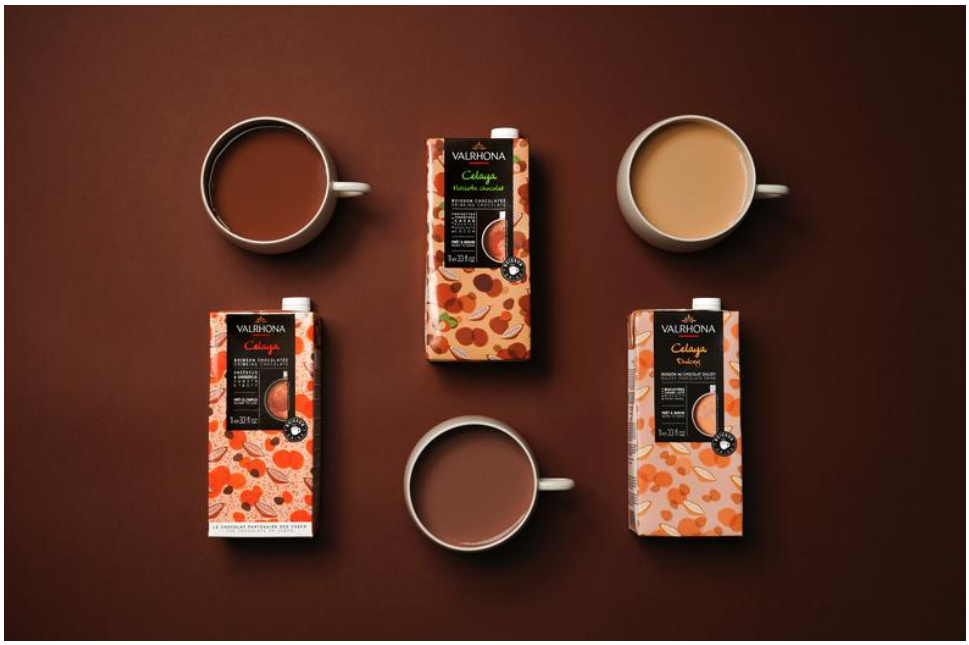
Valrhona accompagne les professionnels à la conquête de l'univers des boissons

Coffee shops, boulangeries-pâtisseries, boutiques… L'univers des boissons gourmandes offre de belles opportunités aux professionnels pour élargir leur offre, séduire de nouveaux consommateurs et générer des revenus complémentaires. Pour les accompagner dans le développement d'une carte de boissons à déguster sur place ou à emporter, Valrhona dévoile **deux nouvelles références dans sa gamme Celaya** et lance **une formation inédite à l'École Valrhona**. Deux nouveautés complémentaires qui associent praticité, créativité et savoir-faire au service du développement de leur activité.



La gamme Celaya s'agrandit : trois recettes, une infinité de possibilités

Valrhona revisite son iconique boisson chocolatée Celaya avec **deux nouvelles recettes gourmandes et onctueuses** : **Celaya Noisette Chocolat**, aux notes de noisettes torréfiées et de cacao, et **Celaya Dulcey**, aux notes biscuitées et de caramel lacté. Elles rejoignent la recette originale Celaya, au goût intense de chocolat noir.

Leur atout ? Une simplicité de mise en œuvre qui laisse toute la place à la créativité. Prêtes à l'emploi, les boissons Celaya se dégustent aussi bien chaudes que froides et s'adaptent aux contraintes de service des professionnels. De la boisson

chocolatée servie en quelques gestes aux créations plus élaborées, la gamme constitue une solution pratique pour construire une offre gourmande, qualitative et différenciante.

« Celaya permet de réaliser des boissons d'une très grande précision avec un gain de temps maximal, sans contrepartie sur la qualité. »

Thomas Trefcon, expert barista – Le Verre à Mélange



Des recettes gourmandes pour enrichir sa carte

Pour inspirer les professionnels et enrichir leur carte, Valrhona met également à disposition plusieurs recettes originales : **Iced Celaya Dôme, Dulcey Cloud, Nutty and Split, Dulcey Time et Double noisette**. Autant d'idées pour revisiter les codes de la boisson chocolatée et multiplier les occasions de dégustation.



« Boissons créatives et gourmandes » : une nouvelle formation pour développer son activité

Pour aller plus loin, **l'École Valrhona enrichit son programme avec une nouvelle formation dédiée à l'univers des boissons**, pensée pour aider les professionnels à créer une carte attractive, maîtriser les techniques de préparation et développer leurs ventes.

Intitulée **« Boissons créatives et gourmandes »**, cette formation de deux jours propose une immersion concrète dans les codes du coffee shop et de la vente en boutique. Au programme : découverte des boissons chaudes, froides et glacées, réalisation de recettes et de leurs accompagnements (toppings, sauces…), choix du matériel adapté et maîtrise des règles essentielles d'hygiène et de législation.

Cette formation qui alterne travail en laboratoire et mises en situation en boutique, est **animée par Baptiste Sirand**, Chef Pâtissier Formateur à l'École Valrhona, aux côtés de **Thomas Trefcon et Hélène Berton**, cofondateurs du Verre à Mélange. Thomas Trefcon, bartender et barista primé, a forgé son expertise dans les palaces et bars à cocktails, tandis qu'Hélène Berton apporte son savoir-faire en formation des équipes, acquis dans l'hôtellerie-restauration haut de gamme.

L'objectif : donner aux professionnels toutes les clés pour imaginer une offre de boissons différenciante, facile à déployer et créatrice de valeur.

Informations pratiques : les 5 et 6 octobre 2027 à Paris, plus d'informations disponibles ici

L'École VALRHONA



À PROPOS DE VALRHONA

Depuis 1922, chez Valrhona, nous façonnons bien plus que du chocolat. La Maison cultive un lien vivant entre les femmes et les hommes, la nature, les territoires et les chefs qui, par leurs gestes, révèlent l'émotion profonde de cette matière d'exception. De la parcelle jusqu'aux mains des chefs, de la fève de cacao jusqu'au geste créatif, chaque étape compte. Valrhona est animé d'une mission : sublimer la créativité des métiers de la gastronomie sucrée. Inspirer celles et ceux qui osent, qui innovent, qui partagent. Offrir l'ingrédient unique d'une expérience sensorielle mémorable. Depuis plus de 100 ans, la Maison explore sans relâche l'avenir du chocolat, avec exigence, passion et engagement. Pour que jour après jour, le chocolat soit plus qu'un plaisir : un acte de transmission, d'émotion. Valrhona, le chocolat de demain depuis 1922.