

A woman in a blue sweater is looking at a display in a chocolate museum exhibit. The exhibit features large, realistic-looking chocolate trees and stacks of chocolate bars. Other visitors are visible in the background, some wearing headphones. The scene is lit with warm, ambient lighting.

# CHIC ! LE CHOCOLAT, ÇA SE VISITE !

 LA CITÉ  
DU CHOCOLAT  
VALRHONA

BROCHURE GROUPE 2020

# 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 et qu'on l'écoute !

### 2 Le Comptoir des recettes

Tout savoir sur les différentes recettes de fabrication des chocolats : ingrédients, proportions, composantes 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 Manjari

Pour approfondir une technique, un geste, un savoir-faire autour du chocolat, des Ateliers Découverte sont organisés durant toute la journée. (Sessions de 30 min 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 Photochoc

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

### 7 L'Univers des chefs

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

### 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.

### 10 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).

### 11 Salle Jivara

Une 2<sup>e</sup> salle d'animation pour en apprendre toujours plus sur le cacao et le chocolat avec nos Ateliers Découverte.

### 12 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 pâtisseries Valrhona. (Sessions de 30 mn à 1h30).



# Les espaces du premier étage



Spécial enfant



Dégustation



Espace restauration et pause café



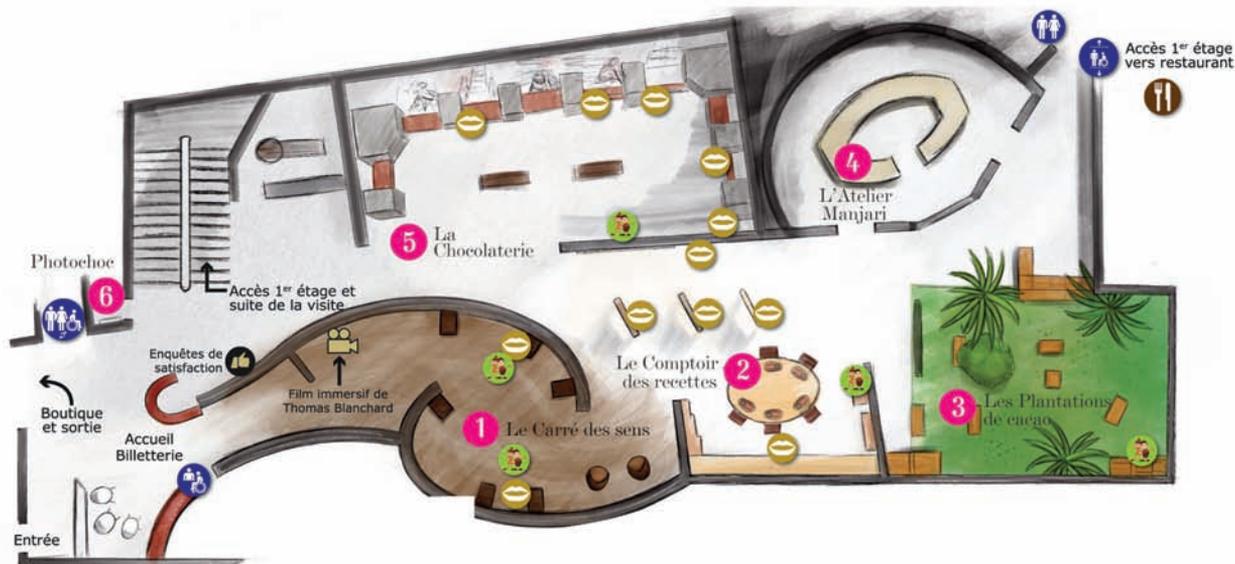
Toilettes



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

*Nouvelle  
ambiance,  
nouvelles  
émotions!*

## 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. 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 pâtisseries.

## 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 !

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



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



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 Le Goût et ses Mystères



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.**

## 4 Chocolat Chaud\* **NOUVEAU**



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.**

## 5 Histoire du Cacao **NOUVEAU**



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.**





# CHIC ! LA VISITE AVEC ATELIER DÉCOUVERTE

## 6 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.**

## 7 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.**

## 8 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.**



### 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 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars.

•\*\*Atelier Vins & Chocolats : sous réserve de disponibilité du guide œnologue.

Cabosse  
Tout public

1€

Praliné  
Ado, adulte

1€

Goût  
Tout public

1€

Chocolat  
Chaud  
Tout public

1€

Histoire  
du Cacao  
Ado, adulte

1€

Fève cacao à  
fève chocolat  
Sénior

2€

Dégustation  
chocolats  
Ado, adulte

2€

Vins &  
chocolats  
Adulte

23€





# CHIC ! LA VISITE AVEC ATELIER DE PÂTISSERIE

## 1 Une Tablette très Cité



30'

Venez découvrir le tempérage et apprendre la technique du moulage traditionnel d'une tablette de chocolat. **Un atelier divertissant où chacun réalise et repart avec sa tablette personnalisée.**

## 2 Ganache Express **NOUVEAU**



30'

Si vous pensiez la ganache réservée aux professionnels de la pâtisserie, détrompez-vous ! Le temps de cet atelier, fabriquez votre ganache puis garnissez un fond de tarte. Vous repartirez avec votre tartelette chocolat et sa recette. **Un atelier récréatif pour s'initier simplement à la pâtisserie.**

## 3 Pâtisserie - Chocolaterie



1h30'

Après la fabrication de délicats rochers aux amandes et fruits séchés enrobés au chocolat Jivara Lacté, réalisez un délicieux moelleux au chocolat. **Un atelier mêlant à la fois pâtisserie et chocolaterie.**

## 4 Pâtisserie Gourmande



1h30'

Apprenez les secrets de la pâte à choux en réalisant de délicieuses chouquettes, puis la base du tempérage du chocolat pour mouler votre propre tablette. **Deux classiques pour ravir toutes les papilles !**



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



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

- Prestation disponible du dimanche 13h30 au jeudi 17h (heure de fin de prestation).
- Vacances scolaires : programmation différente, nous consulter.

**Atelier participatif** : de 5 à 16 personnes.

Une Tablette  
très Cité

9€

Ganache  
express

9€

Pâtisserie -  
Chocolaterie

27€

Pâtisserie  
Gourmande

27€





# 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.

### LE MENU TOUT CHOCOLAT

**22,50€**  
/pers.

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

#### ENTRÉES CHOCOLAT

##### SALADE D'ICI

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

##### TARTELETTE XOCOPILI

Olives noires, tomates séchées et **chocolat noir Xocopili 72%** + Mesclun

#### PLATS CHOCOLAT

Parmentier Fruits de mer - Chocolat blond Dulcey 32%  
Effiloché de canard et quinoa - Chocolat noir épicé Xocopili 72%  
Risotto aux légumes et parmesan - Chocolat au lait Bahibé 46%

#### DESSERTS CHOCOLAT

Mousse allégée Dulcey 32%, Perles Craquantes  
Cake Chocochoc glaçage noir aux amandes craquantes

#### BOISSONS

Café + Vin de Cépage rouge de la Cave de Tain (1 bouteille pour 5)

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 11,50€  
sur demande**



### Le Comptoir Porcelana s'engage dans une démarche environnementale

Le Comptoir Porcelana fait le choix d'opter, dans la mesure du possible, pour une vaisselle d'origine naturelle, compostable et biodégradable, ou une vaisselle recyclable.

Cette vaisselle jetable qui réduit les consommations d'eau de lavage est revalorisée grâce, notamment, à la mise en place d'une filière de collecte de biodéchets. Pour répondre au besoin d'un maintien en température sur la durée du service, nos plats sont servis dans des bols en céramique de fabrication drômoise (Revol).

#### Conditions Restauration Groupe

- 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 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



## 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

## 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



### Déroulement journée

**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 !

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



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



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



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





# CHIC, DE LA BILLETTERIE EN PRÉ-VENTE !

## Le Tarif

### Billetterie

8€

Adulte

7€

Enfant

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

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



### Informations et Réservations Groupe et Billetterie

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

### Horaires

Du 2 janvier au 31 octobre :  
ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h,  
les dimanches, lundis et jours fériés de 10h à 18h30.  
Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 décembre :  
tous les jours de 10h à 18h30.  
Dernières entrées 1h30 avant la fermeture.  
Fermeture le 1<sup>er</sup> janvier, du 13 au 20 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