



Visitez...

les Entreprises, les Musées/ateliers
et sites de découverte Scientifique

www.tistra.com



ECOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA



8, quai Général de Gaulle
26600 TAIN L'HERMITAGE
Tel. : 04 75 07 90 95
Fax : 04 75 07 88 20
Email : ecole@valrhona.fr
Site : <http://www.valrhona.com>

L'Ecole du Grand Chocolat Valrhona ouvre ses portes aux gourmands et gourmets.

Valrhona est une entreprise familiale créée en 1922 sous le nom de 'Chocolaterie du Vivarais' par un pâtissier de la vallée du Rhône, Albéric Guironnet. L'activité de l'entreprise est tournée sur la création, la fabrication et la commercialisation de produits chocolat à destination des artisans chocolatiers, pâtisseries et boulangers, des Chefs, de l'hôtellerie mais aussi des consommateurs.

● Initiation à la dégustation de Grands Crus de Chocolat

Pour tout savoir sur les origines du chocolat, sur les étapes de préparation du cacao et la fabrication des tablettes de chocolat... un voyage en images à travers les plantations, puis au cœur des ateliers de fabrication. Les visiteurs accompagnent les fèves de cacao de l'éclosion des fleurs du cacao au cœur des régions humides tropicales à leur transformation en Grand Cru de Chocolat Noir à Tain l'Hermitage. Vient ensuite le temps d'initier chacun au plaisir de la dégustation : comment apprécier un grand chocolat en sollicitant tous les sens et émotions.

● Stages de pâtisserie pour les Gourmets

Sébastien Curtalin, Pâtissier Formations Gourmets, vous invite à partager avec lui sa passion de la pâtisserie et du chocolat. Ces ateliers gourmets sont ouverts à toute personne désirant se faire plaisir et faire plaisir à ses proches.

Sébastien vous accompagnera tout au long de ces stages et vous dévoilera des 'trucs et astuces' de Chef pour vous faciliter la pâtisserie et vous impulser l'envie de défier les lois de votre créativité ! Vous étonnerez ceux qui dégusteront vos macarons, la tarte extraordinairement chocolat ou encore transparence Mont Blanc... car, cerise sur le gâteau, en fin de stage, vous repartirez avec toutes vos gourmandises !



[>>> Télécharger la plaquette des stages gourmets 2012](#)

[NOUVEAU >> Inscrivez-vous en ligne pour tester en avant première les animations de la future Cité du Chocolat : calendrier et réservation sur le site web : \[www.visites-entreprises-rhone-alpes.fr\]\(http://www.visites-entreprises-rhone-alpes.fr\)](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

LES PLUS DE LA VISITE

Dégustation de Grands Crus de Chocolat Valrhona

TARIFS

- **Initiation à la dégustation de Grands Crus de Chocolat**

Groupes : * de 8 à 20 personnes : 25 € / personne

* de 21 à 25 personnes : 22 € / personne

- **Stages Gourmets**

Journée : 175 € / personne (déjeuner inclus)

CONDITIONS D'ACCUEIL

Réservation obligatoire.

Capacité d'accueil maximum : 25 personnes (max. 10 personnes pour les stages Gourmets)

Contact réservation : Laëtitia Constantin **+33(0)4 75 07 90 95** ou stages.ecole@valrhona.fr (délai 1 mois)

Un bulletin d'inscription est envoyé et devra être retourné, accompagné de votre règlement. La réservation est effective à réception de celui-ci. Un nombre insuffisant de participants entraîne l'annulation de la

DURÉE DE LA VISITE

Initiation à la dégustation de Grands Crus de Chocolat : 1h30

Stages Gourmets : plusieurs formules en journée ou demi-journée

ACCUEILS EN LANGUES

Anglais pour Initiation à la dégustation de Grands Crus de Chocolat.

Français pour les stages.

PÉRIODES ET HEURES D'OUVERTURE

Du 03 Janvier au 18 Décembre 2012.

Fermé le dimanche.

- **Initiation à la dégustation de Grands Crus de Chocolat** :

Fermé le samedi.

Horaires sur demande.

- **Stages Gourmets**

en journée de 9h à 17h00

le matin, de 9h à 12h30

l'après-midi, de 13h30 à 17h00

ACCÈS

Accès Tain l'Hermitage :

Aéroport St-Exupéry (Lyon) 100 km par autoroute - navette sur réservation (1h de trajet)

Autoroute A7 Sortie n°13 Tain l'Hermitage puis direction centre ville

TGV Gare SNCF de Valence

LABELS

