



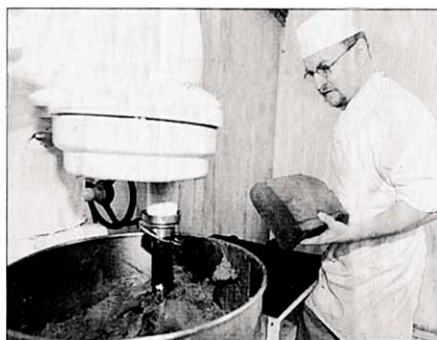
**INFOS**  
**DEPART**  
**TEMENTALES**

**LE FAIT**  
**du**  
**JOUR**

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE : CHOCOLATS

# Le pari gagné de Bernard Castelain

Installé dans la commune en 1995, l'artisan-chocolatier "venu du Nord", fait un "tabac" dans la région. Ses produits sont également appréciés à l'étranger, notamment aux U.S.A. et au Japon...



La chocolaterie Castelain s'élève, jour après jour, au firmament de la gastronomie.

Photos : Manuel PASCUAL.

**O**n ne présente plus Châteauneuf-du-Pape, dont la bouteille, l'éusson et surtout la qualité du vin ont fait le tour du monde et investi même la résidence papale de Castel Gandolfo, au Vatican ou Jean-Pierre Bolsson, le maire de la charmante localité, s'est rendu à plusieurs reprises. Mais si les châteauneufs rouges ou blancs continuent à régner dans la galaxie des grands vins, une autre étoile s'élève, jour après jour, au firmament de la gastronomie : la chocolaterie Castelain, venue ajouter son éclat et sa douceur dans une commune déjà bénie des Dieux. On connaît bien, aujourd'hui "Castelain" et ses installations, bien situées, sont parfaitement visibles, à Châteauneuf-du-Pape, en bordure de la route d'Avignon où le vaste parking accueille, à longueur d'années, nombre de voitures particulières et de cars de tourisme. Mais comment diable, Bernard Castelain, originaire du Nord de la France - parti de rien - a-t-il pu créer, en 1995, au cœur de la Provence, une entreprise qui connaît, depuis 5 ans, un succès croissant ? C'est une aventure hors du commun

pour ce fils de brasseur, né voici 54 ans, à Béfontaine, près de Lens (Pas-de-Calais), diplômé de l'École nationale supérieure d'industries agroalimentaires de Douai, entré adolescent dans la vie active. Bernard Castelain aurait pu poursuivre, dans la bière, une carrière toute tracée, mais le destin réserve parfois des surprises. En effet, sa fillette, connaissant quelques problèmes de santé, sous le ciel du Nord, la famille dut se résoudre à "descendre" vers le Midi. *« C'était en 1976, nous arrivions, sans rien dans les poches, avec deux vieilles voitures et un camion »* se rappelle son épouse Michèle. Pourtant Bernard n'a pas tardé à trouver un emploi d'inspecteur chez Jean-Pierre Brotte, au "Père Anselme" puis, il devenait directeur commercial avant d'être chargé, par son patron, de "lancer" à Montélimar, une fabrique artisanale de nougat. *« C'est cela qui m'a donné le goût de la confiserie, car notre clientèle était composée de pâtisseries et de chocolatiers »* explique Bernard en souriant. *« Depuis des années, j'avais l'inten-*

*tion de monter ma propre affaire, encore fallait-il trouver un local convenable »*. Ce fut son épouse qui devait découvrir le site idéal mais un peu grand : un bâtiment de 1 700 m<sup>2</sup>, sur un terrain de 5 000 m<sup>2</sup>. *« Aujourd'hui, il est devenu trop petit et nous avons dû acheter un local de 300 m<sup>2</sup>, à Sorgues »*. **100 tonnes de chocolat "traité" et 11 MF de chiffre d'affaires en 2000** Après 18 mois de travaux et d'aménagements, la fabrication débutait modestement avec trois personnes, à Pâques, en 1995. Durant la première année d'activité, les chiffres d'affaires a atteint 1 MF. En 2000, il dépassera les 11 MF. L'entreprise "traite" une centaine de tonnes de chocolat par an et emploie, en permanence, un effectif de 12 personnes. Il est vrai que la gamme de produits confectionnés dans les laboratoires de l'artisan-chocolatier s'est élargie. Sous la houlette de Didier Jurczyk,

"chef chocolatier" haut de gamme, le chocolat a pris de nouvelles formes, proposant à la clientèle un éventail toujours plus varié. "Le Palet des Papes", spécialité au marc de Châteauneuf-du-Pape ; les "Bouchons" (fine ganache au marc de Châteauneuf enrobé de chocolat noir présentés dans une bouteille), les "Galets" de (Châteauneuf (amandes enrobées de chocolat) ou les "Picholines" (spécial inspirée par les oliviers - amandes torréfiées enrobées de chocolat noir). Autant de gourmandises auxquelles s'ajoutent les assortiments traditionnels pour les amateurs de grands chocolats, en ballotins, boîtes ou sachets, sans oublier les tablettes. Au total, quelque 150 articles représentant pas moins de 50 sortes différentes de chocolat. *« Notre clientèle est très variée, explique Bernard Castelain, elle se situe essentiellement dans un rayon de 50 km mais nous avons des clients fidèles, comme ce médecin marseillais qui vient chaque mois s'approvisionner chez nous »*. L'artisan-chocolatier de Châteauneuf - qui a eu le parc d'Eurodisney, à Marne-la-Vallée, parmi ses premiers clients - fournit également de

grands hôtels - Méridien ou Intercontinental - et même les Relais H des aéroports. Il exporte, en outre, une partie de sa production à l'étranger, non seulement en Europe mais aussi au Japon et aux États-Unis. *« L'an prochain, explique Bernard, j'ai l'intention de développer le "carré napolitain", c'est-à-dire le petit carré de chocolat pour le café »*. Par ailleurs, il envisage d'acquérir de nouveaux équipements afin de doubler sa production d'ici 4 ou 5 ans. En 1995, lorsque nous l'avions rencontré pour la première fois, Bernard Castelain nous avait dit *« J'ai investi dans cette aventure, 20 ans d'économies mais je pense que le chocolat représente un immense marché à la consommation »*. Aujourd'hui, après 5 ans d'efforts, il peut faire part de sa satisfaction. *« Partis au départ pour fabriquer un produit haut de gamme vendu à un prix raisonnable, dit-il, nous voyons que nous avons bien fait »*. Et le brasseur devenu chocolatier, n'entend pas en rester là... **Jean LECLAIRE ■**