



la Cité du Chocolat
VALRHONA

Partageons
LA PASSION
DU CHOCOLAT

BROCHURE CENTRE DE LOISIRS 2026



Le Parcours Découverte

DE LA CITÉ DU CHOCOLAT !

Unique en son genre, la Cité du Chocolat est un lieu de découverte, de pédagogie et d'expériences autour du chocolat. **Un parcours de visite 100% chocolat** pour petits et grands, en famille ou entre amis.

Bon voyage et bonne dégustation !

1 Le Carré des sens

Une introduction au voyage 100% sensorielle, souvent étonnante : si le chocolat se goûte, il mérite aussi qu'on le touche, qu'on l'observe et qu'on l'écoute !

2 Le Comptoir des recettes

Espace de rencontre et d'animation, on y découvre les ingrédients, précise les proportions, présente les composants classiques et les matières premières originales...

3 Les Plantations de cacao

Un voyage au bout du monde pour découvrir où et comment les meilleures fèves de cacao sont cultivées par des planteurs passionnés...

4 La Chocolaterie

Les coulisses de la chocolaterie révèlent les différentes étapes de la fabrication du chocolat. Il sera ensuite transformé en une subtile gourmandise sur la mini-ligne d'enrobage de chocolats fins.

5 Photochoc

Prenez-vous en photo avec un fond « cacao/chocolat » pour garder un souvenir de votre visite et envoyez-vous la par e-mail !

6 L'Univers des chefs

Les artisans du chocolat font leur show. Chocolatiers, pâtissiers, boulanger présentent leurs réalisations, dévoilent leur savoir-faire et leur maîtrise du geste.

7 Histoire du cacao

Des modules ludiques et animés permettent de découvrir l'histoire du cacao à travers les âges et les civilisations : un vase équatorien vient bouleverser l'origine de la domestication du cacao.

8 Signature Valrhona

Une exposition et un film pour suivre l'aventure Valrhona à travers les objets et les histoires de ceux qui ont fait et font l'entreprise, depuis sa création en 1922.

9 L'Île o petits

Un espace dédié aux plus jeunes visiteurs : pour lire, dessiner, jouer, interagir autour du chocolat.



La Visite Libre



Éveil des Sens

Jeux tactiles et audio, table des senteurs, bornes de dégustation commentée, marbre ludo-interactif : découvrez le monde du chocolat au travers de multiples activités sensorielles.

La Découverte des Métiers

Rencontrez virtuellement les salariés Valrhona pour mieux comprendre les différents métiers d'une chocolaterie. Partez à la rencontre du métier des planteurs. Découvrez les savoir-faire de nos clients artisans : pâtissiers, boulanger et chocolatiers.

Le Monde du Cacao

Découvrez la diversité des ingrédients qui composent le chocolat ainsi que la vie sur plantation pour approfondir votre connaissance sur le monde de la matière et le monde du vivant.

Un Parcours 100% Chocolat

Noir, lait, blanc ou blond. Carrés de chocolat, bonbons de chocolat ou chocolat sortie pétrin. Ganache, praliné... Dégustez le chocolat sous toutes ses formes et apprenez à l'apprécier grâce aux conseils de nos experts.

Deux animations pour rythmer la visite

Sur le parcours, deux animations de 15 min, l'une pour découvrir la cabosse, le fruit du cacaoyer, l'autre pour découvrir la dernière étape de fabrication d'un chocolat fin.



Avantages Groupes Centres de Loisirs

- Accompagnateur : 1 entrée gratuite pour 10 payantes.
- Chauffeur : entrée gratuite.

Durée
1h30 à 2h
en moyenne

TARIF / Personne

3 - 5 ans

6,00€

6 - 14 ans

7,30€

15 - 17 ans

8,90€



La Visite avec Atelier Découverte

DES ATELIERS LUDIQUES ET ENRICHISSANTS



1



30'

Le Goût et ses Mystères + 3 ans

Partez à la découverte du plus énigmatique de nos sens. Percez ses secrets à travers différentes expériences sensorielles pour terminer par une dégustation de 2 chocolats. Un atelier ludique pour comprendre le goût.

2



30'

Chocolat Chaud* + 6 ans

Partager avec nos animateurs le secret de confection d'un vrai chocolat chaud et dégustez 2 recettes : une traditionnelle et une plus originale. Découvrez en même temps l'histoire du chocolat et du chocolat chaud.

3



30'

Les secrets du Praliné Valrhona + 11 ans

Un atelier gourmand où vous apprendrez tout sur le praliné : sa composition, ce qui fait son goût, ses procédés de fabrication. Une démonstration permet d'identifier les différentes étapes de sa confection. Et bien sûr quelques surprises à déguster !



**4**

30'

Cacao & Vanille

+ 6 ans

Comparez les spécificités botaniques de la fleur de cacaoyer et de celle de la vanille. Jeux sensoriels et dégustations vous plongeront dans un voyage au cœur des plantations.

5

45'

Le grand jeu de la dégustation

+ 6 ans

Relever les défis proposés par nos animateurs : saurez-vous reconnaître toutes les dégustations ? Découvrez à travers des jeux, la notion de saveur, d'arôme et apprenez à tester vos sens. Idéal pour apprendre les techniques de dégustation mais aussi écouter ses sens, tout en s'amusant !

6

45'

Chocolatier en herbe** 6/10 ans

Découvrez la fabrication du chocolat de A à Z : du travail des producteurs de cacao jusqu'à la fabrication du chocolat. Les enfants réalisent eux-mêmes les différentes étapes de création du chocolat : l'ouverture de la cabosse, le travail des fèves de cacao... jusqu'à la pâte de chocolat.

Conditions de la Visite avec Atelier Découverte

*Atelier Chocolat Chaud : disponible de novembre à février.

** Atelier Chocolatier en herbe : pour 20 enfants maximum.

**45 enfants maximum**

TARIF / Groupe en + du prix Visite Libre

Goût**55 €****Chocolat Chaud****55 €****Praliné****55 €****Cacao & Vanille****55 €****Le grand jeu de la dégustation****90 €****Chocolatier en herbe****90 €**



Appréhender, pratiquer et appliquer

La Visite avec Atelier de Pâtisserie

DES ATELIERS POUR METTRE LA MAIN À LA PÂTE



1

Pâte à tartiner

7/13 ans



30'

Venez réaliser une pâte à tartiner maison et découvrir le rôle de chaque ingrédient de la recette. Du chocolat, plus de noisettes et moins de sucre. Une recette simple, saine qui ravira tous les palais ! Chaque enfant réalise et repart avec sa « Crème Goûter ». Un atelier gourmand où l'on parle aussi nutrition.

NOUVEAU

2

Cupcakes

7/13 ans



60'

Les enfants auront l'occasion de réaliser de jolis cupcakes, fourrés d'une ganache montée à base de chocolat blanc ivoire vanille. Ils pourront sublimer le tout par un décor personnalisé pour un résultat aussi joli que bon ! Un atelier créatif pour se régaler en toute simplicité !

NOUVEAU

3

Goûter gourmand

7/13 ans



60'

Un atelier réconfortant autour des classiques du goûter : 100% gourmand ! Les pâtissiers en herbe réaliseront deux grands classiques : de délicieux cookies croustillants et des moelleux au chocolat fondants.

Conditions de la Visite avec Atelier Pâtisserie

- . Vacances scolaires : programmation différente, nous consulter.



Atelier participatif
de 5 à 16 personnes



TARIF / Personne en + du prix Visite Libre

Pâte à
tartiner

13 €

Cupcakes

26 €

Goûter
gourmand

26 €



IMPRIMÉ VERT

→ FIERS D'ÊTRE B-CORP*

Valrhona a rejoint le mouvement *B Corp®* dans le but de créer une filière cacao plus juste et durable.

* Plus d'informations sur nos engagements sur les sites Internet :
www.valrhona.fr et www.citeduchocolat.com

→ NOTRE DÉMARCHE DURABLE : LIVE LONG*

Notre mission d'entreprise :
« Ensemble, faisons du bien avec du bon ».

Informations et Réservations Groupe et Billetterie
Isabelle ou Stéphanie
isabelle.billiard@valrhona.fr
stephanie.begot@valrhona.fr
Tél. 04 75 09 27 27

Horaires

- Lundi : de 10h à 18h30, dernière entrée à 17h.
- Mardi au samedi : de 9h à 18h30, dernière entrée à 17h.
- Dimanche : de 10h à 17h30, dernière entrée à 16h.
- Fermé : le 01/01, 01/05, 25/12.

Accès

- À 1h de route de Lyon et Grenoble et 15 mn de Valence.
- Autoroute A7,
- S sortie 13 Tain l'Hermitage.
- TGV Gare SNCF de Valence (à 20 km), TER depuis Lyon et Valence Ville, arrêt Tain l'Hermitage/Tournon.



VALLÉE DE LA GASTRONOMIE
FRANCE



la Cité du Chocolat
VALRHONA

cite@valrhona.fr - www.citeduchocolat.com
12, avenue du Président Franklin Roosevelt - 26600 Tain l'Hermitage