



Pâques 2025

L'Œuf de l'École Valrhona



Un Œuf, treize chefs :

Valrhona mise sur la force du collectif pour Pâques 2025

L'École Valrhona dévoile pour Pâques 2025 une création qui met en lumière la richesse de la créativité individuelle au service d'un projet collectif. Treize chefs pâtissiers ont participé à ce projet ambitieux, chacun exprimant sa sensibilité au travers d'une identité chocolat unique créée grâce COMPOZ, la dernière innovation de la Maison Valrhona qui sera présentée au Sirha du 23 au 27 janvier à Lyon.

Un concept novateur : l'Œuf de Pâques collectif

Chacun des treize chefs pâtissiers de l'École Valrhona de Tain-l'Hermitage a imaginé un œuf reflétant sa vision personnelle et son savoir-faire.

Une fois cassés, ces œufs ont été assemblés en une pièce unique, incarnant transformation et partage, tout en célébrant la synergie entre talents individuels et démarche collective.

L'œuf a été assemblé de manière à créer un design singulier, mélangeant textures et saveurs. Ce projet illustre parfaitement la philosophie de l'École Valrhona : valoriser la créativité individuelle tout en célébrant la force du collectif.



Des identités chocolat uniques, créés grâce à la nouvelle innovation COMPOZ de Valrhona

Les chefs de l'École Valrhona ont pour l'occasion pu laisser libre cours à leur créativité en imaginant des profils aromatiques uniques grâce à la nouvelle solution COMPOZ, la dernière innovation de la Maison Valrhona qui permet de créer son chocolat sur-mesure à l'aide d'un outil digital, le Valrhona Lab et de bases à assembler.



Ainsi, inspiré par ses origines bretonnes, David Briand a créé un chocolat typé blond au sarrasin et à la fleur de sel de Guérande. Virgilia Lebigre a également joué la carte de la gourmandise, en signant un chocolat au lait qui mise sur la douceur d'un cacao d'Équateur délicatement vanillé, tandis que le chef Rémi Poisson a combiné cette base cacao d'Équateur à l'intensité d'un chocolat de République Dominicaine. Il a ajouté du lait entier, une pointe de lait fermenté et un soupçon de vanille pour créer un chocolat au lait unique, alliant douceur et complexité aromatique. En résulte une véritable mosaïque de chocolats aux profils singuliers, offrant une diversité de goûts et de textures.

Un œuf de Pâques à déguster au fil des jours

L'œuf final, composé de morceaux d'œufs cassés puis assemblés de manière aléatoire et déstructurée, offre une nouvelle expérience de dégustation. Chaque jour, selon son humeur, il est possible de venir casser un morceau et le déguster. Un concept comme un clin d'œil au calendrier de l'Avent, décliné ici pour Pâques, qui permet à chacun de découvrir une variété de saveurs et de textures, en fonction de ses goûts.



À PROPOS DE L'ÉCOLE VALRHONA

Fondée en 1989, l'École Valrhona est un lieu d'expertise, d'échanges et de transmission d'un art savoir-faire d'excellence, destiné à révéler les talents des artisans du goût. Résolument engagée dans l'innovation et le partage, l'École est animée par une mission claire : « Ensemble, cultivons vos talents ». Ce réseau international offre des opportunités uniques d'échanges entre artisans, tout en promouvant la créativité et la transmission des connaissances. Avec des campus à Tain l'Hermitage, Tokyo, Paris, Brooklyn et désormais Dubaï, elle propose des formations de 2 à 3 jours, des workshops, ainsi que des programmes sur-mesure, permettant aux professionnels des métiers de bouche de se perfectionner autant dans l'utilisation des produits Valrhona que sur l'ensemble des techniques de la gastronomie sucrée. L'École Valrhona s'emploie également à accompagner toute une filière dans ses évolutions, en apportant le savoir-faire nécessaire pour relever ces défis : une véritable communauté mondiale de chefs au service de la gastronomie sucrée de demain.

www.valrhona.com