

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)

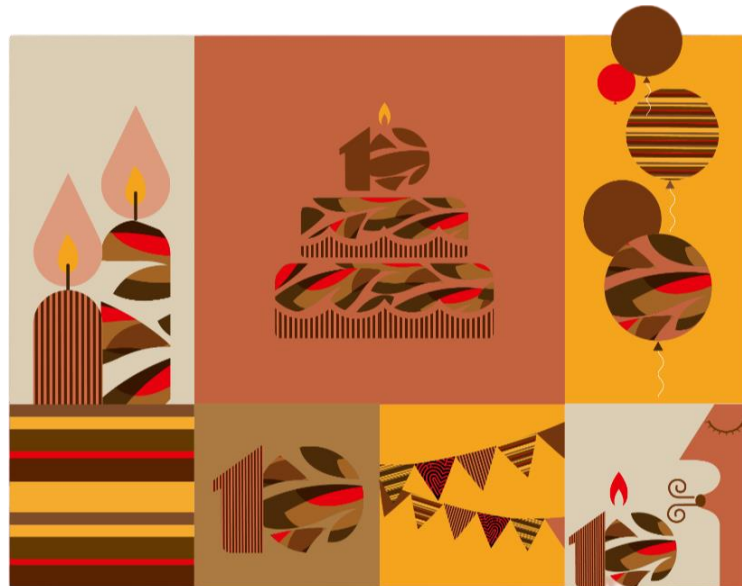


La Cité du Chocolat Valrhona fête ses 10 ans !

Une décennie placée sous le signe du partage, de la découverte et de la gourmandise

Il y a 10 ans, lorsque la Cité du Chocolat Valrhona a été créée, son ambition était de faire connaître au plus grand nombre ce qui se cache derrière un carré de chocolat. Pari réussi !

10 ans se sont écoulés avec la même passion et une seule mission : divertir et éduquer autour de cette matière passionnante qu'est le chocolat.



Un anniversaire, c'est l'occasion de faire le bilan et de se projeter dans le futur.

La Cité du Chocolat Valrhona revient sur cette première décennie où elle a accueilli **plus d'un million de visiteurs** et envisage l'avenir avec cette année-anniversaire très spéciale, rythmée par de nombreuses nouveautés et projets.

POUR SES 10 ANS, LA CITÉ DU CHOCOLAT VALRHONA DÉVOILE UN PROGRAMME FESTIF

Un temps fort marqué par de nombreuses évolutions et surprises pour les visiteurs !

Dix ans, ce sont 3 650 jours d'ateliers immersifs, cent fois le tour du monde du cacao, des milliers d'enfants émerveillés, autant d'adultes conquis par l'implication, l'inspiration et le goût de la transmission de toutes les équipes ! Cela méritait donc une célébration à la hauteur !

○ **UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DÉDIÉE À L'HISTOIRE DU CACAO**

Au cours des 10 dernières années, la Cité du Chocolat Valrhona s'est transformée à deux reprises, avec un nouvel étage en 2016 et une scénographie du rez-de-chaussée entièrement repensée en 2019. Cette année, **un nouvel espace dédié à l'histoire du cacao** vient compléter la scénographie déjà existante du 1er étage avec plusieurs activités interactives. L'espace "Univers de chef", quant à lui, sera également totalement réaménagé.



Pour ses 10 ans, la Cité accueille un mystérieux vase chocolatier ancien venu d'Equateur. Ce vase a été découvert lors de fouilles archéologiques et démontre la

domestication du cacao en Amazonie équatorienne plus de 5000 ans av. J.-C., et donc antérieure aux Mayas. La Cité du Chocolat Valrhona dispose d'une réplique du vase, autorisée par l'Institut national du patrimoine.

À partir du 30 novembre, il sera intégré dans une scénographie complète dédiée à l'histoire du cacao, de l'Amérique précolombienne, en passant par la conquête espagnole à son arrivée en Europe et sa démocratisation dans la gastronomie sucrée "C'est une magnifique opportunité apportée par l'Ambassadeur d'Equateur. Ce vase offre un nouveau pan de l'Histoire du chocolat aux visiteurs " enrichit la Directrice.

PENDANT LES TRAVAUX

L'ensemble des travaux sera réalisé en novembre 2023 pour une réouverture prévue le 1er décembre. L'étage sera fermé durant la durée des travaux avec une remise de 30% pour les visiteurs. Des dégustations inédites leur seront également proposées à cette occasion.

○ **UNE CUISINE AU CHOCOLAT, COMME AU RESTAURANT**

Le Comptoir Porcelana sera également entièrement réinventé avec un service à table. Ce changement de concept découle d'une volonté de répondre aux attentes des clients et de leur offrir une expérience plus qualitative. L'aménagement de l'espace a été totalement repensé pour créer une ambiance chaleureuse et conviviale. "Le service à table mettra encore plus en valeur notre concept culinaire unique de cuisine au chocolat. Cela renforce également notre engagement au service de la qualité de nos plats et des produits proposés tout en créant une atmosphère encore plus accueillante à nos convives." précise Aurélie Roure Directrice de la Cité du Chocolat Valrhona.

○ **À LA DÉCOUVERTE DES COULISSES D'UN FILM D'ANIMATION**

À l'occasion de ses 10 ans, la Cité du Chocolat Valrhona noue un partenariat inédit sous le signe de la transmission et de l'engagement avec le studio d'animation Foliascope (structure locale basée à Saint-Péray) avec lequel elle partage des valeurs fortes comme l'attachement à son territoire, la passion pour les savoir-faire artisanaux et l'écoresponsabilité.

L'hiver 2023-2024 sera l'occasion d'accueillir dans les espaces de la Cité, Léonard de Vinci, le personnage principal du film d'animation créé par Foliascope et qui sera en salle fin janvier 2024.

Du 1er décembre 2023 au 31 mars 2024, **la Cité du Chocolat Valrhona accueillera une exposition mettant en scène les décors et les "puppets" qui ont servi à tourner le film d'animation.** Ils seront situés au rez-de-chaussée de la Cité dans l'espace "Chocolaterie".

Ainsi, le jeune public sera **initié aux étapes de fabrication d'un film d'animation** et découvrira en avant-première (2 mois avant sa sortie en salle) des images et des décors du film au cœur de la Cité du Chocolat Valrhona.

De nombreuses surprises et animations pour les visiteurs

À partir du 30 novembre 2023, la Cité dans son ensemble se pare d'un décor haut en couleur pour célébrer ses 10 ans.

Les visiteurs profiteront de nombreuses activités et animations proposées spécialement pour l'occasion, dont un concours de pâtisserie à 4 mains pour imaginer LE meilleur gâteau d'anniversaire.



UNE PREMIÈRE DÉCENNIE POUR ENRACINER SES SAVOIR-FAIRE

Un lieu expérientiel, foisonnant de rencontres qui se réinvente à l'infini.

- **LA CITÉ ET SES 3 ENJEUX PRIORITAIRES : L'EXPÉRIENCE, LES RENCONTRES ET LA RÉINVENTION**

L'expérientiel est un point saillant pour la Cité : "Nous sommes un lieu où l'on fabrique de véritables expériences cacao et chocolat. L'objectif est de créer un endroit unique où l'on regarde, où l'on vit, où l'on sent, où l'on goûte, où l'on partage, où l'on s'étonne, où l'on sourit..." explique Aurélie Roure. L'expérience vécue est le moteur de l'action et de l'engagement. À la Cité du Chocolat, l'expérience sensorielle se vit :

À travers les cours et ateliers proposés par la Cité. Au total, ce sont **55 000 ateliers découvertes proposés en 10 ans et 7 500 animations gratuites réalisées depuis 3 ans.**



Au sein de l'**École Gourmet**, une école de pâtisserie ouverte aux amateurs qui propose des formules adaptées à chacun, à chaque envie, à chaque niveau. L'école est portée par **3 chefs pâtissiers formateurs** qui transmettent leur passion pour la pâtisserie aux élèves amateurs depuis sa création en 2006 et un second espace, le laboratoire Dulcey en 2017.

Et tout au long du parcours de visite au cours duquel **les visiteurs ont dégusté 50 000 kg de chocolat depuis 2013**.

Au sein de ces expériences sensorielles réside également **une autre force de la Cité du Chocolat Valrhona : les rencontres**. Professionnels, amoureux de la pâtisserie, grands enfants, apprentis pâtissiers, tous sont réunis autour du chocolat. "Le partage fait partie des valeurs essentielles à la Cité. Tous les jours, des liens forts se tissent entre professionnels et amateurs, animateurs et visiteurs !" se réjouit Aurélie Roure.

De plus, la Cité a également démontré depuis 10 ans **sa capacité à se renouveler**, dont témoigne notamment la scénographie évolutive et la variété des ateliers très régulièrement actualisés s'adaptant aux saisons. "L'une de nos forces est d'être en transformation et innovation permanente afin de titiller la curiosité de nos visiteurs. Notre métier est d'abord d'enchanter tous nos publics afin qu'ils viennent découvrir la Cité à différentes périodes de l'année." conclut la Directrice.

○ CHIFFRES CLÉS



Visitorat en détails

LA CITÉ DU CHOCOLAT VERS UN TOURISME PLUS DURABLE

Les engagements et objectifs de la Cité du Chocolat Valrhona

Cet anniversaire est aussi l'occasion de donner le coup d'envoi d'un engagement fort de la Cité : **faire de ce lieu touristique un lieu de divertissement durable, où l'on partage mieux et bien la passion du cacao.**

En harmonie avec les valeurs de préservation de l'environnement et de responsabilité sociale de l'entreprise, la Cité du Chocolat a entrepris un voyage vers un avenir où le plaisir des sens et la conscience environnementale se rejoignent. "A travers la Cité, nous souhaitons faire rayonner une approche du chocolat résolument engagée à prendre soin de la planète." déclare Aurélie Roure.



C'est autour de 4 piliers que la stratégie mise en place par la Directrice s'articule.

- **Le Respect de l'Environnement** : Au cœur de sa démarche, la Cité du Chocolat Valrhona s'engage à minimiser son impact sur l'écosystème. Des mesures concrètes ont été mises en place pour réduire la consommation d'énergie entre autres.
- **Une Expérience Pédagogique** : La Cité du Chocolat Valrhona vise à éduquer les visiteurs sur les enjeux liés à la production de chocolat et à la durabilité en mettant en lumière les aspects environnementaux et sociaux.
- **La Valorisation du Local** : S'inscrivant dans la philosophie du tourisme durable, la Cité du Chocolat Valrhona met en avant la richesse des terroirs et en collaborant avec les acteurs locaux, elle favorise la préservation des ressources régionales et contribue au développement économique de la région.

- **L'Engagement Social** : Consciente de son rôle dans l'écosystème local, La Cité crée des opportunités d'emploi. De plus, elle s'efforce d'offrir une expérience inclusive à tous les visiteurs, indépendamment de leurs besoins spécifiques.



À propos de la Cité du Chocolat Valrhona

La Cité du Chocolat Valrhona accueille, toute l'année, des visiteurs à la découverte des nombreuses facettes de ce produit magique qu'est le chocolat. Véritable centre de découverte pour le grand public, la Cité du Chocolat invite toutes les générations à un voyage initiatique et interactif à destination du chocolat responsable sous toutes ses formes. Expériences sensorielles, ateliers de pâtisserie, secrets de fabrication, immersion dans les plantations... Elle plonge petits et grands dans les délicieux mystères d'un chocolat d'exception. Une belle réussite puisque le lieu a été classé 1er site Chocolat en France, avec 140 000 visiteurs par an.



citeduchocolat.com – valrhona.com

**12 Avenue du Pt Roosevelt, N7 26600 Tain l'Hermitage
(A7 sortie 13)**