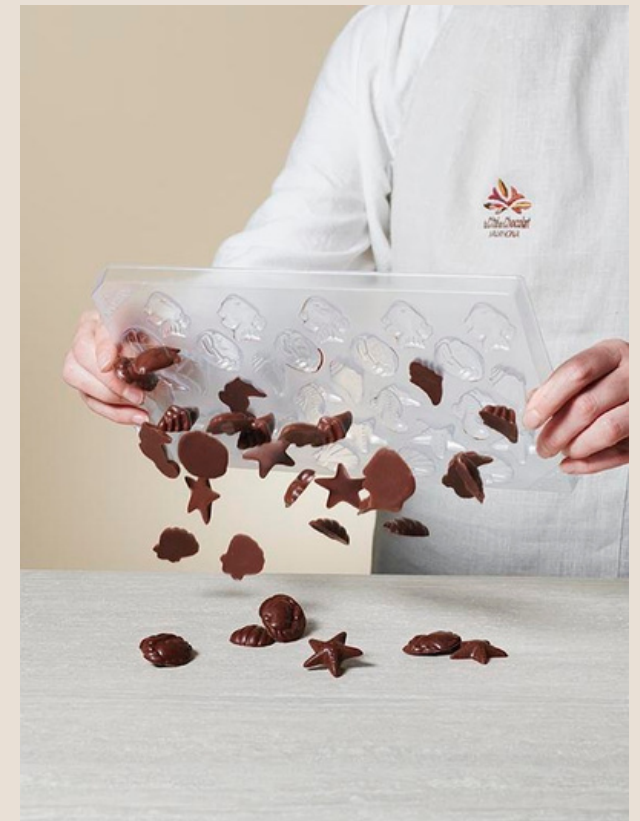


Pâques à la Cité du Chocolat Valrhona : le rendez-vous chocolaté des vacances !

Pour les vacances de printemps, la Cité du Chocolat Valrhona met en place des expériences ludiques et des cours de pâtisserie inédits autour du chocolat avec un focus spécial sur les moulages.

Du 22 avril au 5 mai, la Cité du Chocolat Valrhona propose un programme riche en découvertes et en nouveautés avec des activités sensorielles pour explorer en famille les accords entre le chocolat et les fruits de saison. Des ateliers pour préparer un délicieux milkshake végétal au chocolat et à la vanille et pâtisser une savoureuse tarte aux fraises sont organisés durant les vacances.

Pour le week-end de Pâques (du 19 au 21 avril), petits et grands participeront à la traditionnelle chasse aux œufs dans les jardins de la Cité du Chocolat. Une aventure amusante pour dénicher de délicieux trésors chocolatés suivi d'une pause goûter pour prolonger le moment.



1 DES ANIMATIONS FRUITÉES ET VANILLÉES À LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

NOUVEAU

• Les sens en éveil avec le quizz choco fruité

Lors de cet atelier sensoriel où les 5 sens seront mis au défis, les enfants exploreront les différentes associations entre le chocolat et les fruits de saison. Un véritable voyage des sens à partager en famille ou entre amis, pour éveiller sa curiosité et révéler toute la richesse du chocolat.

À partir du 22 avril, tous les jours à 11h

Tout public

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



• Un atelier découverte vanille et cacao

Le printemps est la période idéale pour développer ses connaissances autour du cacao et de la vanille. Cet atelier sensoriel révélera tous les secrets de ces plantes et leur rôle dans la création du chocolat.

À partir du 22 avril, tous les jours à 16h sauf le mardi et le vendredi

Tout public (conseillé à partir de 7 ans)

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

• Un jeu "Cherche & Trouve" avec Lili et Zoco

Des animaux se sont cachés dans le parcours de visite de la Cité du Chocolat, une seule mission, les retrouver. À la clé, une délicieuse barre chocolatée attend les plus curieux.

Tous les jours - compris dans le prix de la visite

Jusqu'à 12 ans

• La traditionnelle chasse aux œufs

Avis aux jeunes gourmands ! La traditionnelle chasse aux œufs de Pâques fait son grand retour à la Cité du Chocolat Valrhona. Après leur récolte, les enfants pourront savourer un délicieux goûter chocolaté et repartir avec un sachet de frites en chocolat en souvenir de cette aventure !

Du 19 au 21 avril, à 11h et 15h

De 2 à 12 ans (1 accompagnant payant par enfant est obligatoire pour les enfants de moins de 6 ans)

Atelier de 30 min - 8,50€ (goûter inclu et sans obligation d'entrée à la Cité du Chocolat)



NOUVEAU

• Un milkshake végétal au chocolat et à la vanille

Au cours de cet atelier découverte, les participants auront l'occasion de plonger dans l'univers de la vanille et du chocolat. De son origine exotique à son rôle essentiel en pâtisserie, cet atelier dévoile tous les secrets de cette épice. Pour prolonger l'expérience, place à la pratique avec la préparation d'un milkshake végétal, suivi d'une dégustation sur place.

Du 22 avril au 5 mai, tous les mardis et vendredis à 16h

À partir de 7 ans

Atelier de 45 min - 7,5€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

Informations et inscriptions sur citeduchocolat.com

DES CRÉATIONS PÂTISSIÈRES GOURMANDES À L'ÉCOLE GOURMET



• L'atelier passion moulage chocolat en duo

Les participants à cet atelier vont pouvoir mouler et monter en duo un œuf de Pâques garni de délicieuses fritures. À la fin de l'activité, chaque participant pourra recréer ces douceurs à la maison.

À partir de 7 ans - Atelier de 2h - 100€ pour 2 personnes (hors entrée à la Cité du Chocolat Valrhona)

• L'atelier Sensation Pâques

Les participants réaliseront un œuf en chocolat garni d'une friture gourmande, ainsi qu'un entremets de Pâques aux saveurs de chocolat et de vanille.

À partir de 16 ans - Atelier de 1/2 journée - 120€ (entrée à la Cité du Chocolat inclu)

• L'atelier Émotion Pâques

Un apprentissage de techniques variées pour maîtriser l'art du chocolat. Au programme : moulage d'œufs agrémentés de fritures, préparation d'un entremets de Pâques vanille et chocolat, création d'une tablette fourrée praliné pistache, réalisation d'un œuf au praliné foisonné, et enfin, moulage d'une poule accompagnée de ses petits œufs.

À partir de 16 ans - Atelier de 1 journée - 235€ (entrée à la Cité du Chocolat inclu)

Les participants repartiront avec leur réalisation et les moules utilisés durant ces trois ateliers.

• Pâtisser sa tarte aux fraises maison à l'École Gourmet

Lors de cet atelier, les apprentis pâtissiers, guidés par un chef expérimenté, pourront réaliser une parfaite tarte aux fraises et faite maison.

À partir de 7 ans

Durée : atelier de 2h

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

• Une mousse au chocolat comme chez mamie

Un atelier parfait pour préparer sa mousse au chocolat façon grand-mère. Concoctée avec des ingrédients simples et une technique traditionnelle, la mousse sera onctueuse et savoureuse !

À partir de 7 ans avec un adulte

Durée : atelier de 30 minutes

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

• Un instant unique pour une tablette de chocolat personnalisée

Chaque participant confectionnera une tablette de chocolat en y ajoutant des ingrédients de leurs choix : pistache, perles craquantes, amandes ... Une expérience gourmande pour découvrir les secrets du tempérage et du moulage.

À partir de 7 ans

Durée : atelier de 30 minutes

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

Dates et inscriptions disponibles sur citeduchocolat.com à partir du 10 mars

3 PÂQUES S'INVITE DANS LA BOUTIQUE VALRHONA

Le printemps s'installe à la Boutique Valrhona avec une sélection de chocolats d'exception. Fritures de Pâques, moulages en chocolat, oeufs garnis sont à déguster ou à glisser dans un sachet pour emporter chez soi. Sans oublier les coffrets de printemps qui viennent également célébrer cette saison de douceur. Pour offrir ou pour se faire plaisir, la Boutique Valrhona propose des chocolats fins alliant savoir-faire et gourmandise.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le chocolat Dulcey est né d'un oubli sur le feu de chocolat blanc au bain-marie par le pâtissier Frédéric Bau. Celui-ci lui a valu la découverte d'un chocolat **aux couleurs caramélisée et aux odeurs de biscuit sablé.**

L'INFO CHIFFRÉE

En 2024, la Cité du Chocolat Valrhona a accueilli **128 000** visiteurs.

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 Agence 14Septembre

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

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