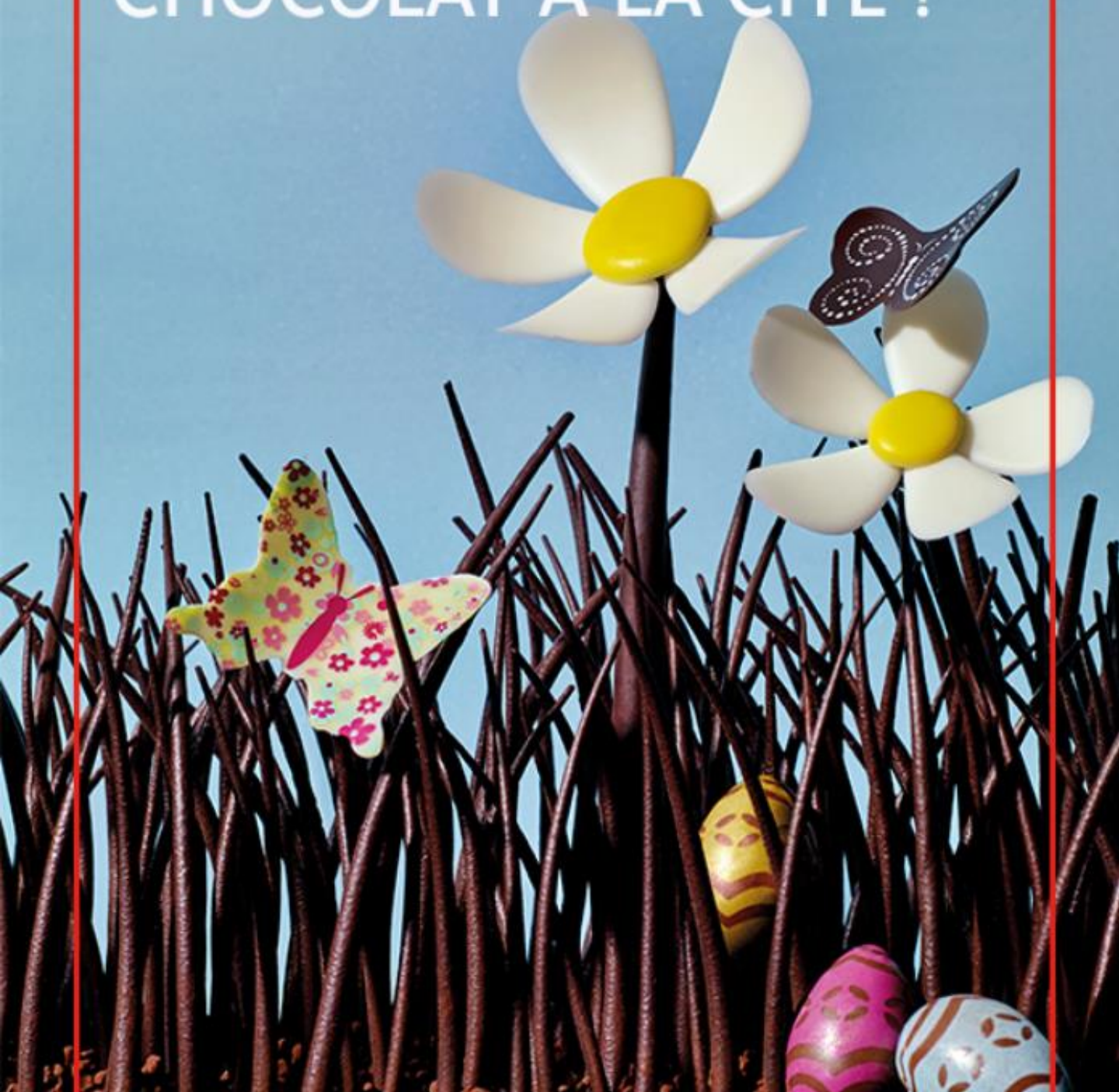


CHIC, C'EST LE
PRINTEMPS DU
CHOCOLAT À LA CITÉ !



Le printemps s'installe à la Cité du Chocolat Valrhona, l'occasion parfaite pour profiter en famille du programme gourmand et festif concocté par l'équipe de la Cité!
Du 6 au 22 Avril 2018 le chocolat se déguste sous toutes ces formes!

Au programme : La fameuse chasse aux questions, des ateliers ludiques et créatifs sans oublier des animations inédites, les gourmands vont se régaler à la Cité!

ATELIER DECOUVERTE & ANIMATIONS AUTOUR DU CHOCOLAT

Fabriquer du chocolat, un métier passion et créatif. La Cité dévoile tous les secrets de ces métiers lors d'ateliers où les visiteurs pourront **échanger avec les professionnels du chocolat qui travaillent dans la chocolaterie Valrhona**. Et ce n'est pas tout ! La Cité du Chocolat va plus loin et propose également des **animations flash**, tous les jours et gratuites, durant lesquelles les animateurs de la Cité plonge le public au cœur de l'histoire magique du cacao, une véritable aubaine pour les mordus de chocolat !

Atelier découverte: Durée : 30 min - Prix : 1€ en plus de l'entrée à la Cité du Chocolat - Tout public



ATELIER CHOCOLATE LOLLIPOS & ATELIER PÂTISSERIE « VACANCES »

Les enfants vont être heureux : **un atelier dédié aux sucettes en chocolat fait son entrée à la Cité !** Les petits chefs pourront confectionner leurs propres sucettes recouvertes de chocolat Valrhona et les décorer selon leurs envies...attention succès garanti ! **L'atelier pâtisserie « Vacances »** réserve également de belles promesses gastronomiques aux apprentis pâtissiers : **place à la création de crème goûter, pâte à tartiner, cake maison...** Pâques se fête en fanfare à la Cité du Chocolat !

Atelier Chocolate Lollipops : Durée : 30 min – Prix : 9€ en plus de l'entrée à la Cité – Pour les 8/13 ans

Atelier Pâtisserie « Vacances » : Durée : 1h30 min – Prix : 37€ (billet d'entrée à la Cité compris) – Pour les 8/13 ans

CHASSE AUX QUESTIONS & DÉLICES DU COMPTOIR

Le 1^{er} avril...la chasse aux questions est ouverte !

Le but ? Répondre à toutes les questions sur le chocolat et gagner des œufs de Pâques pour chaque bonne réponse ! Un vrai moment de partage et de jeu à venir vivre en famille !

Au Comptoir Porcelana, le Navarrin d'agneau se conjugue au chocolat praliné pistache délicatement sucré, une belle recette de Pâques à déguster sans modération !

Espace restauration ouvert à tous

Tous les jours de 12h à 14h30

Réservation conseillée au 04 75 07 88 36



INFORMATIONS PRATIQUES

La Cité du Chocolat Valrhona

12 Avenue du Président Roosevelt - 26600 Tain-l'Hermitage

Horaires : Du lundi au samedi de 09 à 19h – Les dimanches et jours fériés de 10h à 18h30

Toutes les informations sur <https://citeduchocolat.com/>

Suivez les actualités de la Cité du Chocolat sur <https://www.facebook.com/CiteDuChocolat/>

La Cité du Chocolat : le goût de l'expérience

Depuis son ouverture à Tain l'Hermitage en 2013, La Cité du Chocolat a accueilli plus de 500 000 visiteurs. Toucher, sentir, goûter, observer mais aussi partager, interagir : La Cité du Chocolat Valrhona offre une expérience gourmande, ludique et pédagogique. En 2016, La Cité du Chocolat Valrhona franchit une nouvelle étape et dévoile un espace inédit situé au 1er étage, sur plus de 700 m2. Le parcours de visite s'agrandit pour permettre aux visiteurs de prolonger leur expérience à la Cité. Des fèves de cacao aux créations des pâtisseries, chocolatiers ou boulangers, en passant par la découverte d'une chocolaterie virtuelle ou d'une ligne d'enrobage de chocolats, la Cité du Chocolat Valrhona promet un voyage unique : une véritable immersion dans l'univers du chocolat, où priment sensations et émotions. Chaque mois, 40 animations sont réalisées par une équipe dédiée, plus de 20 000 carrés de chocolats sont dégustés et pas moins de 150 personnes s'initient à la pâtisserie lors de stages, d'ateliers ou d'animations.

A propos de VALRHONA (GROUPE SAVENCIA) :

Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'exception. Créée par un pâtissier pour les pâtisseries, Valrhona met toute son expertise, son exigence et sa passion au service des professionnels de la gastronomie pour faire de chaque dégustation un moment d'exception. Choisie par les meilleurs chefs et artisans à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes en proposant des goûts différents de chocolat, uniques et reconnaissables, qui créent toujours plus de plaisir et d'émerveillement. Dans un souci constant de dialogue et d'éthique, Valrhona s'appuie sur des relations de codéveloppement de longue durée avec les planteurs et les grands chefs, dans le respect des hommes et de la nature.

Catalyseur de tendances depuis plus de 25 ans, l'Ecole Valrhona invente, répertorie et conserve tous les savoirs et techniques des métiers du chocolat. Ses pâtisseries formateurs sillonnent le monde à la rencontre des professionnels pour échanger et transmettre dans une volonté permanente d'enrichissement mutuel.

Contacts presse : Agence Esprit des Sens

Emeline Guiraud – 04 78 37 17 50 – e.guiraud@eds-groupe.com

Clara Delon – 04 78 37 17 50 – c.delon@eds-groupe.com