



Valrhona inaugure sa Scène des Chefs en plein coeur de Paris

Top départ pour la Scène des Chefs Valrhona, un espace dédié à la mise en lumière des talents de la gastronomie sucrée au sein du [47, rue des Archives](#), le nouveau lieu d'expérience de la Maison dédié à l'univers du chocolat.





À la découverte des talents de la gastronomie sucrée

Valrhona a tissé au fil des années une **relation de proximité avec les chefs** et les artisans, les accompagnant au quotidien dans la **valorisation de leur talent et savoir-faire**. La Maison, qui a inauguré récemment un **tout nouvel écrin en plein cœur de Paris**, va aujourd'hui un cran plus loin **en proposant au grand public de venir découvrir les créations de talents de la gastronomie sucrée** grâce à **ventes éphémères organisées au sein de sa Scène des Chefs**. Le rendez-vous est donné au [47, rue des Archives](#), une fois par mois environ, pour déguster les pâtisseries de virtuoses du sucré, proposées **en édition (très) limitée et pour quelques jours seulement**.

Desty Brami, premier pâtissier invité de la Scène des Chefs Valrhona

Vice-champion de France des desserts en 2014, Desty Brami est le **Chef Pâtissier Exécutif du Château de Ferrières**. Sa pâtisserie se concentre sur l'essentiel, afin de ravir le palais des gourmands et transmettre généreusement l'amour et la passion de son métier à ceux qui dégustent ses créations.

Dans le cadre de **sa résidence éphémère au sein de la Scène des Chefs Valrhona, dont il a été le premier invité** les 24 et 25 novembre derniers, il a souhaité faire découvrir au grand public son **Chou Caraïbe**, une pâtisserie qui invite à un véritable voyage gourmand en cette période automnale. Sa création allie un crémeux au chocolat Caraïbe au goût d'épices sucrées et légèrement boisé, marié à des fruits exotiques, pour réveiller des émotions ensoleillées le temps d'une dégustation.



Les prochains chefs à venir découvrir

DÉCEMBRE 2023 15
Gabriel Le Quang

&

16

Gabriel Le Quang a remporté le titre de « **Meilleur Ouvrier de France Pâtissier–Confiseur** » en 2023. Il propose une pâtisserie où se marient l'esthétique et la

technique, pour partager avec passion son univers gourmand fait de grands classiques remis au goût du jour.

Il présentera d'ici quelques semaines dans le cadre de la Scène des Chefs "**Black swan**", une pâtisserie qui associe le côté cacaoté et épices du chocolat Hukambi avec de la griotte et du grué... plus une petite touche de caramel chocolat pour apporter de la gourmandise!

Une **déclinaison inédite du cygne blanc** vanille de Tahiti et rhum raisin qu'il avait réalisé pour la finale du concours MOF 2023.



JANVIER

2024 26

&

27

Claire Santos Lopes

Claire Santos Lopes est la **chefe pâtissière du Royal Champagne Hotel & Spa**, situé à Champillon. Particulièrement sensible aux **créations responsables et moins sucrées**, la cheffe mise sur « la pâtisserie instinctive » et insuffle une vision moderne, épurée, engagée et féminine de la pâtisserie.

À l'occasion de la Scène des Chefs, Claire Santos Lopes proposera une déclinaison format boutique de l'un de ses desserts figurant à la carte du Royal Champagne. **Ce dessert à l'assiette revisité en entremets alliera le chocolat avec le malt**, produit du terroir champenois et distillé à quelques kilomètres du Royal Champagne à peine.



PRINTEMPS 2024

Encore de beaux moments de rencontre et de gourmandise en perspective avec les pâtisseries ensoleillées de **Philippe Tayac**, venues tout droit de la Côte d'Azur, les irrésistibles desserts du duo lyonnais de **Dorner Frères** ou encore les créations inspirées de **Pascal Hainigue** qui est revenu à ses premiers amours au sein de la table alsacienne étoilée de l'Auberge De L'ill.

À VENIR DÉCOUVRIR D'URGENCE

Le chocolat chaud Mandarine-Passion-Épices de Noël en édition limitée

Pour réchauffer les cœurs et les papilles, on vient pousser dès le 4 décembre la porte du [47, rue des Archives](#) pour succomber à la nouvelle **boisson chocolatée de Victor Delpierre, champion du monde Barista et mixologue**. Il signe pour Valrhona un **délicieux chocolat qui concentre le meilleur des saveurs de Noël**. Cette recette révèle toute la richesse du **chocolat Komuntu**, dont les notes boisées répondent parfaitement aux parfums intenses des **épices de Noël** : cannelle, gingembre, cardamome, clou de girofle... Il est ici associé à la fraîcheur de la **mandarine**, le fruit incontournable des corbeilles gourmandes hivernales et à la **passion**, qui réveille les papilles et donne un petit coup de fouet... tout juste ce qu'il faut pour se donner **un petit coup de boost avant de repartir arpenter les rues de Paris** à la recherche des meilleurs cadeaux de Noël !



7,5 € le chocolat à emporter, et 9 € pour la version chocolat viennois
Disponible au Comptoir de mixologie du [47, rue des Archives](#) dès le 4 décembre.