



VALRHONA



AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®



# Sumario

	VALRHONA, una larga historia en pocas palabras	5
	VALRHONA, experto de los cacaos exquisitos	7
	VALRHONA, creador de sabores únicos	9
	VALRHONA, mago de la creación pastelera	11
	VALRHONA, embajador de la alta gastronomía	17
	VALRHONA, la marca del talento	19
	VALRHONA, la marca de los amantes del chocolate	21
	La fundación VALRHONA para el sabor	23
	Dónde encontramos, Carné de identidad, Relaciones con los medios	25



# Valrhona, una larga historia en pocas palabras

**L**a historia del Gran Chocolate empieza en 1922, con la creación de la Chocolatería del Vivarais en Tain l'Hermitage, por un pastelero llamado Albéric Guironnet. La marca Valrhona nace en 1947. Su nombre es simplemente la contracción de «Valleé du Rhône» (Valle del Rin), territorio agrícola de excepción. La marca adquiere pronto renombre basándose en el respeto a la tradición, el control total de la calidad de sus productos y su compromiso con los artesanos. A partir de 1984, Valrhona conquista igualmente a los aficionados gracias a sus golosas creaciones. Desde los años 90, la empresa refuerza su oferta para los profesionales de la gastronomía acompañándolos cada vez más lejos en sus demandas específicas gracias a productos y servicios exclusivos.

En la actualidad, los productos de esta empresa francesa son elegidos por los mejores chefs, pasteleros y chocolateros del mundo entero. Con una producción en Tain l'Hermitage y una proyección internacional impulsada por la innovación, la actividad de Valrhona se reparte en 73 países para 13.000 clientes con los que la marca mantiene una relación privilegiada que establece la diferencia

La historia de Valrhona es una historia de éxito y sobre todo una larga historia de sabor, escrita por los hombres y las mujeres de la empresa, desarrollando su experiencia en cacaos exquisitos, su dominio del gusto, de la creación pastelera y su conocimiento de las redes gastronómicas, la empresa creó simplemente los mejores chocolates del mundo usados por artesanos, grandes chefs y exquisitos aficionados.

La Escuela del Gran Chocolate, creada en 1989 por Frédéric Bau, es sin duda el más bello ejemplo del compromiso de Valrhona con sus clientes. Centro de formación y de investigación de alto nivel donde los profesionales del mundo entero acuden a renovarse abre igualmente sus puertas a los aficionados, invitados a descubrir los secretos de los Chefs y del Gran Chocolate.

Para compartir su ética y su filosofía de empresa, que no prevé un rendimiento económico sin el respeto por el medio ambiente o la responsabilidad social, Valrhona se compromete con la Fundación por el Gusto, creada en 2006, para iniciar y mantener a nuestro alrededor numerosas acciones de mecenazgo. Pero también más lejos, hasta en los países productores de cacao, junto a los cultivadores: los cacaos Valrhona son biológicos y de comercio justo en todos los lugares donde las certificaciones y los métodos agrícolas lo permiten. Existen numerosos testimonios de la voluntad de la marca de poner su «Búsqueda de la excelencia» al servicio de un desarrollo sostenible y armonioso compartido por todos.





## Valrhona, experto de los cacaos selectos

**R**aros son los chocolateros que han llegado hasta el extremo de convertirse en cultivadores para conocer mejor el cacao y para controlar totalmente la calidad, pero para garantizar el sabor excepcional de sus cacaos finos, Valrhona controla todos los oficios del sector. Seleccionadores, cultivadores o extractores, todos sus expertos realizan una búsqueda apasionada de calidad y de diferencia por todo el mundo.

A fin de garantizar la calidad constante de sus cacaos, Valrhona establece colaboraciones a largo plazo con los productores locales, a los que sus expertos acompañan en todas las etapas de cultivo. De la cosecha a la fermentación, hasta el secado al sol al aire libre, la calidad de los productos depende tanto de las técnicas agrícolas como del respecto a la naturaleza y al trabajo de los hombres. Los Grandes Chocolates Valrhona provienen de más de 15 orígenes diferentes, procedentes de 12 países del mundo, de Venezuela a Madagascar. Entre las diferentes variedades, los cacaos más exquisitos y aromáticos, los Criollos, solo representan un 6% de la producción mundial; pero los seleccionadores Valrhona saben reconocer los cacaos capaces de dar productos excepcional sea cual sea su variedad, Criollos, Forasteros o Trinitarios.

Respeto, confianza, cultivo racional y desarrollo de la economía local son las bases de las asociaciones establecidas con los cultivadores. Contratos a largo plazo para garantizar volúmenes y precios de compra, primas a la calidad para favorecer la perennidad de las plantaciones, asistencia técnica y programas de investigación comunes: el objetivo de esta colaboración equilibrada es «crear juntos lo que se convertirá en un cacao de referencia».

Para garantizar la estabilidad en el tiempo de perfiles de cacaos ricos y complementarios, Valrhona reúne a la vez sus competencias de agrónomo y su «sensibilidad agrícola» bajo su experiencia de «sourcing». A la escucha permanente del mundo de cacao, el investigador de mercados detecta los potenciales (nuevos países, nuevas variedades, nuevos métodos...). A la escucha de los sentidos, identifica el perfil de un origen y caracteriza la tipicidad de los aromas y de los sabores. A la escucha de las expectativas de los clientes Valrhona, controla la constancia del perfil de un origen. Esta misión delicada y capital descansa desde luego en una estrecha colaboración con los productores y en diferentes servicios de la empresa (compras, análisis de calidad...).





# Valrhona, creador de sabores únicos

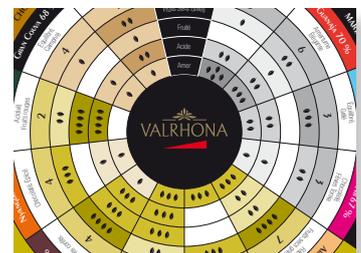
**P**ara garantizar la constancia de las cualidades gustativas y del potencial aromático de sus chocolates, Valrhona ha iniciado una gestión única de control del sabor. Se basa sobre todo en la implicación de los hombres y mujeres en todos los niveles de la empresa, y en una rigurosa gestión de la calidad aplicada desde la plantación hasta la creación y valoración de productos únicos. Es así como el chocolate Valrhona, al igual que los prestigiosos vinos que rodean su centro de producción, ha ascendido al rango de «gran reserva».

Esta promesa de un sabor excepcional es, en primer lugar, la de los expertos Valrhona que reúnen finos cacaos de diferentes variedades y orígenes para crear chocolates originales de sabor complejo y exclusivo. Pero esta exige asimismo un control total del análisis sensorial. Todo un conjunto de medidas físicas (fineza, reología) permite validar las características técnicas de los productos y la calidad de los procesos. En efecto, el equilibrio final de un chocolate depende por supuesto de su sabor y de su aroma, pero igualmente de su aspecto, de su textura y de su porcentaje de cacao...

Por eso no resulta sorprendente que en Valrhona el conocimiento artesanal se apoye en tecnologías que ofrecen todas las garantías de respeto a los productos. Cada etapa de fabricación se estudia de modo concreto para desarrollar el gusto y la diferencia de grandes chocolates: torrefacción adaptada a cada tipo de habas; trituración para una textura de fineza incomparable; "conchado" de larga duración (una mezcla del chocolate a baja temperatura entre 24 y 72 h)...

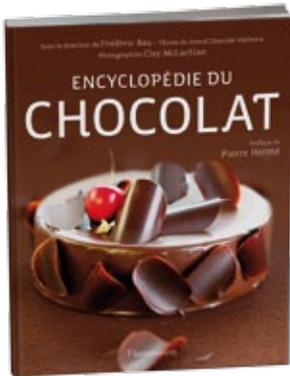
El carácter excepcional del sabor Valrhona se crea desde el origen mediante el apoyo y el acompañamiento ofrecidos a los cultivadores. La diferencia y la singularidad de sus chocolates se mantienen por un permanente control competitivo. Sus cualidades gustativas son controladas cada semana por más de 170 degustadores miembros de siete jurados de análisis sensorial y sus métodos de degustación, integrados en un programa de promoción y de comunicación se transforman en herramientas pedagógicas que permiten que cada persona se inicie en la experiencia del sabor.

El conjunto de esta gestión única permite a Valrhona sublimar el sabor del chocolate para hacer de cada momento de degustación un instante único.





# Valrhona, mago de la creación pastelera



Nacida de la colaboración entre **Flammarion** y la **Escuela del Gran Chocolate Valrhona**, esta auténtica «**biblia del chocolate**» era muy esperada. Mucho más que un libro de recetas, reúne todas **las técnicas profesionales** del trabajo del chocolate, en una obra pedagógica y magníficamente ilustrada.

**L**a experiencia internacionalmente reconocida de Valrhona es indisociable de la Escuela del Gran Chocolate, creada en 1989 por Frederic Bau. Desde hace más de 20 años, la Escuela del Gran Chocolate inventa, clasifica y conserva todos los saberes de los oficios del chocolate (pastelería, chocolatería, confitería y cocina).

Este alto lugar de la creación gastronómica y del trabajo del chocolate es el reflejo de un conocimiento históricamente desarrollado al servicio de los profesionales. No obstante, la Escuela del Gran Chocolate acoge igualmente con mucho gusto a los aficionados para compartir con ellos los conocimientos de los expertos.

En sus tres centros de formación de Tain-l'Ermitage, Tokio y París, veinte pasteleros, dos diseñadores y contertulios seleccionados entre los nombres más grandes de la gastronomía cumplen tres misiones principales: la creación de recetas, la formación y el consejo.



**Creadores exigentes**, los ingenieros y pasteleros de la Escuela del Gran Chocolate trabajan de forma permanente para buscar nuevos conceptos y poner a punto nuevas técnicas. El objetivo es permitir a los profesionales desarrollar su actividad y su imaginación.

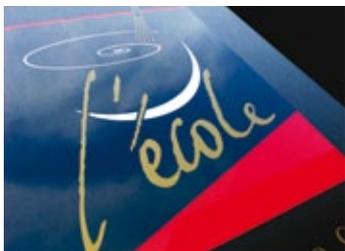


**Formadores apasionados**, los expertos de la Escuela del Gran Chocolate acogen cada año, durante demostraciones y prácticas exclusivas, a más de 1000 profesionales que vienen a renovar su imaginación y a descubrir nuevos medios para seducir a sus clientes. Más allá de la pastelería, de la chocolatería o de la restauración, los formadores Valrhona los acompañan igualmente como auténticos socios en los ámbitos de la Tienda, de la Gestión y de la Informática.



**Consejeros implicados**, los especialistas de la Escuela del Gran Chocolate ofrecen igualmente servicios de asistencia técnica, in situ o a través de una línea telefónica y de Consulting design (creación de moldes personalizados). Por último, han desarrollado dos programas profesionales, Valrhona soft (laboratorio) y Valrhona shop (tienda), así como una colección de obras técnicas de referencia.

La difusión del saber que tanto valor tiene para Valrhona está también abierta a los curiosos y a los apasionados, más de 2000 participan cada año en estas Prácticas para gastrónomos aficionados. Reciben iniciación en las últimas tendencias, en las nuevas técnicas, en las recetas inéditas y en los secretos de los chefs con la misma atención, la misma disponibilidad y la misma experiencia que las concedidas a los profesionales.





## Una creación de la Escuela del Gran Chocolate Valrhona

Realizada con Valrhona Le Noir 68%

**Para 6 personas**

**Preparación:** 20 minutos de preparación y varias horas en la nevera

### INGREDIENTES

#### Pasta sablée de almendras

60g de mantequilla  
1g de sal fina  
40g de azúcar glas  
50g de polvo de almendras  
½ huevo  
360g de harina  
90g de harina

#### Bizcocho de chocolate sin harina

30g de Le Noir 68%  
10g de mantequilla  
1 clara de huevo  
10g de azúcar granulado  
1 yema de huevo

#### Ganache Le Noir 68%

200g de nata entera líquida  
180g de Le Noir 68%  
30g de mantequilla

# Tarta extraordinariamente chocolate

### PREPARACIÓN

#### PASTA SABLÉE DE ALMENDRAS

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla en pomada, la sal fina, el azúcar glas, el polvo de almendras, el ½ huevo y los 360g de harina. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir los 90g de harina restantes, de forma muy breve. Distribuir entre dos hojas de plástico y reservar en el congelador. Cocer en el horno a 155/160°C.

#### BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA

Fundir la cobertura y la mantequilla en torno a 40/45°C. Durante este tiempo, montar la clara con el azúcar. Cuando esté montada, mezclar con batidora la yema y a continuación con una espátula el chocolate y la mantequilla fundidos. Cocer en el horno a 180°C, 10/15 min.

#### GANACHE LE NOIR 68%

Hervir la nata y verter 1/3 de esta sobre la cobertura. Proceder de la misma manera que para una mayonesa, es decir, mezclar de forma enérgica con ayuda de una espátula a fin de crear un núcleo elástico y brillante, después añadir poco a poco la crema de la misma forma en que se añadiría aceite a la mayonesa. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla. Añadir por último la mantequilla a trozos.

### LA IDEA DE JULIA

Cocer la base de la tarta a 160°C. Una vez enfriada, verter una parte de la ganache, colocar el bizcocho de chocolate y a continuación verter la ganache restante. Reservar dos horas en la nevera y degustar a temperatura ambiente.

# receta



## Una creación de la Escuela del Gran Chocolate Valrhona

Realizada con Le Noir 61 %

**Preparación:** 20 minutos de preparación y varias horas en la nevera

### INGREDIENTES

#### Bizcocho Sacher de chocolate

430g de pasta de almendras al 50 %

130g de azúcar granulado

210g de yemas de huevo

160g de huevos enteros

260g de claras de huevo

130g de azúcar granulado

100g de harina T45

50g de cacao en polvo

100g de Cœur de Guanaja 80 %

100g de mantequilla líquida

800g/placas 40x60cm

#### Frambuesas pépins (preparación con frambuesas)

500g de frambuesas a trozos

200g de azúcar granulado

9g de pectina NH

50g de azúcar granulado

220g/hojas de bizcocho (25x35cm)

#### Mousse ligera Cœur de Guanaja

500g de leche entera

100g de azúcar granulado

10g de gelatina

470g de Cœur de Guanaja 80 %

1000g nata líquida 35 % (crème fleurette)

280g/molde Cubo

#### Mezcla de cobertura negra para pulverizador

700g de cobertura.

Guanaja 70 %

300g de mantequilla de cacao

# BIZANCIO

## PREPARACIÓN

### BIZCOCHO SACHER CHOCOLATE

Mezclar la pasta de almendras con los 130g de azúcar, después diluir incorporando las yemas y los huevos enteros uno a uno.

Montar las claras añadiendo poco a poco el azúcar restante. Tamizar juntos el cacao en polvo y la harina y, paralelamente, fundir el chocolate Cœur de Guanaja y la mantequilla. Mezclar una pequeña parte de las claras con el chocolate y la mantequilla fundidos a fin de obtener una textura lisa y ligera.

Añadir la mezcla de pasta de almendras, huevos y yemas de huevo. Incorporar los polvos y terminar con el resto de las claras.

Preparar dos placas de 800g y cocinar en la placa de horno a 180°/200°C con destornillador de vaso.

### FRAMBUESAS PÉPINS (PREPARACIÓN CON FRAMBUESAS)

Llevar a ebullición los trozos de frambuesa y los 200g de azúcar.

Añadir la pectina NH previamente mezclada con los 50g de azúcar restante.

Dar un hervor durante un minuto aprox.

### MOUSSE LIGERA CŒUR DE GUANAJÁ

Sumergir la gelatina en abundante agua.

Llevar a ebullición la leche con el azúcar y añadir la gelatina bien escurrida.

Verter en torno a 1/3 de líquido caliente sobre el chocolate Cœur de Guanaja y mezclar con ayuda de una batidora para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal de que se ha iniciado una emulsión.

Añadir el resto de la leche conservando siempre esta textura. Cuando la mezcla de chocolate esté a 45/50°C, incorporar la nata montada como una mousse. Verter en seguida.

### MEZCLA DE COBERTURA NEGRA PARA PULVERIZADOR

Fundir todos los ingredientes y pulverizar a una temperatura de 40/45°C.

### DECORACIÓN DE CHOCOLATE

En una hoja de plástico, con ayuda de un peine, realizar rayas con la manteca de cacao rojo templada entre 30/32°C. Una vez que la manteca de cacao colorado cristalice, espolvorear con la ayuda de un pincel la superficie de la transferencia de polvo de oro. Verter un poco de cobertura Ivoire templada y extender una fina capa sobre la decoración realizada.

Hacer cuadrados, rectángulos u otra forma al gusto.

### MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Cortar las hojas de bizcocho Sacher en rectángulos de 25x35cm. Colocar esta placa de bizcocho en el fondo de un semicuarto inox. de 25x35cm y distribuir de forma regular 220g de frambuesas pépins. Repetir esta operación dos veces con el fin de obtener tres capas de frambuesas y cuatro capas de bizcocho. Reservar en el congelador unos instantes para facilitar el corte de este inserto bizcocho frambuesa. Cortar cuadrados de 10x10cm. Preparar moldes Cúbicos inox. (ref. 5710) sobre la placa con tapiz de silicona y reservar en el congelador. Realizar la mousse ligera Cœur de Guanaja y verte 280g por molde Cube. Colocar en seguida el inserto presionando ligeramente a fin que la mousse esté al nivel del bizcocho. Congelar. Desmoldar los dulces Cubos con ayuda de un soplete. Pulverizar con la ayuda de la mezcla del pulverizador y decorar con los adornos de chocolate.

BOCUSE

DUCASSE

HEVIN

MICHALAK

PIC

ROBUCHON



# Valrhona, embajador de la alta gastronomía

**D**esde su origen, Valrhona tiene la vocación de contribuir al éxito de sus clientes profesionales, representantes de la red gastronómica francesa y mundial. Como un auténtico socio, la marca ha reforzado con ellos, en el transcurso de los años, la comprensión de sus expectativas y el apoyo a la valoración de su oficio dentro una cercana relación comercial. Un acompañamiento que se traduce también en una presencia junto a ellos en los eventos profesionales más prestigiosos.

## **COPA DEL MUNDO DE LA PASTELERÍA**

Valrhona es socio oficial y fundador de este prestigioso concurso desde sus primeros días, en 1989. Sus productos tienen todo su espacio en este evento único que revela nuevos talentos para inventar la pastelería de mañana: fuentes de inspiración de los profesionales del sabor, permiten a los mejores pasteleros de todo el mundo rivalizar en creatividad y técnica.

**Para saber más:** <http://www.cmpatisserie.com/2011/>

## **EL CÍRCULO DE LOS CHEFS Y EL CONCURSO C<sup>3</sup>**

El Círculo de los Chefs es una comunidad internacional de chefs cocineros y chefs pasteleros creada por Valrhona a fin de permitirles reunirse, realizar intercambios y aprovechar ventajas exclusivas. Para valorar el talento de sus miembros y la exigencia de su oficio, crear y superarse de forma permanente, Valrhona ha imaginado igualmente un concurso internacional de postres de restauración a fin de permitir a todos los profesionales de más de 22 años de poner su talento y sus conocimientos (3ª edición 2012).

**Para saber más:** [http://www.cercle.valrhona.com/cercle\\_des\\_chefs](http://www.cercle.valrhona.com/cercle_des_chefs)

## **BOCUSE D'OR**

Desde 1987, el Bocuse d'Or ofrece a los jóvenes cocineros una ocasión única de demostrar su saber hacer. Más allá de la competición, en torno al Bocuse d'Or se ha creado una auténtica red mundial de chefs y de empresas asociadas. Valrhona forma parte de ellas como miembro asociado desde 2009.

**Para saber más:**

<http://www.bocusedor.com/2011/index.php/Concours/Accueil.html>





## Valrhona, la marca del talento

**C**reada en 1922 por un pastelero que tenía la ambición de utilizar lo mejor para crear lo mejor y que destinaba ya su producción de dulces de chocolate y de gageas a los artesanos, la Casa Valrhona nunca ha olvidado su primera vocación. En 15 años de una asociación exclusiva con los profesionales del sabor, Valrhona ha demostrado su compromiso con ellos a través de los productos y servicios específicos. Sin embargo, fiel a su gusto por compartir, desde entonces todos los amantes del chocolate se benefician sin reservas de sus 90 años de experiencia y de oficio.



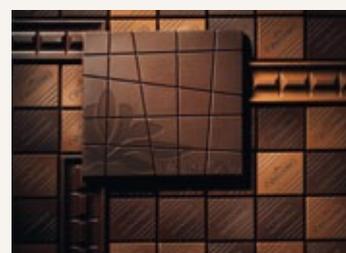
Procedentes de investigaciones especializadas y apasionadas, los productos Valrhona ofrecen mucho más que unas materias primas excepcionales. En efecto, la gama Laboratorio reserva más de 80 referencias, chocolates de cobertura de sabores inimitables hasta las bases de elaboración de grandes postres de prestigio.... Numerosas creaciones únicas que le permiten seducir a sus clientes y expresar por completo su saber hacer.

Igualmente, por su ingeniería de servicios Valrhona ha sido reconocida como el socio indispensable en la aplicación del Gran Chocolate. Fiel a su espíritu de escucha y de intercambio, Valrhona desarrolla para sus clientes profesionales servicios que sitúan su acompañamiento en el nivel de los vínculos a largo plazo: inspiraciones de recetas, sugerencias para la valoración de los postres y los productos, prácticas técnicas en la Escuela del Gran Chocolate, demostraciones o incluso, misiones de asesoramiento...

Gracias a la creación de redes gastronómicas, Valrhona ha permitido a los profesionales acceder plenamente al universo del Gran Chocolate en tanto que fuente de inspiración y desarrollo. En 1997, fue el Cuadrado del Gran Chocolate, creado por los artesanos pasteleros, panaderos, chocolateros o heladores y, en 2005, el Círculo de los Chefs, que reúne en la actualidad a más de 1200 de los mejores chefs cocineros y chefs pasteleros del mundo entero.

En torno a valores compartidos: excelencia, autenticidad, respeto de las personalidades, voluntad de progresar juntos; estas redes ofrecen a sus miembros los medios de intercambiar, de innovar, de renovarse y de beneficiarse de servicios exclusivos.





# Valrhona, la marca de los amantes del chocolate

**R**econocida por los profesionales más exigentes, Valrhona ha conquistado igualmente el mundo de los aficionados invitándolos al descubrimiento de sensaciones golosas inéditas. Cultivador, exquisito, Valrhona es en efecto igualmente chocolatero y aplica la misma exigencia apasionada a todas sus gamas de productos, profesionales o «Gourmets».

La marca del, en adelante, famoso logo de una estilizada flor de cacao, desarrolla una paleta de sabores, de formas y de texturas inimitables dirigida a sus clientes aficionados. Así ha afinado el formato de la tableta tradicional y reinventado el trazado de sus famosos cuadrados para exhalar mejor los aromas de sus tan buscados Gran Reservas. Sus recetas exclusivas, de un equilibrio siempre perfecto, invitan a momentos puros de excepción y de degustación, ya sean de una innovación atrevida o dedicadas al gusto de la tradición: magia de las tabletas de Chocolates de Terreno; chocolates selectos en la cúspide de la glotonería; sabores fino de la Gama Equinoxe...

Las creaciones Valrhona se distribuyen de manera exclusiva en puntos de venta de alta gama: ultramarinos finos, tiendas de aeropuertos, cóners en grandes almacenes... También se encuentran en los más bellos estandartes del mundo, de las Galerías Lafayette a Printemps pasando por Mitsukoshi, Kadewe, Whole Foods Market, La Rinascente, El Corte Inglés,...

Pero para Valrhona, lo excepcional debe ser accesible para todos: para permitir a los pasteleros aficionados utilizar en casa los productos preferidos por los profesionales, Valrhona ha creado la gama «Recetas y Chocolate». Con el objetivo de compartir su experiencia, Valrhona ha preparado el «Círculo de Degustación», un juego de descubrimiento de las notas sensoriales de sus Gran Reservas. Por último, la prestigiosa Escuela del Gran Chocolate acoge con entusiasmo y generosidad a todos los apasionados a los que propone, a lo largo de todo el año, prácticas para gastrónomos aficionados para descubrir los secretos de los chefs y el arte de la realización del Gran Chocolate.



# Fundación Valrhona para el Sabor



**F**rente a la creciente uniformización de los sabores y de las normas culinarias, Valrhona crea en 2006 la Fundación Valrhona para el Sabor. Tiene como objetivo favorecer y apoyar todas las iniciativas dirigidas a salvaguardar, promover y compartir los conocimientos relativos al sabor.

Con un denominador común "conservar la diversidad, proteger la diferencia y mantener lo excepcional del sabor", la fundación desarrolla cuatro ámbitos de intervención: la búsqueda científica, la formación, la valoración del medio ambiente y la acción social.

Algunas de las personalidades más reconocidas del ámbito de la gastronomía, como Danielle Monteaux, Laurent Aron o Hervé This, comparten esta aventura y ponen sus contactos, sus competencias y sus conocimientos al servicio de la fundación.

Portadora de proyectos e ideas importantes, la fundación realiza acciones concretas en todo el mundo:

Se moviliza junto con la PJJ (Protección Judicial de la Juventud) apoyando el proyecto de laboratorio de cocina de su equipo educativo, organizando concursos culinarios y talleres, donando chocolate para sus «Recorridos del Sabor». Desde julio de 2010, la Fundación Valrhona para el Sabor se implica igualmente en la Prisión de Saint Etienne organizando talleres teóricos y prácticos sobre el chocolate para los detenidos.

Pone en marcha las Clases del Sabor, en colaboración con el Instituto de Investigación Científica Paul Bocuse y la asociación SAPERE: una formación sobre el sabor en forma de talleres en clases de escuelas primarias que se inscribe en uno de los ejes prioritarios de la educación nacional francesa, la educación sobre nutrición.

Presta un apoyo activo a un cultivo del cacao que favorezca la biodiversidad con el proyecto Cambios, en colaboración con Socaoven, el Jardín botánico de Mérida y su propia fundación: creación de un jardín botánico anexo al de Mérida, definición de corredores de biodiversidad en la plantación de Pedregal, reintroducción de especies florales en vías de desaparición a fin de crear una plantación piloto a la vanguardia de un cultivo de cacao sostenible.

<http://fondation.valrhona.com>

## Direcciones

### • CHOCOLATERÍA Y SEDE SOCIAL

14, avenue du Président Roosevelt  
26600 Tain l'Hermitage - Francia  
Telef: + 33 (0)4 75 07 90 90  
Sitio web: [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

### • ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

8, quai du Général de Gaulle  
26600 Tain l'Hermitage - Francia  
Telef: + 33 (0)4 75 07 90 95 - E-Mail: [ecole@valrhona.fr](mailto:ecole@valrhona.fr)  
Sitio web profesionales:  
<http://ecole.valrhona.com>  
Sitio web aficionados:  
<http://ecole-gourmet.valrhona.com>

### • ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT DE DE PARÍS/VERSALLES

91, Rue Joseph Bertrand  
78220 Viroflay - Francia  
Telef: + 33 (0)4 75 07 90 95

### • ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT DE TOKIO

Kubodera Twin Tower Bldg 5F 2-9-4 Kudan Minami Chiyoda-Ku  
102-0074 Tokyo - Japón  
Telef: + 81352152303 - E-Mail: [ecole@valrhona.co.jp](mailto:ecole@valrhona.co.jp)

### • FONDATION VALRHONA POUR LE GOÛT

14, avenue du Président Roosevelt  
26600 Tain L'Hermitage - Francia  
Telef: + 33 (0)4 75 07 90 90 - E-Mail: [fondation@valrhona.fr](mailto:fondation@valrhona.fr)  
Sitio web: <http://fondation.valrhona.com>

## Dónde encontramos

**Las creaciones Valrhona se distribuyen exclusivamente en puntos de venta de gama alta: ultramarinos selectos, tiendas de de aeropuertos, córners de grandes almacenes...**

Puede encontrar la gama dulce de productos Valrhona en las Tiendas Valrhona en Europa:

### • BOUTIQUE VALRHONA TAIN L'HERMITAGE

14, Avenue du Président Roosevelt  
26600 Tain l'Hermitage - Francia

### • BOUTIQUE VALRHONA BRUSELAS

81, rue du Marché aux herbes  
1 000 Bruxelles - Bélgica

### • BOUTIQUE VALRHONA ROMA

Piazza di Petra, 62  
# 00186 Roma - Italia

### • BOUTIQUE VALRHONA HELSINKY

Kämp Galleria Pohjoisesplanadi 29  
# 00100 Helsinki - Finlandia

Las creaciones Valrhona están asimismo disponibles en los más bellos estandartes de París

### • PRINTEMPS HAUSSMAN

64, Boulevard Haussman  
75009 París - Francia

### • LA GRANDE ÉPICERIE

38, rue de Sèvres  
75007 París - Francia

### • GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSSMAN

40, Boulevard Haussman  
75009 París - Francia

**Puede encontrar el chocolate Valrhona en los restaurantes de los Círculos de Chefs y en las pastelerías de los Cuadrados Especializados del Gran Chocolate Valrhona (en el sitio web [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)).**