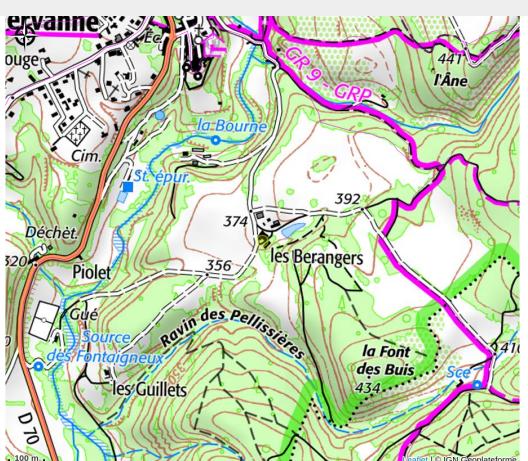


Chocolaterie Frigoulette

Gervanne



Credit : (Marianne Louge)

Créateurs de saveurs chocolatées uniques et surprenantes. Découvrez les coulisses de notre chocolaterie artisanale où l'on confectionne des chocolats Sans Lactose, Bio et Equitable avec une fève unique de Sao Tomé. Pause gourmande: glaces, boissons fraîches.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Nos gourmandises sont 100% sans lait, sans gluten et Bio... on vous assure aucune matière grasse animale et une traçabilité de tous nos produits (issus du Vercors au possible). Notre production est respectueuse de l'environnement et des Hommes.

Craquez pour nos tablettes classiques et créatives, dégustez nos saveurs uniques (pate à tartiner, malakoff,...), voyagez à Sao Tomé avec nos surprenantes fèves, osez le plaisir gourmand "côté cuisine"

Une seule fève, une seule origine : l'île de Sao Tomé, dans le Golfe de Guinée.

Parcourez et découvrez le chemin de la transformation de la cabosse au chocolat.

Rendez-nous visite et surfez pour une pause gourmande ! Dégustez nos chocolats chauds, des chocolats, une glace, une boisson, ... le temps s'arrête pour vous ressourcer et profiter d'une vue exceptionnelle.

Des témoignages à travers "des racines & des ailes", et des labels : Collège culinaire de France, Gault et Millau, de Ferme en Ferme, le rallye de la gastronomie...

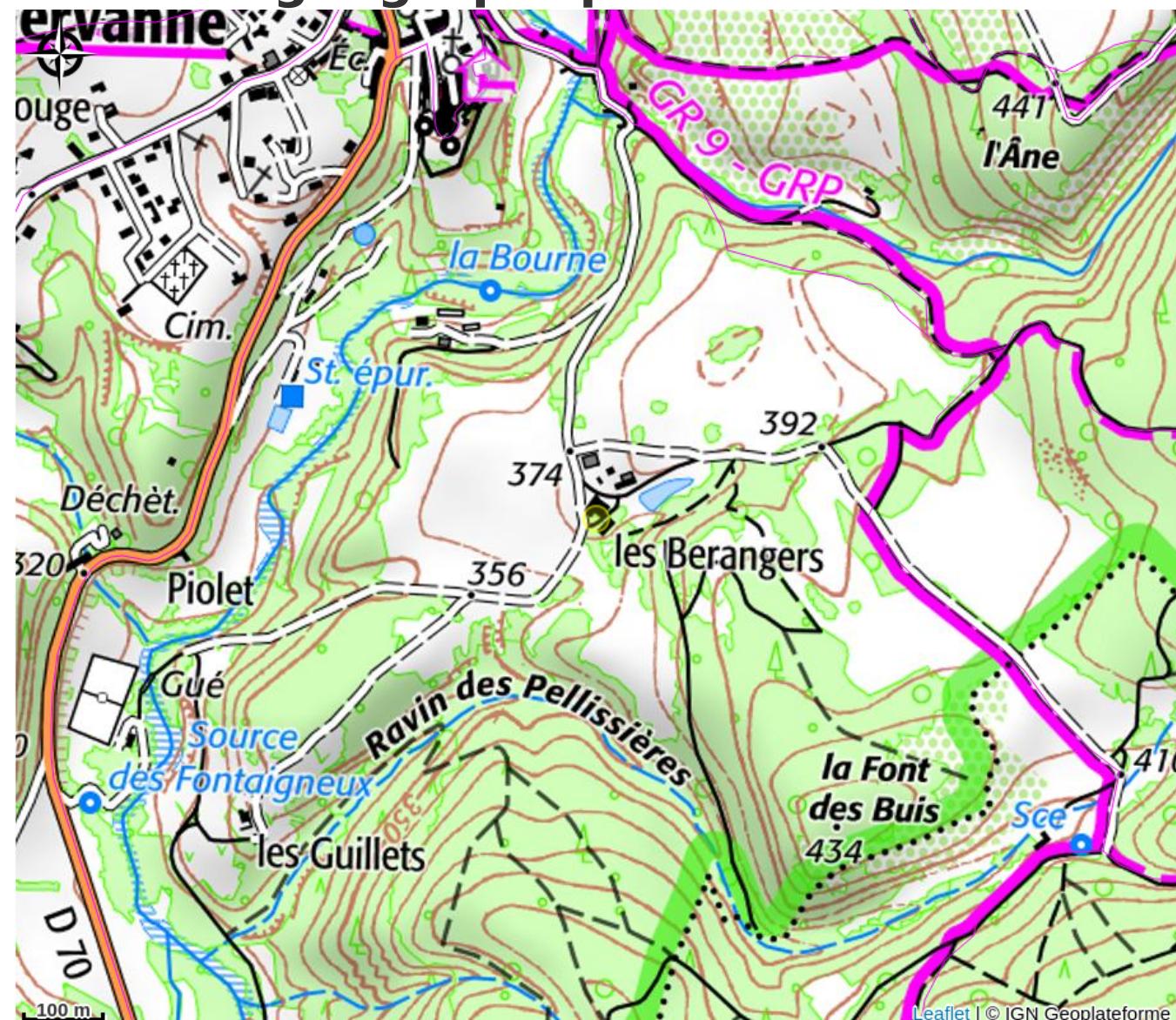
Petits et grands, voyagez dans la magie d'une chocolaterie, toute l'année, dans une ambiance chaleureuse, que ce soit à Noël, à Pâques, ou l'été... chaque saison est mise en lumière dans notre chalet.

Notre histoire commence dans le petit village de Beaufort-sur-Gervanne, au cœur du Parc Naturel Régional du Vercors. Au bout de la jolie petite route qui va serpentant à la sortie du village se trouve notre chocolaterie bio et équitable dont le nom chante les garrigues qui l'entourent : LA FRIGOULETTE.

Dans la fraîcheur du petit atelier bio climatique, nous fabriquons et nous emballons à la main un merveilleux chocolat, issu d'un cacao bio 1er grand cru de plantation produit équitablement sur l'île de São Tomé. Les meilleures fèves du monde !

Militant de la première heure en faveur de la traçabilité et d'une alimentation responsable, le fondateur avait pour objectif de réhabiliter le « vrai chocolat », un chocolat bénéficiant du label Bio-Équitable, avec une production respectueuse de l'environnement en assurant des revenus décents aux producteurs de l'archipel (avec notre partenaire KOKA). Ainsi, Frigoulette est une entreprise certifiée Bio Partenaire®, Commerce équitable par l'organisme Ecocert.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2025

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 18h.

Tarifs:

Accès libre. Visite tarif de groupe avec devis.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement en ligne

Services:

Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Boutique, Documentation Touristique, Visites gratuites, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de la Vallée de la Drôme le 12/02/2025

Contact

9 chemin des Bérangers
26400 Beaufort-sur-Gervanne

Tél. 04 75 43 09 75

contact@chocolats-frigoulette.fr

<http://www.chocolats-frigoulette.fr>