

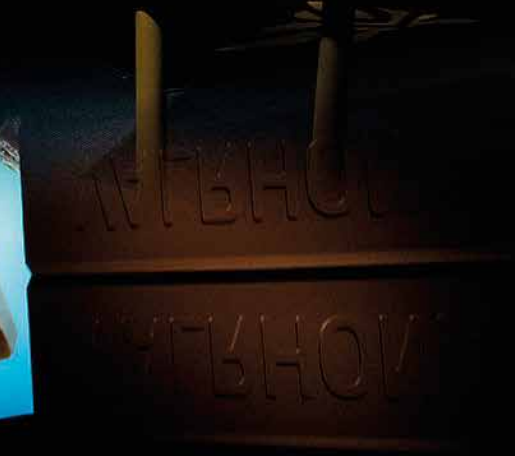


DOSSIER DE PRESSE 2016



LA CITÉ DU CHOCOLAT
VALRHONA

LE GOÛT DE L'EXPÉRIENCE





Valrhona, LA RÉFÉRENCE CHOCOLAT DES PROFESSIONNELS

Choisie par les professionnels les plus prestigieux de la gastronomie, Valrhona est aujourd'hui la marque de référence des plus grands Chefs, Pâtisseries et Artisans du monde entier. Une exigence d'excellence qui guide Valrhona dans la création de ses chocolats et dans ses innovations pour les professionnels et les consommateurs gourmets.

Fidèle à son engagement de « proposer le meilleur pour créer le meilleur », Valrhona s'engage à réinventer le monde du chocolat pour faire progresser la gastronomie mondiale.

Avec la Cité du Chocolat, Valrhona invite amateurs et professionnels à un voyage initiatique, interactif et sensoriel et partage ainsi ses expertises pour favoriser la découverte du chocolat sous toutes ses formes.

Jean Luc Grisot

Directeur Général Valrhona



La Cité du Chocolat, LE GOÛT DE L'EXPÉRIENCE

Depuis son ouverture en 2013, la Cité du Chocolat a accueilli plus de 270 000 visiteurs qui ont découvert de nombreuses facettes de ce produit magique qu'est le chocolat. Chaque jour, l'équipe de la Cité a accompagné ces visiteurs par ses conseils, ses animations, ses dégustations et son attention de tous les instants. C'est au cours de ces échanges avec nos animateurs que le projet d'extension s'est construit peu à peu. Nous avons ainsi continué à développer la scénographie pour enrichir l'expérience et l'émotion de toutes les personnes qui franchiront les portes de la Cité dans les mois et les années à venir.

La Cité du Chocolat Valrhona est désormais le centre de découverte du chocolat le plus important de France et nous souhaitons qu'elle continue à s'inscrire dans les sites incontournables pour tous les touristes sillonnant la région Auvergne-Rhône Alpes.

Franck Vidal

Directeur de la Cité du Chocolat Valrhona

La Cité du Chocolat Valrhona

LE VOYAGE CONTINUE...

LA GENÈSE D'UN PROJET D'EXCEPTION

L'idée de la Cité du Chocolat est **née en 2006** suite aux nombreux événements pédagogiques initiés par Valrhona, dont l'exposition "Destination Chocolat" en 1992. Lors de cette exposition itinérante présentée au Palais de la Découverte à Paris, au Musée Guimet de Lyon, à Marseille, Bordeaux et Strasbourg, **plus de 500 000 visiteurs ont découvert les coulisses du chocolat Valrhona**. Face à cet engouement, l'idée d'ouvrir ses portes aux visiteurs s'est, petit à petit, imposée à Valrhona.

Devant les nombreuses demandes de visite de sa chocolaterie de la part de ses clients professionnels ou consommateurs gourmets, Valrhona a donc décidé de créer un **Espace de visite** sur le chocolat. Dès 2006, Valrhona a développé un scénario visant à faire découvrir au plus grand nombre ce qui fait la richesse de l'univers du chocolat. Après des années d'étude et de développement, **la Cité du Chocolat Valrhona a ouvert ses portes à Tain l'Hermitage en 2013**.

EN 2016, LA CITÉ DU CHOCOLAT S'AGRANDIT

En 2016, la Cité du Chocolat Valrhona franchit une nouvelle étape et dévoile **un espace inédit situé au 1^{er} 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 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. La Cité du Chocolat Valrhona est un lieu de découverte et de pédagogie, d'émotions et d'interactions, d'expériences et de plaisirs autour du chocolat. Un lieu conçu pour les amateurs du chocolat, qu'ils soient novices ou passionnés, de tout âge. Seule condition d'accès : **partager l'envie de mieux connaître le chocolat sous toutes ses formes, pour mieux le savourer**.

LA CRÉATION DU LIEU : PARTI PRIS ARCHITECTURAL ET SCÉNOGRAPHIQUE

La scénographie de la Cité du Chocolat fut basée, dès le démarrage du projet, sur **une recherche d'interactivité entre les visiteurs, leurs cinq sens et les différentes animations** proposées. Le fil rouge de la Cité du Chocolat devint naturellement le triptyque : « **Le goût, le geste et la matière** ». Pour mettre en place cette scénographie, il a fallu tout d'abord acquérir deux immeubles limitrophes à la chocolaterie en 2007, puis les démolir pour préparer un terrain pouvant accueillir la Cité du Chocolat dans sa globalité.

La Cité du Chocolat est aujourd'hui un lieu à l'architecture et au design recherchés. Son architecture moderne a été pensée dans le prolongement du bâtiment de la chocolaterie historique.

UNE CITÉ ANCRÉE DANS SON TERRITOIRE RÉGIONAL

Installé au centre-ville de Tain l'Hermitage depuis 90 ans, Valrhona a déployé son activité de production en périphérie de la ville, tout en souhaitant valoriser son site historique. La Cité du Chocolat prend place au cœur de la ville, à proximité immédiate de la chocolaterie et de la Boutique. **Valrhona est désormais une entreprise internationale mais qui attache une grande importance à ses racines drômoises et rhônalpines.**

Ce site touristique, devenu référent en quelques années, a aussi été pensé comme un **vecteur de dynamisme de la région**. Il s'intègre désormais dans le maillage des sites locaux et régionaux incontournables. Pour témoigner toujours plus son attachement à sa région, La Cité du Chocolat est impliquée auprès de nombreuses associations, soutient des projets locaux, participe à des événements culturels, sportifs ou encore gastronomiques en Drôme, Ardèche et dans tous les départements limitrophes.

C'est donc tout naturellement qu'elle s'investit dans des **réalisations d'envergure** telles la naissance de deux Cités de la Gastronomie, à Lyon et à Valence dans les années à venir. Ces lieux révélateurs de la gastronomie du monde et de l'art de vivre à la française auront des missions de transmissions, d'échanges et de création. Des valeurs que La Cité du Chocolat Valrhona partage pleinement et qui lui permettront d'être une étape primordiale du futur projet régional de Vallée de la Gastronomie.



Quelques chiffres clés

Sur la construction...

2008 : Conception de la scénographie de la future Cité du Chocolat

2011 : Etude architecturale et dépôt du permis de construire

Septembre 2012 : Pose de la première pierre

Octobre 2013 : Ouverture de la Cité du Chocolat

Juin 2016 : Révélation du nouvel étage de la Cité du Chocolat

Sur la visite...

270 000 visiteurs accueillis en 2 ans et demi depuis l'ouverture en 2013

Un objectif de *200 000 visiteurs/an* en 2020

16 tonnes de chocolat dégustées depuis l'ouverture de la Cité

Une note de satisfaction visiteurs de *8,2/10*

The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of chocolate powder. The powder is a deep, rich brown color with subtle variations in tone and texture, creating a sense of depth and richness. It appears to be piled up, with some areas being more densely packed than others, giving it a soft, velvety appearance.

La Cité du Chocolat
Valrhona

**UN LIEU UNIQUE
OFFRANT
CONNAISSANCES
ET EXPÉRIENCES**

À la Cité du Chocolat, rien n'est imposé, tout est proposé, même le sens de la visite ! Avec à la clé, la promesse de partager en famille ou entre amis un exceptionnel moment de gourmandise... Les visiteurs viennent percer les secrets du chocolat pour devenir imbattables sur les Grands Crus et incollables sur le grué ou tout simplement pour profiter de cette escale gourmande, pédagogique et multi-sensorielle.

UNE VISITE GOURMANDE ET INSTRUCTIVE DÉDIÉE AU CHOCOLAT

► LE PARCOURS DÉCOUVERTE DE LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

LE REZ DE CHAUSSÉE



▲ Le Comptoir des recettes

Ingrédients, proportions, composants classiques ou matières premières originales... le visiteur joue avec la palette de goûts des chocolat. Mais n'est-ce pas la recette secrète qui fait, en partie, la richesse d'un chocolat ?



▲ Le Carré des Sens

La visite peut commencer par la découverte de cette étonnante matière première : le chocolat. L'occasion pour le visiteur de renouer de manière ludique avec ses cinq sens pour profiter de toute la complexité du chocolat. Blanc, noir, blond, au lait, le chocolat recèle d'infinies variations de goûts, formes, couleurs ou textures qui ne cessent d'interpeller tout au long du parcours...



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 le potentiel des fèves de cacao. En découvrant ses coulisses, le visiteur comprend comment maîtres torréfacteurs, concheurs et assembleurs transforment la matière première en un produit aux arômes fins et équilibrés, selon un rituel parfaitement orchestré.

Les plus curieux pourront suivre le parcours d'un chocolat sur une mini-ligne de production, jusqu'à l'enrobage définitif et la livraison finale de chocolats frais et fondants, prêts à la dégustation !

Les Plantations de cacao

Nouvelle étape du parcours : un véritable voyage aux origines du chocolat. C'est à l'autre bout du monde, sous les tropiques, que 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 lèvent les uns après les autres : le visiteur apprend par exemple que les cacaoyers ont des variétés comme la vigne a des cépages, qui déterminent en grande partie la saveur du chocolat. Sans le travail des femmes et des hommes sur les plantations, Valrhona ne bénéficierait pas de tous ces cacaos au potentiel aromatique hors du commun.





▲ Signature Valrhona

Aussi passionné et exigeant que ses clients, Valrhona est au service de ces artisans du goût, en fabriquant jour après jour les plus belles matières chocolat depuis 1922. Pour partager sa grande aventure, Valrhona se raconte ici au travers d'une exposition et d'un film signature. Tissé à partir des objets cultes et des histoires inédites racontées par ceux qui ont fait et font l'entreprise, cet espace dévoile l'héritage de la marque et valorise le patrimoine singulier des métiers de la gastronomie.

L'Univers des Chefs ►

La Cité du Chocolat Valrhona, c'est aussi l'occasion de venir à la rencontre de ceux qui subliment au quotidien le chocolat : pâtisseries, chocolatiers, boulangers et chefs de restauration. Plonger dans l'univers quotidien de ces artisans de la gourmandise, admirer leurs réalisations, leur créativité, les écouter parler de leur sens inné du détail, partager de manière ludique leur savoir-faire technique... Voici ce qu'offre ce nouvel espace mettant à l'honneur tous ces professionnels amoureux du chocolat. Avec ce nouvel écran, la Cité du Chocolat affirme sa vocation à faire connaître les savoir-faire de la gastronomie !



▼ L'Île O Petits

Pour les plus jeunes visiteurs, la Cité du Chocolat a conçu un espace dédié, réalisé à leur mesure et complètement récréatif : une parenthèse pour lire, dessiner, jouer sur des tablettes tactiles, interagir et partager avec d'autres enfants de nouvelles émotions autour du chocolat...



▲ Le Labo Dulcey

Les plus fondus de chocolat auront peut-être envie de prolonger la visite dans la découverte des métiers gourmands, de travailler eux aussi cette matière première au sein du nouveau Labo Dulcey... Cet espace entièrement dédié à la pâtisserie, équipé de matériel pointu, permet de partager avec un chef Valrhona : recettes, tour de main et passion du chocolat. Une petite fenêtre ouverte sur la cour des grands !



▲ Le chocolat fait son show

Pour clore la visite par un moment d'exception, rendez-vous dans la salle Immersion Chocolat pour un voyage tout en images avec le premier film intitulé « le Chocolat Vivant ». Bienvenue dans un autre monde, celui où le chocolat n'est plus que poésie et sensations. Le public se laisse porter par cette ultime expérience, écoute, admire, vibre, éprouve la passion de tous ceux qui consacrent leur vie à magnifier le chocolat. A vivre tout simplement !



► LES ATELIERS DE LA CITÉ DU CHOCOLAT

Dans l'Atelier du Chocolat et dans le Labo Dulcey, l'équipe d'animateurs et de pâtisseries propose aux visiteurs d'approfondir un thème particulier durant un face à face pédagogique, ludique et gourmand.

▲ Ateliers Découverte

Dégustation commentée, ouverture d'une cabosse, initiation à la dégustation... Différents Ateliers Découverte sont proposés tout au long de l'année (« De la cabosse au gruë » ou encore « Le Praliné : les secrets d'une fabrication artisanale ») et en fonction des saisons (Atelier « Moulage de Pâques », « Celaya frappé » ou encore « Chocolats chauds »).

Ateliers Découverte

Durée : 30 minutes

Tarif : à partir de 1€



▲ Ateliers de Pâtisserie

Pour les plus curieux, désireux de mettre la main à la pâte, des ateliers « Tour de main » d'1h30 (« Macarons » ou encore « La glace Choc'n cookies ») et des ateliers « Express » de 30 minutes (« Mousse très chocolat aux perles craquantes ») sont proposés dans le nouveau Labo Dulcey de la Cité du Chocolat avec les pâtissiers formateurs de l'Ecole Gourmet Valrhona, dans la continuité des ateliers actuellement présentés à l'Ecole.

Et les enfants ne sont pas en reste ! Des ateliers « Express » sont dédiés aux 8-13 ans autour de thèmes toujours plus gourmands : la crème goûter Dulcey, les gaufres duo vanille/chocolat... Les réalisations des pâtissiers d'un jour sont dégustées sur place ou à emporter et à partager avec leur entourage !

Atelier de pâtisserie « Express »

Durée : 30 minutes

Tarif : 9€ à ajouter au prix d'entrée

Atelier de pâtisserie « Tour de main »

Durée : 1h30

Tarif : 34€, entrée de la Cité du Chocolat offerte



▲ Et tout au long de la visite

Des animations gratuites sont aussi à découvrir à différents moments de la journée au cours du parcours : un Quizz sur le chocolat, une expérience autour de l'enrobage de chocolats suivie d'une dégustation... La Cité du Chocolat promet un vrai voyage sensoriel, ponctué d'expériences insolites tout au long de la visite, pour petits et grands.

► LA CITÉ DU CHOCOLAT POUR LES ENFANTS

Lili & Zoco, les mascottes de la Cité du Chocolat, guident les enfants à partir de 5 ans tout au long du parcours. Films d'animation sur la composition et sur les étapes de la fabrication du chocolat, bornes de dégustation adaptées, planisphère interactif, jeux avec Zoco... Les enfants découvrent à leur rythme la Cité du Chocolat ! En 2016, la Cité du Chocolat s'agrandit et propose un nouvel espace entièrement dédié aux plus jeunes : L'Île O Petits.



► *LE COMPTOIR
PORCELANA :
L'EXPÉRIENCE TOUT
CHOCOLAT JUSQUE
DANS L'ASSIETTE*

La Cité du Chocolat dévoile un comptoir pour une pause gourmande à toute heure de la journée. Le temps d'un traditionnel goûter chocolat-chaud ou encore d'une dégustation d'un « parmentier chocolat » sur le pouce, les visiteurs profitent d'une expérience culinaire originale dont le chocolat constitue le fil rouge, avec vue sur les Côteaux de l'Hermitage...

C'est Frédéric Bau, Directeur de la création de la Maison Valrhona, l'un des chefs pâtissiers français les plus réputés à travers le monde qui a imaginé les recettes du nouveau Comptoir Porcelana avec minutie et audace. Pour transmettre à tous sa passion du chocolat, il propose des associations surprenantes : le canard se marie au chocolat noir, les fruits de mer se mêlent au chocolat Dulcey, les légumes sont relevés de gruë de cacao, les mousses en dessert sont tout chocolat... Place à la dégustation !



► *L'ÉCOLE GOURMET : LES COULISSES DU CHOCOLAT AU CŒUR DE LA CITÉ*

Depuis 2005, Valrhona souhaite faire profiter aux pâtissières et pâtissiers amateurs, de son expérience pédagogique et technique, au sein de son école. Mettre la main à la pâte, acquérir les astuces et gestes secrets des meilleurs chefs pâtissiers du monde... pour mieux réussir ses desserts gourmands !

Toutes les sessions de pâtisserie se dérouleront soit dans les Laboratoires de l'Ecole professionnelle, soit dans le Laboratoire Dulcey à l'étage de la Cité du Chocolat. De 30 minutes à 2 jours, curieux et passionnés peuvent découvrir de nombreuses thématiques : petit déjeuner, macarons... Il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux !



► LA BOUTIQUE VALRHONA

Installée au cœur de la Cité du Chocolat, sur le site historique de l'entreprise depuis les années cinquante, la Boutique Valrhona propose l'ensemble des produits de la marque, comme des tablettes ou des ballotins, mais aussi les fameux chocolats de couverture tant prisés par les pâtisseries chocolatiers du monde entier.

Qu'ils soient habitués ou clients de passage, les visiteurs dégustent en avant-première les nouveautés de la marque, dénichent des produits souvenirs et découvrent des biscuits fabriqués avec du chocolat Valrhona.

Horaires d'ouvertures de la Boutique Valrhona :

Toute l'année - 7/7 jours

De 10h à 19h le lundi

De 9h à 19h du mardi au samedi

De 10h à 18h30 le dimanche et les jours fériés

Quelques chiffres clés

2h30 de visite pour déguster « partout et tout le temps »

2000 m² dédiés au chocolat

Plus de 1000 Ateliers Découverte par an

Une équipe de *7 animateurs passionnés* et au service des visiteurs

150 stages par an à l'Ecole Gourmet

15 à 20 dégustations de chocolat tout au long de la visite



5 bonnes raisons DE (RE)DÉCOUVRIR LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA

- 1** **Un parcours de visite pédagogique et ludique** autour du chocolat, depuis la récolte du cacao jusqu'à la fabrication du chocolat ou 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 qui fait appel aux cinq sens** : l'occasion de déguster et d'apprécier le goût, la forme, les couleurs ou textures de 15 à 20 chocolats, de percevoir les secrets de leurs composantes ou d'identifier les Grands Grus.
- 3** **Des ateliers pratiques et animations** tout au long du parcours, plusieurs fois par jour. De durée variable, ils sont assurés par une équipe de professionnels pour approfondir un savoir-faire, un geste ou une technique autour du chocolat.
- 4** **Une offre de restauration 100% chocolat** pour prolonger l'expérience à toute heure de la journée et vivre une expérience culinaire originale, version salée ou sucrée.
- 5** **Des activités pour tous** : du parcours enfants aux ateliers adultes, les activités proposées par la Cité peuvent être adaptées aux demandes des groupes, associations ou comités d'entreprise.



La Cité du Chocolat Valrhona EN PRATIQUE

Horaires d'ouverture

Toute l'année - 7/7 jours
De 9h à 19h du lundi au samedi
De 10h à 18h30 le dimanche et les jours fériés

Tarifs

Adultes : 9€ avant 12h - 10,50€ après 12h

Enfants (5 à 13 ans) : 7,50€ avant 12h - 8,50€ après 12h

Famille (2 adultes et 2 enfants de moins de 18 ans) :
31€ avant 12h - 34€ après 12h
Enfant supplémentaire : 7,50€

Tarif réduit (étudiant, chômeur, groupe de 10 minimum) :
8,50€ avant 12h - 9,50€ après 12h

Billetterie sur citeduchocolat.com :
Adulte : 9,50€ - Enfant : 8€ - Famille : 33€

Accès

En voiture : Tain l'Hermitage à 1 heure au sud de Lyon
et à 2 heures au nord de Marseille

En train : TGV gare de Valence Sud Rhône-Alpes à 20 minutes
TER gare de Tain l'Hermitage à 10 minutes à pied

En vélo : à 100 m de la Viarhona du Léman à la Méditerranée

Adresse

Cité du chocolat Valrhona
12 Avenue du Président Roosevelt
26600 Tain l'Hermitage
Tél. 04 75 09 27 27
cite@valrhona.fr
citeduchocolat.com - valrhona.com



LA CITÉ DU CHOCOLAT
VALRHONA

LE GOÛT DE L'EXPÉRIENCE

En région Auvergne-Rhône Alpes :
Agence Esprit des Sens

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

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

CONTACTS PRESSE

Au national :
Agence Drôles de Dames

Edwige de France
edwige@ddd-rp.com
01 46 89 66 43 / 06 11 44 67 67

Jean Daniel Ndzegue
info@ddd-rp.com
01 46 89 66 43 / 06 58 85 66 62