Voyage dans la merveilleuse cité du chocolat Valrhona

En vacances dans la région de Lyon j’ai découvert un lieu magique qui enchantera tous les amateurs de pâtisserie et de chocolat: la cité du chocolat Valrhona qui a ouvert ses portes en octobre 2013. Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore, Valrhona est la marque d’excellence en chocolaterie, utilisée par tous les grands chefs et les grandes tables du monde entier. C’est toute une variété de chocolats d’exceptions à déguster ou à pâtisser, concoctés à partir des meilleures fèves.

Si vous habitez la région où si vous êtes de passage ne manquez de visitez cet endroit unique en son genre, véritable escale gourmande!

La cité du Chocolat Valrhona

La cité du chocolat est un espace conçu pour tous les gourmands de tout les âges. un lieu de découverte, de pédagogie, d’expérience et de dégustation. Une multitude d’activités encadrées par un personnel aux petits soins vous y attendent:

- Un parcours découverte multi sensoriel et ludique où vous apprendrez l’origine et tous les secrets de la fabrication du chocolat

Parcours découverte Chocolat Valrhona

- Des ateliers découvertes proposés plusieurs fois par jour pour développer ou approfondir une technique autour du chocolat, dégustation comprise bien sûr.

Atelier Découverte Chocolat Valrhona

- Un espace cinéma autour du chocolat
- Des animations spécialement adaptées aux petits gourmands, signalées par les mascottes des enfants, Zoco et Lili
- Une magnifique boutique où, bien sûr, vous retrouverez toutes les spécialités de la célèbre marque

- Des stages de pâtisserie (1/2 journée, 1 ou 2 journées) pour découvrir les secrets de la pâtisserie: éclair, entremet, tarte ganache, macaron, cake, fingers, dessert festif, jusqu’au menu chic et gourmand à base de grands

crus de chocolat.

Stages pâtisserie Chocolat Valrhona

- Un espace restauration pour une pause gourmande ou une dégustation délicieuse et originale. J’y ai dégusté une soupe de panais, banane plantain et chocolat Orelys qui était une pure merveille. Je vous en révélerai bientôt la recette que le chef Jérôme Portal m’a gentiment communiquée.

Le chef Jérôme Portal de la cité du chocolat Valrhona

Attention: pour les ateliers n’oubliez pas de vous inscrire à l’avance! Retrouvez toutes les informations pratiques pour bien préparer votre visite sur le site de la cité du chocolat en cliquant ici.

La Cité du Chocolat Valrhona

12 avenue du président Franklin Roosevelt

26600 Tain l’Hermitage

France

+33 4 75 09 27 27

La cité du chocolat est ouverte tous les jours de 9 h à 19 h (et de 10 h à 18h30 les jours fériés)

Les chocolats Valrhona sont en vente dans les épiceries fines mais sont souvent difficiles à trouver. Pour les amateurs qui n’ont pas la chance d’avoir une boutique proche de chez eux, vous pouvez vous en procurer ci-dessous en cliquant directement sur la photo du chocolat qui vous intéresse. Valrhona propose une multitude de variétés: je vous ai trouvé les plus connues…

Chocolat Blanc

- **Ivoire** (500 g): chocolat blanc peu sucré, Ivoire dévoile des arômes de lait chaud rehaussés de légères notes de vanille.

Valrhona - Ivoire 35% chocolat blanc de couverture Création Gourmande fèves 500 g

- **Opalys** (500 g): Opalys est un chocolat crémeux et peu sucré dévoilant des arômes de lait frais et de vanille.

Top cake - Chocolat Valrhona Opalys 500g

Chocolat au lait

- **Jivara lait** 40% (500 g): Jivara séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.

Valrhona - Jivara 40% chocolat au lait de couverture Mariage de Grands Crus fèves 500 g

- **Caramélia** lait 36 % (500 g) : Caramélia vous séduira par son lacté onctueux et la puissance de son goût caramel au beurre salé

Valrhona - Caramélia 36% chocolat au lait de couverture Création Gourmande fèves 500 g

Chocolat noir

- **Manjari** 64% (500 g): Manjari libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final délicat de fruits secs torréfiés.

Top cake - Fèves chocolat noir Valrhona Manjari 64% 500g

- **Caraïbes** 66% (1 kg) : Caraïbe exprime des notes rondes chocolatées et de fruits secs grillés, sur un final légèrement boisé.

Sac de fèves Caraïbe 66 % Valrhona

- **Guanaja** 70% (1 kg): amertume soutenue, notes de fruits secs grillés et de café. Idéal pour moulage, ganache, glace.

Valrhona - Les Sacs de Fève - Chocolat Noir - Guanaja 70% - 1kg

Chocolat blond (vous avez bien lu blond et non pas blanc!)
Mais qu’est-ce donc que ce chocolat???

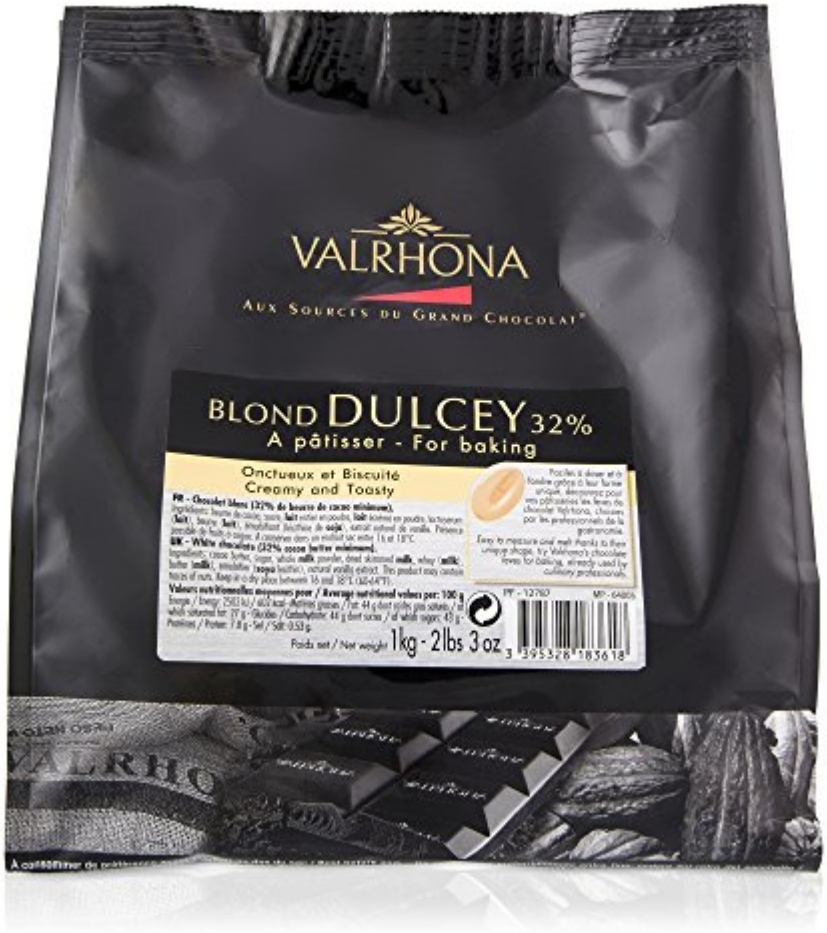
Il y a de cela 8 ans, le chocolatier Fréderic Bau faisait la démonstration d’une nouvelle recette, à base de chocolat Ivoire cuit au bain-marie, sous le regard de pâtissiers du monde entier.

Après en avoir extrait une partie pour réaliser sa recette, il oublia le reste sur le feu. 10 heures plus tard, lorsqu’il le retrouva, il fût face à un chocolat qu’il n’avait encore jamais vu.

Est donc né par erreur le chocolat blond. Un chocolat au goût différent, qui mêle à la fois un parfum de « sablé breton

grillé », de « lait caramélisé » et de « sucre non raffiné ». Fréderic Bau devint donc l’inventeur d’un chocolat surprenant en bouche, mais surtout jamais vu !

- **Dulcey** (1 kg): Chocolat blond, onctueux et biscuité. Pur beurre de cacao.



Valrhona - Fèves de chocolat Blond Dulcey 32% - A Pâtisser - 1Kg

- **Orelys** (500 g): Chocolat blond au sucre muscovado révélant des arômes de réglisse.

Valrhona - Orelys 35% chocolat blond au muscovado de couverture fèves 500 g