

Ecrit par le 4 juillet 2024

La Chocolaterie Baumanière sort les pinceaux et la peinture pour Pâques



Pâques approche à grands pas, et qui dit Pâques dit chocolat. Pour célébrer cette fête, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#), de la [Chocolaterie Baumanière](#) aux Baux-de-Provence, ont recréé l'univers du peintre emblématique de la Provence, Van Gogh, avec des créations exquises.

Cette année, la Chocolaterie Baumanière a décidé de remplacer le traditionnel œuf de Pâques par un pinceau composé de chocolat noir et lait et de truffes cacao au praliné noisette. Une pièce unique élaborée en partenariat avec [la Ferme 3D](#). Les tablettes de chocolat, quant à elle, sont représentées par des petits tableaux venant illustrer les œuvres célèbres de l'artiste, en chocolat pure origine lait, noir et végétal.

Ecrit par le 4 juillet 2024

Comment évoquer la peinture sans représenter également la palette d'art du peintre ? Les chefs pâtissier et chocolatier l'ont imaginé en sablé vanille enrobé de chocolat, accompagnée de ses tubes de 'gouaches' gourmands aux trois saveurs de pâtes à tartiner. De quoi faire sortir son âme artistique le temps d'une dégustation.

Il est possible de se procurer la collection de Pâques directement à la chocolaterie, au 515 Route de Baumanière au Baux-de-Provence, ou de [la commander sur internet](#). La collection complète est au prix de 95€, le pinceau à 50€ (le pinceau n'est pas livrable), les tableaux-tablettes à 36€ et la palette et ses tubes de peinture à 20€.

Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024

©Virginie Ovessian

Elle est à croquer la Chocolaterie Castelain à Châteauneuf-du-Pape



Bernard Castelain a créé la Chocolaterie en 1994 avec un produit signature : le palet, qui alliait un équilibre parfait entre chocolat noir et Marc de Châteauneuf. Depuis 2001, sa fille [Laurence](#) lui a succédé et l'entreprise a essaimé à Althen-des-Paluds et à Coustellet, mais les

Ecrit par le 4 juillet 2024

fondamentaux restent les mêmes. « Nous avons avec nos 80 salariés la même démarche engagée RSE (mise en œuvre d'un développement durable) avec des pratiques éthiques de l'approvisionnement à l'emballage, avec de la fibre de papier recyclé et des encres végétales ».

Pâques est l'un des deux temps forts de l'année avec Noël. « Cela représente 15% de notre production. Nous avons 400 références, des œufs de 15g aux cloches de 2kg. Ce qui nécessite beaucoup de manutention, mais toutes nos petites mains se décarcassent pour peser, remplir les moules de chocolat noir, blanc ou au lait, des cocottes, lapins, tortues, cônes, poissons, pour les enrubanner et les emballer. » Ballotins, boîtes, coffrets, tablettes aux noisettes, amandes, à la noix de coco, au riz croustillant ou à la poudre de framboise, les gourmands ont le choix.

Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024

Une tombola est organisée pour Pâques. Celui qui devine le poids de ce poisson le gagne !



©Chocolaterie Castelain

Ecrit par le 4 juillet 2024

Les poissons sont à l'honneur puisque Pâques tombe le 1er avril.

De Madagascar, de la République Dominicaine, du Pérou ou du Panama, les fèves de cacao proviennent de plantations où les revenus sont équitablement rémunérés. Et la qualité garantie sans huile de palme ni lécithine de soja.

Coup de neuf pour la boutique de Châteauneuf-du-Pape

À Châteauneuf-du-Pape, la maison mère, les travaux de rénovation se poursuivent. La boutique a pris un coup de jeune avec une nouvelle disposition, une décoration sobre et design. Elle accueille une très large gamme de chocolats évidemment, mais aussi des étagères de confitures, miel, calissons, nougat. Un 'Espace-Bar' permet d'organiser des dégustations avec toutes les cuvées en rayon autour. Un autre espace 'Conférence' modulable a été construit avec grands écrans et TV pour séminaires avec en prime, une vue imprenable sur les vignes du Château la Nerthe.

En tout, sur les 1 700 m² du bâtiment, 900 sont dédiés à l'accueil du public. « En fait, on n'est pas parti d'une feuille blanche, mais de l'ancienne chocolaterie en rasant les murs et en redessinant les volumes, explique Laurence Castelain. L'Espace-Bar donne à la fois dedans et dehors, bientôt la pelouse aura poussé et dès le printemps, la terrasse pourra accueillir chaises, tables et clients. »

Ecrit par le 4 juillet 2024



L'accueil

Ecrit par le 4 juillet 2024



Espace de dégustation des vins

Ecrit par le 4 juillet 2024



Espace Bar

Ecrit par le 4 juillet 2024



Une renommée locale, nationale et internationale

Il est vrai que la chocolaterie ne chôme pas. Tout au long de l'année, Vauclusiens, provençaux, voisins de toute la région Sud ou d'Occitanie, s'y pressent. Tourisme d'affaires et d'été, groupes d'américains, canadiens et européens se succèdent pour visiter l'atelier chocolat, goûter les vins, faire ses emplettes et les ramener à la maison. « Nous sommes une vraie belle destination. En plus, avec la Via Rhona et l'accueil-vélo, la fréquentation explose. L'an dernier, on a comptabilisé 20 000 tickets, en 2024 ça va sûrement être plus », ajoute Laurence Castelain.

Un point noir toutefois, regrette-t-elle : « Comme toutes les matières premières, le prix du cacao a bondi + 165%. Évidemment, nous ne pouvons pas le répercuter sur l'étiquette de nos tablettes. En interne, nous faisons un gros effort pour garder des tarifs raisonnables, coûte que coûte, on y croit tous. Et surtout, ensemble, nous sommes engagés dans une trajectoire bio, dynamique. Cette équipe est fière du

Ecrit par le 4 juillet 2024

travail que nous avons accompli, de notre créativité, de la réduction de notre bilan carbone, de nos certifications ISO, Ecocert, de nos chocolats bio, des relations que nous avons tissées avec notre clientèle qui revient fidèlement faire le plein de chocolat. Et nous serons ravis, en octobre prochain, de fêter nos 30 ans », conclut-elle.



Laurence Castelain

La Chocolaterie Castelain, une entreprise

Ecrit par le 4 juillet 2024

engagée et solidaire



« *Essentiel* », explique Laurence Castelain, « C'est le nom de ce plan, une démarche qui, depuis

Ecrit par le 4 juillet 2024

2016, concilie ambition, développement économique et responsabilité sociale, sociétale et environnementale, avec l'ensemble du personnel qui a le souci de préserver l'environnement ».

Déjà, l'an dernier, la maison Castelain (basée à Châteauneuf-du Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet) avait été distinguée lors de la 18ème Edition des « Trophées de la RSE » (Responsabilité sociétale de l'entreprise) pour sa politique anti-gaspillage, sa valorisation de l'humain et sa démarche associative. Il s'agissait de fabriquer et de distribuer des tablettes de chocolat à des associations caritatives. « Environ 2 tonnes conditionnées par le personnel, bénévolement. A partir de produits dont l'emballage avait été abîmé, dont les ingrédients ne correspondaient pas à 100% au cahier des charges, quand il y avait 25% de noisettes au lieu de 26%, quand l'étiquetage était parfois erroné. Mais il s'agit de chocolat délicieux, de qualité, tout à fait consommable et en 2022, les 6 300 tablettes distribuées au plus démunis avaient fait des centaines d'heureux » précise Laurence Castelain.

Lionel Dosne, lors du Prix Coup de Coeur 2022 Trophées des Transitions et de la RSE Provence-Alpes-Côte d'Azur - 18e édition

Le 1er novembre dernier, tous les salariés de Castelain (une soixantaine) étaient au Château du Barroux pour participer à une « Fresque du climat ». « Vu l'état de la planète, les phénomènes extrêmes de canicule, d'inondations ou d'assèchement des nappes phréatiques, nous sommes tous imprégnés par cette problématique, sensibilisés à cette nécessité de développement durable et nous nous inscrivons dans cette énergie positive, au coeur de la chocolaterie créée en 1994 par Bernard Castelain ».

Ecrit par le 4 juillet 2024

**Laurence Castelain** ©F. Sabre

Noël est le moment le plus fort de l'année avec 40% du chiffre d'affaires de la chocolaterie, contre 15% à Pâques. Et ça bouge, chez Castelain. A Châteauneuf-du-Pape, des travaux de rénovation sont en cours. Une boutique temporaire attend les fondus de chocolat. Le Père Noël a déjà fait le plein dans sa hotte, avec tablettes, mendiants, calissons, bûches, coffrets, bonbonnières au chocolat noir et au lait, picholines, calinoux et orangettes sucrées, ballotins, palets des papes, caramels, assortiments de ganache et pralinés, nougats et marrons glacés. En attendant une boutique toute neuve, des ateliers pour petits et grands et le bar à chocolat qui vont ouvrir début 2024 à Châteauneuf-du-Pape.

CHOCOLATERIE CASTELAIN :
61 salariés

Ecrit par le 4 juillet 2024

12,1M€ de chiffre d'affaires
1 700 tonnes de chocolat par an, dont 980 tonnes en bio

Contacts : . Boutique Châteauneuf-du-Pape - 1745 Route de Sorgues
04 90 83 54 71 - boutiquegourmande@castelain.fr

Boutique Althen-des-Paluds - 83 Route des Gaffins
04 90 35 35 31 - info@castelain.fr

Boutique Coustellet - Route de Cavaillon RD2 - 84 660
04 90 05 74 64 - castelain.maubec@orange.fr

www.chocolat-castelain.fr

Andrée Brunetti

La Chocolaterie Baumanière sort un calendrier de l'Avent gourmand

Ecrit par le 4 juillet 2024



Après [avoir reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022](#) dans la catégorie création chocolat, la **Chocolaterie Baumanière**, située aux **Baux-de-Provence**, continue d'élargir sa gamme de produits avec un calendrier de l'Avent en édition limitée pour Noël 2023.

Noël approche à grands pas, ce qui veut dire qu'il est temps de trouver son calendrier de l'Avent afin de pouvoir patienter jusqu'au 25 décembre. Cette année, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#), de la [Chocolaterie Baumanière](#), a élaboré un calendrier de l'Avent tout en chocolat en édition limitée.

Pour le prix de 96€, livraison comprise, chaque jour du mois de décembre, jusqu'au jour de Noël, vous découvrirez une tablette de chocolat différente, à partager ou non. Tous les paquets sont disposés sur un support fabriqué par l'artisan ébéniste François Reynier en chêne français du Gers issu de forêts gérées durablement. Sa forme de bûche rappelle le bois qui brûle dans la cheminée mais aussi la traditionnelle bûche de Noël.

Pour découvrir le calendrier de l'Avent, [cliquez ici](#).

V.A.

Ecrit par le 4 juillet 2024

La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022



Au début du mois de décembre, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#) de [la chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.

Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024



DR

V.A.

Ecrit par le 4 juillet 2024

Mission chasse aux œufs au Capitole Studios

Pâques approche à grands pas. A cette occasion, le cinéma [Capitole Studios](#) au Pontet propose une avant-première du film d'animation '[Max et Emmy, Mission Pâques](#)' qui se déroulera samedi 16 avril à 16h30. Un rendez-vous où les enfants pourront se glisser dans la peau des personnages grâce à une étonnante chasse aux œufs organisée lors de la séance. A l'issue de la chasse, les enfants pourront gagner des cadeaux et un menu enfant leur sera offert par la chaîne de restaurant Carl's Jr dont [le restaurant du Pontet](#) est ouvert depuis le début de l'année.

Durée film: 1h16. Tarifs à retrouver sur le [site](#) et réservations en [ligne](#).

Samedi 16 avril. 16h30. Cinéma Capitole Studios. 161, avenue de Saint-Tronquet. Le Pontet. Zone Commerciale Avignon Nord

A.D.

Contamination à la salmonelle des chocolats Kinder : 3 cas d'enfants en Paca

Après les 3 cas détectés en Paca, Santé publique France apporte un complément d'informations lié au retrait-rappel de produits de la marque Kinder en raison d'une contamination à Salmonella Typhimurium. En effet, à la suite des investigations menées par les autorités sanitaires belges, conjointement avec leurs homologues britanniques, européens et notamment français, l'entreprise Ferrero a procédé depuis le 4 avril au retrait-rappel de produits de la gamme Kinder.

Dans le but de clarifier l'information des consommateurs, l'entreprise Ferrero vient d'actualiser certaines informations (référence, dénomination, poids, conditionnement) concernant les produits faisant l'objet du retrait-rappel du 4 avril :

- Kinder Surprise 20g (par un, par trois, par quatre et par six) et 100g avec des dates de péremption comprises entre le 20 avril 2022 et fin octobre 2022 ;

Ecrit par le 4 juillet 2024

- Kinder Schoko-Bons lait 125g, 150g, 200g, 300g, 330g, 350g, 480g et 500g et Kinder Schoko-Bons White 200g et 300g avec des dates de péremption comprises entre le 20 avril et fin août 2022 ;
- Kinder Happy Moments 191g, 242g, 347g et 400g, avec des dates de péremption au 21 août 2022 ;
- Kinder Mini Eggs noisette, cacao, lait et Kinder Mini Eggs mix avec des dates de péremption comprises entre le 20 avril et le 21 août 2022 ;
- Kinder Mix : Sac 193g, Panier 150g, Peluche 133g, Seau 198g, Voiture 125g avec des dates de péremption au 21 août 2022.

La liste et le détail des produits concernés sont disponibles sur rappel.conso.gouv.fr. Les autres produits Kinder ne sont pas concernés par ce rappel.

3 cas en Paca

Ces rappels font suite à une épidémie de salmonelloses dans plusieurs pays européens. Les autorités sanitaires françaises ont ainsi été informées par le Centre national de référence des salmonelles de la survenue en France de cas de salmonellose. Au 7 avril, 21 cas ont été recensés, répartis sur 11 régions : Provence-Alpes-Côte d'Azur (3 cas), Ile-de-France (3 cas), Normandie (2 cas), Bourgogne-Franche-Comté (2 cas), Nouvelle-Aquitaine (2 cas), Bretagne (2 cas), Grand-Est (2 cas), Hauts-De-France (2 cas), Corse (1 cas), Auvergne-Rhône-Alpes (1 cas) et Occitanie (1 cas), avec un âge médian de 4 ans, et 11 garçons et 10 filles. Huit d'entre eux ont été hospitalisés et sont tous rentrés à domicile.

Que faire si l'on possède ces produits ?

Les investigations menées par Santé Publique France ont mis en évidence la consommation de certains produits de marque Kinder faisant l'objet de ce retrait-rappel dans les jours précédant l'apparition des symptômes chez les 15 malades qui ont pu être interrogés à cette heure. Ces cas de salmonellose ont la même souche génétique que la souche responsable d'une épidémie dans plusieurs pays dont le Royaume-Uni et l'Irlande, associée à la consommation de certains produits Kinder faisant l'objet de ce retrait-rappel et tous fabriqués dans une même usine à Arlon, en Belgique, dans laquelle des investigations ont été menées permettant de retrouver l'origine de la contamination.

Il est demandé aux personnes détenant ces produits de ne pas les consommer et de les jeter immédiatement.

Munis d'une photo de l'emballage avec les références du produit (Date Limite de Consommation, numéro de code barre), les consommateurs peuvent appeler le numéro de téléphone mis à disposition par l'entreprise pour obtenir un remboursement (0800 653 653) ou la contacter à l'adresse suivante : contact.fr@ferrero.com.

Quels sont les symptômes ?

Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (douleurs abdominales, diarrhée, nausées et parfois des vomissements) souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation des produits contaminés. Les symptômes de la salmonellose sont relativement bénins et, dans la majorité des cas, les patients guériront sans traitement particulier dans les 7 jours. Dans certains cas ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés,

Ecrit par le 4 juillet 2024

les femmes enceinte et les personnes âgées.

Les personnes, et notamment celles à risque listées ci -dessus, qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes, sont invitées à consulter leur médecin traitant sans délai en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Par ailleurs, afin de limiter la transmission de personne à personne (en particulier au sein des foyers avec de jeunes enfants), il est recommandé de bien se laver les mains avec eau et savon après être allés aux toilettes, après avoir changé son enfant, et avant de faire la cuisine.

Aline Géhant chocolatier décroche le 'Mercure d'or' à Paris



L'enseigne [Aline Géhant chocolatier](#), située à Avignon n'en finit plus de séduire les papilles. Dans le cadre du [Challenge national du commerce et des services 2021](#) organisé par CCI France, l'enseigne vient de décrocher le 'Mercure d'or' à Paris, dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

Ecrit par le 4 juillet 2024

« Nous sommes ravies d’avoir été distinguées par ce Mercure d’Or ! Un joli prix pour mettre en avant notre équipe, notre savoir-faire et notre cher territoire que nous adorons mettre en avant au travers de nos créations gourmandes. À très bientôt dans notre boutique ! », se réjouit Aline Géhant, originaire de Besançon et passionnée. Il y a quelques semaines, la [CCI de Vaucluse](#) lui remettait le prix du Challenge du commerce. La boutique situé 15 rue des trois Faucons a finalement brillé au sommet lors du concours national.

Ecrit par le 4 juillet 2024



Papilles en ébullition... Crédit photo: Aline Géhant chocolatier

Quand le chocolat vous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la

Ecrit par le 4 juillet 2024

précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Lire aussi : [CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce](#)

CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce

La [CCI de Vaucluse](#) vient de remettre le prix du Challenge du commerce. '[Aline Géhant chocolatier](#)', situé 15 rue des trois Faucons à Avignon, est la lauréate du Vaucluse, son dossier sera présenté au concours national du challenge.

Chaque année, le 'Challenge national du commerce et des services' récompense le top national des commerçants les plus talentueux avec le 'Mercure d'or'. Il est organisé par CCI France et le réseau des Chambres de commerce et d'industrie, en partenariat avec la Macif. Après avoir organisé un comité de notation, la CCI de Vaucluse récompense les entreprises ayant pris soin de monter un dossier au niveau territorial. Plusieurs commerçants ont également été récompensés : le restaurant Cœur d'Artichaud (6 place de la Principale, Avignon), l'épicerie Le petit pot (10 place de la Principale, Avignon) et la fromagerie crèmerie Laiterie Gilbert (44 rue des Fourbisseurs, Avignon).

Quand le chocolat nous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Aline Géhant, de l'île de la Réunion à Avignon, en passant par le Mali !

Aline Géhant est née en Franche-Comté, à Besançon. A l'âge de 6 ans : direction l'océan Indien pour l'île

Ecrit par le 4 juillet 2024

de la Réunion. 6 ans plus tard, à nouveau changement de décor, de culture, d'environnement : direction l'Afrique de l'Ouest, pour le Mali. Après le bac : retour en France et atterrissage à Nîmes. « Là, je réalise des études en arts plastiques puis intègre la première année d'IUFM pour devenir professeur des écoles. Mais très rapidement, je me rends compte que je ne suis pas faite pour ce métier. Alors stop, j'arrête tout et je cherche ma voie. Je veux faire un métier manuel, et gourmand. C'est ainsi que je me lance dans un apprentissage de deux années en pâtisserie, et découvre alors le chocolat ! »