

Dossier de presse Valrhona

Ensemble
faisons
du bien
avec du bon

Entreprise



Certifiée



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



100^{ans} d'engagement

100 ans : une si précieuse célébration !
100 ans partagés avec un collectif d'engagés,
producteurs, chefs, passionnés du chocolat,
cet anniversaire, c'est votre moment.

100 ans à être animés par une vocation,
100 acteurs du monde du chocolat responsable
qui pour l'occasion incarnent ce mouvement,
et, ensemble, font du bien avec du bon.

100 ans de plus pour une filière juste et durable,
100 ans de plus pour une gastronomie créative et responsable,
100 ans de plus pour agir et réaliser notre mission,
inspirée, il y a 100 ans... par une fève.



Notre mission d'entreprise

ENSEMBLE, FAISONS DU BIEN AVEC DU BON.

Chez Valrhona, nous voulons créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable en impulsant un mouvement collectif qui fédère l'ensemble des acteurs du cacao du chocolat et de la gastronomie.

Fiers d'être B Corporation®

Depuis janvier 2020, nous nous réjouissons de faire partie des entreprises certifiées B Corporation®, label qui récompense les entreprises les plus engagées au monde qui répondent aux normes les plus exigeantes en matière d'impact social et environnemental. Cette distinction vient valoriser notre stratégie de développement durable, marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Valrhona a rejoint le mouvement B Corporation® dans le but de créer une filière cacao plus juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. Pour cela, nous intégrons dans notre stratégie les enjeux sociétaux et environnementaux majeurs tels que la création d'un revenu juste pour les producteurs, l'accès à l'éducation ou encore le lancement d'initiatives face à la crise environnementale.

Être B Corporation®, c'est bien plus qu'une certification, c'est une philosophie déjà embrassée par plus de 4 000 entreprises à travers le monde et plus d'une centaine en France. Nous sommes très fiers d'en faire partie.



08 - 09

PRÉSENTATION



10 - 11

CES FEMMES ET CES HOMMES
QUI FONT VALRHONA



12 - 13

IMAGINONS LE MEILLEUR DU
CHOCOLAT... À CHAQUE ÉTAPE

SOMMAIRE



14 - 23

UNE MARQUE ENGAGÉE



24 - 29

LES PRODUITS ET SERVICES



30 - 35

LE GOÛT DU PARTAGE ET DE LA TRANSMISSION

Présentation



Valrhona, nous sommes le partenaire des artisans du goût depuis 1922, et nous pensons que nous pouvons imaginer, ensemble, le meilleur du chocolat.

En rejoignant Valrhona vous devenez acteur du développement responsable du monde du chocolat et ensemble nous imaginons le meilleur :

DANS LA SÉLECTION
et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité.

DANS LA FABRICATION
du chocolat et l'élargissement de la palette aromatique avec notre large gamme de couvertures, bonbons de chocolat, décors et chocolats de dégustation.

POUR FAIRE RAYONNER
la gastronomie grâce à notre École et nos événements.



EN CHIFFRES

2
chocolateries à Tain l'Hermitage

832
collaborateurs

6
filiales et bureaux commerciaux: New-York, Tokyo, Hong Kong, Milan, Barcelone, Dubaï

17 215
producteurs de cacao

4
Écoles Valrhona : Tain, New York, Tokyo, Paris

85
pays où les produits ont été vendus

0,13%
du cacao mondial acheté

22 000
clients : chocolatiers & pâtisseries, hôtels & restaurants, circuits sélectifs et distributeurs



1922
Création de la Chocolaterie du Vivarais par Albéric Guironnet



1947
Naissance de la marque Valrhona



1989
Création de l'École Valrhona et co-fondation de la Coupe du Monde de la pâtisserie



1997
Signature des premiers partenariats de long-terme avec les producteurs



2006
Création de la Fondation Valrhona



2013
Ouverture de la Cité du Chocolat



2015
Lancement du projet Cacao Forest



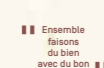
2016
Valrhona devient co-actionnaire de la plantation Millot à Madagascar et lancement de la démarche Live Long



2017
Action de compensation du prix payé en Côte d'Ivoire



2018
Valrhona s'engage à devenir neutre en carbone d'ici 2025



2019
Lancement de la mission d'entreprise de Valrhona « Ensemble, faisons du bien avec du bon »



2020
Valrhona devient B Corp™

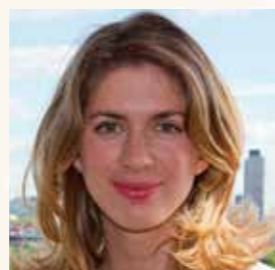
Ces hommes et ces femmes qui font Valrhona

Des sourceurs de cacao en plantation, en passant par la recherche et développement à la chocolaterie, jusqu'aux chefs dans leurs laboratoires, ce sont eux qui font de Valrhona une Maison centenaire et pionnière. Et ce sont eux qui en parlent le mieux.



*Julien Desmedt,
Sourceurs cacao chez Valrhona*

« Il y a de l'irrationnel dans le cacao. Tout n'est pas que technique. Il y a un rapport à la terre, à la tradition car ce sont des arbres appartenant à des familles depuis des générations. Il y a tout ça qui rentre en compte. Être sourceur chez Valrhona, c'est bien plus qu'acheter du cacao. Au fil de nos voyages, nous prenons plaisir à rencontrer régulièrement les producteurs qui ont à cœur de nous faire partager leur culture et leur travail. »



*Carole Seignoret,
Responsable RSE*

« Chez Valrhona, une filière cacao juste et durable repose sur les relations privilégiées et bénéfiques que nous tissons avec nos 17 215 producteurs de cacao. Notre implication se traduit par la construction de partenariats à long-terme avec les organisations de producteurs partageant notre vision et qui sont gages de qualité et traçabilité. De la construction de logements et d'écoles à la protection des variétés de cacaos rares, les projets que nous menons ensemble témoignent de notre engagement envers les communautés productrices et l'environnement. »



*Thomas Banzou,
Technicien en analyse sensorielle*

« Cela fait 10 ans que je travaille chez Valrhona, où j'ai la chance d'exercer un métier atypique qui consiste à déguster et faire déguster du chocolat. Qui pourrait croire qu'on peut en faire un travail ? Tous les jours au sein de notre équipe, nous utilisons nos sens pour former les collaborateurs Valrhona à l'art de la dégustation et de l'analyse sensorielle. Grâce à nos papilles nous participons à la fois à la conservation d'un haut niveau qualitatif de chocolat mais aussi à développer des produits novateurs. L'exigence du goût est l'un des piliers fondateurs chez Valrhona. Tout est mis en œuvre pour que nos clients soient satisfaits. Notre travail en analyse sensorielle est sollicité et valorisé quotidiennement, c'est une vraie fierté. »



*Sophie Lair,
Responsable Recherche & Développement*

« Je travaille depuis 18 ans chez Valrhona en tant que responsable de la R&D. La diversité des projets et l'équipe qui y travaille donnent du sens à mon quotidien et me permettent d'apprendre sans cesse. C'est une entreprise qui a la particularité de connaître intimement à la fois ses fournisseurs (notamment de cacao) mais aussi ses clients, les chefs et artisans à travers le monde entier. Cette entreprise est singulière, elle a ce petit quelque chose en plus que seules les vieilles maisons possèdent, une âme et des collaborateurs très impliqués et engagés. »



*Thierry Bridron,
Chef exécutif de l'École Valrhona*

« J'ai rejoint la Maison Valrhona il y a 15 ans maintenant. Dans mon ancienne vie j'étais de l'autre côté... Chef pâtissier du Lutetia à l'époque, je n'ai pas hésité une minute lorsqu'on m'a proposé le poste de chef exécutif de l'École Valrhona Paris. Ce fut une immense fierté car cette marque me faisait rêver, et aujourd'hui c'est toujours le cas ! Au travers de son École, Valrhona est la seule marque au monde qui possède une telle force technique. Cela tient au fait que la marque donne une importance capitale aux hommes et aux femmes qui créent. Valrhona ose ! Et grâce à tous les talents qui font vivre cette belle maison, L'École Valrhona est devenu ce lieux de partage et d'écoute incroyable qui fait vivre les 5 sens. »



*Aurélie Rouse,
Directrice de la Cité du Chocolat*

« Enfant du territoire Drôme Ardèche, quelle fierté de diriger la Cité du Chocolat et de manager une équipe de 40 passionné.e.s - animateurs, pâtissiers-formateurs, chef-fe-s, conseillers de vente. Tous experts, pédagogues et désireux de transmettre leur amour de cette matière magique aux 140 000 visiteurs* qui viennent vivre un voyage interactif et sensoriel. Après les 100 ans de la Maison Valrhona, c'est la Cité qui fêtera en 2023 ses 10 ans. À travers elle, nous souhaitons faire rayonner une approche du chocolat résolument engagée à prendre soin de la planète. »

* fréquentation 2019

Imaginons le meilleur du chocolat... à chaque étape

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat, Valrhona imagine le meilleur du chocolat à chaque étape de la chaîne de valeur pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

LA SÉLECTION ET LA CULTURE DES CACAOS LES PLUS FINS DE LA PLANÈTE

C'est la mission des sourceurs Valrhona qui sélectionnent les cacaos les plus singuliers et créent des relations durables avec les producteurs. Cette collaboration permet à Valrhona d'enrichir sans cesse sa connaissance du cacao, de devenir elle-même productrice dans certaines plantations et ainsi d'innover à chaque étape (la culture, la fermentation, le séchage). Parce que c'est en plantation que se joue l'avenir de toute la filière, Valrhona s'engage sur place, avec les partenaires producteurs de cacao, en investissant pour le bien-être des communautés locales et pour la création de la cacao-culture de demain. Avec Valrhona, chacun devient un acteur du développement durable du cacao.

DE L'ENRICHISSEMENT DE LA PALETTE AROMATIQUE À LA RÉVOLUTION CHOCOLAT

Valrhona repousse sans cesse les limites de la créativité pour élargir la palette aromatique du monde du chocolat responsable et créer la prochaine révolution. Celle pour laquelle l'équipe essaie, teste, se trompe (parfois) et recommence (toujours) pour proposer de l'inédit et du créatif. Ainsi est né **Guanaja** (le chocolat le plus amer au monde lorsqu'il fut lancé en 1986), le chocolat blond **Dulcey** (la 4^e couleur chocolat) ou encore **Inspiration**, la 1^{re} couverture de fruits.

C'est aussi un panel de dégustateurs qui, au quotidien, assure l'excellence, la qualité irréprochable et la constance du goût de cette incroyable bibliothèque de saveurs.

Avec Valrhona, les artisans du goût donnent une nouvelle dimension à leurs créations.

LE PARTAGE DES SAVOIR-FAIRE

Inspirer une gastronomie créative et responsable et impulser un mouvement collectif qui fédère l'ensemble de tous les acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie passe forcément par un partage des savoirs. Savoir-faire et savoir-être.

Quel lieu plus propice qu'une École pour partager ? Créée à Tain L'Hermitage il y a 30 ans par le chef pâtissier Frédéric Bau, L'École Valrhona accueille chaque année des centaines de professionnels de toute la France et des 4 coins du monde, de Tain L'Hermitage à Paris en passant par New-York, et Tokyo, ils se perfectionnent et laissent libre court à leur créativité dans un lieu d'échanges et de partages dédié à la pratique du chocolat et à la gastronomie sucrée en général.

Partager c'est aussi s'impliquer dans de beaux et grands projets qui mettent à l'honneur des femmes et des hommes passionnés. Qu'ils soient déjà grands chefs ou pâtissiers de renoms, (Coupe du Monde de la Pâtisserie, concours C3), ou qu'ils souhaitent le devenir. C'est la vocation du programme Graine de Pâtissiers qui a vu le jour grâce au Fonds Solidaire Valrhona. Ce programme donne une seconde chance professionnelle à des jeunes de 16 à 25 ans éloignés de l'emploi dans une filière qui recrute : la Pâtisserie, Boulangerie, Chocolaterie. Avec Valrhona, le cercle des passionnés de chocolat s'agrandit et la profession peut continuer à rayonner.





Une **MARQUE** engagée

La co-construction d'un modèle à impact positif par et pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat

est au cœur de la mission de Valrhona,

« Ensemble, faisons du bien avec du bon ».

Au-delà des discours, Valrhona croit aux actes.

C'est cette mission qui l'inspire et la guide pour :

Créer une filière cacao juste et durable

Développer une gastronomie créative et responsable

Contribuer à la neutralité planétaire

Faire de l'Homme et de l'innovation les moteurs de l'entreprise

Créer une filière cacao juste et durable

La filière cacao est confrontée à de multiples enjeux. C'est pourquoi Valrhona a décidé de structurer sa démarche autour de 3 piliers :

- la préservation des terroirs et des goûts ;
- l'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs ;
- la protection de l'environnement.

Ces grands axes concentrent **des engagements majeurs**, comme **l'amélioration des revenus des familles de producteurs, la lutte contre toute forme de travail forcé et notamment celui des enfants, la protection des zones forestières et de la biodiversité, ou encore nos ambitions de neutralité carbone en 2025**. Afin d'atteindre ces objectifs, Valrhona déploie des partenariats à long terme avec des femmes et des hommes engagés sur le terrain au sein d'entreprises ou de coopératives productrices de cacao, avec qui l'entreprise partage les mêmes valeurs. Elle a ainsi développé des relations directes dans 15 pays à travers le monde.

TRAÇABILITÉ

Des relations étroites et directes avec 17 215 producteurs provenant de 14 pays sont essentielles pour maîtriser la qualité des fèves de Valrhona et leurs impacts sur la vie des communautés et leur environnement.

Plus d'informations [ICI](#)

PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Valrhona sait que la culture du cacao peut être un facteur majeur de déforestation et d'atteinte à la biodiversité. Ces dommages environnementaux contribuent au changement climatique et menacent les moyens de subsistance des producteurs. C'est pourquoi Valrhona s'engage à garantir que ses chaînes d'approvisionnement en cacao soient exemptes de déforestation et à soutenir une agriculture durable. Valrhona travaille en étroite collaboration avec ses partenaires cacao pour promouvoir l'agroforesterie et former les producteurs aux bonnes pratiques agricoles.

La politique Forêts et Agroforesterie de Valrhona définit son engagement à protéger les forêts dans tous les pays où le cacao est sourcé, notamment en garantissant la traçabilité depuis la parcelle.

Consultez notre politique environnementale [ICI](#)

Valrhona est fière d'être membre de l'Initiative Cacao et Forêts, qui engage les entreprises du chocolat et du cacao, les gouvernements et les ONG afin d'éradiquer la déforestation et promouvoir la protection et la restauration des forêts. Retrouvez nos objectifs et nos avancées [ICI](#)

PARTENARIATS LONG TERME

Valrhona construit des partenariats à long terme avec ses fournisseurs cacao. Ce sont des accords pluriannuels de 3 ans minimum qui sont signés conjointement avec chacun des producteurs partenaires (entreprises privées ou coopératives). Ils fixent un cadre de collaboration transversale, de la qualité de nos cacaos à la valorisation des terroirs jusqu'à la mise en place de projets au bénéfice des communautés avec lesquelles Valrhona est engagée. Ils permettent d'affirmer une volonté mutuelle de progresser et d'apprendre ensemble vers plus de durabilité et de résilience. Chaque pays, chaque relation partenariale, chaque contexte est unique, et repose sur son histoire, ses risques et ses besoins : l'éducation, la santé, la diversification des revenus, la préservation de variétés rares, la lutte contre la déforestation...

En 2021, les partenariats au Belize, Pérou et Sao Tome ont tous été renouvelés pour 10 ans.

La durée moyenne de l'ensemble des partenariats est aujourd'hui supérieure à 8 ans.



LA TRAÇABILITÉ EN CHIFFRES

100 %

des fèves de cacao sont tracées depuis les 17 215 producteurs.

31 %

des parcelles sont géolocalisées et 28% cartographiées.

69 %

des fèves Valrhona sont issues de parcelles cartographiées.

En 2021, 100 % des cacaos Valrhona sont issus d'un partenariat. Les sourceurs continuent d'être à l'écoute du monde du cacao et de parcourir de nouvelles

origines et terroirs afin d'aller à la rencontre de ceux et celles qui font et feront la magie du cacao ! Pour plus d'infos sur nos partenaires [ICI](#)

OBJECTIFS :

100 %

de traçabilité des fèves de cacao depuis le producteur

RÉALISATIONS 2021 :

100%

100 %

de traçabilité des fèves de cacao depuis les parcelles

69%

100 %

des pays partenaires visités au moins une fois par an

64%

14 pays sont couverts par un partenariat à long-terme
La durée moyenne de nos partenariats est de 8,3 ans

Faire de l'homme et de l'innovation les moteurs de l'entreprise

Valrhona, c'est avant tout une histoire humaine. Sa force réside dans les liens qu'elle tisse entre les producteurs de cacao, les collaborateurs et les clients. C'est dans cette force que réside notre capacité à innover.

Valrhona fait partie d'une communauté. Ce n'est qu'en innovant avec toutes ses parties prenantes, en écoutant leurs besoins et en collaborant avec eux, que Valrhona pourra réaliser sa mission : « Ensemble, faisons du bien avec du bon ».

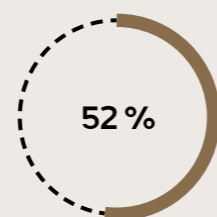
Valrhona construit et entretient ces relations de diverses manières : enquêtes de satisfaction régulière, groupes de discussion avec les collaborateurs, les clients et les fournisseurs, échanges avec des ONG, des organismes professionnels et autres entreprises.

En savoir plus : [ICI](#)

OBJECTIF :

100 % des collaborateurs ont un objectif RSE dans leur évaluation annuelle

RÉALISATIONS 2021 :



100 % d'achats réalisés auprès de fournisseurs ayant signé la Charte Achats Responsables

7,8 % des collaborateurs ayant reçu au moins une formation en développement personnel

697 428 € de dons versés au cours de l'année via le Fonds Solidaire



Développer une gastronomie créative et responsable

Valrhona pense que la gastronomie est une source de plaisir. L'entreprise croit également que la manière dont nous nous nourrissons a des impacts sur la biodiversité, le climat et la santé publique. Sa conviction profonde est que les chefs ont la capacité d'influencer notre manière de consommer.

C'est grâce à ce pouvoir que nous pourrions ensemble avoir un impact positif sur notre planète, notre alimentation et notre avenir. De plus en plus, les chefs prennent des mesures pour intégrer leur impact social et environnemental dans leurs créations. Valrhona

souhaite les soutenir dans cette démarche et ainsi créer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

GUIDE DE LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

Engagée en faveur d'une gastronomie créative et responsable, Valrhona a développé, en collaboration avec Food Made Good (le programme de l'Association de la Restauration Durable le plus reconnu au monde en matière de durabilité) et trente chefs du monde entier, des outils inédits à destination des professionnels de la gastronomie afin de les guider vers des pratiques plus durables. Prenant la forme d'un guide et d'un outil d'auto-évaluation, tous deux disponibles gratuitement, ils ont pour vocation de les accompagner dans leur transition vers une démarche plus responsable, en leur apportant un cadre cohérent de bonnes pratiques.

Plus d'informations [ICI](#)

LA CONSIGNE BY VALRHONA

La Consigne by Valrhona est une initiative basée sur le principe d'économie circulaire et dont le but est de réduire les déchets.

Déployée en décembre 2020, La Consigne by Valrhona consiste à livrer les fèves de chocolat dans des bacs réutilisables en plastique 100% recyclable, fabriqués en Europe, qui sont ensuite récupérés, lavés et réutilisés pour de nouvelles livraisons. Valrhona croit beaucoup à la réduction des déchets, en complément



du recyclage car le « meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ».

Plus d'informations [ICI](#)

COUP DE PROJECTEUR SUR LE PROJET GRAINES DE PÂTISSIER

Porté par la Fondation Valrhona depuis 2017 (devenu le Fonds Solidaire Valrhona en 2019), ce programme national met en relation des pâtissiers, boulangers, chocolatiers avec des jeunes en recherche d'apprentissage. Graines de Pâtissier se déroule généralement entre février et juillet afin de préparer

l'entrée en CAP. Accompagnés par des structures d'insertion professionnelle, les jeunes alternent des stages, des cours et des immersions chez nos centres de formations partenaires. Les jeunes apprennent les premiers gestes pâtisseries, le vocabulaire, rencontrent des professionnels avant de se lancer en apprentissage.

Plus d'informations [ICI](#)

Partout ailleurs dans le monde les filiales Valrhona s'engagent sur le terrain, en menant des projets en partenariat avec la profession et les associations locales.

Pour en savoir plus c'est [ICI](#)

OBJECTIFS 2022 :

Atteindre **100** bénéficiaires par an pour le projet Graines de Pâtissier en 2022

RÉALISATIONS :

92

40 % de jeunes démarrant une formation pâtisserie à l'issue du programme Graines de Pâtissier >> Objectif atteint

40 %

10 000 personnes formées par l'École Valrhona

Contribuer à la neutralité planétaire

Au cœur d'une fève de chocolat Valrhona se cache tout un monde.

Les activités - de la culture du cacao jusqu'à la vente de chocolat - ont un impact sur l'environnement. Valrhona s'engage à minimiser ces impacts. C'est pourquoi l'entreprise se concentre principalement au cours des prochaines années sur la contribution aux efforts mondiaux visant à atteindre la neutralité carbone et à atteindre cet objectif sur l'ensemble de la chaîne de valeur en 2025. Elle s'efforce à diminuer ses émissions de gaz à effet de serre en réduisant l'empreinte de sa chocolaterie de Tain l'Hermitage qui a atteint la neutralité carbone en 2020; à réduire les émissions liées aux transports, ainsi qu'en luttant contre la déforestation et en promouvant

des pratiques agricoles durables. Valrhona travaille activement à minimiser son impact environnemental, notamment en réduisant les déchets, en utilisant des énergies renouvelables et en éco-concevant ses produits. Valrhona veille à ce que sa chocolaterie respecte les réglementations environnementales les plus exigeantes.

Grâce à ses certifications ISO 14001 et ISO 5001, Valrhona est en mesure de structurer la façon dont elle gère l'empreinte environnementale et la consommation d'énergie dans ses opérations et de garantir la qualité des systèmes en place.

OBJECTIFS 2025 :

Maintenir **-60 %** d'émission de GES (gaz à effet de serre) scope 1 & 2 par rapport à 2013

100 % de valorisation des déchets

100 % des nouveaux produits répondent à nos critères d'écoconception

-50 % de production globale de déchets par rapport à 2013

-50 % de consommation d'eau et d'énergie par rapport à 2013

-30 % d'émission de CO₂ lié à l'aérien dans notre transport par rapport à 2013

RÉALISATIONS 2021 :

-60 %

91 %

93 %

-18 %

Eau
-60 %

Énergie
-36 %

+20 %



LUMIÈRE SUR LE FONDS SOLIDAIRE VALRHONA

Le Fonds Solidaire Valrhona est un fonds de dotation, organisme à but non lucratif qui mène des actions d'intérêt général en faveur de la filière cacao et de la gastronomie. Créé en 2019, son ambition est de développer une **communauté mobilisée** pour une **filiale cacao juste et durable** et pour une **gastronomie inclusive et responsable**. Il finance et gère des projets qui améliorent les conditions de vie des communautés dans les

pays producteurs de cacao à travers trois axes : agroforesterie & biodiversité, accès à l'éducation et entrepreneuriat & diversification des revenus. Il agit également pour une gastronomie et une profession accessible, respectueuse de l'humain et de son environnement à travers le programme Graines de Pâtissier.

Plus d'informations [ICI](#)

The background of the entire image is a dense, textured field of chocolate almonds. The almonds are in various shades of brown, from light tan to dark chocolate, and are scattered across the frame. A white rectangular box is overlaid on the right side of the image, containing the main text.

Les
PRODUITS
et
SERVICES

Pour les professionnels
et les particuliers

Valrhona pour les professionnels

LES PRODUITS

Depuis 1922, Valrhona évolue aux côtés des artisans du goût pour leur offrir le meilleur du chocolat... et pas seulement. Chocolats de couverture, pralinés, et cacao sous toutes ses formes... Valrhona propose une large gamme de produits pour la réalisation de recettes d'exception. Des bonbons de chocolat confectionnés en majorité à la main complètent cette offre.

LES PIONNIERS

Pionnier depuis toujours, Valrhona ne cesse d'innover afin de proposer à ses clients professionnels de nouvelles créations audacieuses.

En 1986, c'est la naissance de Guanaja 70 %. Ce chocolat a créé une véritable rupture. Il a été le tout premier chocolat noir à 70 % de cacao, le plus amer du monde.

En 2008, à la demande des professionnels passionnés d'intensité, Valrhona met au point une technologie unique et innovante pour créer P125 Cœur de Guanaja. Un concentré de chocolat, un produit révolutionnaire, apportant un goût, une couleur et une puissance aromatique intenses à toutes les créations pâtisseries.

En 2012, Valrhona crée le Blond Dulcey 32 %, onctueux et biscuité, totalement irrésistible, définitivement addictif... Bien plus qu'un simple chocolat, Dulcey est une révolution en soi puisqu'avec sa création Valrhona invente la 4^e couleur de chocolat

2015 : la mise au point de la double fermentation après 10 années de collaboration avec les producteurs. Le fruit est infusé au cœur des fèves de cacao.



En 2017, Valrhona ose associer le fruit au beurre de cacao et lance Inspiration, des couvertures de fruits à la couleur et au goût naturels. Disponibles en 5 saveurs, cette gamme ouvre d'immenses possibilités créatives fruitées aux artisans du goût.

En 2021, Oabika une toute nouvelle matière d'exception réalisée à base de concentré de jus de cacao. Se réinventer et repousser sans cesse les limites de la créativité c'est aussi ça Valrhona.

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE, TOUT UN UNIVERS...

Le savoir-faire couverturier de la maison Valrhona permet aux artisans du goût d'explorer un terrain d'expression infini et de créer leur signature: des chocolats pure origine, dont le cacao est sélectionné

LES PROFILS AROMATIQUES

Fruités, épicés-sucrés, aux notes de fruits secs, amers, gourmands, lactés... chacun de ces chocolats de couverture a ses propres spécificités en termes organoleptiques.

Pour la première fois, le goût du chocolat se raconte comme une expérience faite de sensations et d'émotions.

Dans son guide du goût, Valrhona permet aux chefs et aux passionnés de naviguer dans ses gammes, de découvrir un univers inédit propre à chaque chocolat et d'exprimer leur créativité. Un monde co-créé avec eux pour que le goût soit toujours source d'inspiration et qu'il permette de réinventer la gourmandise chaque jour.

Une note majeure, une note mineure et une note singulière décrivent le goût. Le chocolat fait vivre des émotions, Valrhona les décrypte et invite ceux qui l'aime à rêver et voyager.

au sein d'une plantation ou d'un pays, des chocolats d'assemblage exclusif qui permettent d'ouvrir le champ des possibles grâce à l'alliance subtile et maîtrisée de profils aromatiques de cacaos rares.

Les Grands Crus Pures Origines

À l'image d'une indication géographique protégée, les Grands Crus Pures Origines sont issus d'un seul et même pays, ce qui leur permet de révéler toute la finesse et l'intensité d'un terroir.

Le saviez-vous ? Pour la première fois de son histoire, en 2021, Valrhona a créé son tout premier chocolat de couverture issu de sa propre plantation à Madagascar, Millot 74 %.

Les Grands Crus d'Assemblage

Ils proposent un mariage de plusieurs cacaos aux profils aromatiques différents mais complémentaires.

Les Créations Gourmandes

Imaginée pour les professionnels, ces couvertures de chocolat pures origines ou d'assemblage ont une touche en plus : caramel au beurre salé, noisette, orange...

Les Cuvées du Sourceur

Nées en 2008, les Cuvées du Sourceur sont la révélation d'un terroir, d'une nouvelle identité à l'histoire singulière. Il s'agit de cacaos d'exception, que les sourceurs recherchent à travers le monde pour leurs potentiels aromatiques rares.

MAIS AUSSI...

Les pralinés

La gamme des pralinés Valrhona existe depuis plus de 90 ans. Ils sont issus d'un savoir-faire unique qui permet d'offrir une constance de goût et de texture pour chaque référence de praliné.

La gamme « absolument cacao »

Cette gamme invite à retrouver toute la richesse et la puissance du cacao brut sous toutes ses formes : pure pâte 100 %, pour renforcer singulièrement le goût de chocolat. Mais aussi gruë, poudre de cacao et beurre de cacao.

Les compléments de laboratoire

Créés spécialement pour aider les artisans et chefs dans leurs créations, mais aussi pour leur faire gagner du temps. La gamme compléments de laboratoire permet de décorer, structurer ou encore garnir.

Découvrez tous nos produits professionnels [ICI](#)

LES SERVICES

Depuis près d'un siècle Valrhona accompagne les professionnels de la gastronomie sucrée. C'est dans une démarche de co-construction qu'au quotidien les équipes Valrhona travaillent en étroite collaboration avec les chefs et les artisans pour leur proposer des solutions et des services qui visent à les aider dans leur volonté de se former, se perfectionner, ou tout simplement à se simplifier la vie.

LE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ CERCLE V

Le programme de fidélité Cercle V Valrhona a été **créé pour tous les professionnels de la Gastronomie sucrée**. Entrer dans cette **communauté de chefs et d'artisans** c'est avoir la possibilité d'échanger, d'innover, de s'inspirer et de bénéficier d'avantages exclusifs (produits en avant-première, recettes dédiées, événements et conférences en exclusivité...).

Il existe 3 niveaux d'accès au Cercle V (bronze, silver, gold) défini selon un chiffre d'affaires annuel minimum en fonction du métier exercé. Chaque niveau ouvre à des avantages différents.

En savoir plus [ICI](#)



LES ESSENTIELS VALRHONA

Véritable compagnon de laboratoire de milliers d'artisans et restaurateurs dans le monde, « Les Essentiels » est un recueil de recettes de base parfaitement équilibrées avec l'ensemble des produits Valrhona.

Créé par les chefs de l'École Valrhona, « **Les Essentiels** » rend accessible en ligne (et en version imprimée), 6 catégories de recettes : des biscuits, pâtes et bases en passant par la glacerie, la chocolaterie ou encore les boissons chocolatées. Ce sont **plus de 150 recettes détaillées accompagnées de vidéos qui sont mises à disposition des professionnels de la gastronomie**.

En savoir plus [ICI](#)

VALRHONA SELECTION

La boutique en ligne Valrhona Selection **exclusivement dédiée aux professionnels**, permet de commander les produits Valrhona à tout moment, d'être livrés en 24/48h et d'être **accompagnés au quotidien**. C'est aussi l'occasion de découvrir de nouveaux produits de haute qualité et engagés (vanille, purées de fruits, fonds de tarte, décors...).

En savoir plus [ICI](#)

Découvrez tous nos services professionnels [ICI](#)

L'OFFRE DESTINÉE AUX GOURMETS

Valrhona partage son savoir-faire avec tous les passionnés de chocolat grâce à une large gamme à pâtisser, à déguster et à (s')offrir.

LES CHOCOLATS À PÂTISSER

Avec sa gamme exclusive de chocolats à pâtisser, Valrhona offre la possibilité aux gourmets et aux passionnés exigeants de se lancer dans des réalisations pâtissières dignes des chefs. En sac 1 kg ou sachet de 250 g, la fève de chocolat Valrhona donne le « la ». Facile à doser et à fondre grâce à sa forme unique, elle est spécifiquement conçue pour la pâtisserie.

Pour éveiller leur créativité et apporter une touche de gourmandise à leurs préparations pâtissières, Valrhona propose aux gourmets une sélection d'aides pâtissières. Cœur fondant Guanaja et praliné, pépites de chocolat, perles craquantes, pâte à tartiner, copeaux : les amateurs de pâtisserie vont pouvoir rivaliser avec les chefs !

LES CHOCOLATS À OFFRIR, S'OFFRIR ET DÉGUSTER

Valrhona propose des chocolats à déguster (seul ou à plusieurs) : une large gamme de tablettes dégustation et gourmandes, des bâtons de chocolats pures origines, d'assemblages exclusifs, certifiés bio. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés pour assurer une traçabilité, une qualité et une gourmandise absolues.

Des assortiments de chocolat noir, lait, blond et blanc sont à découvrir dans des ballotins et des coffrets de chocolat pour des cadeaux d'exception. Les célèbres coffrets carrés et chocolats fins artisanaux aux recettes raffinées révèlent tout le savoir-faire Valrhona. Sans oublier, les coffrets à partager Equinoxes aux textures croquantes et addictives.

Découvrez toute notre gamme de chocolats pour les particuliers [ICI](#)





Le goût du
PARTAGE
et de la
TRANSMISSION

VALRHONA

L'école Valrhona, le futur du chocolat s'invente ici

Créé en 1989 à Tain L'Hermitage et pensée alors comme un centre d'expertise du chocolat, l'École Valrhona est devenue aujourd'hui un lieu de transmission, de création, d'innovation et de perfectionnement d'où émergent les inspirations de demain. Une école de la créativité, de l'expertise technique, un lieu d'échanges et de partages autour du chocolat.

Tain L'Hermitage, Paris, Brooklyn, Tokyo... Aujourd'hui, 4 Écoles Valrhona à travers le monde et 30 chefs pâtisseries Valrhona accueillent et accompagnent chaque année en formation des professionnels passionnés, virtuoses de la gourmandise.

Laboratoire d'idées, pépinière d'innovation, réseau de relations précieux, l'École Valrhona offre une opportunité unique de se perfectionner autour du

chocolat en chocolaterie, pâtisserie, boulangerie, glacerie, desserts de restaurant... L'École propose également de suivre des ateliers thématiques animés par les Chefs de l'École ou des professionnels de renommée internationale de la gastronomie sucrée. Au-delà des stages, l'École se prête régulièrement à des moments d'échange grâce à des journées d'inspiration ou encore des workshops et conférences.



FRÉDÉRIC BAU

Explorateur Pâtissier de la Maison Valrhona, Frédéric Bau a créé en 1989 l'École du Grand Chocolat Valrhona. Il la dirige pendant 20 ans et en fait un lieu de créativité et une référence mondiale du savoir-faire technique du chocolat. Pionnier et touche à tout, Frédéric Bau est également l'auteur de plusieurs livres qui, traduits dans différentes langues, font référence à travers le monde (l'Encyclopédie du chocolat...).

En 2012, c'est lui qui invente la quatrième couleur de chocolat le Blond Dulcey 32%. Toujours à l'affût d'idées innovantes et fort de son expérience et de

son expertise, il est désormais chargé d'explorer de nouveaux territoires chocolatés pour imaginer l'avenir de Valrhona. À la fois artiste et artisan, créatif et technicien, il revendique cette double approche mixant poésie des goûts et haute technologie pour développer une pâtisserie esthétique, gastronomique et raisonnée.

Il est l'instigateur de la Gourmandise raisonnée dont il a écrit un livre avec son adjoint José Manuel Augusto et le nutritionniste Thierry Hahn, sorti en 2021 aux éditions La Martinière, et déjà traduit en 5 langues.

Créer l'événement autour du chocolat

LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Depuis 1989, Valrhona fait partie des cofondateurs de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, un événement de premier plan au sein de la gastronomie mondiale, qui met en lumière les talents de chaque pays. Une référence absolue pour toute la profession. Source d'inspiration créative, détection des nouveaux talents, une opportunité rare pour les membres du réseau Valrhona de tutoyer les sommets de l'excellence. Présidée par Pierre Hermé, la CMP est aussi vecteur des engagements portés par les acteurs de la gastronomie sucrée dont fait partie Valrhona et qui souhaitent mettre en lumière, avec émotion et passion, une pâtisserie créative et responsable.

LE C3 (CHOCOLATE CHEF COMPETITION)

Le C3 (Chocolate Chef Competition), est le concours international des desserts de restauration. Créé par Valrhona en 2008, le C3 est la première compétition internationale réunissant des professionnels de la restauration et du catering (traiteur). Ouvert à tous, il réunit chaque année une quarantaine de candidats du monde entier sélectionnés sur dossier. Les candidats participent aux différentes épreuves régionales de qualification organisées au cours de l'année.

8 chefs sont sélectionnés pour la grande finale, à cette occasion les plus beaux desserts à l'assiette sont au rendez-vous.

Le C3 est un événement au rayonnement international qui permet de faire briller la pâtisserie de restauration et de l'enrichir par son approche multiculturelle unique.



La Cité du chocolat, l'expérience du chocolat responsable

Soucieux de transmettre et de partager au plus grand nombre, Valrhona crée en 2013 la Cité du Chocolat Valrhona.

Située à Tain-L'Hermitage (26), elle 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 1^{er} site Chocolat en France, avec 140 000 visiteurs par an.



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100 % de nos fèves de cacaos sont tracées depuis le producteur ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

M. valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange

T. 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone

T. 07 72 77 40 20

Fanette Lambert

T. 06 38 65 39 84

