



UNE SAISON GOURMANDE ET CRÉATIVE À LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA POUR PÂQUES ET LE PRINTEMPS !

La Cité du Chocolat Valrhona invite familles, amis et curieux à vivre une aventure gourmande pour le **week-end de Pâques et pour les vacances du 4 au 20 avril 2026**.

Au programme : des animations interactives, des ateliers sensoriels et créatifs autour du chocolat et des cours de pâtisserie. À l'occasion du week-end de Pâques, **la traditionnelle chasse aux œufs et son goûter gourmand** revient dans les jardins de la Cité du Chocolat Valrhona.

La **boutique Valrhona dévoile sa collection de printemps** et propose une sélection exclusive de chocolats de Pâques à emporter ou à offrir.



1 DES ANIMATIONS AUTOUR DU CHOCOLAT PROPOSÉES PAR NOS EXPERTS CHOCOLAT

• Des animations printanières et découvertes chocolatées

La Cité du Chocolat Valrhona propose plusieurs animations pour découvrir **le chocolat de manière ludique et sensorielle**.

Le **choco-quiz spécial Printemps et Pâques** invite à relever des défis autour des saveurs du chocolat et du printemps, tandis que le **ciné-goûter** plonge les enfants dans des courts-métrages poétiques avant de savourer un goûter gourmand. Le **grand jeu de la dégustation** offre, quant à lui, une exploration interactive des cinq sens pour mieux percevoir les arômes et textures du cacao, dans une expérience à la fois pédagogique et gourmande adaptée à tous.

Informations sur le choco-quiz :

Du 4 au 20 avril à 11h

Tout public

Durée : animation de 30 min

Tarif : 3€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

Informations sur le ciné-goûter :

Les 8 et 15 avril à 15h

De 3 à 7 ans

Durée : animation d'1h

Tarif : 10€ cinéma et goûter inclus (hors entrée à la Cité du Chocolat)

Informations sur le grand jeu de la dégustation :

Du 4 au 20 avril à 16h

Tout public

Durée : animation de 30 min

Tarif : 3€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



• La traditionnelle chasse aux œufs

Pour le week-end de Pâques, la Cité du Chocolat Valrhona organise **la chasse aux œufs dans ses jardins** : une aventure ludique où les enfants partent à la recherche de délicieux **trésors en chocolat**, avant de déguster un goûter gourmand.

Chaque enfant repartira avec **un sachet d'œufs pliés en chocolat**, pour une fête de Pâques pleine de douceur et de sourires.

Dates : 4, 5 et 6 avril, à 11h et à 15h

Public : enfants (sessions de 30 enfants) – 180 personnes max

Tarif : 10€ (visite non obligatoire, goûter inclus : brownie + jus de fruit)

2 ATELIERS DE PÂTISSERIE À L'ÉCOLE GOURMET



• Master Class Julien Degraeve

Et si un dessert pouvait raviver des souvenirs et raconter une histoire ?

La Cité du Chocolat Valrhona invite les amateurs de chocolat à une expérience exclusive avec le **chef pâtissier Julien Degraeve**, figure incontournable de la scène gourmande locale.

Le temps d'une demi-journée, cette masterclass est consacrée à la **réalisation du «Gâteau souvenir d'enfance»**, une pâtisserie combinant textures complémentaires et associations de saveurs. Les participants découvrent l'approche technique et le savoir-faire du chef, ainsi que la manière de **sublimier le chocolat Valrhona** dans une création pâtissière contemporaine et délicieuse.

Date : le 18 avril, de 13h30 à 16h30

À partir de 16 ans

Durée : stage demi-journée

Tarif : 120€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

NOUVEAU

• Le nid de Pâques

Pour célébrer Pâques, l'École Gourmet propose un atelier pour réaliser **un nid chocolaté** : des cupcakes garnis d'un ganache praliné et décorés pour former un joli nid. Cette création originale associe **technique pâtissière et imagination**, offrant un résultat à la fois visuel et savoureux.

Dates : du 8 au 11 et du 13 au 18 avril, à 14h

À partir de 7 ans

Durée : atelier d'1h

Tarif : 30€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



NOUVEAU

• Le mi-cuit & chantilly

Pendant 30 minutes, les participants réalisent des **mi-cuits au chocolat**, accompagnés d'une chantilly maison légère et aérienne. L'atelier permet de découvrir **les gestes essentiels pour réussir la cuisson parfaite du mi-cuit et les bases d'une chantilly onctueuse**.

Dates : du 8 au 11 et du 13 au 18 avril, à 15h30

À partir de 7 ans

Durée : atelier de 30 min

Tarif : 14€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



• Trois ateliers autour du chocolat : sucettes, tablettes et fritures

À l'École Gourmet, plusieurs ateliers invitent à découvrir le chocolat à travers **des créations accessibles et créatives**.

Les **sucettes** se personnalisent avec éclats de fruits secs et perles croustillantes, les **tablettes** se composent sur mesure en explorant les gestes du tempérage et du moulage, tandis que **les fritures**, inspirées des animaux de la forêt, permettent d'apprendre à donner forme et relief au chocolat.

À partir de 7 ans

Durée des atelier : 30 min

Tarif de chaque atelier : 14€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



SAVEURS DE PRINTEMPS AU COMPTOIR & GOURMANDISES À LA BOUTIQUE

- **Le Comptoir : une parenthèse gourmande aux accents printaniers**

À l'occasion des vacances de printemps, le Comptoir de la Cité du Chocolat Valrhona dévoile **une carte de saison qui met à l'honneur les produits printaniers subtilement associés aux chocolats Valrhona**. Asperges, fraises, légumes de saison et créations chocolatées se rencontrent dans des recettes originales où le cacao vient révéler et sublimer chaque ingrédient.

- **La Boutique Valrhona : Pâques en chocolat**

Le printemps s'installe également à la Boutique Valrhona avec **une collection dédiée à Pâques**. Moulages raffinés, œufs garnis, fritures chocolatées et assortiments de saison composent une offre gourmande pensée pour petits et grands.

À offrir ou à partager, ces créations illustrent tout **le savoir-faire et l'exigence de qualité de la Maison Valrhona**. Une belle manière de prolonger l'expérience chocolatée à la maison et de célébrer Pâques sous le signe de la gourmandise.

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 Valrhona 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 128 000 visiteurs en 2024.

citeduchocolat.com – valrhona.com

12 Avenue du Pt Roosevelt, N7 26600 Tain l'Hermitage
(A7 sortie 13)



Contact presse 14Septembre

Estelle Agnel

estelleagnel@14septembre.com

06 24 94 41 65