



la Cité du Chocolat
VALRHONA



Partageons
**LA PASSION
DU CHOCOLAT**

BROCHURE GROUPE 2026

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

Chez Valrhona notre mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de notre engagement. Avec les producteurs de cacao, les artisans et tous les passionnés de gastronomie, nous imaginons chaque jour le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage des savoir-faire sont les combats qui nous animent au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité que nous les accompagnons dans leur quête de singularité.

100% de nos fèves de cacaos sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

Entreprise



Certifiée

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

→ La Cité du Chocolat Valrhona : Vers un Tourisme Plus Durable

En 2024, la Cité du Chocolat Valrhona célèbre une étape importante en obtenant la Certification Divertissement Durable au niveau « Engagé ». Ce label a été initié par le Syndicat National des Espaces de Loisirs et Culturels (SNELAC) et dix sites de loisirs et culturels pilotes pour encourager les sites de loisirs et culturels à s'engager dans une démarche de développement durable et se préparer au tourisme de demain.

Par ailleurs, cette reconnaissance atteste de son alignement sur les valeurs environnementales et sociales chères à l'entreprise. La Cité s'est pleinement investie dans une démarche de tourisme durable, alliant l'exploration de la filière cacao-chocolat à une conscience écologique renforcée.

Sa stratégie repose sur quatre piliers fondamentaux, rigoureusement mis en œuvre :

1 - Respect de l'environnement : Des initiatives concrètes ont été mises en place pour réduire l'impact écologique, notamment à travers une diminution significative de la consommation d'énergie et une gestion rigoureuse des ressources.

2 - Expérience pédagogique : La Cité sensibilise activement ses visiteurs aux enjeux du chocolat durable, en proposant des contenus éducatifs qui abordent les défis environnementaux et sociaux liés à la production du cacao.

3 - Valorisation du local : En s'associant avec des acteurs régionaux, la Cité contribue à la préservation des ressources locales et au soutien de l'économie régionale, favorisant ainsi un circuit court bénéfique à tous.

4 - Engagement social : La Cité crée des emplois locaux et veille à offrir une expérience inclusive, où l'équité et la richesse culturelle sont au cœur de chaque visite.

Ces efforts sont le reflet d'une démarche de tourisme responsable, qui vise à minimiser les impacts négatifs sur l'environnement tout en promouvant une équité sociale accrue.





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'infinites 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

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.



5 BONNES RAISONS DE (RE)DÉCOUVRIR



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

9,20€*

Adulte/Enfant

**Professionnels du tourisme :
nous consulter.**

TARIF PRÉFÉRENTIEL BAS CARBONE

8,30€/pers.

sur présentation d'un justificatif
de voyage en train SNCF vers la
gare Tain-Tournon, ou en vélo
(photo devant le site).

* Prix public : 12,00€ 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 coeurs.

4

Cacao & Vanille

30'

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.

Un atelier sur la biodiversité, mais pas que !

5

Tour du Monde du Chocolat NOUVEAU

30'

Du Mexique à l'Europe, en passant par les saveurs exotiques de l'Asie, explorez les origines du cacao et les traditions chocolatées à travers le monde. Chaque escale révèle une facette culturelle et gourmande du chocolat.

Une invitation au voyage, entre histoire, dégustation et découverte du monde.



6 De la Fève de Cacao à la Fève de Chocolat

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.

7 Initiation à la Dégustation de Chocolats

Apprécier un chocolat passe par différentes étapes qui sollicitent tous nos sens : couleurs, odeurs, saveurs, arômes... Vivez un parcours sensoriel avec 6 chocolats (blancs, laits, noirs) pour raviver, enrichir votre mémoire gustative, changer les idées reçues.

Un atelier pour les curieux comme les fins gourmets – à savourer sans modération !

8 Accord Chocolats & Jus de fruits

La dégustation de chocolats accompagnée de jus de fruits... des accords surprenants ! Cet atelier ludique d'initiation à la dégustation permettra aux petits et grands, d'apprendre les techniques de dégustation mais aussi à écouter leurs sens.

Un atelier convivial où les 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 de novembre à février.

**Les secrets du
Praliné Valrhona**
Ado, adulte **2,50€**

**Chocolat
Chaud**
Tout public **2,50€**

**Tour du Monde
Chocolat**
Tout public **2,50€**

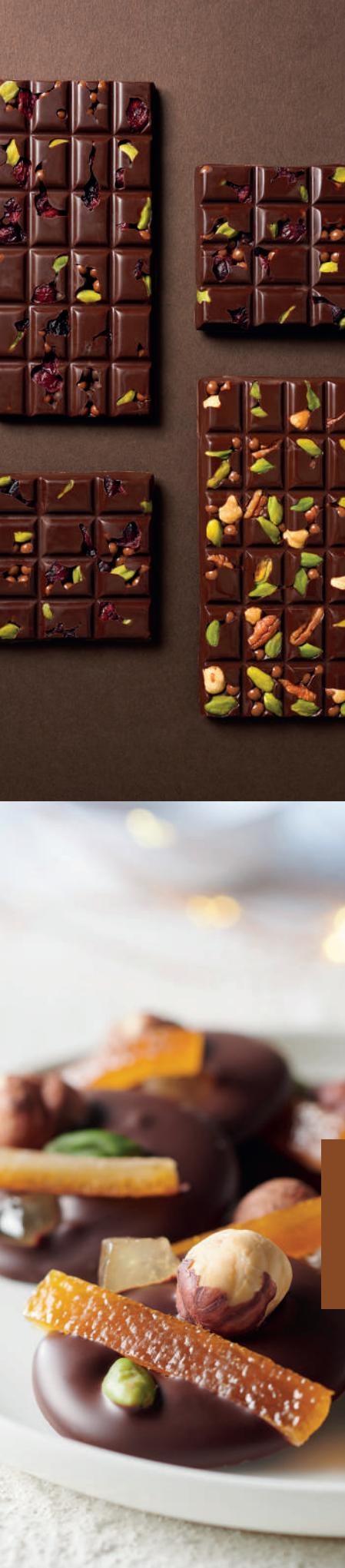
**Dégustation
chocolats**
Ado, adulte **4€**

**Le Goût et
ses Mystères**
Tout public **2,50€**

**Cacao
& Vanille**
Tout public **2,50€**

**De la fève de cacao
à fève de chocolat**
Sénior **3€**

**Chocolats &
Jus de Fruits**
Tout public **5€**



La Visite avec Atelier Créatif

POUR CRÉER ET REPARTIR AVEC SON
PLUS BEAU SOUVENIR... CHOCOLATÉ !

1
 30'

Minute Tablette NOUVEAU

Initiez-vous aux secrets de la chocolaterie lors de cet atelier ludique et créatif. Vous apprendrez à tempérer, mouler et décorer une tablette de chocolat selon vos envies.

Choisissez vos ingrédients parmi une sélection savoureuse : pistaches, perles craquantes, amandes... et personnalisez votre tablette comme un vrai chocolatier.

2
 30'

Minute Frites NOUVEAU

Découvrez l'art du moulage en chocolat en créant des frites en chocolat qui raviront vos papilles et celles de vos proches. A chaque saison, ses frites ! Poissons, cloches... pour Pâques, Sujets effrayants pour Halloween, Sujets festifs pour Noël.

Chaque participant repartira avec ses créations, parfaites pour déguster à la maison ou offrir en cadeau.

3
 30'

Minute Mendiant NOUVEAU

Plongez dans la magie des fêtes et mettez la main à la pâte en réalisant un incontournable de la chocolaterie française : le traditionnel mendiant de Noël ! Vous apprendrez les gestes pour réaliser ces petits disques de chocolats garnis de fruits secs et fruits confits.

Un moment savoureux pour des fêtes toujours plus gourmandes !



TARIF / Personne
en supplément
du prix Visite Libre

Conditions de la Visite
avec Atelier Créatif

- Atelier participatif :
de 5 à 20 personnes.

Tablette **13€**

Frites **13€**

Mendiant **13€**



La Visite avec Atelier de Pâtisserie

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT



1 Instant Goûter **NOUVEAU**

Un atelier réconfortant autour des classiques du goûter ! Un moment simple et chaleureux à partager.
1h *Cookies, Mœlleux au chocolat.*

2 Douceurs Chocolatées

Trois recettes incontournables pour un moment convivial à vivre entre petits et grands.
1h30' *Mousse au chocolat, Tartelette au chocolat, Pâte à tartiner.*

3 Délices gourmands

Trois délicieuses recettes pour un bon goûter à partager en famille un dimanche après-midi.
1h30' *Mousse grand mère, Fondant au chocolat, Tablette.*

4 Gourmandises de Noël

Deux recettes simples pour surprendre vos convives pour les fêtes de fin d'année !
1h30' *Truffes au chocolat, Sapins Rochers.*

5 Born in the USA

Trois merveilles sucrées de l'oncle Sam revisitées par les pâtissiers de l'Ecole Gourmet.
2h *Brownies, Cookies, Cupcakes ganache montée.*

 **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.

Instant Goûter **26€**

Douceurs chocolatées **39€**

Délices gourmands **39€**

Gourmandises de Noël **39€**

Born in the USA **51€**



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

27€
/pers.

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

EXEMPLE DE MENU

Salade de saison, aubergines grillées, tomates, olives, pickels d'oignons rouges, melon, croûtons, vinaigrette **Praliné AMANDES NOISETTES**

Sauté de veau, haricots verts, tomates cerises, sarrasin grillé, sauce caramel aux épices douces et **au chocolat au lait TANARIVA 33%**

Tartelette citron meringuée
Crème citron **chocolat blanc IVOIRE 35%**, meringue italienne

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.

LA PAUSE GOURMANDE

1 Fondant au chocolat

+

1 boisson au choix :

café / thé / chocolat chaud / verre de jus de fruit

6,50€
/pers.



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.

77,70€

Adulte

61,70€

Enfant (7 à 10 ans)

Professionnels du tourisme : nous consulter.

* Prix public : 89,80€ pour les adultes et 69€ pour les enfants.



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.



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
St-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

9,50€	8,00€	6,50€
Adulte	Enfant 6-12 ans	Enfant 3-5 ans

Informations complémentaires et bon de commande sur demande.



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

• Les avantages

Billet Papier

- Billets **sans date limite de validité**
- Commande minimum : **seulement 20 billets !**
- **Panachage possible** sur les 3 types d'entrées pour bénéficier du tarif préférentiel
- **Frais de port offert** dès 30 billets achetés
- E-Billet NOUVEAU**
 - Commander, imprimer et régler vos billets en ligne

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, 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