



LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA DÉVOILE SON NOËL GOURMAND

Pour les vacances de Noël, du 20 décembre 2025 au 5 janvier 2026, la Cité du Chocolat Valrhona propose une programmation inédite. Entre cinéma, ateliers créatifs de pâtisserie et découvertes chocolatées, petits et grands sont invités à vivre un moment unique pendant les fêtes de fin d'année.

Deux nouveautés viennent enrichir cette saison d'hiver :

- **Un ciné-goûter festif** pour les petits gourmands, mêlant contes de Noël, dégustations et goûter chocolaté dans une atmosphère chaleureuse ;
- **Un atelier de truffles pop-corn**, une création originale et ludique à réaliser à l'École Gourmet.

L'École Gourmet invite les visiteurs à prolonger leur expérience **avec ses ateliers de pâtisserie** en proposant notamment, le dessert phare des fêtes lors de l'atelier **"Bûche express"**, animé par un pâtissier formateur passionné.

Le Comptoir Porcelana se met lui aussi à l'heure des fêtes avec au menu, **une carte hivernale pleine de saveurs chocolatées**. **La boutique**, quant à elle, propose **la collection exclusive Noël 2025** aux motifs raffinés, à offrir ou à partager.



1 LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA FAIT RAYONNER LA MAGIE DE NOËL

NOUVEAU

• Ciné-goûter avant les vacances

Dès la fin novembre, la Cité du Chocolat propose **une parenthèse enchantée pour les familles** : un moment chaleureux autour d'un film, des contes de Noël, avec des dégustations et un goûter au Comptoir Porcelana. L'occasion de vivre **la saison des fêtes dans une atmosphère chocolatée**.

Les mercredis 26 novembre, 3 décembre et 10 décembre à 15h

Animation d'1h30 – 10 € (goûter compris, hors entrée à la Cité du Chocolat)

Programme :

- 15h-15h45 : le Noël du petit lièvre brun et 3 mini contes de Noël
- 15h45-16h : animation autour d'une dégustation chocolatée
- 16h-16h30 : goûter au Comptoir Porcelana (boisson chaude ou jus de fruits et cookie)



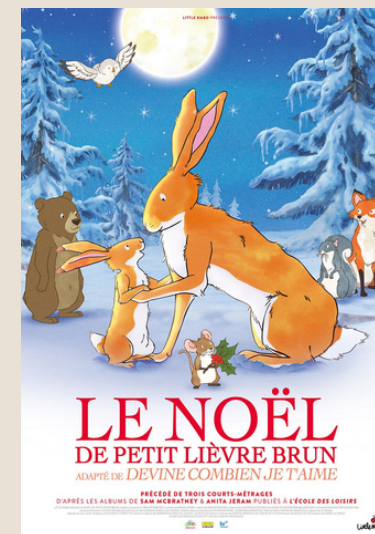
• Atelier chocolat chaud végétal

Symbole de réconfort et de partage, **le chocolat chaud fait partie des plaisirs incontournables de l'hiver**. Cette année, la Cité du Chocolat Valrhona invite les visiteurs à découvrir **une création inédite** et naturellement gourmande : **un chocolat chaud 100 % végétal**. Une recette qui conjugue douceur, intensité et légèreté. Un moment chaleureux à partager en famille, pour explorer une nouvelle manière de savourer le chocolat chaud, mêlant **plaisir, créativité et gourmandise végétale**.

Tous les jours à 16h

Tout public

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



Informations et inscriptions sur citeduchocolat.com

NOUVEAU

• Truffles Pop Corn

Originales et croquantes, les truffles "pop corn" associent la **douceur du chocolat et le croustillant du maïs soufflé caramélisé**. Guidés par un chef pâtissier, les participants apprennent à réaliser leurs propres truffles, de la ganache jusqu'à l'enrobage final. **Une création ludique et festive à savourer sans modération.**

Pendant toutes les vacances scolaires, de 14h à 15h
À partir de 7 ans
Atelier d'1h – 30 € (hors entrée à la Cité du Chocolat)



• Mendiants de Noël

Les classiques mendiants s'invitent à la Cité du Chocolat Valrhona dans **une version participative et créative**. Fruits secs, écorces d'orange, éclats de fèves de cacao... chacun compose sa propre harmonie de saveurs et repart avec ses créations, à offrir ou bien à déguster. Un atelier parfait pour s'initier **aux gestes simples du chocolatier.**

Dates et horaires disponibles sur le site
À partir de 7 ans
Atelier de 30 min – 14 € (hors entrée à la Cité du Chocolat)



• Bûche express

Un atelier incontournable pour préparer **le dessert des fêtes**. Sous les conseils d'un pâtissier formateur, les participants réalisent **une bûche aux saveurs tendance de pop-corn et caramel**, aussi originale que raffinée. Ganache montée Ivoire, crème caramel fondante et biscuit viennois moelleux : **une recette complète pour impressionner ses convives le soir du réveillon.**

Dates et horaires disponibles sur le site
À partir de 16 ans
Atelier de 2h – 60 € (hors entrée à la Cité du Chocolat)



LE COMPTOIR PORCELANA ET LA BOUTIQUE AUX COULEURS DES FÊTES

• Une carte hivernale et chocolatée

Le Comptoir Porcelana propose **une carte de saison** (du 2 octobre 2025 au 10 janvier 2026) où le chocolat s'invite dans chaque assiette, subtilement intégré dans **les plats salés et sublimé dans les desserts**.

Les visiteurs pourront découvrir **des recettes de saison réconfortantes, à déguster dans un cadre chaleureux**.

• La collection de Noël à la boutique

Pour accompagner les fêtes, la boutique de la Cité du Chocolat Valrhona présente **une sélection spéciale de chocolats Valrhona** : calendriers de l'Avent, coffrets gourmands, boîtes cadeaux et créations exclusives.

L'équipe de la boutique propose également la possibilité de **composer son propre ballotin**, pour les amateurs de chocolat d'exception, à offrir ou à savourer à la maison.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2025, la Cité du Chocolat Valrhona est entrée dans le réseau national **Acteurs du Tourisme Durable**, renforçant ainsi son engagement environnemental et social.

L'INFO CHIFFRÉE

En 2024, la Cité du Chocolat Valrhona a obtenu le label « Divertissement Durable : l'émotion responsable » avec **un score de 171 sur 230**, et fête désormais la 1ère année de cette labellisation.

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