

Ecrit par le 23 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 23 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 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 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 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

Écrit par le 23 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 23 juillet 2024



Ecrit par le 23 juillet 2024

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



©Chocolaterie Castelain

Écrit par le 23 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 23 juillet 2024



L'accueil

Ecrit par le 23 juillet 2024



Espace de dégustation des vins

Ecrit par le 23 juillet 2024



Espace Bar

Ecrit par le 23 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 23 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

Pâques : le Vaucluse fait le plein de

Ecrit par le 23 juillet 2024

réservations



Le Vaucluse consolide sa réputation de destination nature à l'occasion des prochaines vacances de Pâques.

Pour le grand retour des vacances de Pâques depuis 2019 après deux périodes de confinements successifs en 2020 et 2021, le Vaucluse semble être une destination qui fait fureur. Une nouvelle étude réalisée par [PAP vacances \(Particuliers à particuliers\)](#)* rapporte un attrait particulier pour le département avec un doublement des projets de réservation par rapport à 2019, faisant de lui le département du sud-est qui attire le plus et le deuxième département en métropole en terme de progression globale derrière le Lot.

Ces chiffres ne traduisent pas d'un phénomène nouveau mais plutôt confirment la tendance générale installée post-covid d'une forte demande d'espaces naturels et d'espaces moins fréquentés (le Vaucluse à enregistré à l'été 2021 une augmentation des réservations de +22% par rapport à 2019 et de +10% par

Ecrit par le 23 juillet 2024

rapport à 2020). La campagne attire, certes, mais a cela s'ajoute une envie irrésistible d'authenticité, d'espaces ensoleillés et d'une répartition du territoire répondant aux besoins des touristes, ce auquel la destination Vaucluse correspond parfaitement que ce soit en termes de [réservation](#), de [transport](#) et même de [camping-cars](#).

En ce sens, cela explique également la forte progression des réservations dans trois autres départements du Sud-Est à l'occasion des prochaines vacances de Pâques, avec une hausse relevée de +44,3% dans le Gard, +42,3% en Ardèche et +36,3% dans la Drôme.

La première destination des touristes reste tout de même la mer à 73% mais celle-ci n'enregistre pas d'évolution significative. En revanche, le ski au printemps ne fait pas recette avec des réservations en baisse jusqu'à -40% depuis 2019 sur plusieurs destinations.

C'est tout de même l'Outre-mer qui enregistre les plus hauts scores de projets de réservation. Si la progression dans son ensemble s'élève à +36% par rapport à 2019, ce qui avait été observé lors des précédentes vacances scolaires se confirme: une nouvelle fois, la Réunion se distingue avec une hausse des demandes de réservation de +107,9%, suivi par la Guadeloupe avec +90,4%.

Alice Durand

**Méthodologie. Etude basée sur 18 768 demandes de réservations effectuées pour la période du samedi 9 avril 2022 au dimanche 7 mai 2022 (vacances de Pâques), comparées aux réservations effectuées pour les vacances de Pâques 2019 (du samedi 6 avril 2019 au dimanche 5 mai 2019).*

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

Ecrit par le 23 juillet 2024

Commerciale Avignon Nord

A.D.

Vacances de Pâques : Avignon dans le top 15 des destinations préférées des Français



Les vacances scolaires de Pâques viennent de débuter pour la zone B et Avignon se place en 13ème position sur la liste des destinations préférées des Français pour cette période-là. Selon la société [Trainline](#), cela représente une hausse de 13% des ventes de billets de train sur leur site et leur

Ecrit par le 23 juillet 2024

application mobile par rapport à l'année 2019.

L'augmentation des achats de billet va de paire avec la hausse de fréquentation des gares. Le jeudi 14 avril, les vendredis 8 et 15 avril, et les samedis 9 et 16 avril connaîtront une fréquentation particulièrement forte. D'après les réservations effectuées sur Trainline, près de 50% des voyageurs en direction d'Avignon vont y rester de 1 à 3 jours, 35% de 4 à 7 jours et 14% entre 8 et 15 jours. Cette année, le prix moyen payé par billet s'élève à 48€ pour la période.

V.A.

Les cloches sonnent et la basse-cour entre au jardin

Les cloches sonnent et c'est toute la basse-cour qui débarque au jardin pour la plus grande joie des familles et des enfants. Que nenni pour cause de confinement ? Pffff... Même pas vrai puisqu'on peut se faire livrer, à domicile, par le fabricant ou La Poste toute cette joyeuse bande de petits personnages bien empaquetés. Et si on n'est pas réunis pour Pâques ? Il y a toujours whatsapp ou facetime pour se retrouver et suivre, en direct, une chasse aux œufs dans le jardin ou dans la maison. Allez, on s'prepare ?

Il était une fois la [Chocolaterie Castelain](#) à Châteauneuf-du-Pape. Une idée conçue par un homme qui, en 1994 et au midi de sa vie, décida de faire du chocolat son métier. Aujourd'hui son rêve vient de fêter ses 25 ans avec, comme capitaines de navire depuis 2011, deux hommes et une femme : [Lionel Dosne](#), président de la structure plutôt orienté sur la commercialisation, [Serge Edmond](#) directeur-général chargé de la production et [Laurence Castelain](#) directrice marketing et fille du fondateur.

Déploiement et stratégie de la marque

«Les chocolats Castelain s'adressent au grand public ainsi qu'aux entreprises avec des clients tels que Biocoop, Marcel & fils, La vie claire, Naturalia... », précise Laurence Castelain qui, avec son bâton de pèlerin conclut plus d'une centaine de partenariats pour diffuser le nom de la marque. «La gamme Bio et commerce équitable représente 80% de notre chiffre d'affaires. Trois maîtres chocolatiers œuvrent à la qualité et au design des chocolats estampillés avec 5 à 8 créations par an et nous totalisons, dans les ateliers de fabrique près de 60 salariés travaillant en saison à Noël et à Pâques, périodes qui constituent les pics de l'activité du chocolat et 40 en temps ordinaires dont 30 en production.»

Ecrit par le 23 juillet 2024

Quelques chiffres

«Le chiffre d'affaires consolidé est de 8,4M€ en progression de 24% depuis 2017 remarque la directrice du marketing, un résultat en ligne direct avec un investissement de 350 000€ opéré en 2014 et entièrement dévolu à la modernisation de l'outil de travail. La surface de production, installée à Althen-des-Paluds en 2004 est de 4 000m² avec sa boutique adjacente créée en 2006. Deux autres boutiques, en propre, proposent nos produits à Châteauneuf-du-Pape (l'ancien site de production) avec l'ouverture de l'espace ateliers en 2007 et la boutique de Coustellet ouverte en 2012.»

Le commerce ? Du flux, du flux et encore du flux

«Le commerce c'est de la qualité au bon prix ce qui veut dire un prix abordable et de beaux packagings, écrin d'idées innovantes, précise Laurence Castelain. C'est, par exemple, la création de la gamme de tablettes 'Origine' en 2005 qui détaille les goûts et les origines géographiques. Des tablettes de la gamme Jardins de Tula pour 'marquer' le chocolat issus de l'agriculture biologique (sorti en 2018) ; des ballotins avec 5 nouvelles références, du miel dans une ganache, une autre faite de cacao Vietnam 70% aux notes acidulées, une recette banane-rhum ou encore chocolat noir et griotte. Il y a aussi le chocolat brut aux noisettes entières d'Italie, des barres pour le 'goûter' fleurant bon la sortie de l'école, un coffret métal, des tubes top métal à glisser dans son sac ou sa poche.»

Les Labels

«Les labels et certifications sont de puissants sésames appréciés des professionnels de l'artisanat et de l'industrie, ainsi nous sommes rentrés dans cette démarche très rapidement et continuons d'y tracer notre chemin. Celui de 'Chocolat de France' évoque un chocolat travaillé dans le respect de la tradition française ; 'Ecocert' et 'Flo cert' des chocolats issus de l'agriculture biologique et issus du commerce équitable ; le chocolat Castelain est aussi 'pur beurre de cacao' et adhère à la fondation 'Cocoa horizons' pour le soutien à la production durable du cacao. Nous nous sommes actuellement engagés dans la démarche de certification 'Bio entreprise durable' ; et, depuis 2016, dans celle de la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) ainsi que dans 'Empl'itude' pour le domaine social et sociétale.»

Repères

En 1994, Bernard Castelain crée la chocolaterie qui portera son nom avec le 'Palet des papes', une ganache noire 70% de cacao au vieux marc de Châteauneuf-du-pape d'où éclora la 1^{ère} boutique suivie de celles d'Althen-des-Paluds dans le Comtat-Venaissin et de Coustellet au pied du Mont Ventoux. Mais c'est à Châteauneuf-du-Pape qu'auront lieu les ateliers ouverts au public de fabrication de chocolats pour les petits comme les grands et que s'installera le bar à chocolat où l'on peut déguster, chocolat et gâteaux, thé et café ainsi que - village mythique oblige- la proposition d'une sélection des meilleurs vins de la région à emporter.

Savoir-faire

«La spécialité de l'entreprise est l'enrobage, le moulage et le turbinage rappelle Laurence Castelain.»

Ecrit par le 23 juillet 2024

L'enrobage est l'habillage de ganaches, pâtes d'amandes et pralinés. Le moulage consiste en l'emploi de moules creux pour l'obtention de tablettes ou de formes traditionnelles comme la basse-cour de Pâques. Le turbinage permet d'enrober de chocolat des fruits secs à l'aide de turbines.»

Les spécialités

«Les chocolats Castelain se nomment, au tout début, 'Palet des Papes' en référence au Palais des Papes d'Avignon ainsi qu'au château de Châteauneuf-du-Pape, ancienne résidence estivale Papale, relate Laurence Castelain. La ganache proposée est travaillée au Marc de Châteauneuf-du-Pape enrobée de chocolat noir et ornée d'une illustration dorée. C'est la première spécialité des Chocolats Bernard Castelain. La Picholine Amande enrobée de chocolat noir dont l'aspect s'inspire des olives vertes et noires de Provence ; Le Galet Amande enrobée de chocolat noir évoquant les fameux galets du vignoble de Châteauneuf-du-Pape et enfin le Bouchon Ganache au Marc de Châteauneuf-du-Pape enveloppée d'un papier métallisé aux couleurs d'un bouchon de liège rappelant celui des bouteilles de vin de Châteauneuf-du-Pape et puis la production s'est beaucoup développée au fil du temps. Une belle variété que vous pouvez retrouver sur notre site. »

Un peu d'histoire

Pâques, tout un symbole

Pâques se situe toujours au printemps, période où tout renaît après le sommeil hivernal et dont l'œuf est symbole de renaissance. Dans l'Antiquité, les Perses, les Égyptiens s'offraient des œufs teints en rouge. Cette coutume se retrouve aussi chez les Gaulois. Dans la religion chrétienne, l'œuf symbolise la résurrection du Christ que l'on fête à Pâques.

Comment écouler les œufs interdits de consommation pendant le Carême ?

Mais il y a aussi une explication matérielle : l'œuf étant interdit à consommer pendant le Carême, il fallait bien écouler les stocks puisque les poules ne s'arrêtaient pas de pondre pour autant. Jusqu'au XVIIe siècle, les œufs furent colorés. On imagina alors de les vider et de les remplir du [chocolat tout récemment découvert au Mexique](#). Lorsque les moules furent créés au XIXe, les œufs devinrent en chocolat et c'est ainsi que la poule et autres animaux de la basse-cour -canards, lapins (symbole de fécondité en Allemagne) et lièvres (pour les chasseurs)- rejoignirent l'œuf.

Miraculeuse friture

Dans la Bible (Nouveau Testament Jean 21.1-25), le Christ, après sa résurrection, se montre à ses disciples au bord du lac de Tibériade. Ceux-ci étant revenus bredouille de la pêche, il leur fit jeter le filet qu'ils remontèrent plein. C'est en référence à cette pêche miraculeuse, que les poissons en chocolat existent accompagnés de coquillages.

Les cloches qui font pleuvoir des œufs dans les jardins

Ecrit par le 23 juillet 2024

Dans la religion catholique, les cloches sont condamnées au silence pendant les trois jours avant Pâques, en signe de deuil. Ainsi elles revenaient de Rome dans la nuit du samedi au dimanche pour sonner au matin semant, au passage, les œufs dans les jardins.

Sources historiques : www.academiedugout.fr

Questions à Laurence Castelain

Comment vivez-vous cette période de confinement ?

«Nous sommes 10 à travailler, sur la base du volontariat et en appliquant les règles sanitaires, pour livrer notre production auprès des particuliers. Je suis très sensible à leur soutien et à leur investissement. D'autres de nos salariés sont des jeunes parents qui gardent leurs enfants à la maison. Je remercie l'ensemble des salariés pour leur soutien et leur implication et serai heureuse de tous les retrouver dès que le confinement sera terminé car la Chocolaterie Castelain c'est surtout une histoire d'équipe.»

En cette période de confinement, comment peut-on attirer dans son jardin et sa maison nos hôtes de la basse-cour ?

«Nos chocolats, cabosses garnies, cloches, œufs, lapins, poules, bref, les animaux de la basse-cour y compris les coccinelles et les tortues peuvent être commandés par téléphone ou sur le site Internet. Nous livrons dans un rayon de 15 km autour de nos trois boutiques se situant à Châteauneuf-du-Pape, Althen-des-Paluds et Maubec-Coustellet. Nous livrons personnellement les colis jusqu'à samedi 11 avril, dimanche 12 étant le jour de Pâques tandis que les destinations sont trop lointaines se font par La Poste. On nous appelle, nous prenons commande, nous livrons et hop, l'aventure de Pâques commence par un toc à la porte ou un petit coup de sonnette !»

Quel est le sujet phare de Pâques 2020 ?

«Chaque année nous mettons un animal à l'honneur. L'année dernière c'était la poule et cette année le lapin. Nous avons fait créer un moule qui s'appelle 'Pollisson' que l'on a décliné en 200gr, 1kg et 3 kilos. C'est une pièce merveilleuse en chocolat noir ou au lait garnie de petits oeufs et de friture. Le moule est fabriqué par Brunner en Allemagne l'année précédente puis l'on ouvre la gamme à la déclinaison de ce nouveau produit. Ce qui m'enchant ? Articuler la commercialisation avec la communication : cette année c'était des silhouettes rigides colorées de lapin pour animer les points de vente, travail des graphistes de l'atelier Réan de Sorgues.»

Quel est votre plus beau souvenir d'enfance de Pâques, pouvez-vous le décrire ?

«Ça n'est pas un souvenir d'enfance. J'étais jeune maman et mes trois filles de 3, 7 et 10 ans attendaient impatiemment de s'égayer dans le vaste jardin de mon père, à Châteauneuf-du-Pape. Je galérais pas mal à l'époque car avoir trois filles en bas âge et être très impliquée dans l'entreprise prenait déjà tout mon temps et mon énergie mais je tenais spécialement à Pâques parce que cette année-là, mes trois filles

Écrit par le 23 juillet 2024

avaient l'âge de vivre la même chose au même moment. Donc c'était un jour aussi spécial que précieux. J'avais passé plusieurs heures à déposer, dans ce jardin provençal planté d'oliviers et de pins, rythmé de Bougainvillée et de glycine, piqué de lavande, de thym et de romarin, structuré de rocailles en corbeilles pourvoyeuses de persistantes colorées, toute la basse-cour en chocolat imaginée par mon père et moi. Je les revois mes trois impatientes bouts de choux, chacune munie de son panier en osier, attendre derrière la baie vitrée avant de s'élancer à la découverte de ce jardin odorant qui, le temps de Pâques, se transformait en une île aux trésors chocolatés. Je suis très famille et je me dis que quelles que soient les circonstances en ces temps de confinement, la magie de Pâques, plus que jamais, persiste.»

Ecrit par le 23 juillet 2024



Laurence Castelain

Ecrit par le 23 juillet 2024



Conditionnement des commandes

Ecrit par le 23 juillet 2024



lapins en chocolat

Les infos pratiques

Chocolaterie Castelain. Boutique et ateliers. 1 745 Route de Sorgues à Chateauneuf-du-pape. 04 90 83 54 71. Boutique dégustation Bernard Castelain 105, lotissement Quai des entreprises, route de Cavaillon à Maubec-Coustellet, 04 90 05 74 64 et 83, route des Gaffins à Althen-des-Paluds 04 90 35 35 35.

Important

Les boutiques de Châteauneuf-du-Pape et d'Althen-des-Paluds s'activent autour du drive et des livraisons pendant cette période de confinement. La boutique de Maubec-Coustellet est fermée pour le moment. Les commandes se font par téléphone et sur le site marchand. Le catalogue de Pâques est disponible sur <http://online.flipbuilder.com/ufjx/lvje/mobile/index.html#p=1>

www.chocolat-castelain.fr

<https://www.chocolat-castelain.fr/blog/autour-du-chocolat/lapin-cloche-poule-mais-qui-donc-amene-les-oeufs-au-jardin>