la Cité du Chocolat
VALRHONA

Le Chocolat en toute complicité

BROCHURE GROUPE 2024

citeduchocolat.com

Imaginons le meilleur du chocolat

À PROPOS DE VALRHONA

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, chez Valrhona, nous avons la conviction que, main dans la main avec l'ensemble des acteurs de la filière, nous pouvons co-construire un modèle durable au bénéfice de tous : producteurs, collaborateurs, artisans et amateurs de chocolat, tout en respectant et préservant la planète.

Nous imaginons le meilleur dans la sélection et la culture des cacaos fins pour en promouvoir la diversité et tisser des liens forts avec les producteurs.

Nous imaginons le meilleur dans la fabrication du chocolat et l'élargissement de la palette aromatique avec notre large gamme de chocolats de dégustation et chocolats à pâtisser.

Nous imaginons le meilleur pour faire rayonner la gastronomie grâce à notre Ecole et nos événements.

En faisant le choix des produits Valrhona, vous devenez un acteur du développement durable du cacao et entrez dans le cercle des passionnés du chocolat.

Nos engagements

NOS MISSIONS

Valrhona : Ensemble, faisons du Bien avec du Bon

Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs et nos clients pour créer une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien. Ensemble, faisons du bien avec du bon, c'est notre mission d'entreprise et c'est ce qui guide nos actions au quotidien.

Nous sommes fiers d'être certifiés B Corp et d'avoir rejoint la communauté des entreprises qui œuvrent chaque jour afin d'être les meilleures pour le monde.

Tout ceci est rendu possible grâce à Live Long, notre programme de développement durable. En plus d'être le plan d'actions au service de notre mission, Live Long c'est notre engagement pour la neutralité carbone, de la plantation à l'assiette, à horizon 2025.

VALRHONA live long

Entreprise B Certifiée

Cette entreprise respecte des normes sociales et environnementales élevées et s'inscrit dans une démarche de progrès.

La Cité du Chocolat vers un tourisme plus durable

Notre ambition est de faire de ce lieu touristique un lieu de divertissement durable, où l'on partage mieux et bien la passion du cacao.
En harmonie avec les valeurs de préservation de l'environnement et de responsabilité sociale de l'entreprise, la Cité du Chocolat a entrepris un voyage vers un avenir où le plaisir des sens et la conscience environnementale se rejoignent. "A travers la Cité, nous souhaitons faire rayonner une approche du chocolat résolument engagée à prendre soin de la planète." déclare Aurélie Roure, directrice de la Cité du Chocolat.

C'est autour de 4 piliers que la stratégie s'articule :

· *Le Respect de l'Environnement :* nous nous engageons à minimiser notre impact sur l'écosystème avec des mesures concrètes pour réduire la consommation d'énergie entre autres.

· *Une Expérience Pédagogique :* nous visons à éduquer les visiteurs sur les enjeux liés à la production de chocolat et à la durabilité en mettant en lumière les aspects environnementaux et sociaux.

· *La Valorisation du Local :* nous mettons en avant la richesse des terroirs et en collaborant avec les acteurs locaux nous favorisons la préservation des ressources régionales et contribuons au développement économique de la région.

· *Un Engagement Social :* consciente de notre rôle dans l'écosystème local, nous créons des opportunités d'emploi. De plus, nous nous efforçons d'offrir une expérience inclusive à tous les visiteurs, indépendamment de leurs besoins spécifiques.

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

La visite peut commencer dans une ambiance immersive par la découverte de cette étonnante matière première : le chocolat. L'occasion de renouer de manière ludique avec ses cinq sens et d'apprendre à déguster. Le chocolat recèle d'infinies variations de goûts, formes, couleurs ou textures qui ne cesseront de vous interpeller tout au long du parcours.

2 Le Comptoir des recettes

Espace de rencontre et d'animation, le Comptoir des recettes sert de lieu d'exploration : on y découvre les ingrédients, précise les proportions, présente les composants classiques et les matières premières originales... La Cité du Chocolat révèle les secrets de la recette du chocolat !

3 Les Plantations de cacao

Immergé dans un décor de plantation de cacao, vivez un véritable voyage aux origines du chocolat. À l'autre bout du monde, sous les tropiques, le savoir-faire, la répétition des gestes ancestraux et le respect du terroir contribuent depuis toujours au développement du cacao et à la finesse de ses arômes... Les secrets se lèveront les uns après les autres.

4 La chocolaterie

Les fèves de cacao ne seraient que des graines sans le savoir-faire et les gestes précis des professionnels d'une chocolaterie, qui développent leur potentiel. Dans l'ambiance immersive des ateliers de production, vous comprendrez comment se transforment la matière première en une « couverture de chocolat » aux arômes fins et équilibrés.

5 L'univers des chefs

Plonger dans l'univers quotidien des artisans de la gourmandise : pâtissiers, chocolatiers, boulangers. Admirer leurs réalisations, leur créativité. Partager de manière ludique leur savoir-faire technique.
Dans cet écrin, la Cité du Chocolat affirme sa vocation à faire connaître les savoir-faire de la gastronomie !

6 Valrhona au fil du temps

Pour partager sa grande aventure, Valrhona se raconte ici au travers d'une exposition et d'un film qui retracent l'histoire de la chocolaterie française drômoise. Cet espace dévoile l'héritage de la marque et valorise le patrimoine singulier des métiers de la gastronomie.

7 Histoire du cacao NOUVEAU

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 Photochoc

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

9 L'Île o petits

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

la Cité du Chocolat VALRHONA

5 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 10 à 15 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 100% chocolat pour vivre une expérience culinaire originale, version salée ou sucrée.

5 Un lieu et des activités pour tous

Du parcours enfants aux ateliers adultes, les activités proposées par la Cité peuvent être adaptées aux demandes de tous types de groupes : associations, comités d'entreprises, collectivités territoriales, etc...

La Visite Libre

UNE VISITE EN AUTONOMIE

Selon votre temps et vos envies

Cette formule de visite permet à votre groupe de découvrir la Cité du Chocolat à son rythme et selon ses envies. Préparez vos 5 sens pour un voyage inédit au cœur du goût et des savoir-faire, d'une plantation de cacaoyers jusqu'à l'atelier des plus grands pâtissiers.

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, ludique et interactive à vivre, à revivre et à partager !

Deux animations, au cœur du parcours, pour rythmer la visite

Durant le parcours proposé, vous assisterez à deux petites animations de 15 min, l'une pour découvrir la cabosse, le fruit du cacaoyer, l'autre pour suivre le parcours d'un chocolat sur une mini ligne de production, jusqu'à l'enrobage définitif et l'obtention de chocolats.

Accès libre à la Boutique Valrhona.

TARIF / Personne

Conditions de la Visite Libre
- A partir de 20 personnes payantes.

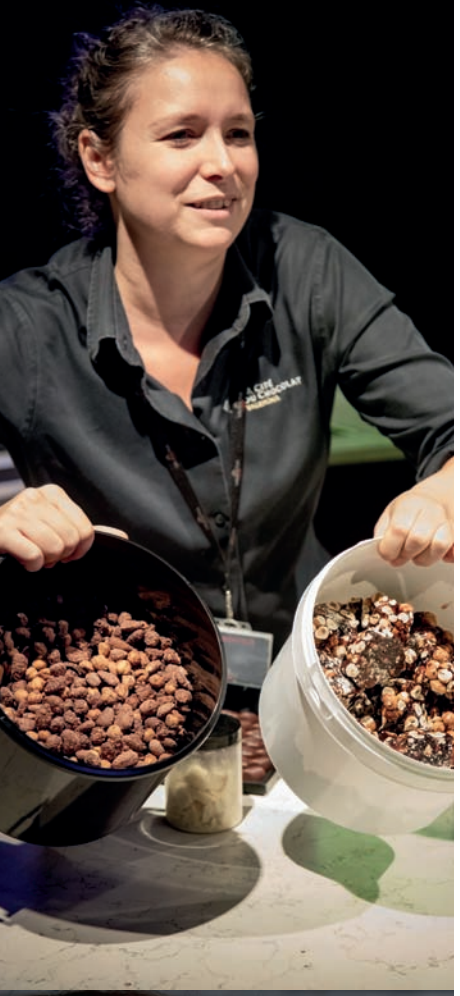
Avantage groupe
- Un tarif préférentiel.
- La gratuité pour le chauffeur de bus.

Durée
1h30 à 2h
en moyenne

8,80€*
Adulte/Enfant

Professionnels du tourisme : nous consulter.

** Prix public : 11,50€ pour les adultes et 9,50€ pour les enfants.*



La Visite avec Atelier Découverte

POUR APPROFONDIR LA VISITE

1 Les secrets du Praliné Valrhona

30’

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.

2 Le Goût et ses Mystères

30’

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.

3 Chocolat Chaud*

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.

4 Histoire du Cacao

30’

Découvrez l’histoire du cacao à travers les âges et les civilisations. D’une boisson réservée aux dieux à notre chocolat d’aujourd’hui, revivez cette aventure cacaotée !

Une conférence divertissante et instructive.

5 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.

6 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. Imprégnez vos papilles de toutes leurs saveurs et devenez un amateur éclairé.
Un atelier interactif où règne la bonne humeur.

7 Accord Chocolats & Vins**

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.

TARIF / Personne en supplément du prix Visite Libre

Conditions de la Visite avec Atelier Découverte

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

Les secrets du Praliné Valrhona *Ado, adulte*	2€
Chocolat Chaud *Tout public*	2€
De la fève de cacao à fève de chocolat *Sénior*	3€
Accord Chocolats & Vins *Adulte*	28€
Le Goût et ses Mystères *Tout public*	2€
Histoire du Cacao *Ado, adulte*	2€
Dégustation chocolats *Ado, adulte*	3€

La Visite avec Atelier de Pâtisserie

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT

1 1h30'

Douceurs Chocolatées*

Trois recettes incontournables pour un moment convivial à vivre entre petits et grands.

Mousse au chocolat, Tartelette au chocolat, Pâte à tartiner.

2 1h30'

Goûter gourmand NOUVEAU

Trois délicieuses recettes pour un bon goûter à partager en famille un dimanche après-midi.

Cookies, Fondant au chocolat, Tablette.

3 1h30'

Délices d'enfance NOUVEAU

Retomber en enfance le temps de cet atelier en réalisant deux recettes gourmandes et régressives !

Guimauves ourson chocolat, Pâte à tartiner.

4 1h30'

Gourmandises de Noël NOUVEAU

Deux recettes simples pour surprendre vos convives pour les fêtes de fin d'année !

Truffes au chocolat, Sapins Rochers.

5 2h

Born in the USA NOUVEAU

Trois merveilles sucrées de l'oncle Sam revisitées par les pâtissiers de l'Ecole Gourmet.

Brownies, Cookies, Cupcakes ganache montée.

**Possibilité de faire seulement 1 recette en 30 min ou 2 recettes en 1h.*

TARIF / Personne en supplément du prix Visite Libre

Conditions de la Visite avec Atelier de Pâtisserie

- Atelier participatif : de 5 à 16 personnes.
- Vacances scolaires : programmation différente, nous consulter.

Douceurs chocolatées	34 €
Goûter Gourmand	34 €
Délices d'enfance	34 €
Gourmandises de Noël	34 €
Born in the USA	45 €

Le Comptoir Porcelana

LA RESTAURATION

Pour une expérience culinaire originale

Au-delà des recettes traditionnelles où il est utilisé comme liant dans une sauce, les créations du Comptoir Porcelana associent subtilement le chocolat ou le cacao avec des viandes, des poissons ou des légumes, pour des sensations gustatives inédites.

Soucieuse de proposer des produits de qualité, la Cité du Chocolat s'associe aux producteurs de la région afin de proposer une carte locale qui évolue au fil des saisons.

LE MENU TOUT CHOCOLAT

25 € /pers.

Au choix :
1 Entrée / 1 Plat / 1 Dessert + Boissons

EXEMPLE DE MENU

Salade de saison, carottes râpées, haricots rouges Azuki,
caillette d'Ardèche, noix de Grenoble,
vinaigrette **OABIKA (concentré de jus de cacao)**

Navarin d'agneau aux olives vertes,
pommes de terre nouvelles, **chocolat TAÏNORI 64%**

Tartelette chocolat, Ganache lactée **BAHIBE 46%**,
ganache montée **MANJARI 64%**
et streusel de cacao à la fleur de sel

Vin de cépage rouge de la Cave de Tain (1 bouteille pour 5)

Café

Menu enfant à 11 €

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

Conditions Restauration Groupe

- Menu unique pour l'ensemble du groupe. Possibilité d'une alternative « végétarienne » ou « sans gluten » pour les personnes concernées.
- 2 services disponibles : 12h00 et 13h15.
- Confirmation définitive du nombre de personnes 10 jours avant la date de la visite. Sera facturé le nombre de repas confirmés.

NOUVEAU

LA PAUSE GOURMANDE

1 Fondant au chocolat
+
1 boisson au choix :
café / thé / chocolat chaud / verre de jus de fruit

6,50 € /pers.

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 St Perray blanc de blanc brut, un vin pétillant local pour une autre expression de nos terroirs et cépages, en bulles fines et légères.

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.

Conditions de la Visite Privilège

- Capacité de 20 à 120 personnes.
- La prestation comprend la mise à disposition de l'espace de visite, deux animateurs, une coupe de St Perray blanc de blanc brut et un plumier Initiation à la Dégustation 6 Grands Crus de chocolat noir pour chaque invité.

TARIF sur demande

Horaires de privatisation
18h30 à 20h30

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.

Une journée à la Cité du Chocolat...

Idée CSE

POUR LES TOQUÉS DE CHOCOLAT EXCLUSIVEMENT !

Une expérience 100% chocolat avec visite de la Cité du Chocolat, Atelier de Pâtisserie 1h30, Atelier Découverte 30 min et repas « Tout Chocolat ».

PROGRAMME DE VOTRE JOURNÉE *

10h00
Arrivée à la Cité du Chocolat, enregistrement et division du groupe en 2

10h15
Atelier de Pâtisserie « Douceurs chocolatées » - Groupe 1
Visite libre de la Cité du Chocolat - Groupe 2

12h00
Déjeuner « Tout Chocolat » au Comptoir Porcelana

13h30
Atelier Découverte 30 min
« Le goût et ses mystères » ou autre thème - Tout le groupe

14h15
Visite libre de la Cité du Chocolat - Groupe 1
Atelier de Pâtisserie « Douceurs chocolatées » - Groupe 2

16h00
Fin de la visite, passage en boutique possible

16h30
Fin de la journée

Conditions de la « Journée Tout Chocolat »

- Réalisable à partir de 8 personnes, jusqu'à 32 personnes maximum.
- Dès 7 ans, accompagné d'un adulte.

69,80€ *Adulte*

55,80€ *Enfant (7 à 10 ans)*

** Prix public : 80,20 € pour les adultes et 60,50 € pour les enfants.*

Les Suggestions Journée...

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

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

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

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

Maison de la Céramique

Chocolat et Céramique : au cœur des savoir-faire de la Drôme des Collines. Partez à la découverte des richesses de notre patrimoine.

Maison de la Céramique
St Uze - A 25 min
04 75 03 98 01

10h00
Démonstration de coulage de Porcelaine
+ visite libre de la Maison de la Céramique

12h00
Pause déjeuner au Comptoir Porcelana

13h45
Atelier découverte « De la Fève de Cacao à la Fève de Chocolat » + visite libre de la Cité du Chocolat

16h30
Retour vers votre localité

Sorties complémentaires !

La Cité du Chocolat ne pourra être tenu pour responsable de la mauvaise exécution des prestations chez nos partenaires.

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

Cabaret Le Bongo
St Marcel-lès-Valence
A 20 min
04 27 24 05 02

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

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

BILLETTERIE EN PRÉ-VENTE

Les tarifs

9,00€ Adulte

8,00€ 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 (tapez 5)

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, Sortie 13 Tain l'Hermitage.

TGV Gare SNCF de Valence (à 20 km),
TER depuis Lyon et Valence Ville,
arrêt Tain l'Hermitage/Tournon.

QUALITÉ TOURISME · VALLÉE DE LA GASTRONOMIE FRANCE · ACCUEIL VELO

la Cité du Chocolat VALRHONA

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

©Photos : Laurent Vu, Delmarty, Franck Jules, Mairie de Tournon-sur-Rhône, Emmanuel Georges, Jérôme Bryon, Anne Claire Heraud, Maya communication, Cité du Chocolat Valrhona, Publimage, Studio B, RDC. ©2023 Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés. Imprimé sur papier recyclé IMPRIM'VERT
overso