

UNE ESCALE GOURMANDE SUR LA ROUTE DES VACANCES À LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

Idéalement située sur la route des vacances, au cœur de la Drôme, la Cité du Chocolat Valrhona est une halte incontournable pour les petits et grands gourmands.

Trois rendez-vous rythment l'été à Cité du Chocolat :

Un atelier ludique sous forme de choco-quizz pour tester ses connaissances autour du chocolat.

Un tour du monde sensoriel à la découverte des traditions cacaoyères.

Une initiation à la dégustation pour explorer toute la richesse aromatique du chocolat.

Entre jeux, expositions temporaires, expériences gustatives et ateliers autour du chocolat, la saison estivale s'annonce riche en découverte et en exploration.

L'École Gourmet propose aux visiteurs de prolonger leur visite grâce à des cours de pâtisserie disponibles dès l'âge de 7 ans.

Nouveauté de l'été : un atelier pour réaliser une tablette fourrée au praliné pistache, inspirée d'une création emblématique de Dubaï.



1 DES ANIMATIONS AUX SAVEURS D'ÉTÉ À LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

NOUVEAU

- **Des découvertes chocolatées avec ce choco-quizz ludique et amusant**

Un atelier autour de 20 questions pour tester ses connaissances réparties en 4 thèmes : pop-culture, botanique, goût et chocolaterie. En équipe ou en solo, cet atelier sera rempli de découvertes.

Une dégustation, en lien avec chaque thème, sera proposée durant l'atelier.

À partir du 5 juillet, tous les jours à 11h

Tout public

Atelier de 30 min - 3€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



NOUVEAU

- **Un tour du monde 100 % chocolat**

Cet atelier immersif est idéal pour découvrir les origines du cacao et les traditions chocolatées à travers le monde. Du Mexique à l'Europe en passant par les saveurs exotiques de l'Asie, chaque escale révèle une facette culturelle et gourmande du chocolat. Une véritable invitation au voyage, entre histoire, dégustation et découverte du monde.

À partir du 5 juillet, tous les jours à 16h

Tout public

Atelier de 30 min - 3€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

NOUVEAU

- **Dégustations surprises : entre saveurs et textures**

À travers une initiation à la dégustation, les visiteurs plongeront dans l'univers du chocolat. Saveurs, arômes et textures autour d'un thème surprise (praliné, ganache, grands crus ou accords chocolat-fruits) seront présentés et expliqués grâce à différentes dégustations.

À partir du 5 juillet, les lundis, mardis, vendredis et dimanches à 15h

Tout public

Atelier de 30 min - 4€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



Informations et inscriptions sur citeduchocolat.com

NOUVEAU

• Un accord pistache et chocolat

Plongez dans un atelier tout pistache, où douceur et croquant se rencontrent. Au programme, création d'une tablette fourrée au praliné pistache inspirée de Dubaï accompagnée d'une confection de savoureux cookies à la pistache.

Tous les samedis à 14h

À partir de 16 ans

Atelier de 2h - 60€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



• Un goûter fait maison

Un atelier réconfortant autour des classiques du goûter ! Les participants réaliseront des cookies et des fondants au chocolat. Un moment simple et chaleureux à partager.

Tous les mercredis, jeudis et samedis à 11h

À partir de 7 ans

Atelier de 1h - 30€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



• Une tablette personnalisée

Les participants créeront leur propre tablette de chocolat, en y ajoutant les ingrédients de leur choix : pistaches, amandes, perles croustillantes... Un moment ludique parfait pour s'initier aux bases du tempérage et du moulage.

Tous les mercredis et jeudi à 13h30 et 16h

À partir de 7 ans

Atelier de 30 min - 14€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

• Un atelier cupcakes créatifs

Les participants auront l'occasion de réaliser de jolis cupcakes, fourrés d'une ganache montée à base d'ivoire vanille. Ils pourront sublimer le tout en les décorant avec de délicieux fruits rouges de saison. Un atelier créatif pour se régaler en toute simplicité !

Tous les mercredis et jeudis à 14h30

À partir de 7 ans

Atelier de 1h - 30€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)



Dates et inscriptions disponibles sur citeduchocolat.com à partir du 2 juin

3 UNE NOUVELLE CARTE ESTIVALE AU COMPTOIR PORCELANA

La nouvelle carte estivale du Comptoir Porcelana met à l'honneur des **saveurs estivales mêlant classiques revisités et créations originales**. Au menu, **des options salées et sucrées avec des plats à emporter**, comme un délicieux gaspacho ou un sandwich suédois. Pour une pause gourmande, des délices tels que le gâteau café Dulcey, ou encore des cafés lactés frappés et chocolats frappés seront proposés. **Les glaces italiennes Macae et Dulcey** viennent compléter cette offre estivale idéale pour se rafraîchir. À savourer sur place ou à emporter !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Deux expositions temporaires sont disponibles jusqu'au 10 octobre à la Cité du Chocolat Valrhona. Imaginées en partenariat avec le programme Graine de Pâtissier et le mouvement mondial Slow Food, ces expositions engagées sensibilisent aux tendances alimentaires contemporaines et aux enjeux sociaux.

L'INFO CHIFFRÉE

Le programme Graine de Pâtissier a permis d'accompagner :

546 jeunes depuis 2017.

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)

Contacts presse 14 Septembre

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

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