

Ecrit par le 6 juillet 2024

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 allie 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 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.

Ecrit par le 6 juillet 2024

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 6 juillet 2024



Ecrit par le 6 juillet 2024

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



©Chocolaterie Castelain

Ecrit par le 6 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 6 juillet 2024



L'accueil

Ecrit par le 6 juillet 2024



Espace de dégustation des vins

Ecrit par le 6 juillet 2024



Espace Bar

Ecrit par le 6 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 6 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

Chocolaterie Castelain, portes ouvertes ce

Ecrit par le 6 juillet 2024

samedi 30 octobre

La [Chocolaterie Castelain](#) propose des portes ouvertes ce samedi 30 octobre, une invitation à découvrir ses nouvelles collections de tablettes. Au programme : des dégustations, des jeux, des cadeaux, des ateliers commentés 'vins et chocolats', du chocolat chaud, des démonstrations de fabrication, une tombola gourmande et de nombreuses activités offertes.

Halloween

Halloween sera bien présent avec ses muffins araignées pour un goûter à faire peur avec ses enfants déguisés demandant des bonbons au lieu de nous jeter un sort. Et si vous prépariez ces muffins pour l'occasion avec cette [recette](#) ? Les chocolats de Noël sont en pleine préparation aussi [ici](#) et les boîtes de chocolats et ballotins [ici](#).

Muffins Halloween

Les infos pratiques

Ça se passe à la Chocolaterie Castelain, samedi 30 octobre à partir de 14h. 1745, route de Sorgues à Châteauneuf-du-pape.

MH

Chocolaterie Castelain, ou comment apprendre à travailler le chocolat avec des pros !

Vous n'avez jamais osé travailler le chocolat tout seul dans votre cuisine ? Et bien c'est maintenant et sous la houlette de maîtres chocolatiers Castelain que votre rêve se réalisera lors d'ateliers spécialisés.

Ecrit par le 6 juillet 2024

Parcours expérience

Découvrez aux côtés du maître chocolatier et de la sommelière, les délices du chocolat et du vin : Tout d'abord la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain à travers une **vidéo** ; la **fabrication d'un moulage** en chocolat pour les enfants avec le maître chocolatier ; les **accords vin & chocolat** avec notre sommelière, la dégustation de 3 vins et 5 chocolats. Les enfants repartent avec leur **moulage décoré ainsi que le moule**. Profitez de **10% de réduction** immédiate à valoir sur la gamme Castelain à la Cuisine et d'une réduction immédiate de **10% sur les 3 vins dégustés**. Réservez [ici](#).

Vins & chocolats avec la sommelière

Evadez-vous une heure au comptoir de Céline, pour découvrir les accords Vin & Chocolat. Dégustations de 3 vins -Vin Blanc de la Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape Rouge & Vin Doux Naturel de Rasteau- et 5 Chocolats Castelain. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez au bar à chocolat pour offrir aux petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! Réservez [ici](#).

Moulage pour enfant avec le Maître chocolatier

Deviens le plus grand des p'tit chef ! Dégustation & Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier. Les enfants repartent avec leur moulage. Ateliers gourmand ; Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier Castelain ; Découverte du savoir-faire Castelain et dégustation du chocolat. Réservez [ici](#).

Agenda des ateliers

A l'ordre du jour ? Tout d'abord une découverte de l'atelier de fabrication '**Votre instant gourmand**', avec les secrets et savoir-faire assorti d'un sachet de dégustation offert. Cet atelier est proposé du lundi au samedi de 14h30 à 18h sans réservation, pas d'accès à l'atelier après 17h. 4,50€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

'**Initiation**' propose une vidéo sur la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain, puis la décoration sur moulage en chocolat pour les enfants à partir de 3 ans (12€ par enfant- et enfin la découverte des accords vin & chocolat en autonomie, dégustation de 2 vins et de 3 chocolats (6€ par personne). Dernière arrivée possible à 17h30. Tous les jours du lundi au samedi, sans réservation.

'**Premier pas**' Cet atelier se fait sur calendrier et réservation. Le thème ? 'Vin & chocolat commenté'. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez à notre bar à chocolat pour offrir à vos petits chefs de délicieuses boissons fruités ou chocolatées ! L'atelier s'étend sur 45mn pour 12€ par personne.

'**L'Atelier rien que pour vous ?**' Il est possible de privatiser l'atelier de fabrication pour y découvrir tous ses secrets dans des conditions exceptionnelles. Le Maître Chocolatier vous accompagnera dans un

Ecrit par le 6 juillet 2024

univers rempli de saveurs et un cours de fabrication de chocolat. Chaque participant repart de cette expérience avec ses gourmandises réalisées en atelier. Atelier pour 4 personnes minimum. 9h30-12h30, sur réservation et tarif à la demande.

Protégeons nous les uns les autres Les mesures de protection anti covid-19 sont en place. Le port du masque est demandé. Pour les ateliers et parcours gourmands, les kits de travail sont individuels et désinfectés entre chaque session, les gants, tabliers et gel hydroalcoolique sont fournis sur place.

Les infos pratiques

Atelier de Châteauneuf-du-Pape. 1 745, route de Sorgues. Contacts : infovisites@castelain.fr ; infovins@castelain.fr ; boutiquegourmande@castelain.fr ; horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche. La chocolaterie Castelain propose des boutiques à Châteauneuf-du-pape ; Althen-des-Paluds et Coustellet. Toutes les informations, lieux, téléphone et adresses ainsi qu'horaires d'ouverture [ici](#).

M.H.

Chocolaterie Castelain ? Sortie aujourd'hui de la 'Collection particulière'

Ecrit par le 6 juillet 2024



La chocolaterie Castelain vient de créer sa 'Collection particulière estivale' en édition limitée et en coffrets prestige. Pour cette première, la Maison a créé six nouveaux bonbons-chocolats autour de l'olive du Gard, de la clémentine de Corse, de la poire Williams française, du citron Bergamote de Sicile ainsi que deux alliances très innovantes comme le bonbon poivron-piment d'Espelette et un praliné travaillé à partir de graines de courge caramélisées et torrifiées. Trois bonbons ont été réalisés avec des produits de la Distillerie Manguin située à la Barthelasse.

Il y a le Zoiros composé de chocolat noir, ganache, poivron et piment d'Espelette ; Le Krysos chocolat noir aux éclats de graines de courges caramélisées ; le Elya chocolat au lait et huile d'olive AOP (Appellation d'origine protégée), macérat Oli'still ; le Dulce chocolat au lait et sa compotée et macérat de

Ecrit par le 6 juillet 2024

clémentine Corse ; Le Zesto chocolat noir et purée et macérat de citron bergamote et, enfin, le Pyrus chocolat noir et purée de poire rhum. Les bonbons Elya, Dulce et Zesto ont été créés avec des produits de la Distillerie Manguin.

Alliance avec la Distillerie Manguin

Pour sa nouvelle création de bonbons la Chocolaterie Castelain s'est rapprochée des produits de la Distillerie artisanale Manguin, établie sur l'île de la Barthelasse, spécialiste de la poire prisonnière et distributrice d'eau-de-vie, de liqueur, de pastis, de vieux marc de Provence, de crème de fruits et de vodka.

Déjà plus de 25 ans dans le paysage

«A travers cette collection, la Maison Castelain met en lumière le savoir-faire qu'elle cultive en Provence depuis plus de 25 ans. La fabrication artisanale est exécutée dans le respect de la tradition française, grâce à la mise en valeur d'un chocolat pur beurre de cacao créé par nos maîtres chocolatiers, » témoigne Laurence Castelain en charge du marketing, de la communication et du développement de la marque. « Les ganaches à l'olive ou à la clémentine Corse ont été les plus complexes à travailler, j'ai réalisé jusqu'à 6 recettes différentes pour trouver l'équilibre idéal, réaliser les textures, sublimer les saveurs et développer une touche aromatique,» confie Antoine Roger, chocolatier de la Maison Castelain.

Où les trouver ?

La Collection particulière qui ne sera produite et vendue dès maintenant et uniquement cet été est disponible dans les trois boutiques Castelain à Châteauneuf-du-Pape 1 745 route de Sorgues ; Althen-des-paluds 80 route des Gaffins et à Coustellet-Maubec 28C lotissement Quai des entreprises ainsi qu'à la Maison Manguin, 784 chemin des poiriers à la Barthelasse à Avignon et sur la boutique en ligne chocolat-castelain.fr 04 90 83 54 71. Le coffret de 150g est à 15,20€ et de 200g à 21,50€. www.chocolat-castelain.fr

La Chocolaterie Castelain en chiffres

Ce sont 40 000 clients reçus en 2019 ; 11,7M€ en chiffre d'affaires consolidé et 48 CDI (Contrats à durée indéterminée). 100% des encres utilisées pour les emballages sont végétales ; 98% des étuis en cartons de tablettes sont issus de fibre de papier recyclé. Enfin, 75% du chiffre d'affaires provient de l'agriculture biologique et 73% des achats de matière première sont réalisés en commerce équitable. La Chocolaterie Castelain est détentrice des labels Bio entreprise durable depuis 2019 et est entrée dans une démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) aboutie en 2020.

Pour la petite histoire

C'est Bernard Castelain, issu du monde du vin, qui fondera la Chocolaterie éponyme en 1994, à Châteauneuf-du-Pape qui sera reprise en 2011 par Lionel Dosne et Serge Edmond, anciens cadres dans

Ecrit par le 6 juillet 2024

l'agroalimentaire chez Kraft foods. Le site de production se trouve à Althen-des-Paluds et se déploie sur 4 000m². La marque de fabrique de la Chocolaterie est le bio car sur plus de 550 tonnes de cacao transformés plus de 410 sont bio. Le chiffre d'affaires connaît une constante augmentation grâce à plusieurs lancements de produits -entre 5 et 8- par an. Si la Collection particulière sort en période estivale c'est que la vente du chocolat reste très saisonnière avec 40% du chiffre d'affaires réalisé à Noël et 10% à Pâques.