

Chocolaterie Thuriès



L'équipe d'Yves Thuriès, Meilleur Ouvrier de France, ouvre les portes d'un univers magique : le monde du chocolat. Une dégustation pour satisfaire vos papilles mises en éveil tout au long de la visite commentée par un professionnel.

Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

A l'apogée d'une carrière de référence, couronné par un double titre de Meilleur Ouvrier de France et passé plus de 40 ans au service de la cuisine, de la pâtisserie et des arts sucrés, Yves Thuriès a transmis à ses équipes son exigence et sa passion pour les belles matières, source de qualité.

Cette passion l'a conduit naturellement à la maîtrise complète de ses produits en récoltant directement dans sa propre plantation, l'hacienda de San Fernando, à Guayaquil 500 ha de cacao et de l'alliance incontournable du chocolat, les noisettes, 100 ha au cœur du Lot et Garonne.

Cacao d'Equateur, noisettes croquantes, tendre praliné d'exception, travail subtil des textures concourent à une alchimie d'excellence à la recherche d'un goût authentique au service de votre plus grand plaisir.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Tarifs:

Tarifs non communiqués.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme d'Albi le 11/02/2025

Contact

37 Rue Mariès
81000 ALBI
Tél. 05 63 54 47 60
j.thurie@wanadoo.fr