

La news chocolatée de la Cité du Chocolat Valrhona : le programme des vacances de la Toussaint

Lucie Monneron, responsable des animations de la Cité du Chocolat Valrhona

“Bien plus qu'un simple lieu, la Cité du Chocolat Valrhona est un voyage expérientiel autour de l'univers du cacao où petits et grands pourront se divertir pendant les vacances de la Toussaint. Ils passeront un moment gourmand et enrichissant avec des ateliers et des animations parfaits pour la saison ! Les visiteurs auront la possibilité de comprendre la fabrication du chocolat : de la récolte du cacao à la dégustation, la Cité du Chocolat Valrhona vous embarque dans un voyage automnal immersif et interactif.”

Lucie Monneron - Responsable des animations de la Cité du Chocolat Valrhona



POUR LES VACANCES DE LA TOUSSAINT, LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA PROPOSE UN PROGRAMME TERRIBLEMENT GOURMAND !

Pour les vacances d'automne, du 19 octobre au 3 novembre 2024, la Cité du Chocolat Valrhona propose un ensemble d'activités à la fois ludiques et engagées. Expositions ouvertes à tous, cours de pâtisserie accessibles même aux plus grands, cet automne la Cité du Chocolat Valrhona fera frissonner toute la famille.



1 DES ATELIERS ET DES ANIMATIONS DE SAISON

Les petits gourmands et leurs parents pourront mettre la main à la pâte lors d'ateliers et d'animations spécialement concoctés aux saveurs de l'automne.



Le mot de Flavien Rouveure, chef pâtissier à l'École Gourmet

"Ce que j'aime dans mon métier, au-delà de pâtisser, c'est permettre à chaque "apprenti pâtissier", lors des ateliers, de progresser, de prendre confiance en eux et surtout de les voir repartir avec le sourire et fiers de leurs créations. La période d'Halloween et ses premiers frimas est tout à fait propice ! On laisse libre cours à son imagination tout en ayant envie de réconfort."

Flavien Rouveure - Chef pâtissier à l'École Gourmet

• Minute moulages terrifiants

Les jeunes apprentis chocolatiers vont **donner vie à leurs personnages d'Halloween préférés** en découvrant **les techniques du moulage** du chocolat ! Après avoir réalisé leurs créations, ils pourront les savourer sans modération, à l'atelier ou à la maison.

Durée : atelier de 30 min
Prix : 12€ (hors tarif visite)
Âge : à partir de 7 ans
Infos et réservations sur citeduchocolat.com



• Instant cupcakes terriblement chocolat

Les visiteurs pourront confectionner de délicieux **cupcakes au chocolat**. Moelleux, fondants, et garnis de décors chocolatés irrésistibles, cet atelier allie **gourmandise et divertissement !**

Durée : atelier de 1h
Prix : 25€ (hors tarif visite)
Âge : à partir de 7 ans
Infos et réservations sur citeduchocolat.com



• L'atelier Thés et Chocolats

Cette année une nouveauté à la Cité du Chocolat Valrhona, avec un atelier d'une heure pour **découvrir l'association gourmande du thé et du chocolat**. Vivez un moment de dégustation unique entre 5 thés des Jardins de l'Hermitage et 5 chocolats Valrhona. Grâce aux arômes du thé et à l'onctuosité du chocolat cet atelier fera voyager les papilles !

Durée : atelier de 1h
Dates : samedi 12 octobre et dimanche 24 novembre de 16h à 17h
Prix : 19€ (hors tarif visite)



• Le chocolat chaud automnal

Pour la saison, rien de tel qu'un bon **chocolat chaud pour se réchauffer**. Au programme de cet atelier, **2 recettes** seront proposées: une classique (au chocolat lait et noir) et une spéciale Halloween (au chocolat noir relevé d'un sirop de courge épicé et de sucre pétillant), plus gourmandes que jamais. Des recettes idéales pour **se mettre dans l'ambiance d'Halloween** tout en se régaland !

Durée : animation de 30 min
Dates : tous les jours des vacances à 16h
Prix : 2,5€ (hors tarif visite)
Âge : tout public



• L'histoire chocolatée de Lili et Zoco

De la fève de cacao à la tablette de chocolat, un processus complexe se dévoile. Grâce au conte, mis en scène par les mascottes de la Cité du Chocolat Valrhona, Lili et Zoco, **la fabrication du chocolat** n'aura plus de secret pour les petits gourmands.

Durée : animation de 30 min
Dates : tous les jours des vacances à 11h
Prix : 2,5€ (hors tarif visite)
Âge : de 3 ans à 13 ans



2 DE NOUVELLES EXPOSITIONS TEMPORAIRES

• “Un super héros pas comme les autres” : une exposition imaginée par Adrien Mangournet et tirée du livre Super JeanJean de Fabrice Collin

L'exposition « Un super héros pas comme les autres » est une invitation à découvrir **l'univers de Super JeanJean**, personnage emblématique né de la plume de Fabrice Collin et sublimé par le talent de l'illustrateur Adrien Mangournet. Cette exposition propose au public de plonger dans une histoire onirique où **les valeurs humaines sont mises en avant**.

Dates : tous les jours au cours du parcours de visite
Prix : inclus dans la visite
Âge : tout public



• ACADIA : une exposition témoignant du soutien des chiens pour les enfants diabétiques

Découvrez l'engagement d'ACADIA à travers **une exposition unique dans les jardins de la Cité du Chocolat Valrhona**. L'association forme des chiens spécifiquement éduqués pour détecter les hypoglycémies et hyperglycémies, offrant un soutien vital aux enfants atteints de diabète de type 1. **Grâce à des témoignages**, cette exposition met en lumière l'impact positif de ces chiens sur la vie des jeunes malades et leurs familles.

Dates : tous les jours avant ou après le parcours de visite
Prix : gratuit
Âge : tout public

LA BOUTIQUE A AUSSI LE DROIT À SES NOUVEAUTÉS

La Boutique Valrhona s'est refait une beauté et **propose de nombreuses nouveautés** pour les visiteurs. À l'occasion des vacances de la Toussaint, de nouvelles confiseries, en édition limitée, seront dévoilées.

Venez découvrir le mariage de la myrtille et du chocolat blanc Ivoire 35 % dans ces nouvelles douceurs en forme de citrouille, de fantôme ou de chauve-souris, qui feront frissonner de plaisir les becs sucrés !



Et pour prolonger le plaisir, les mascottes Lili et Zoco ont également une surprise ! **De délicieuses sucettes en chocolat**, à leurs effigies, sont à découvrir à la boutique. Elles allient l'onctuosité du chocolat au lait et le croquant des perles chocolatées. Disponibles pour les petits mais également pour les grands !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les murs et les plafonds de la nouvelle Boutique Valrhona sont faits en terre crue, un mélange d'argile, de paille et de sable.

L'INFO CHIFFRÉE

350 cours et ateliers de pâtisserie sont donnés à l'École Gourmet par an.

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

