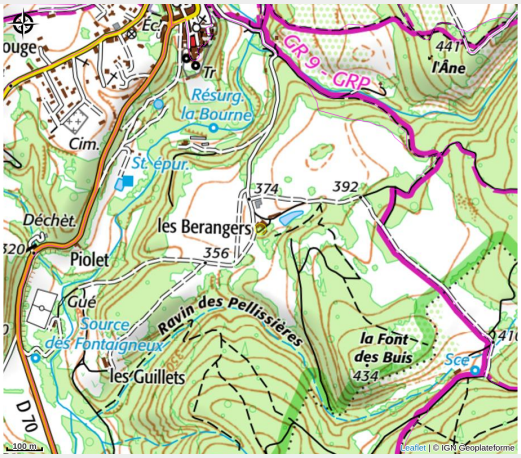
Chocolaterie Frigoulette

Gervanne



Attribution : notre salon du chocolat (pt)



Une chocolaterie artisanale riche en histoire et saveurs, où tout commence par l'accueil, façon maison de poupée. Un vrai bal culinaire avec une visite possible dans les coulisses de la fabrication et la dégustation de nos papillotes chaudes.

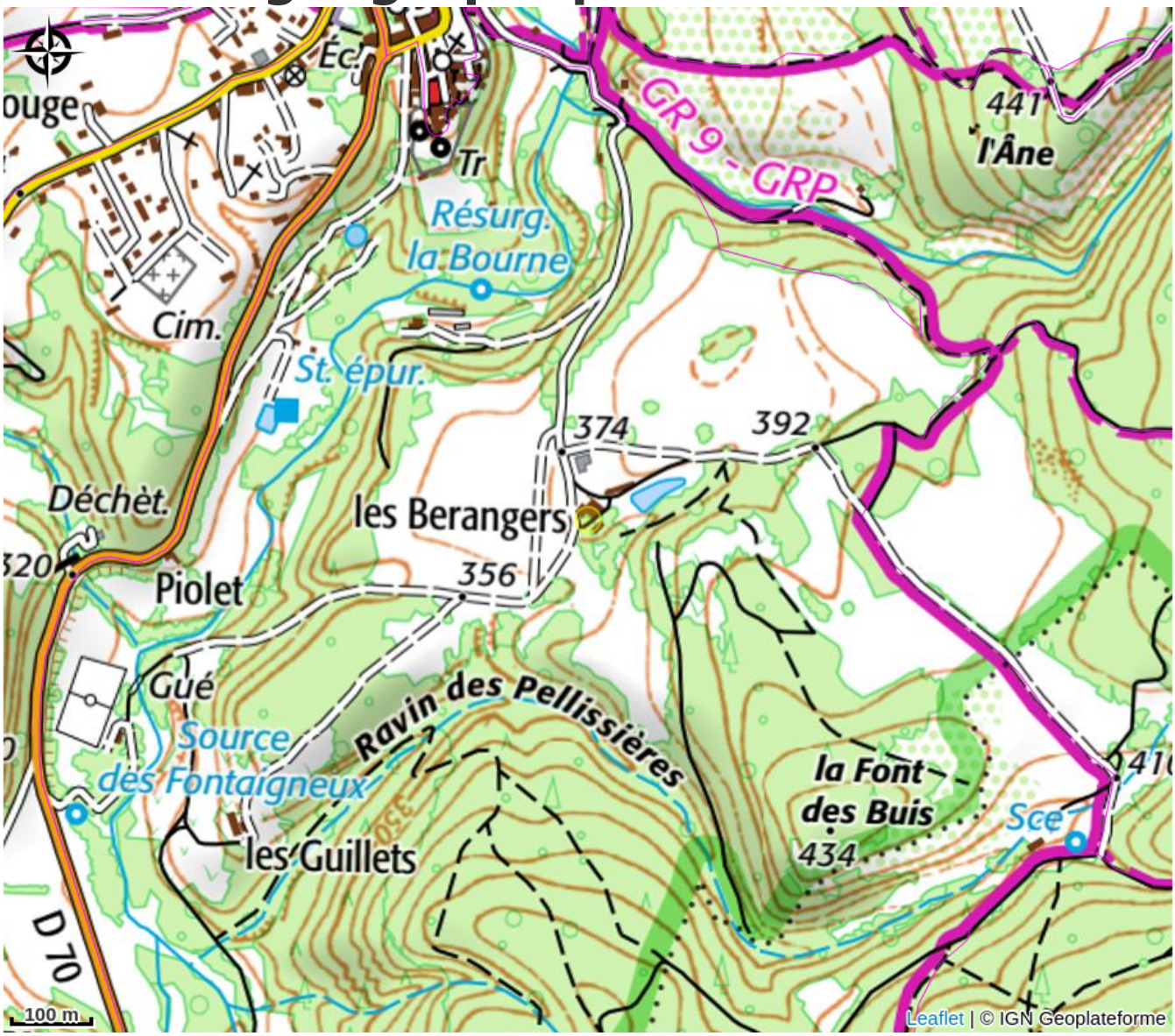
Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Implantée au pied du Vercors, dans un écrin naturel, la Chocolaterie Frigoulette réveille les papilles au plus curieux et gourmets, en quête du meilleur chocolat.
C'est une chocolaterie d'exception et purement artisanale qui a vu le jour, il y a plus de 18 ans, à Beaufort-sur-Gervanne, en pleine nature au coeur du Vercors.
Avec sa petite équipe variant de 5 à 9 employés (de l'apprenti au sénior, au retraité), Patricia TRIPOTIN, la gérante, a dû se réinventer, se diversifier et positionner les chocolats Frigoulette sur le haut de gamme tout en faisant rayonner la marque au-delà du territoire drômois et français, voir international.
Son défi est de « surprendre et de faire découvrir à ses clients le vrai gout du chocolat » : sans produit laitier, sans gluten, sans conservateur, sans huile de palme et faible en sucre... tout cela avec une seule fève, unique et réputée pour être la meilleure au monde, pure origine : Sao Tomé.
Que du bon pour la santé !
Du praliné noisettes, la papillote (sans lactose), fèves de cacao chocolatées, orangettes, Malakoff, ou dés de gingembre confit enrobés de chocolat...
tout est « Fait Main » de la production à l'emballage.
Des saveurs surprenantes à découvrir absolument !
La recette historique qui réveille les papilles de tous les gourmands ...c'est bien sûr la papillote Frigoulette : un fondant de chocolat noir associé avec une écrasé de noisettes de Sicile, torréfiées au feu de bois dans la Creuse ... une recette unique qui se produit à plus de 4 tonnes par an dont 3 tonnes pour Biocoop.
Un chocolat rare et exceptionnel : sans lait, sans crème, sans graisse animale !
Si la production maison est, assurément haut de gamme, avec des saveurs surprenantes, la démarche exigeante permet à la chocolaterie d'être labelisée au prestigieux Collège Culinaire de France, ou encore au Gault et Millau, Guide du Routard, Petit Futé, Vallée de la Gastronomie, Biopartenaires, Initiative Remarquable...
Un chocolat Bio et Equitable, grâce à Kaoka, unique fournisseur de fèves et couverture qui assure en amont la traçabilité parfaite d'une seule origine "Sao Tomé" pour la chocolaterie Frigoulette :
une politique de revenu rassurante pour les producteurs, une reforestation permanente depuis 25 ans, et la gestion directe d'une coopérative de 3500 producteurs.
De quoi rassurer le consommateur en quête de sens dans le plaisir !
Ici, le chocolat se façonne, se déguste et s'achète, mais il se dévoile aussi grâce aux visites retraçant tout le chemin et la transformation de la fève. Les plus curieux pourront apprécier les étapes de fabrication du chocolat en confectionnant eux-mêmes leurs créations chocolatées, tout en dégustant le fondant chaud à la fontaine.
C'est une ode chocolatée dans un chalet, où tout commence par l'accueil, façon maison de poupée par un théâtre sensoriel.
L'équipe de passionnés qui entoure Patricia Tripotin se plaît en effet à échanger avec les visiteurs et à partager son savoir-faire unique.
C'est une véritable expérience gourmande qui s'offre ainsi aux visiteurs, mais, attention, mieux vaut réserver sa visite et son atelier !
Une excellence qui ne s'arrête pas au seul plaisir de la dégustation.
L'incontournable reste le Chocolat Chaud SANS LAIT qui se déguste été comme hiver de par sa légèreté et son gout intense. A déguster absolument !
Visite - Atelier - Dégustation - Vente directe de la fabrication

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Tous les jours du lundi au samedi 10h-18h et jours fériés

Tarifs:
Accès libre. Visite tarif de groupe avec devis.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement en ligne

Services:
Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Location de salles, Boutique, Documentation touristique, Restauration, Visites gratuites, Visites guidées, Vente sur les marchés, Boutique en ligne, Glacier, Click & Collect

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de la Vallée de la Drôme le 25/07/2026

Contact

9 chemin des Bérangers
26400 Beaufort-sur-Gervanne
Tél. 04 75 43 09 75
contact@chocolats-frigoulette.fr
http://www.chocolats-frigoulette.fr