



La news chocolatée : la Cité du Chocolat Valrhona dévoile son programme spécial Noël !

La magie de Noël s'invite à la Cité du Chocolat Valrhona, qui ouvre ses portes et son univers enchanteur pour les vacances. Du 21 décembre 2024 au 5 janvier 2025, la Cité du Chocolat Valrhona convie les visiteurs à célébrer les fêtes de fin d'année en toute convivialité. Des ateliers créatifs, des dégustations gourmandes et une ambiance féérique promettent de créer des souvenirs inoubliables. Un moment privilégié pour se retrouver en famille ou entre amis et partager la magie de Noël.

Aurélie Roure, Directrice de la Cité du Chocolat Valrhona

"Les fêtes de fin d'année sont l'occasion parfaite pour célébrer le plaisir du chocolat sous toutes ses formes. À la Cité du Chocolat Valrhona, chaque animation raconte une histoire, celle d'un moment de douceur, de gourmandise et de partage. Pour les vacances, nous avons à cœur d'offrir des découvertes qui réveilleront vos sens et illumineront vos instants avec vos proches."



1 DES ANIMATIONS MAGIQUES POUR TOUTE LA FAMILLE À LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

• Un délicieux chocolat chaud pour un moment de réconfort cet hiver

Rien de tel qu'un bon chocolat chaud à base de chocolat Valrhona pour **une pause réconfortante en cette période hivernale** ! Les visiteurs pourront éveiller leurs papilles à travers une démonstration et une dégustation de deux recettes de chocolat chaud. À la fois délicieuses et simples à réaliser, ces versions allient gourmandise et saveurs de Noël grâce à leurs **notes de pralines et de pain d'épices**.



Tous les jours pendant les vacances de Noël, à 16h
Tout public
Durée : atelier de 30 min
Tarif : 2,5€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)
Informations et réservations sur citeduchocolat.com



• 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.

Tous les jours pendant les vacances de Noël à 11h
De 3 ans à 10 ans
Durée : animation de 30 min
Prix : 2,5€ (hors tarif visite)

2 L'ÉCOLE GOURMET OUVRE SES PORTES POUR CÉLÉBRER LES FÊTES AVEC GOURMANDISE !

Sous la direction des chefs pâtissiers formateurs, l'École Gourmet Valrhona accueille pour les fêtes de fin d'année petits et grands désireux d'apprendre ou de perfectionner leurs compétences. Pour l'occasion, l'équipe présente **un programme d'ateliers mettant à l'honneur des recettes festives et savoureuses**.

• Des mendiants de Noël faits maison !

Pour les vacances, l'École Gourmet propose un atelier pour **pâtisser ses propres mendiants de Noël**. À réaliser en famille pour un moment de complicité ou seul pour surprendre ses proches, cet atelier garantit de passer un moment 100 % gourmand !

Pendant les vacances de Noël, à 16h
À partir de 7 ans
Durée : atelier de 30 min
Prix : 12€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)
Informations et réservations sur citeduchocolat.com



- **Des sapins rochers tout aussi festifs que savoureux**

Pour habiller la table du Réveillon, la Cité du Chocolat Valrhona propose **un atelier de confection de sapins rochers**. Rien de tel pour représenter Noël qu'un sapin qui se transforme en petites douceurs à partager au moment du dessert.

Pendant les vacances de Noël, à 11h -12h, 14h -15h

À partir de 7 ans

Durée: atelier de 1h

Prix : 25€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

Informations et réservations sur citeduchocolat.com



- **La magie des bûches de Noël**



Révélez le pâtissier qui sommeille en vous ! Sous la tutelle des chefs pâtissiers formateurs de l'École Gourmet, **apprenez à confectionner une bûche de Noël aussi délicieuse que raffinée**. À l'issue de cet atelier, repartez avec votre création : une bûche au biscuit viennois café, sublimée par un sirop imbibé de café et d'une onctueuse crème Ivoire 35 % au mascarpone.

À partir de 16 ans

Durée: atelier de 2h

Prix : 50€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

Informations et réservations sur citeduchocolat.com

- **Une pâtisserie incontournable pour devenir le roi de la galette**

Quoi de mieux qu'un atelier pour réaliser sa propre galette des rois, prête à être emportée chez soi ? L'École Gourmet propose aux participants d'apprendre **à préparer et à garnir cette délicieuse pâtisserie traditionnelle**, tout en découvrant les astuces des chefs pour un feuilletage croustillant ! Un moment convivial et créatif, idéal pour célébrer l'Épiphanie en famille ou entre amis.

Le 3 janvier de 10h à 12h ou de 13h30 à 15h30

À partir de 16 ans

Durée: atelier de 2h

Prix : 50€ (hors entrée à la Cité du Chocolat)

Informations et réservations sur citeduchocolat.com



RETROUVEZ ICI LE PROGRAMME COMPLET DE L'ÉCOLE GOURMET DU MOIS DE DÉCEMBRE

DES PLATS GOURMANDS AU COMPTOIR PORCELANA

Situé au cœur de la Cité du Chocolat Valrhona, le Comptoir Porcelana propose pour le déjeuner une cuisine inventive où le chocolat s'invite dans chaque plat, de l'entrée au dessert, pour une expérience culinaire surprenante. On peut également y déguster **une pause gourmande**, avec en vedette cet hiver **le chocolat chaud, préparé selon un savoir-faire authentique**. Le Comptoir Porcelana est l'endroit idéal pour profiter de savoureuses recettes chocolatées au cours de la visite.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La Boutique de la Cité du Chocolat Valrhona se met aussi dans l'ambiance de Noël en proposant des coffrets gourmands et surtout de délicieux calendriers de l'avent.

L'INFO CHIFFRÉE

La Cité du Chocolat Valrhona c'est plus de **2 000 m2** de visite dédiée au chocolat.

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

