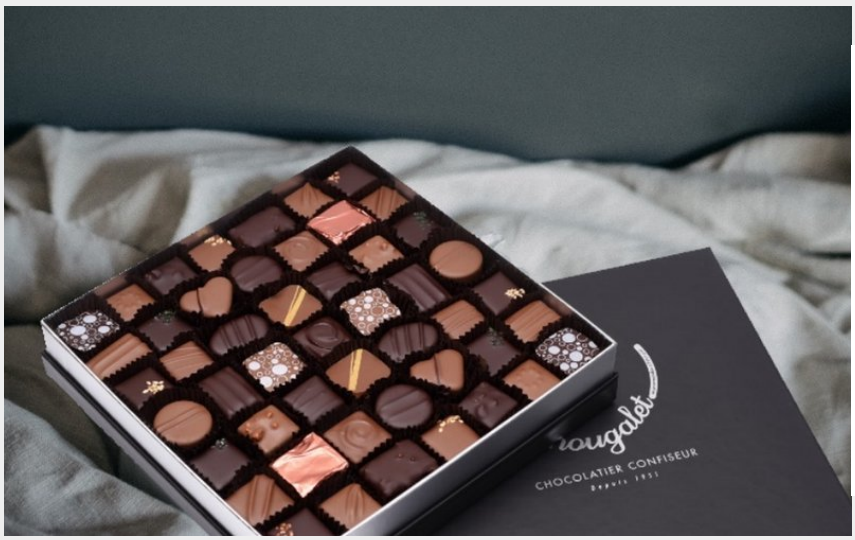
CHOCOLATERIE NOUGALET

Carcassonnais



Crédit photo : 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

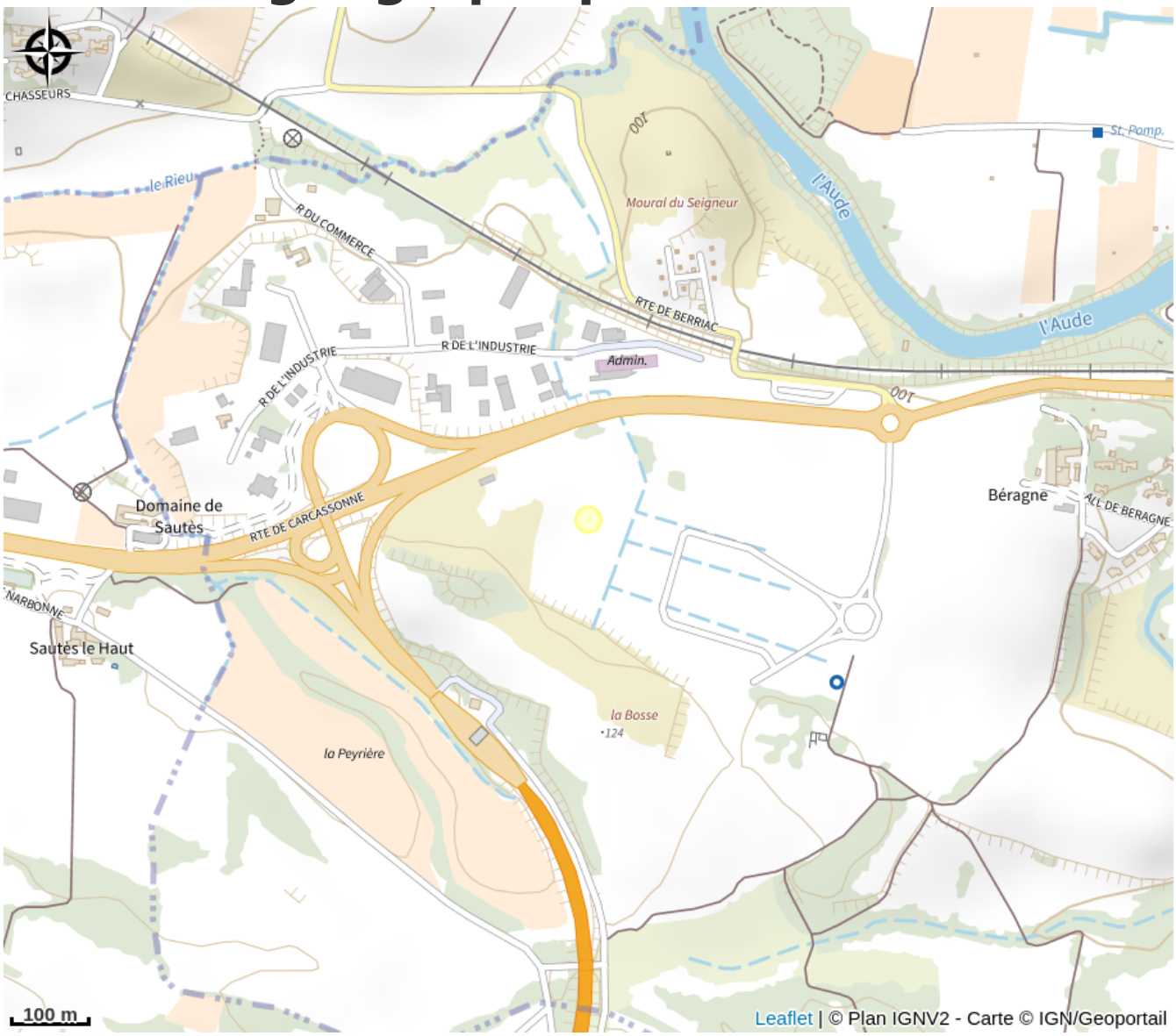
Infos pratiques

Categorie : Caveaux et producteurs

Description

Retrouvez dans la nouvelle boutique Nougalet, à 5 minutes de Carcassonne à l’entrée de Trèbes, les chocolats , caramels, nougats, bonbons… du confiseur audois installé à Luc-sur-Aude depuis 1951. Plongez dans l'univers chocolaté de la confiserie Nougalet et découvrez une partie du secret de fabrication des trésors gourmands, en participant à une visite guidée des 10 ateliers thématiques (chocolat, praliné, dragées, bonbons, nougats, caramel, …), jouxtant la boutique de Trèbes. Le savoir-faire est ici mis en scène via une scénographie soignée (vidéos, totems informatifs, questions pour les enfants, odeurs sucrées, anciennes machines, moules...). Les créations de Nougalet respectent l'authenticité des matières premières. Chaque année, les artisans chocolatiers conçoivent de nouvelles créations, adaptées à l'évolution des goûts et des envies des amoureux du chocolat. Confectionnées de manière artisanale avec chaudrons en cuivre et machines authentiques, le savoir-faire Nougalet révèle les arômes subtils du chocolat, du caramel et du praliné. Visites guidées et dégustations le mardi, mercredi et jeudi à 10h30 et 14h15 sur réservation (lundi, vendredi et samedi sur demande et en fonction du nombre de participants). Langues proposées : français, anglais, espagnol. Visites libres (sans guide, sans dégustation, sans réservation) au tarif unique de 3€50 (gratuit pour les moins de 6 ans) du lundi au vendredi de 9h à 17h et le samedi de 10h à 17h. Les visites libres sont gratuites les samedis car il n’y a aucune production dans nos ateliers.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

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/