la Cité du Chocolat
VALRHONA

Le Chocolat en toute complicité

BROCHURE SCOLAIRE 2024

citeduchocolat.com

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

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

Espace de rencontre et d'animation, on y découvre les ingrédients, précise les proportions, présente les composants classiques et les matières premières originales...

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 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 chocolats fins.

5 Photochoc

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

6 L'Univers des chefs

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

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 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.

Grâce à la Cité du Chocolat, vous allez pouvoir :

Éveiller la curiosité des plus jeunes

Leur fournir des clés essentielles pour le bon développement de leurs capacités

Leur proposer des ateliers en lien avec les programmes de l'éducation nationale comme la découverte des 5 sens, la découverte du monde du vivant, ...

Expérimenter, apprendre et s'amuser

La Visite Libre

Éveil des Sens

Jeux tactiles et audio, table des senteurs, bornes de dégustation commentée, marbre ludo-interactif : découvrez le monde du chocolat au travers de multiples activités sensorielles.

La Découverte des Métiers

Rencontrez virtuellement les salariés Valrhona pour mieux comprendre les différents métiers d'une chocolaterie. Partez à la rencontre du métier des planteurs. Découvrez les savoir-faire de nos clients artisans : pâtissiers, boulangers et chocolatiers.

Le Monde du Cacao

Découvrez la diversité des ingrédients qui composent le chocolat ainsi que la vie sur plantation pour approfondir votre connaissance sur le monde de la matière et le monde du vivant.

Un Parcours 100% Chocolat

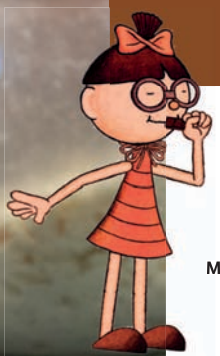
Noir, lait, blanc ou blond. Carrés de chocolat, bonbons de chocolat ou chocolat sortie pétrin. Ganache, praliné... Dégustez le chocolat sous toutes ses formes et apprenez à l'apprécier grâce aux conseils de nos experts.

Deux animations pour rythmer la visite

Sur le parcours, deux animations de 15 min, l'une pour découvrir la cabosse, le fruit du cacaoyer, l'autre pour découvrir la dernière étape de fabrication d'un chocolat fin.

Avantages Groupes Scolaires

- Pré-visite gratuite pour l'enseignant.
- Accompagnateur : 1 entrée gratuite pour 10 payantes.
- Chauffeur : entrée gratuite.



Durée
1h30 à 2h
en moyenne

Tous cycles

TARIF / Personne

Maternelle	Primaire Collège	Lycée Etudiant
5,80€	7,00€	8,50€

S'initier, s'éveiller et partager

La Visite avec Atelier Pédagogique

DES ATELIERS ADAPTÉS AU NIVEAU DE LA CLASSE POUR PASSIONNER LES ENFANTS

CYCLE 2-3

1 La Culture du Cacao

45'

Grâce à des images et des jeux de cartes, les élèves découvriront les spécificités botaniques du cacaoyer et de son fruit : la cabosse. Des vidéos et un écabossage en direct permettront de comprendre les étapes du traitement des cabosses sur plantation.
Fèves vertes, fèves torréfiées et fèves de chocolat n'auront plus de secret pour eux !

CYCLE 1-2-3

2 Goût, qui es-tu ?

45'

De multiples expériences autour du chocolat pour un éveil aux 5 sens et une compréhension optimale du goût. Quelles sont les 4 saveurs élémentaires ? Quel est le rôle des papilles gustatives et celui de la salive ? A quoi sert le nez dans la perception des arômes ? Comment déguster un chocolat ?
Ressortez de cet atelier avec de véritables aventuriers du goût !

Conditions de la Visite avec Atelier Pédagogique

- Réservé uniquement aux écoles.

30 élèves maximum

TARIF / Classe en + du prix Visite Libre

La Culture du Cacao	45 €
Goût, qui es-tu ?	45 €

Découvrir, approfondir et s'enrichir

La Visite avec Atelier Découverte

DES ATELIERS LUDIQUES ET ENRICHISSANTS

1 Le Goût et ses Mystères + 6 ans

45'

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.

2 Les secrets du Praliné Valrhona + 11 ans

30'

Un atelier gourmand où vous apprendrez tout sur le praliné : sa composition, ce qui fait son goût, ses procédés de fabrication. Une démonstration permet d'identifier les différentes étapes de sa confection. Et bien sûr quelques surprises à déguster !

3 Initiation à la Dégustation de Chocolats + 11 ans

45'

Apprécier un chocolat passe par différentes étapes qui sollicitent tous nos sens. Apprenez, avec vos élèves, comment déguster un chocolat et devenez des amateurs éclairés en découvrant toute la subtilité et la richesse de 6 Grands Crus Valrhona.

Conditions de la Visite avec Atelier Découverte

- Accessible aux écoles et aux centres de loisirs

45 élèves maximum

TARIF / Classe en + du prix Visite Libre

Goût	45 €	Praliné	45 €	Dégustation chocolats	90 €

Appréhender, pratiquer et appliquer

La Visite avec Atelier de Pâtisserie

DES ATELIERS POUR METTRE LA MAIN À LA PÂTE

1 Sucette Lollipop

7/13 ans

30’

Pour petits et grands gourmands, réalisation de sucettes et découverte du tempérage. Sucettes pleines ? Sucettes avec des perles craquantes pour encore plus de gourmandises ? A vous de choisir ! Chaque participant moule et repart avec ses propres sucettes et découvre trucs et astuces des chocolatiers.

2 Ganache Express

7/13 ans

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. Chaque enfant repart avec sa tartelette chocolat et sa recette.

3 Cookies et pâte à tartiner

7/13 ans

60’

Les incontournables des pauses goûters chocolatés. Après la confection de cookies, réalisez une pâte à tartiner maison et découvrez le rôle de chaque ingrédient de la recette. Un atelier gourmand où l’on parle aussi nutrition.

Conditions de la Visite avec Atelier Pâtisserie

• Vacances scolaires : programmation différente, nous consulter.

Atelier participatif
de 5 à 16 personnes

TARIF / Personne en + du prix Visite Libre

Sucette Lollipop	12 €	Ganache express	12 €	Cookies & Pâte à tartiner	22 €

FIERS D'ÊTRE B-CORP*

Valrhona a rejoint le mouvement *B Corp®* dans le but de créer une filière cacao plus juste et durable.

NOTRE DÉMARCHE DURABLE : LIVE LONG*

Notre mission d'entreprise : « *Ensemble, faisons du bien avec du bon* ».

** Plus d'informations sur nos engagements sur les sites Internet :*
www.valrhona.fr *et* ***www.citeduchocolat.com***

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.

QUALITÉ TOURISME

la Cité du Chocolat VALRHONA

cite@valrhona.fr - www.citeduchocolat.com
12, avenue du Président Franklin Roosevelt - 26600 Tain l'Hermitage

IMPRIM'VERT®
OVERSO ©Photos : La Manufacture, Pierre Ollier, Fargo, Publimage, Studio B, Laurent Vu. ©2023 Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés. Imprimé sur papier recyclé