



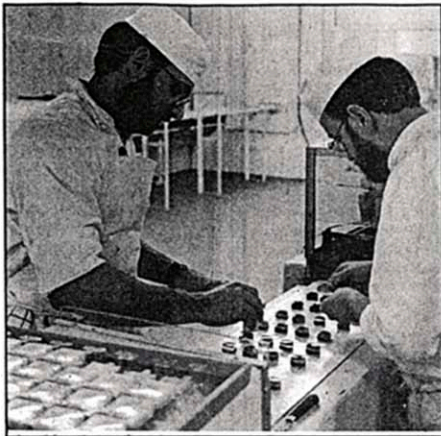
CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Le Père Noël fait ses emplettes

Brasseur de formation, directeur commercial d'une société de négoce de vins, désormais artisan chocolatier, le parcours de Bernard Castelain est pour le moins atypique. Ce qui n'enlève rien à son intérêt, ni à sa valeur !

Installée route de Sorgues, sa chocolaterie a ouvert ses portes en mars 95 après plusieurs mois de travaux. Qui se souvient de l'état des entrepôts Malbec, ouvert aux 4 Vents et qui retourne aujourd'hui dans ce fief du chocolat comprend vite quels efforts M. Castelain et son épouse ont dû déployer pour mettre en marche et développer leur entreprise. Créée de toutes pièces, souvent à l'aide de matériel d'occasion trouvé à l'autre bout de la France puis ramené à Châteauneuf du Pape pour y être remis en état, la chocolaterie qui a atteint sa vitesse de croisière emploie actuellement une douzaine de personnes dont deux chocolatiers.

Les fêtes de fin d'année approchant à grands pas, malgré les grèves du secteur public et leurs probables répercussions sur les petites et moyennes entreprises, c'est le moment ou jamais pour nos artisans de la fête de cacao de fabriquer, emballer et distribuer leurs chocolats "made in Châteauneuf du Pape". La gamme comportant d'ailleurs une soixantaine de variétés différentes.



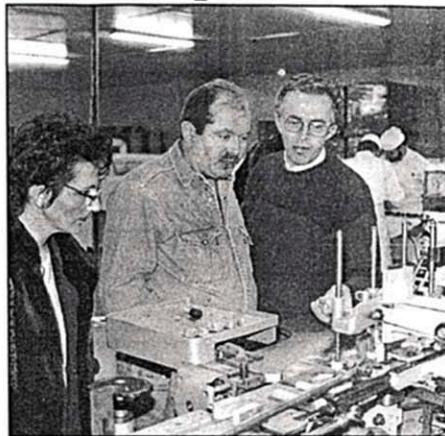
Sur la ligne de fabrication. (Photo M.B.)

Les Belges n'ont qu'à bien se tenir !

Spécialisée dans les chocolats fins issus de recettes à base de vieux marc de Châteauneuf, la maison n'en propose pas moins une gamme originale et variée: depuis les galets (amandes enrobées de chocolat et dragéifiées), les sarments (orangettes enrobées de chocolat saupoudrées de grains d'amandes), les bou-

chons (ganache au vieux marc) jusqu'à sa dernière création, des grains de café torréfiés sur place puis enrobés de chocolat. Jamais à court d'inspiration, M. Castelain travaille sur un projet de ceep bien particulier, constitué de pâte d'amande au vieux Marc de Châteauneuf du Pape et enrobé de chocolat noir.

Côté commercial, Bernard Castelain est, on s'en doute, rompu aux techniques les plus avancées. Hall d'accueil expli-



Explications "in situ" par M. Castelain. (Photo M.B.)

quant ce qu'est le chocolat, salle vidéo, magasins de vente, catalogue, mailing (publipostage pour les accros du français), les résultats ne se sont pas fait attendre, en quelques mois les productions castelpapales se sont rapidement retrouvées dans tous les coins de France, grands hôtels, épiceries fines, mais aussi chez Eurodisney. L'exportation n'est pas en reste, les Américains ayant déjà succombé aux charmes des chocolats provençaux, qui ne

tarderont d'ailleurs pas à être distribués dans l'ex-pays des Soviets !

En attendant de trouver ganaches et galets dans les boutiques chics de la place Rouge, en ce début décembre, à l'occasion de leur réunion de fin d'année, ce sont les professionnels des métiers de bouche vaucusiens qui sont venus se rendre compte sur place de la qualité et du savoir faire mis en oeuvre par M. Castelain et son équipe de passionnés.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Ils aiment le chocolat noir

Par essence même, chocolatiers et Toques Blanches sont faits pour se rencontrer. Si ce n'est pour rendre un peu plus amère une sauce destinée à accompagner une viande, voire un homard, au moins à la fin du repas, au moment de sacrifier au rite du petit noir !

C'est certainement pour cette raison qu'à l'occasion de leur réunion de fin d'année, Jean-Louis Giansily vient de proposer à ses confrères des Toques Blanches de venir visiter la chocolaterie de Bernard Castelain (voir édition précédente).

Une opportunité "en or... noir" de discuter association de goûts, créations, mais aussi marketing.

A l'issue de la visite des ateliers de fabrication, les Toques Blanches étaient pour le moins étonnés du nombre de manipulations nécessaires à la

fabrication d'une boîte de chocolats, depuis le bloc de cacao jusqu'à la mise en rayon.

Confiants, malgré un contexte économique et social qui n'est, avouons-le, pas des plus favorables, les professionnels de la restauration vaucusiennne qui ont récemment manifesté contre l'augmentation de la TVA (non récupérable) et le régime discriminatoire qui les oppose aux propriétaires de chambres d'hôtes, souhaitent bien entendu ne pas être les "oubliés" des fêtes de fin d'année.

Malgré toutes les difficultés d'un métier où l'investissement humain et financier est généralement substantiel, nos Toques Blanches n'ont pas pour autant perdu leur humour, leur savoir-vivre, leur sentiment de travailler pour la pérennité de nos traditions, de ce "plus" qu'est la gastronomie française à "l'internationale cuisinière" !



Le groupe des Toques Blanches avec MM. Gomez, Férigoule, Pamel, Albar, Nicolet, Giansily, Davico et bien entendu le facétieux nougatier de Sault, M. Boyer. (Photo M.B.)

En conclusion de leur visite route de Sorgues, M. Pascal Roux, propriétaire du Domaine des Sénéchaux à Châteauneuf du Pape et du château du Trignon à Gigondas, aidé par

ses deux œnologues, MM. Chabert et Gaspard, proposa à l'ensemble du groupe de faire un tour de ces deux crus de la Vallée du Rhône, si proches et pourtant si différents !