

# Chocolaterie Frigoulette

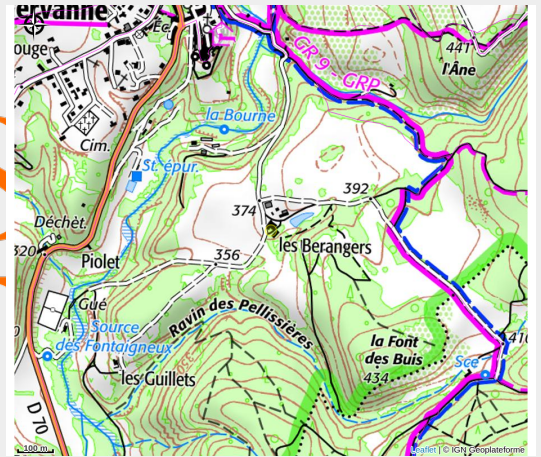
Gervanne



# CHOCOLATS RIGOULETTES

CHOCOLAT ÉQUITABLE ET CRÉATIF DU VERCORS

Crédit photo : logo (la frigoulette)



*Visite & Dégustation & Ateliers participatifs à la chocolaterie - Créateurs de saveurs Sans lactose, Bio et Equitable du Vercors Découvrez notre chocolaterie artisanale et échangez avec nos chocolatières - Pause gourmande dans un écrin gourmet.*

## Infos pratiques

Categorie : Produits

# 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.

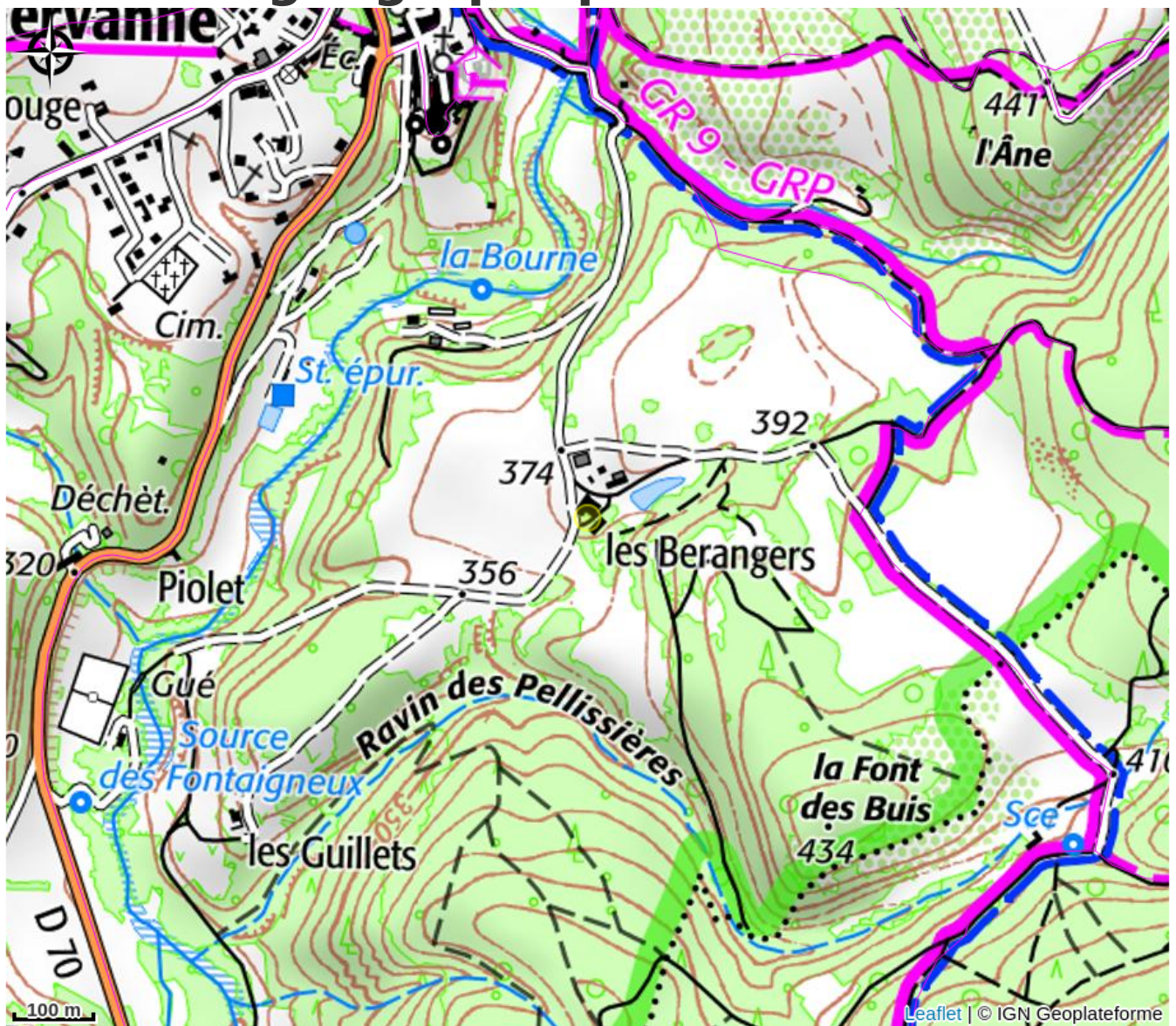
Des témoignages à travers "des racines & des ailes", et des labels : Collège culinaire de France, Gault et Millau, de Ferme en Ferme, le rallye de la gastronomie...

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 KAOKA). Ainsi, Frigoulette est une entreprise certifiée Bio Partenaire®, Commerce équitable par l'organisme Ecocert.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis de 10h à 18h.

Ouvert tous les jours fériés de 10h à 18h.

### Tarifs:

Accès libre. Visite tarif de groupe avec devis.

### Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

### Services:

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

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Val de Drôme le 27/11/2024*

## Contact

9 chemin des Bérangers  
26400 Beaufort-sur-Gervanne  
Tél. 04 75 43 09 75

[contact@chocolats-frigoulette.fr](mailto:contact@chocolats-frigoulette.fr)

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