

Septembre 2022 - Cité du Chocolat Valrhona

L'École Gourmet fait sa rentrée



Après un été animé, rythmé par un programme de cours de pâtisserie ensoleillée, il est temps pour l'École Gourmet de préparer sa rentrée ! Dirigée par une équipe de professionnels Valrhona, elle accueille toute l'année des profils très variés d'épicuriens gourmands qui souhaitent s'initier ou perfectionner leur technique. Le programme des cours organisés sur ce trimestre de rentrée est déjà accessible en ligne et les réservations sont ouvertes sur le site de la Cité du Chocolat.

Les bancs de l'École Gourmet, accessibles à tous

Pensée pour épicuriens gourmands, cordons-bleus aguerris ou bec sucrés curieux, **l'École Gourmet** est une **école de pâtisserie ouverte aux amateurs** qui propose des formules adaptées à chacun, à chaque envie, à chaque niveau. Les Chefs pâtissiers formateurs de l'École, garants des expertises Valrhona, s'adaptent à tous et transmettent leur savoir-faire en pâtisserie-chocolaterie à travers une pédagogie claire et ludique.

D'une durée de 30 minutes pour les **ateliers de pâtisserie** les plus courts à deux jours pour les **cours de pâtisserie** les plus complets, il y en a pour tous les goûts !

Pour pouvoir continuer de s'exercer et pour en faire profiter son entourage, toutes les recettes proposées sont conçues pour être **réalisables à la maison**.



Des laboratoires équipés et dédiés aux expériences gourmandes

Lieu d'expérimentation et de création installé au cœur de la Cité du Chocolat, le **laboratoire Dulcey** est un espace entièrement consacré à la pâtisserie et à la chocolaterie, équipé du matériel indispensable. Il accueille chaque jour les petits et grands gourmands venus mettre la main à la pâte. Certains cours de pâtisserie qui se déroulent sur plusieurs jours sont organisés dans les locaux de l'École professionnelle Valrhona située juste derrière la Cité du Chocolat.

Julie
de l'École Gourmet

Haubourdin,

nouvelle

responsable

Et à la tête de cette école, c'est la **Cheffe Julie Haubourdin** ! Après plus de 10 ans de pérégrinations gourmandes, Julie Haubourdin est de retour chez Valrhona où elle a fait ses armes aux côtés de Frédéric Bau. En qualité de pâtissier formateur, elle prend la responsabilité de l'École Gourmet au printemps dernier. Elle met à profit sa bonne humeur, sa créativité débordante et sa gourmandise pour proposer des ateliers originaux.

Gourmande de profession, elle aime transmettre sa passion et tous ceux qui la croisent le diront : c'est une vraie Cheffe !



Un programme de cours chocolatés toute l'année

L'École Gourmet dispense des cours toute l'année. Le calendrier des ateliers et des cours de pâtisserie proposés évolue au fil des saisons. **Au programme de ce premier trimestre**, des recettes incontournables de la pâtisserie : panacotta dulcey, créations autour du caramel, réalisation de pâtes levées, macarons, soufflé au chocolat...

Voici quelques exemples des prochaines thématiques proposées, le programme complet est à retrouver sur le [site internet de la Cité du Chocolat en cliquant ici](#).

- **Ateliers de pâtisserie (de 30 min à 2h) :**



Passion Macarons, un atelier pour découvrir les secrets de fabrication de cette gourmandise intemporelle.

À partir de 16 ans
Durée : 2h
Tarif : 50€



Pâtisserie Gourmande, pour apprendre différentes techniques pâtissières et réaliser plusieurs recettes de desserts : tarte au chocolat, mousse grand-mère, brownies...

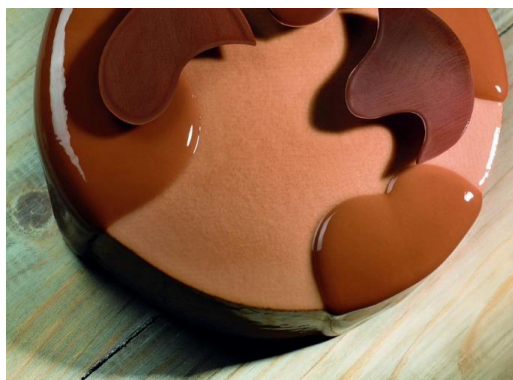
À partir de 6 ans
Durée : 2h
Tarif : 50 €

○ **Cours de pâtisserie (½ journée à 2 jours) :**



Les basiques de la pâtisserie au chocolat, pour apprendre ou réviser ses fondamentaux à travers la réalisation de recettes variées, toujours avec le chocolat comme ingrédient favori : mousse au chocolat, tarte chocolat, coulant chocolat et crème anglaise, verrine tout choco streuzel cacao...

À partir de 16 ans
Durée : ½ journée
Tarif : 105 €



Émotion caramel, un cours pour découvrir diverses applications du caramel dans les recettes et réaliser des créations originales autour du caramel : caramélia cacahuète abricot, entremets bahibe passion, gâteau de voyage...

À partir de 16 ans
Durée : 1 journée
Tarif : 205 €

Pas de vacances pour les fondus de chocolat !

Pendant les vacances scolaires, l'École Gourmet reste ouverte avec un programme particulièrement tourné vers le jeune public. À l'occasion des vacances d'automne prévues du 22 octobre au 6 novembre, l'École Gourmet a imaginé des ateliers créatifs et originaux sur la thématique d'Halloween, adaptés aux enfants à partir de 6 ans.



Le programme complet des animations proposées lors des vacances de la Toussaint est à retrouver [en cliquant ici](#).

Pour réserver un atelier ou un cours de pâtisserie avec l'École Gourmet, rendez-vous sur le site de la Cité du Chocolat Valrhona, à la rubrique [« faire de la pâtisserie »](#).



À propos de la Cité du Chocolat Valrhona
La Cité du Chocolat Valrhona accueille, toute l'année, des visiteurs à la découverte des nombreuses facettes de ce produit magique qu'est le chocolat. Véritable centre de découverte pour le grand public, la Cité du Chocolat invite toutes les générations à un voyage initiatique et interactif à destination du chocolat responsable sous toutes ses formes. Expériences sensorielles, ateliers de pâtisserie, secrets de fabrication, immersion dans les plantations... Elle plonge petits et grands dans les délicieux mystères d'un chocolat d'exception. Une belle réussite puisque le lieu a été classé 1er site Chocolat en France, avec 140 000 visiteurs par an.

