

# CHIC ! LE CHOCOLAT, ÇA SE VISITE !



LA CITÉ  
DU CHOCOLAT  
VALRHONA

BROCHURE GROUPE 2018



# LE PARCOURS DÉCOUVERTE DE



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 ou qu'on l'écoute !

### 2 Le Comptoir des recettes

Tout savoir sur les différentes recettes de fabrication des chocolats : ingrédients, proportions, composants classiques ou originales... Alors que les papilles sont en éveil, la table des senteurs réserve de multiples surprises.

### 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 L'Atelier du chocolat

Pour approfondir une technique, un geste, un savoir-faire autour du chocolat, des Ateliers Découverte sont organisés durant toute la journée. (Sessions de 25 mn à 1h).

### 5 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 bonbons de chocolat.

### 6 L'Univers des chefs

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

### 7 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.

### 8 L'Île o petits

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

### 9 Le Comptoir Porcelana

Un espace de restauration en libre service pour une expérience culinaire étonnante où le chocolat est omniprésent. (Ouvert de 12h à 14h30).

### 10 Immersion chocolat

Une séquence « sensations » autour du film « Le chocolat vivant ». Pour expérimenter autrement le chocolat, en laissant libre court à ses sens.

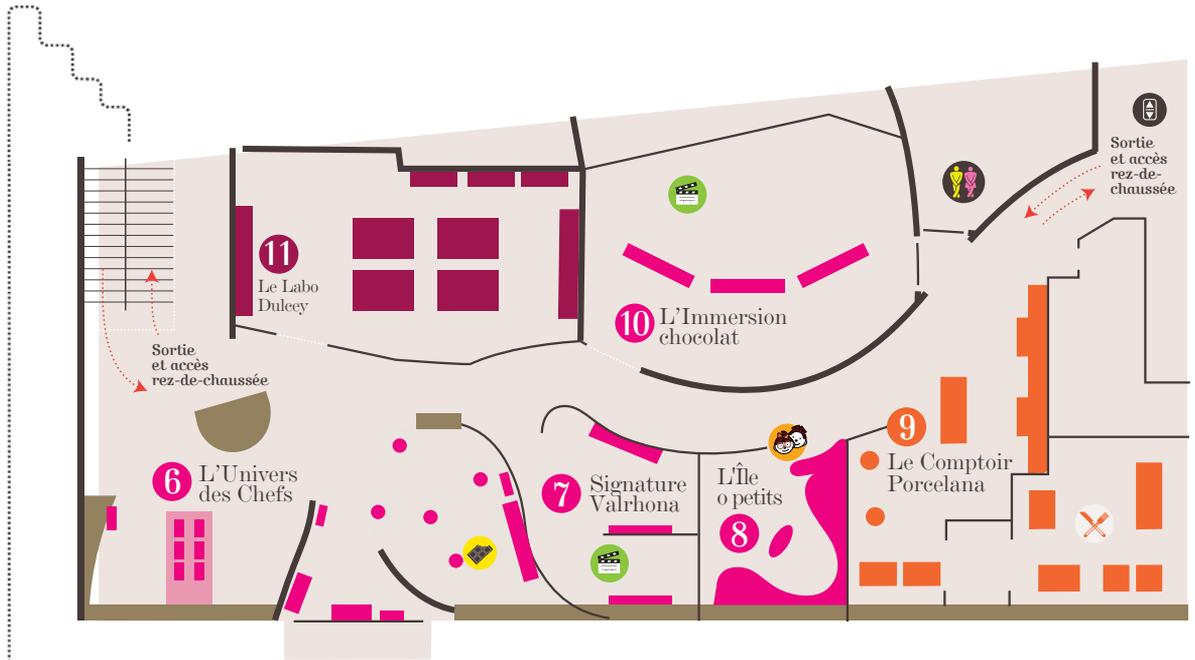
### 11 Le Labo Dulcey

Des Ateliers de Pâtisserie pour s'essayer à la réalisation de différentes recettes autour du chocolat, sur les conseils avisés et passionnés de chefs pâtissiers Valrhona. (Sessions de 30 mn à 1h30).

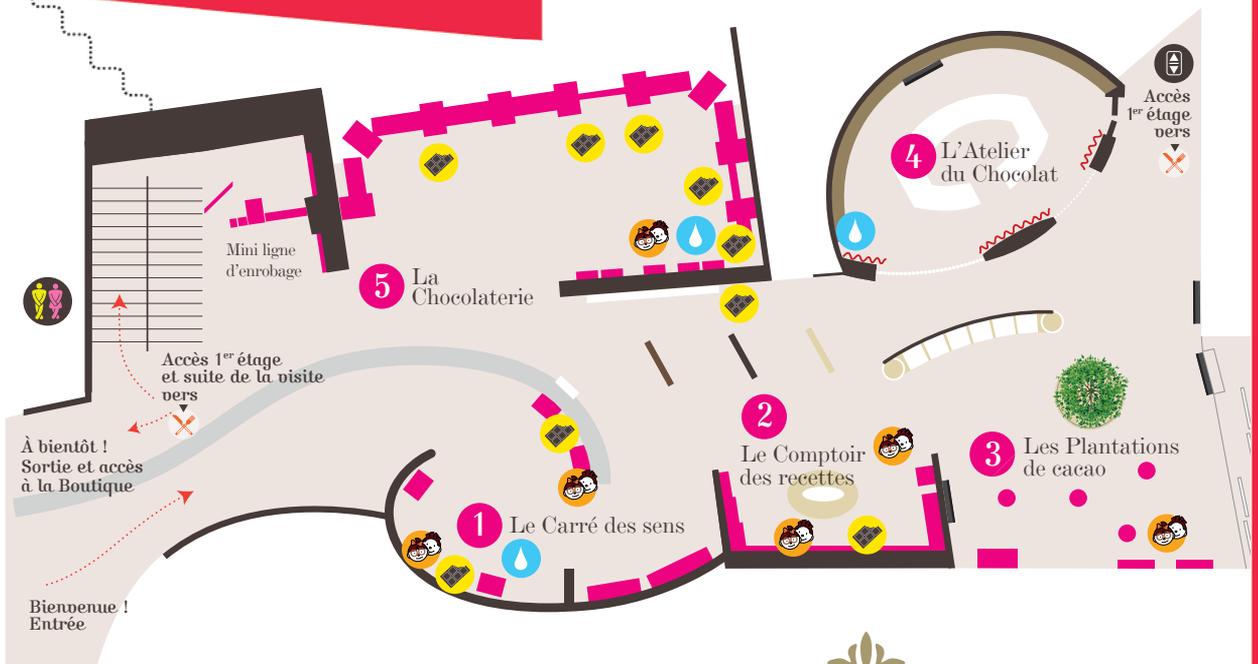


# Les espaces du premier étage

-  Spécial enfant
-  Dégustation
-  Fontaine à eau
-  Espace restauration et pause café
-  Toilettes
-  Film
-  Ascenseur



# Les espaces du rez-de-chaussée



# CINQ BONNES RAISONS DE [RE] DÉCOUVRIR

LA CITÉ  
DU CHOCOLAT  
VALRHONA

## 1 Un parcours de visite pédagogique et ludique

Un parcours de visite pédagogique et ludique autour du chocolat, depuis la récolte du cacao jusqu'à la fabrication du chocolat et sa transformation par les artisans du goût. Il s'adresse à tous les publics, amateurs et passionnés, enfants comme adultes, pour autant qu'ils aiment le chocolat !

## 2 Une expérience gourmande unique

Une expérience gourmande unique qui fait appel aux cinq sens : l'occasion de déguster et d'apprécier les goûts, les formes, les couleurs ou textures de 15 à 20 chocolats, de percer les secrets de leurs composantes ou d'identifier les Grands Crus.

## 3 Des ateliers et animations

Des ateliers et animations tout au long du parcours, plusieurs fois par jour. Ils sont assurés par une équipe de professionnels pour approfondir un savoir-faire, un geste ou une technique autour du chocolat.

## 4 Un restaurant 100% chocolat

Un restaurant en libre service 100% chocolat pour vivre une expérience culinaire originale, version salée ou sucrée.

## 5 Un espace récréatif dédié aux enfants

Un espace récréatif dédié aux enfants pour étoffer l'accueil spécifique qui leur est proposé dans le parcours de visite.





# **CHIC ! LA VISITE LIBRE**

Une visite en autonomie

## **A votre rythme et selon vos envies**

Cette formule de visite permet à votre groupe de découvrir la Cité du Chocolat à son rythme et selon ses envies. L'espace est conçu pour tous les amateurs de chocolats, novices ou passionnés, de tous âges. Seule condition d'accès : partager l'envie de mieux connaître et déguster un produit connu de tous, le chocolat.

## **Une véritable expérience gourmande !**

À la Cité du Chocolat, rien ne vous est imposé, tout vous est proposé, même le sens de la visite. Avec à la clé, la promesse de vivre une véritable expérience gourmande !

Participation aux animations gratuites "grand public" (si horaires compatibles).

Accès libre à la Boutique Valrhona.



### **TARIF / Personne**

#### **Conditions de la Visite Libre**

- A partir de 20 personnes payantes

#### **Avantage groupe**

- Des tarifs préférentiels
- La gratuité pour le chauffeur de bus



Durée  
**1h30 à 2h**  
en moyenne

**7€80**

Adulte

**6€80**

Enfant

Professionnels du tourisme :  
nous consulter.



# CHIC ! LA VISITE AVEC ATELIER DÉCOUVERTE



## 1 De la Cabosse au Grué : la vie du cacao



25'

Apprenez à identifier les spécificités botaniques du cacaoyer et de son fruit la cabosse. Découvrez les étapes du traitement des cabosses en plantations et vivez une expérience unique : un écabossage en direct.

**Un atelier sur la biodiversité.**

## 2 Les secrets du Praliné Valrhona



25'

Percez tous les secrets du praliné : sa composition, ce qui fait son goût, ses procédés de fabrication. Une démonstration permet d'identifier les différentes étapes de sa confection.

**Un atelier gourmand avec quelques surprises à la clé.**

## 3 De la Fève de Cacao à la Fève de Chocolat



45'

Percez le secret des étapes de fabrication en plantation et en chocolaterie. Place ensuite à la dégustation autour de 2 Grands Crus Valrhona.

**Un atelier complet pour comprendre tout ce qui se cache derrière une fève de chocolat.**

## 4 Initiation à la Dégustation de Chocolats



45'

Faites appel à vos cinq sens et découvrez toute la subtilité et la richesse de 6 Grands Crus Valrhona. Imprégnés vos papilles de toutes leurs saveurs et devenez un amateur éclairé.

**Un atelier interactif où règne la bonne humeur.**

## 5 Vins et Chocolats\* : Initiation à la dégustation



60'

Accompagné d'un guide œnologue et d'un expert chocolat, découvrez les accords subtils, gourmands et parfois étonnants entre nos vins rouges et blancs de la Vallée du Rhône et les Grands Crus de Chocolat Valrhona, noir et lait.

**Un atelier convivial où vos papilles seront en éveil.**

## 6 Chocolat Chaud\*\* **NOUVEAU**



30'

Partagez 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.

**Un atelier ludique pour réchauffer les cœurs.**



### TARIF / Personne en supplément du prix Visite Libre

#### Conditions de la Visite avec Atelier Découverte

- A partir de 20 personnes payantes
- \*Atelier Vins & Chocolats : sous réserve de disponibilité du guide œnologue.
- \*\*Atelier Chocolat Chaud : disponible uniquement du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars.

Cabosse <i>Tout public</i>	1€	Praliné <i>Ado, adulte</i>	1€	Fève cacao à fève chocolat <i>Sénior</i>	2€
Dégustation chocolats <i>Ado, adulte</i>	2€	Vins & chocolats <i>Adulte</i>	17€		
Chocolat Chaud <i>Tout public</i>	1€				





# CHIC ! LA VISITE AVEC ATELIER DE PÂTISSERIE

## 1 De la Fève de chocolat à la Mousse au chocolat **DÉMONSTRATION**



Partagez avec un chef Valrhona quelques secrets et tours de main pâtisseries : de la fève de chocolat à la mousse, pour découvrir l'influence de la texture sur le goût. **Un moment convivial de partage alliant astuces et gourmandise.**

### **PARTICIPATIF**

## 2 Une Tablette très Cité



Maîtrisez le chocolat, matière noble qui se forme et se transforme. Venez apprendre la technique du moulage traditionnel d'une tablette de chocolat. **Un atelier ludique où chacun réalise et repart avec sa tablette personnalisée.**

### **PARTICIPATIF**

## 3 Rochers Crunchy Lactés **NOUVEAU**



Réalisez de délicieux rochers aux amandes et fruits séchés enrobés au chocolat Jivara Lacté. Chaque participant repart avec ses créations. **Un atelier "chocolaterie" avec caramélisation des fruits secs, tempérage du chocolat et enrobage.**

### **PARTICIPATIF**

## 4 Pâtisserie - Chocolaterie **NOUVEAU**



Après la fabrication de Rochers Crunchy Lactés (voir atelier n°3) place à de délicieux moelleux au chocolat avec réalisation de la pâte et utilisation de la poche à douille. Chaque participant dégustera sur place son moelleux et repartira avec ses rochers. **Un atelier mêlant à la fois pâtisserie et chocolaterie.**



### TARIF / Personne en supplément du prix Visite Libre

#### Conditions de la Visite avec Atelier de Pâtisserie

- A partir de 10 personnes payantes
- Prestation disponible uniquement le mardi de 13h30 à 17h30 et le jeudi de 9h15 à 12h15.

**Atelier participatif** : de 10 à 16 personnes.

**Atelier démonstration** : de 20 à 40 personnes.

De la Fève  
à la Mousse  
au chocolat **5€**

Une Tablette  
très Cité **9€**

Rochers  
Crunchy  
Lactés **12€**

Pâtisserie -  
Chocolaterie **27€**





# LE COMPTOIR PORCELANA

## LA RESTAURATION

Pour une expérience culinaire originale

### LE MENU TOUT CHOCOLAT

22€  
/pers.

Au choix : 1 Salade / 1 Parmentier / 1 Dessert + Boissons

#### SALADES COMPOSÉES CHOCOLAT

##### XOCOPILI

Mesclun, tomates séchées, Mozzarella di Bufala, Lomo Iberico, **sauce chocolat Xocopili**

##### SALADE MARINE

Mesclun, Lieu Noir fumé façon Haddock, croquets tomates & piment d'Espelette, **sauce Praliné**

##### SALADE D'ICI

Mesclun, dés de caillette, **ravioles frites au chocolat Valrhona**, noix, sauce Miel

#### PARMENTIERS CHOCOLAT

Fruits de mer - Chocolat Dulcey 32%  
Canard - Chocolat noir épicé Xocopili 72%  
Pintade - Praliné amande 60%  
Légumes - Grué de cacao

#### DESSERTS CHOCOLAT

Mousse allégée, Perles Craquantes,  
Au choix : Dulcey 32% ou Guanaja 70%

Clafoutis choco griottes  
Brownie pécan Opalys 33%  
Salade de fruits frais

#### BOISSONS

Café + Eau d'Evian 50cl + Vin de Cépâge rouge de la Cave de Tain (1 bouteille pour 4)

Menu donné à titre indicatif. Se renseigner lors de la réservation.  
L'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Menu enfant  
à 9,90€  
sur demande



### LA PAUSE GOURMANDE

NOUVEAU

1 dessert chocolat à la carte

5,50€  
/pers.

+  
1 boisson chaude au choix :  
café / thé / chocolat chaud

#### Conditions Restauration Groupe

- Pour les groupes de 10 à 50 personnes.
- 2 services disponibles : 12h00 et 13h15.
- Confirmation définitive du nombre de personnes une semaine avant la date de la visite. Sera facturé le nombre de repas confirmés.





# CHIC ! LA VISITE PRIVILÈGE

La Cité du Chocolat pour vous !

## Une privatisation unique

Lorsque la Cité du Chocolat est fermée au public, nous vous proposons d'offrir à vos invités une immersion dans le monde fascinant du chocolat pour un moment de partage et d'échange.

Nous mettons à votre entière disposition notre parcours de découverte ainsi que deux animateurs pour vous divertir durant la prestation. Vous serez accueillis avec une coupe de Clairette de Die « Cuvée Icône ».

Pour rendre ce moment des plus chaleureux, nos animateurs organisent des animations d'une durée de 10 à 15 minutes autour d'un produit, d'une dégustation, d'un quizz chocolaté.

Pour clore la visite, chacun de vos invités repartira avec un clin d'œil chocolat : un plumier de dégustation 6 carrés Grands Crus de chocolat noir.



## TARIF SUR DEMANDE

### Conditions de la Visite Privilège

- Capacité de 20 à 150 personnes
- La prestation comprend la mise à disposition de l'espace de visite, deux animateurs, une coupe de Clairette de Die « Cuvée Icône » et un plumier Initiation à la Dégustation 6 Grands Crus de chocolat noir pour chaque invité



Horaires de privatisation  
**19h à 21h**





# CHIC! LA BOUTIQUE

Pour prolonger  
le plaisir...

### Le rendez-vous gourmand

Après votre visite à la Cité du Chocolat, vous ne croquerez plus jamais un carré de chocolat comme avant ! Alors, pour garder un souvenir à la mesure de votre expérience, rendez-vous à la Boutique. Installée au cœur de la Cité du Chocolat, comme elle l'était dans les années 50 au cœur de la chocolaterie, la boutique rassemble l'ensemble des gammes Valrhona. Vous pourrez y déguster en avant-première les nouveautés de la marque, dénicher des produits souvenirs bien sûr, ainsi que des guimauves ou des biscuits fabriqués avec du chocolat Valrhona.

### La Boutique cadeaux

Sur votre demande, le service Groupe peut vous mettre en relation avec la Boutique pour commander des cadeaux. Lors de votre venue, ils seront mis à disposition de chacun des participants.





# CHOUETTE, DES SUGGESTIONS DE JOURNÉES

Pour une journée qui sort de l'ordinaire

## Train de l'Ardèche

Prenez place dans les voitures historiques pour un voyage pittoresque dans les Gorges du Doux : points de vue uniques, ponts et tunnels majestueux se succèdent tout au long du trajet.

 Train de l'Ardèche  
Saint-Jean-de-Muzols - A 15 min  
04 75 06 07 00



### Déroulement journée

**9h30**  
Visite libre + Atelier découverte  
"Initiation à la dégustation de Chocolats"

**12h00**  
Pause déjeuner au Comptoir Porcelana

**15h15**  
Visite commentée des Gorges du Doux  
+ Visite libre du Musée et de la Gare

**17h00**  
Retour vers votre localité



## Ferme aux Crocodiles

Alliez deux sites renommés, la Cité du Chocolat et la Ferme aux Crocodiles pour une journée qui marquera les esprits.

 Ferme aux Crocodiles  
Pierrelatte - A 55 min  
04 75 96 09 37



### Déroulement journée

**9h30**  
Visite libre + Atelier découverte  
"Initiation à la dégustation de Chocolats"

**11h45**  
Départ pour la Ferme aux Crocodiles  
Pause déjeuner à 13h sur place

**14h30**  
Visite guidée à la Ferme aux Crocodiles  
+ Accès libre à l'ensemble du parc

**17h00**  
Retour vers votre localité



## Cave de Tain et Petit train des vignes

Chocolat et vin ont des points communs. Venez découvrir les secrets de leur élaboration et parcourez le célèbre vignoble de la colline de l'Hermitage à bord du Petit Train des Vignes.

 Cave de Tain / Terres de Syrah  
Tain l'Hermitage - A 5 min  
04 75 08 91 91



### Déroulement journée

**9h30**  
Visite libre + Atelier découverte  
"De la cabosse au grué : la vie du cacao"

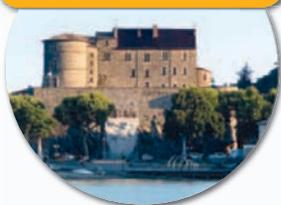
**12h00**  
Pause déjeuner au Comptoir Porcelana  
puis Petit Train des Vignes

**14h45**  
Visite guidée de la Cave de Tain  
+ Dégustation commentée de 5 vins

**17h00**  
Retour vers votre localité

## Sorties complémentaires !

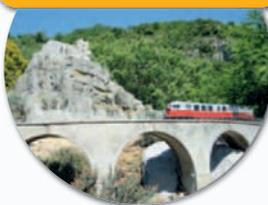
Château-Musée  
Tournon sur Rhône - A 5 min  
04 75 08 10 30



Petit Train des Vignes  
Tain l'Hermitage - A 5 min  
06 75 59 80 16



Jardin des Trains Ardéchois  
Soyons - A 35 min  
04 75 60 96 58



Palais Idéal du Facteur Cheval  
Hauterives - A 40 min  
04 75 68 81 19





# CHIC, DE LA BILLETTERIE EN PRÉ-VENTE !

## Le Tarif

Billetterie

8€

Adulte

7€

Enfant

La Cité du Chocolat vous propose en pré-vente une offre de billetterie individuelle très avantageuse.

### Les avantages

- Billets sans date limite de validité
- Commande minimum : seulement 20 billets !
- Panachage possible sur les 2 types d'entrées pour bénéficier du tarif préférentiel
- Pas de frais de port

Informations complémentaires et bon de commande sur demande.



### Informations et Réservations Groupe et Billetterie

Isabelle ou Stéphanie  
isabelle.billiard@valrhona.fr  
stephanie.begot@valrhona.fr  
Tél. 04 75 09 27 27

### Horaires

Ouvert tous les jours  
de 9h à 19h, le dimanche  
et jours fériés de 10h à 18h30.  
Dernières entrées  
1h30 avant la fermeture.  
Fermeture le 1<sup>er</sup> Janvier,  
du 8 au 14 Janvier inclus,  
le 1<sup>er</sup> Mai et le 25 Décembre.

### Accès

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

LA CITÉ  
DU CHOCOLAT  
VALRHONA



cite@valrhona.fr - www.citeduchocolat.com

12, avenue du Président Franklin Roosevelt - 26600 Tain l'Hermitage