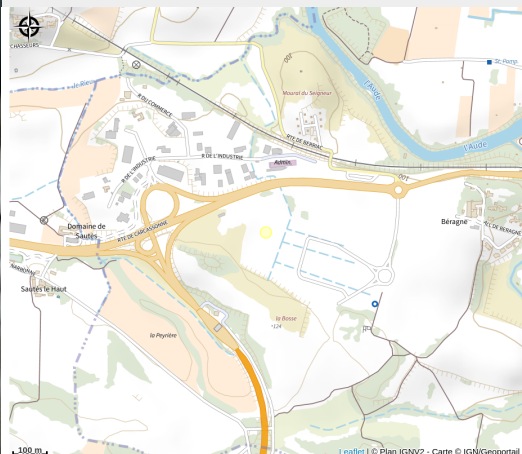


CHOCOLATERIE NOUGALET

Carcassonnais



Attribution : NOUGALET (1)

*Plongez dans l'univers chocolaté de la boutique Nougalet et découvrez une partie du secret de fabrication de ses chocolats, en participant à une visite guidée des 10 ateliers thématiques (chocolat, praliné, dragées, bonbons, nougats, caramels, ...), selon une scénographie soignée (vidéos, totems informatifs, questions pour les enfants, anciennes machines, moules, ...). Les créations Nougalet (basé à Luc-sur-Aude depuis 1951) respectent l'authenticité des matières premières. Chaque année, les artisans chocolatiers conçoivent de nouvelles créations, préparées artisanalement, avec chaudrons en cuivre et machines authentiques. Visites guidées des 10 ateliers (1h) du lundi au samedi, à 10h30, 14h15, 15h30. Suivie d'une dégustation de différents chocolats. Réservation conseillée (tourisme-seminaire@nougalet.com).
Visite guidée pour les groupes sur*

Useful information

Category : Wine cellars and local produce

Description

In the new Nougalet shop, 5 minutes from Carcassonne on the outskirts of Trèbes, you will find chocolates, caramels, nougats and sweets from an Aude confectioner who has been based in Luc-sur-Aude since 1951. Immerse yourself in the chocolate world of the Nougalet confectioner's and discover some of the secrets behind the production of these gourmet treasures by taking part in a guided tour of the 10 themed production areas (chocolate, praline, sugared almonds, sweets, nougats, caramel, etc.) adjacent to the Trèbes shop. Here, the expertise is showcased through a carefully designed exhibition (videos, information totems, questions for children, sweet smells, old machines, moulds, etc.). Nougalet's creations respect the authenticity of the raw materials. Every year, our skilled chocolatiers come up with new creations to suit the changing tastes and desires of chocolate lovers. Made by hand using copper cauldrons and traditional equipment, Nougalet's expertise brings out the subtle flavours of chocolate, caramel and praline. Guided tours of the 10 production areas from Monday to Saturday, at 10.30 am, 2.15 pm and 3.30 pm. Duration: 1 hour. Followed by a tasting of different chocolates. Booking is recommended (tourisme-seminaire@nougalet.com). Guided tours for groups on request. Self-guided tours of the 10 production areas Monday to Saturday, 9.00 am to 6.00 pm (€2 to €3.50). Free for under 6s. Free on Saturday.

Geographical location



All useful information

Contact

Téléphone fixe :

+33 4 68 74 02 63

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/Nougalet/>

Adresse :

240 Rue Averroès

ZAC de Béragne

11800 TREBES

nougalet@nougalet.com

<https://www.nougalet.com/>