



LA CITÉ DU CHOCOLAT  
VALRHONA

Communiqué de presse février 2017

## La Cité du Chocolat Valrhona ouvre son espace restauration à tous!

Depuis janvier 2017, la Cité du Chocolat Valrhona a ouvert le Comptoir Porcelana à tous les curieux et gourmands qui souhaitent déguster des mets uniques et savoureux dans un cadre chocolaté!

Dévoilé lors de l'ouverture du nouvel étage de la Cité du Chocolat Valrhona en juin dernier, le Comptoir Porcelana propose des recettes surprenantes associant le chocolat à des mets composés de viandes, de poissons ou de légumes. Initialement conçu pour accueillir les visiteurs durant le parcours, le Comptoir Porcelana est dorénavant ouvert au public extérieur qui souhaiterait venir déguster ces recettes inédites lors du déjeuner!



La carte propose de belles associations de saveurs, en voici quelques exemples : **parmentier de pintade au chocolat Praliné-Amandes**, **cocotte de fruits de mer sublimée par la douceur du chocolat blond Dulcey de Valrhona**, **salade composée agrémentée de ravioles de chocolat** ou encore en dessert, **mousse au chocolat noir 70% décorée de perles craquantes**... Une nouvelle recette est également à découvrir cet hiver au Comptoir Porcelana: les gastronomes pourront ainsi se réchauffer et se régaler avec **le velouté de panais, banane plantain et chocolat blond Orélys de Valrhona au goût délicat de réglisse et de biscuit**. Un mélange inattendu !

La Cité du Chocolat Valrhona met **son savoir faire unique au service de tous les publics** pour faire découvrir des nouvelles saveurs au plus grand nombre et perpétuer son amour du chocolat avec ce nouvel écrin qu'est le Comptoir Porcelana.



### Le Comptoir Porcelana Espace Restauration

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30

Réservation conseillée au 04 75 07 88 36

L'accès au restaurant se trouve à droite de la Cité du Chocolat à côté de la sculpture Toros.

La Cité du Chocolat Valrhona  
12 Avenue du Président Roosevelt  
26600 Tain-l'Hermitage



### **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 m<sup>2</sup>. Le parcours de visite s'agrandit pour permettre aux visiteurs de prolonger leur expérience à la Cité. Des fèves de cacao aux créations des pâtisseries, 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 pâtisseries, 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 pâtisseries 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](http://www.valrhona.com)

**Contacts presse : Agence Esprit des Sens**

**Emeline Guiraud** – 04 78 37 29 72 – [e.guiraud@eds-groupe.com](mailto:e.guiraud@eds-groupe.com)

**Clara Delon** – 04 78 37 17 50 – [c.delon@eds-groupe.com](mailto:c.delon@eds-groupe.com)