

Un hiver gourmand à la Cité du Chocolat Valrhona : programme spécial pour les vacances



La Cité du Chocolat Valrhona invite le public à vivre des vacances d'hiver placées sous le signe du plaisir et de la découverte, du 22 février au 10 mars 2025. Au programme, des ateliers interactifs, des animations ludiques et des dégustations assistées sont proposés pour les adultes et les enfants. Les visiteurs pourront ainsi découvrir les secrets du chocolat, développer leur créativité et partager des moments conviviaux.

1 DES ANIMATIONS LUDIQUES ET GOURMANDES À LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

• Un délicieux chocolat chaud pour un moment de réconfort

Rien de tel qu'une boisson chaude à base de chocolat Valrhona pour **une pause apaisante en cette période hivernale** ! Cet atelier est l'occasion idéale pour les visiteurs de découvrir et déguster deux recettes de chocolat chaud. À la fois délicieuses et simples à reproduire à la maison, **ces recettes allient onctuosité et saveurs.**

Tous les jours à 16h

Tout public

Durée : atelier de 30 min

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

Informations et réservations sur citeduchocolat.com



• Le “Grand jeu de la dégustation”, à la découverte des saveurs du chocolat

Cet atelier offre une **initiation interactive à la découverte des saveurs du chocolat**. Pendant 30 minutes, guidé par les animateurs de la Cité du Chocolat Valrhona, les visiteurs participeront de façon ludique à **l'exploration du monde des saveurs et des arômes du chocolat** pour savoir mieux les reconnaître et les appréhender.

Les mercredis, vendredis, samedis et dimanches à 11h

Tout public

Durée : atelier de 30 min

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

Informations et réservations sur citeduchocolat.com



• Chocolatier en herbe : un atelier pour tout comprendre

Lors de cet atelier d'initiation, les enfants exploreront **les différentes étapes de la sélection des fèves de cacao à la création du chocolat**. Ils apprendront les bases des techniques essentielles telles que le conchage, le tempérage, et le moulage, pour une immersion gourmande et enrichissante dans l'univers du chocolat.

Les lundis, mardis et jeudis à 15h

De 7 à 12 ans

Durée : atelier de 45 min

Tarif : 7,50€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

Informations et réservations sur citeduchocolat.com



• Mardi Gras : une Choco'bar offerte aux enfants déguisés

Le 4 mars, la Cité du Chocolat Valrhona se met aux couleurs de Mardi Gras. **Les enfants déguisés qui viendront visiter les lieux**, auront le plaisir de recevoir une **Choco'bar** au chocolat au lait et au sucre pétillant, spécialement créée pour eux.

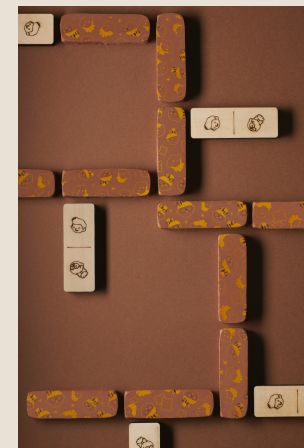
Cette nouveauté est également à découvrir **en exclusivité à la Boutique de Tain l'Hermitage.**

Mardi 4 mars 2025

De 3 à 12 ans

Tarif : gratuit

Informations sur citeduchocolat.com



2 DES MOULAGES EN CHOCOLAT ET DES CRÉATIONS PÂTISSIÈRES À L'ÉCOLE GOURMET



- **Un atelier de moulage de sucettes au chocolat blond Dulcey : la gourmandise à portée de main**

Une expérience délicieuse attend les visiteurs à l'École Gourmet avec l'atelier de **création de sucettes au chocolat blond Dulcey**. Cet atelier est l'opportunité pour les participants de s'initier aux **techniques de moulage et de découvrir les subtilités de ce chocolat blond Dulcey aux notes biscuitées**.

Les mercredis, vendredis et samedis, de 10h à 10h30 et de 14h à 14h30
À partir de 7 ans
Durée : atelier de 30 min
Tarif : 12€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)
Informations et réservations sur citeduchocolat.com

- **Un atelier pour confectionner d'irrésistibles douceurs pour le goûter**

L'animation "Instant Goûter" est l'occasion pour les visiteurs de découvrir **les secrets et astuces des chefs pâtisseries de l'École Gourmet Valrhona**, avec à la clé deux recettes idéales pour le goûter : des cookies croustillants et des moelleux fondants au chocolat.

Les mercredis, vendredis et samedi 15h et 16h
À partir de 7 ans
Durée : atelier de 1 heure
Tarif : 25€ (hors entrée à la Cité du Chocolat Valrhona)
Informations et réservations sur citeduchocolat.com

3 DES MOMENTS GOURMANDS À PARTAGER AU RESTAURANT DU COMPTOIR PORCELANA

- **La pause goûter pour un moment de plaisir sucré**

Le Comptoir Porcelana propose **une pause réconfortante avec des crêpes** fraîchement préparées. Les visiteurs pourront se faire plaisir grâce à un choix de saveurs variées de garnitures : caramel au chocolat blond Dulcey, pâte à tartiner, traditionnel sucre ...

- **La Fête des Grands-Mères célébrée au Comptoir Porcelana**

Le 2 mars, à l'occasion de la **Fête des Grands-Mères**, le Comptoir réserve une attention toute particulière aux mamies. Toutes les grands-mères, accompagnées d'un de leur petit-enfant, venant profiter d'un moment gourmand au Comptoir Porcelana, se verront offrir une tablette de chocolat Valrhona. Une initiative savoureuse qui **célèbre le lien intergénérationnel et offre un moment de partage en famille**.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La Cité du Chocolat Valrhona a été distinguée par **le label "Divertissement Durable : l'émotion responsable"**, devenant le 1er établissement en Rhône-Alpes à recevoir cette reconnaissance.

L'INFO CHIFFRÉE

La Maison Valrhona a fait un don de **65 000 €** à 4 associations drômoises à l'occasion de son Noël Solidaire.

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 120 000 visiteurs par an.

citeduchocolat.com – valrhona.com

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



Contacts presse Agence 14 Septembre

Estelle Agnel
estelleagnel@14septembre.com
06 24 94 41 65

Clara Mantello
claramantello@14septembre.com
07 81 89 65 73

