

UN HIVER GOURMAND À LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

UN PROGRAMME RÉCONFORTANT ET FESTIF POUR LES VACANCES

Du 7 au 22 février 2026, la Cité du Chocolat Valrhona propose un programme de vacances d'hiver rythmé par le chocolat et le jeu. Au menu : ateliers de pâtisserie, choco-quiz et une nouveauté festive : une chasse aux trésors sur le thème du carnaval.

L'École Gourmet invite les visiteurs dès 7 ans à s'initier à la pâtisserie avec :

- Un atelier sucettes en chocolat où chacun pourra personnaliser sa sucette avec des ingrédients de leur choix ;
- Un atelier chouquettes et mousse au chocolat Jivara au lait ;
- Un atelier tablettes, pour composer sa propre tablette et s'initier aux secrets du tempérage et du moulage.

La saison se prolonge également au Comptoir Porcelana avec une nouvelle carte, et à la boutique, où la Saint-Valentin est célébrée avec un coffret de 8 cœurs en chocolat et un moulage en forme de cœur, garni de chocolats fins.



1 LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA, DES ANIMATIONS MÊLANT JEUX, DÉCOUVERTES ET CHOCOLAT

NOUVEAU

• La chasse aux trésors spéciale carnaval

Nos experts chocolat proposent **une chasse aux trésors haute en couleurs sur le thème du carnaval**. Inspirée des précédentes chasses aux œufs et aux petits monstres, cette nouvelle édition plonge les enfants dans **une ambiance joyeuse et déguisée**, ponctuée d'énigmes, d'indices cachés et de surprises chocolatées.

Une activité pensée pour **s'amuser et partager un moment festif** dans les jardins de la Cité du Chocolat Valrhona.

Le 17 février à 11h et 15h (annulé 48h avant si mauvaise météo)

De 3 à 12 ans

Durée : animation d'1h

Tarif : 9,50 € (goûter compris, hors entrée à la Cité du Chocolat)



• Le choco-quizz

Un **rendez-vous ludique et participatif** pour tester **ses connaissances et ses sens** autour du chocolat.

À travers une série de 20 questions réparties en quatre thématiques – pop culture, botanique, goût et chocolaterie – les participants relèvent des défis et **découvrent les bases de la dégustation**, pour une expérience aussi gourmande qu'enrichissante.

Tous les jours à 11h

Tout public

Durée : animation de 30 min

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



• Atelier chocolat chaud – version Green Chaud

Symbole de réconfort hivernal, la Cité du Chocolat Valrhona revisite le chocolat chaud à travers **deux recettes à base de chocolats Valrhona** : une version gourmande, accessible à tous, et une version Green Chaud, subtilement relevée d'une touche de Chartreuse*, clin d'œil à l'ambiance chaleureuse des sports d'hiver, aux délicates notes végétales et aromatiques.

Tous les jours à 16h

À partir de 7 ans

Durée : atelier de 30 min

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

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*



NOUVEAU

• Sucettes en chocolat

Pendant 30 minutes, petits et grands deviennent chocolatiers le temps d'une réalisation gourmande. Chaque participant réalise **ses sucettes en chocolat**, qu'il personnalise avec une sélection de toppings (éclats de fruits secs, perles croustillantes, etc.).

Cette activité mêle **gestes techniques et créativité**, et permet de repartir avec des sucettes gourmandes — un moment ludique et délicieusement chocolaté.

Le 7 février à 10h30 et 15h30, puis du 10 au 20 février, tous les jours à 10h30 et 15h30

À partir de 7 ans

Durée : atelier de 30 min

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



• Réalisation de tablettes personnalisées

Un atelier créatif pour composer sa tablette sur mesure. Pendant 30 minutes, les participants confectionnent **leur propre tablette de chocolat** et la personnalisent avec différents toppings (fruits secs, perles croustillantes ...).

Guidés par un expert chocolat, ils découvrent les gestes du tempérage et du moulage du chocolat, pour repartir avec **une tablette unique et entièrement personnalisée**.

Du 7 au 22 février, tous les jours à 11h30

À partir de 7 ans

Durée : atelier de 30 min

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



NOUVEAU

• Chouquettes et mousse Jivara

Pendant les vacances, les enfants s'initient à la pâtisserie avec un atelier gourmand. Ils apprennent à réaliser **une pâte à choux** pour confectionner de délicieuses **chouquettes croustillantes**, puis préparent **une mousse au chocolat Jivara au lait**, emblématique de la Maison Valrhona, reconnu pour sa douceur et ses notes lactées.

Cet atelier accessible et convivial, mêle gestes techniques et plaisir des papilles, et permet à chacun de repartir avec ses réalisations pour les déguster à la maison.

Le 7 février à 14h, puis du 10 au 20 février, tous les jours à 14h

À partir de 7 ans

Durée : atelier d'1h

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



3

- Une carte qui annonce le printemps en douceur

Le Comptoir Porcelana dévoile **une nouvelle carte de saison**, où le chocolat s'associe subtilement de l'entrée au dessert.

À la carte, le Comptoir propose notamment :

- Houmous de pois chiche au AMATIKA 35 % ;
- Joue de bœuf à la sauce vigneronne et chocolat ANDOA Noire 70 %, purée de panais et chou rouge d'hiver, noisettes concassées ;
- Bar à mousses au chocolat ou Tartelette citron meringuée au chocolat blanc IVOIRE 35 %.

- **La boutique : Saint-Valentin et chandeleur**

Pour la Saint-Valentin, la boutique Valrhona de Tain l'Hermitage présente **un coffret Saint-Valentin de 8 cœurs en chocolat** noir et lait et un **moulage cœur garni de chocolats fins**.

La boutique propose pour **la chandeleur**, une dégustation de la pâte à tartiner Valrhona les 29 et 30 janvier.



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