

AGENDA DES MANIFESTATIONS

Du 20/11/25 au 23/11/25

Jeudi 20/11/25

Saint-Just Saint-Rambert

> Dégustation Rhums, Whiskys, Gin & Chocolat - Salon C'est tout chocolat

🕒 18h30 📍 Restaurant Les Remparts

💶 Tarif unique : 28 €

Le restaurant Les Remparts de St-Rambert vous propose une séance de dégustation inédite associant et découvrez 6 accords surprenants entre Rhums, Whiskys, Gin et chocolat.*

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

Vendredi 21/11/25

Saint-Just Saint-Rambert

> C'est tout chocolat

🕒 14h-19h 📍 Salle de l'embarcadère - quartier St Rambert

💶 Entrée libre. Ateliers payants sur réservation.

Plus d'une trentaine d'artisans chocolatiers et amis du chocolat vous présentent leurs savoir-faire 100% pur beurre de cacao lors de ce week-end festif.

Dégustations, Démonstrations, Animations et Ateliers pour enfants et adultes sont organisés.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr/



©Lore Forez

> Crée ton calendrier de l'avent - Salon 'C'est Tout Chocolat' 🧑🧑

🕒 17h 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 24 € 🧑 À partir de 8 ans

Élodie Verhoeven vous propose un atelier pour créer votre propre calendrier de l'avent garni de différents chocolats pour préparer Noël.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> Crée ta tablette de chocolat - Salon "C'est tout chocolat"

🕒 17h30 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 9 € 🧑 De 6 à 12 ans

Les professeurs et apprentis de l'Institut des Métiers de Saint-Étienne (IMSE) vous proposent de composer votre tablette de chocolat agrémentée de plein de gourmandises.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> Dégustation vins & chocolats - Salon C'est tout chocolat

🕒 18h30 📍 Restaurant Les Remparts

💶 Tarif unique : 28 €

Profitez des conseils avisés de spécialistes des vins et du chocolat pour une séquence de découvertes des accords parfaits entre ces deux mets d'excellence.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

Du 21 au 23/11/25

Saint-Just Saint-Rambert

> Menu "C'est tout chocolat"

🕒 12h-14h et 19h-21h vendredi, samedi.

12h-14h dimanche. 📍 Restaurant Les Remparts

💶 Adulte : 42 €

Pour prolonger le salon du chocolat, venez déguster un menu tout chocolat concocté par la cheffe Mégane.

☎ 04 77 79 90 37

www.les-remparts-de-st-rambert.fr/



Samedi 22/11/25

Saint-Just Saint-Rambert

> Créez votre Hérisson en chocolat - Salon 'C'est Tout Chocolat'

🕒 9h 📍 Restaurant Les Remparts

💶 Tarif unique : 28 € 👤 À partir de 8 ans

Le restaurant Les Remparts de Saint-Rambert invite la cheffe pâtissière Sophie Rabot pour un atelier à faire en famille. Sous ses conseils avisés, réalisez un délicieux hérisson en chocolat que vous pourrez déguster chez vous.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> L'Histoire du chocolat en dégustation - Salon c'est tout chocolat

🕒 10h-11h 📍 Restaurant les Remparts

💶 Tarif unique : 13 € 👤 À partir de 10 ans

Comment le chocolat est arrivé dans la Loire ? Le restaurant Les Remparts de Saint-Rambert vous propose une séquence de découverte de l'histoire du chocolat et des chocolateries stéphanoises à travers une dégustation animée par la Maison WEISS.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> C'est tout chocolat

🕒 10h-19h 📍 Salle de l'embarcadère - quartier St Rambert

💶 Entrée libre. Ateliers payants sur réservation.

Plus d'une trentaine d'artisans chocolatiers et amis du chocolat vous présentent leurs savoir-faire 100% pur beurre de cacao lors de ce week-end festif. Dégustations, Démonstrations, Animations et Ateliers pour enfants et adultes sont organisés.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr/



©OT Loire Forez

> Crée ta tablette de chocolat - Salon "C'est tout chocolat"

🕒 10h30, 11h30 et 15h30 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 9 € 👤 De 6 à 12 ans

Les professeurs et apprentis de l'Institut des Métiers de Saint-Étienne (IMSE) vous proposent de composer votre tablette de chocolat agrémentée de plein de gourmandises.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> Crée ton saucisson trompe l'oeil en chocolat - Salon 'C'est Tout Chocolat'

🕒 10h30 et 13h 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 13 € 👤 À partir de 7 ans

"Osez Marie" propose aux enfants la confection d'un saucisson en trompe l'oeil au chocolat. De la préparation de la crème chocolat à l'insertion des fruits secs (amandes, noisettes...), Marie vous guide dans toutes les étapes.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> Crée ton calendrier de l'avent - Salon 'C'est Tout Chocolat' 🧑🏻🧑🏻🧑🏻

🕒 14h30, 10h et 16h 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 24 € 👤 À partir de 8 ans

Élodie Verhoeven vous propose un atelier pour créer votre propre calendrier de l'avent garni de différents chocolats pour préparer Noël.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> Cake au chocolat avec glaçage miroir - Salon C'est tout chocolat

🕒 15h-17h 📍 Restaurant Les Remparts

💶 Tarif unique : 28 €

Le restaurant Les Remparts de St-Rambert invite Maïdeen Chihab, chef pâtissier, pour animer un atelier participatif avec à la clé, la confection d'un cake moelleux au chocolat. Il vous aidera notamment à la réalisation d'un glaçage miroir au chocolat.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

> Foie-gras marbré au cacao - Atelier adulte - Salon "C'est tout chocolat"

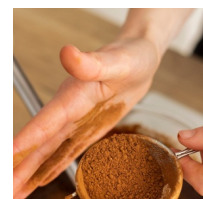
🕒 16h 📍 Restaurant les Remparts

💶 Tarif unique : 28 € 👤 À partir de 18 ans

Sous les conseils de Mégane Fulchiton, cheffe du restaurant Les Remparts de Saint-Rambert, réalisez votre ballotine de Foie gras au cacao de 250g. Découvrez les cuissons et les secrets d'assaisonnement pour une recette gourmande.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



©Coe42

Du 22 au 23/11/25

Saint-Just Saint-Rambert

> Initiation à la cacaologie - Salon "C'est tout chocolat"

🕒 14h-15h samedi, dimanche. 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 6 €

Karen Bonnet est chocolatière à Limonest (69), où elle propose également des ateliers pour apprendre à fabriquer ses propres bonbons de chocolat. Reconnue pour l'originalité de ses créations, elle vous propose ici un cours de cacaologie.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



> Lectures gourmandes & jeu au Musée - Salon C'est tout chocolat 🧑🧑

🕒 14h30-17h samedi, dimanche. 📍 Musée des civilisations

💶 Accès libre.

Jeu Chocoquiz : au fil des salles du musée répondez aux devinettes et tentez votre chance pour gagner une tablette de chocolat. Lectures gourmandes par la Bibliothèque pour tous – contes et histoires courtes pour petits et grands...

☎ 04 77 52 03 11



Dimanche 23/11/25

Saint-Just Saint-Rambert

> Créez vos Mikados en chocolat - salon C'est Tout Chocolat 🧑🧑

🕒 9h-11h 📍 Restaurant Les Remparts

💶 Tarif unique : 28 € 🧑 À partir de 8 ans

Le restaurant Les Remparts de Saint-Rambert invite la cheffe pâtissière Sophie Rabot pour un atelier à faire en famille. Vous connaissez ces petits biscuits secs enrobés de chocolat que l'on aime déguster au goûter... Et si vous appreniez à les faire ?

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



> Crée ton calendrier de l'avent - Salon 'C'est Tout Chocolat' 🧑🧑

🕒 10h, 14h30 et 16h 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 24 € 🧑 À partir de 8 ans

Élodie Verhoeven vous propose un atelier pour créer votre propre calendrier de l'avent garni de différents chocolats pour préparer Noël.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



> C'est tout chocolat

🕒 10h-18h 📍 Salle de l'embarcadère - quartier St Rambert

💶 Entrée libre. Ateliers payants sur réservation.

Plus d'une trentaine d'artisans chocolatiers et amis du chocolat vous présentent leurs savoir-faire 100% pur beurre de cacao lors de ce week-end festif.

Dégustations, Démonstrations, Animations et Ateliers pour enfants et adultes sont organisés.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr/



> Crée ta tablette de chocolat - Salon "C'est tout chocolat"

🕒 10h30, 11h30 et 15h30 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 9 € 🧑 De 6 à 12 ans

Les professeurs et apprentis de l'Institut des Métiers de Saint-Étienne (IMSE) vous proposent de composer votre tablette de chocolat agrémentée de plein de gourmandises.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr



> Crée ton saucisson trompe l'oeil en chocolat - Salon 'C'est Tout Chocolat'

🕒 10h30 📍 Salle de l'embarcadère

💶 Tarif unique : 13 € 🧑 À partir de 7 ans

"Osez Marie" propose aux enfants la confection d'un saucisson en trompe l'oeil au chocolat. De la préparation de la crème chocolat à l'insertion des fruits secs (amandes, noisettes...), Marie vous guide dans toutes les étapes.

☎ 04 77 96 08 69

www.cesttoutchocolat.fr

