

Noël s'installe à la Cité du Chocolat Valrhona !

Noël fait son entrée à la Cité ! Animations magiques en tout genre, ateliers de pâtisserie pour enchanter toute la famille dans un cadre remarquable...un beau programme pour célébrer les vacances de Noël!

Des animations féériques au goût cacaoté

A l'approche de Noël, la Cité offre une escapade de saveurs à son public, des animations enchantées sont au programme : **Le malicieux magicien lyonnais Koltès se fauilera dans les couloirs de la Cité du Chocolat Valrhona à la rencontre des visiteurs pour leur montrer toute la magie du chocolat. Les plus petits lutins auront la chance d'entendre les fameux contes de Noël de la Cité dans l'île o petits, de quoi faire voyager leur imagination!**

Pour ravir toute la famille, des **dégustations gratuites de chocolat chaud Celaya** sont également prévues durant la visite, pour se réchauffer et régaler les papilles. Un vrai parcours gourmand en perspective !

Présence du magicien à la Cité : 27, 28, 29 et 30 décembre après-midi



Des ateliers créatifs et amusants !

Pour se préparer au mieux avant Noël, la Cité du Chocolat Valrhona a mitonné de beaux ateliers à ses visiteurs: **Création de sucettes gourmandes et de mendiants ou encore préparation de l'indétrônable atelier de chocolat chaud...**Tout est réuni pour passer un moment magique au sein de la Cité du Chocolat Valrhona.

De plus, les délicieuses recettes d'hiver sont à découvrir **au Comptoir Porcelana** pour le plus grand plaisir de tous!

Atelier Pâtisserie (30min/entrée à la Cité + 9€)

Atelier Chocolat Chaud : nouvelles recettes du 25 novembre au 7 janvier (30min/ entrée à la Cité + 1€)

Stages de pâtisserie spécial Noël pour régaler toute la famille

La fameuse Ecole Gourmet propose des stages de pâtisserie tout au long du mois de décembre pour préparer les fêtes et épater les convives.

Accompagnés d'un Chef pâtissier, les stagiaires se voient proposer de réaliser des recettes à base de chocolat, du salé au sucré! Friandises de Noël, Bûches de Noël, Repas de Fêtes, Chocolatissime... Des stages qui mettent l'eau à la bouche!

Les 15 décembre, des bons cadeaux pour les stages sont en vente à la Cité du Chocolat, une belle occasion de faire plaisir, une surprise chocolaterie sera également offert à tous les acquéreurs de bons cadeaux!

Toutes les informations sur le site de la Cité du Chocolat Valrhona :

<http://citeduchocolat.tickeasy.com/fr-FR/stages-de-patisserie>



Visiter la Cité du Chocolat à 360° sur <https://www.youtube.com/watch?v=5W63SRuCYIY>

La Cité du Chocolat : le goût de l'expérience

Depuis son ouverture en 2013, La Cité du Chocolat a accueilli plus de 300 000 visiteurs. Toucher, sentir, goûter, observer mais aussi partager, interagir : La Cité du Chocolat Valrhona offre une expérience gourmande, ludique et pédagogique. En 2016, La Cité du Chocolat Valrhona franchit une nouvelle étape et dévoile un espace inédit situé au 1er étage, sur plus de 700 m². Le parcours de visite s'agrandit pour permettre aux visiteurs de prolonger leur expérience à la Cité. Des fèves de cacao aux créations des pâtissiers, chocolatiers ou boulangers, en passant par la découverte d'une chocolaterie virtuelle ou d'une ligne d'enrobage de chocolats, la Cité du Chocolat Valrhona promet un voyage unique : une véritable immersion dans l'univers du chocolat, où priment sensations et émotions. Chaque mois, 40 animations sont réalisées par une équipe dédiée, plus de 20 000 carrés de chocolats sont dégustés et pas moins de 150 personnes s'initient à la pâtisserie lors de stages, d'ateliers ou d'animations.

A propos de VALRHONA (GROUPE SAVENCIA) :

Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'exception. Créée par un pâtissier pour les pâtissiers, Valrhona met toute son expertise, son exigence et sa passion au service des professionnels de la gastronomie pour faire de chaque dégustation un moment d'exception. Choisie par les meilleurs chefs et artisans à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes en proposant des goûts différents de chocolat, uniques et reconnaissables, qui créent toujours plus de plaisir et d'émerveillement. Dans un souci constant de dialogue et d'éthique, Valrhona s'appuie sur des relations de codéveloppement de longue durée avec les planteurs et les grands chefs, dans le respect des hommes et de la nature.

Catalyseur de tendances depuis plus de 25 ans, l'Ecole Valrhona invente, répertorie et conserve tous les savoirs et techniques des métiers du chocolat. Ses pâtissiers formateurs sillonnent le monde à la rencontre des professionnels pour échanger et transmettre dans une volonté permanente d'enrichissement mutuel.

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage – France -Tél. : +33 (0)4 75 07 90 90 - www.valrhona.com

Contacts presse : Agence Esprit des Sens

Emeline Guiraud – 04 78 37 29 72 – e.guiraud@eds-groupe.com

Clara Delon – 04 78 37 17 50 – c.delon@eds-groupe.com