

Noël 2024

La bûche Mahery
de l'École Valrhona



L'École Valrhona est fière de dévoiler sa nouvelle bûche de Noël pour l'année 2024 : une création unique qui marie tradition et technicité, baptisée "Mahery"

Chaque année, à l'occasion des fêtes, l'École Valrhona signe une création inédite pour inspirer les professionnels de la pâtisserie. Cette initiative vise à encourager ces artisans de la gastronomie sucrée à développer des approches et des recettes innovantes, afin de se distinguer et d'offrir à leurs clients de nouvelles expériences de dégustation et créations gourmandes.

Imaginée par Mathieu Roisin, chef pâtissier formateur à l'École Valrhona depuis mars 2023, la Bûche Mahery s'inspire des souvenirs des fêtes de fin d'année, des dîners en famille synonymes de partage et de gourmandise. Le chef a souhaité créer un dessert qui rappelle la forme traditionnelle des bûches roulées tout en y apportant une dimension moderne et technique, avec des saveurs originales qui rendent hommage à l'île de Madagascar.

Une ode aux saveurs du territoire malgache

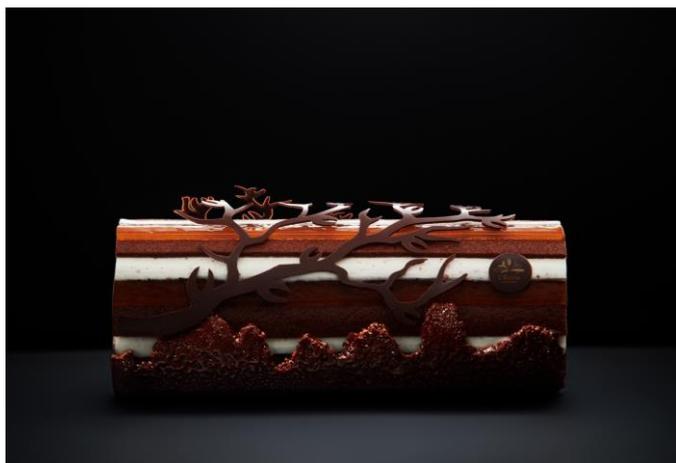
La Bûche Mahery, un terme signifiant "puissance" en malgache se distingue par son mélange audacieux de saveurs et de textures. Elle mise sur un chocolat 80% Madagascar de la nouvelle gamme Confection de Valrhona, associé à la baie rose et au fruit de la passion cultivés sur l'Île rouge. Ce choix d'ingrédients reflète une volonté de marier puissance et fraîcheur, offrant ainsi une expérience gustative équilibrée entre l'intensité d'un chocolat de caractère, l'acidité du fruit de la passion et le côté floral de la baie rose pour finir le repas avec gourmandise et fraîcheur.



La technique au service de La créativité

La lisibilité d'un dessert est un point important pour le chef qui a imaginé cette revisite du format roulé classique de la bûche à partir de trois éléments principaux qui se déclinent en plusieurs textures. Tout d'abord, une mousse à base de crème anglaise au chocolat, puissante et généreuse. Ensuite, un confit de fruit de la passion à la texture soyeuse et enfin une ganache montée à la baie rose dans laquelle l'épice n'est pas infusée mais simplement moulue pour en conserver toute la fraîcheur.

Toutes ces préparations aux textures variées, qui impliquent chacune des contraintes de fabrication et de manipulation, ont été habilement associées pour constituer cette bûche : des strates facilement identifiables par leur couleur, qui se succèdent et s'entrelacent comme dans un mouvement infini. Le tout repose sur un sablé pressé au chocolat imaginé comme une écorce qui entoure la bûche.



Un arbre mirifique comme un hommage à La nature

Le chef puise son inspiration de la nature, qu'il considère comme une source inépuisable de créativité. La Bûche Mahery représente cet hommage à la nature par sa forme et ses finitions, comme un arbre de vie qui symbolise la genèse du chocolat. Des racines du cacao à sa floraison, il rappelle l'attachement aux terroirs cacao cher à Valrhona, dont les fèves de chocolat emblématiques se devinent esquissées en bout de branches.



À PROPOS DE L'ÉCOLE VALRHONA

L'École Valrhona est née il y a plus de 35 ans de la volonté conjointe de Valrhona et de Frédéric Bau de transmettre un savoir-faire d'excellence et de révéler les talents des artisans du goût du monde entier. Cette transmission est une promesse d'apprentissage, de rencontres et d'enrichissement, qui prend vie grâce au réseau de l'École. Un réseau qui se déploie aux quatre coins du monde tout en garantissant à chacun.e un accompagnement et une expertise chocolat. Fidèles à l'esprit du campus de Tain l'Hermitage, lieu iconique pour toute une profession, les campus de l'École Valrhona se sont développés à Tokyo, Paris et Brooklyn. Des centres d'expertise, dédiés au meilleur du savoir-faire et de la créativité chocolatière, où les 40 chef·fe·s pâtissier·e·s de l'École Valrhona proposent des programmes de formation d'excellence, allant de l'initiation, au perfectionnement des gestes, et de techniques de précision. Ce sont des lieux de partage entre passionné·e·s de la matière chocolat, qui permettent à chacun.e de développer son talent, mais surtout, de s'enrichir au contact des autres, pour toujours repousser les limites de la créativité.