



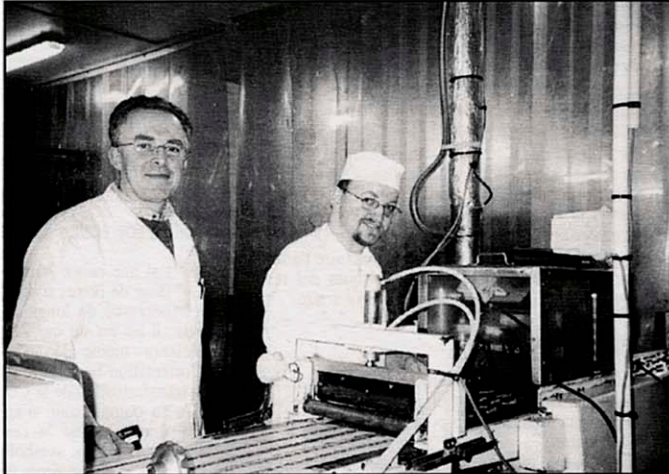
CHATEAUNEUF-DU-PAPE • chocolaterie

Bernard Castelain, qualité et prix juste

Depuis sa création, la chocolaterie Bernard Castelain a toujours privilégié la qualité à la quantité. Les amateurs de chocolats ne s'y trompent pas et viennent nombreux, souvent de très loin.

En cette période de fêtes, le chocolat, fève autrefois réservée aux nobles, reste le premier messager, qu'on l'offre où que l'on se l'offre, des moments heureux du calendrier. Créée en 1995 par Bernard Castelain, la chocolaterie installée à Châteauneuf-du-Pape a acquis dans la région une renommée tout à fait justifiée.

Cette entreprise artisanale a démarré avec trois personnes, Bernard Castelain, son épouse Michèle et leur associé Didier Jurzyk, spécialiste du chocolat. Bernard Castelain précise : "On ne veut pas faire n'importe quoi, on ne cherche pas la quantité, mais nous souhaitons faire un produit de qualité qui fidélise le consommateur". Durant un an et demi, la chocolaterie a tourné au ralenti afin d'installer le matériel et de mettre au point de succulents bonbons. En effet, à son début d'activité, la chocolaterie ne fabriquait



La philosophie de l'entreprise est de fabriquer du haut de gamme sur 1 700m² d'atelier et de magasin.

que des bonbons vendus aux pâtisseries, aux confiseries et aux particuliers dans un tout petit magasin situé sur l'avant des ateliers.

Au fur et à mesure, le développement s'est intensifié et les ateliers ont pu fournir les grossistes, les grands aéroports et les hôtels haut de gamme, puis se tourner vers l'exportation. Pour ce qui est de la vente aux particuliers, elle se fait, soit au travers d'un catalogue, soit directement sur place au magasin. Les visiteurs, touristes en car ou voisins, peu-

vent visiter un musée d'anciens outils et assister à la fabrication du chocolat.

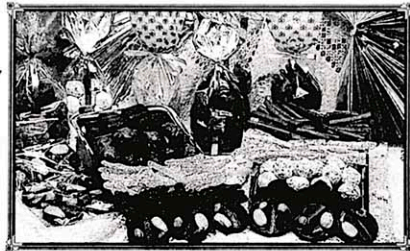
Aujourd'hui, la chocolaterie, outre ses traditionnels chocolats, propose toute une gamme de produits com-

plémentaires comme les marrons glacés, le nougat et biscuit de Provence. A noter aussi, un excellent café parfumé à la vanille ou au chocolat.

Martine Lambry

BERNARD CASTELAIN Pour l'amour du chocolat

En plein cœur des vignes de Châteauneuf du Pape, entre galets et cépages, on trouve aussi du chocolat... Le chocolat de Bernard Castelain, artisan-chocolatier de son état, installé depuis 1994 dans un vaste espace de 1700m².



Une fabrication artisanale

"Chez nous, insiste Bernard Castelain, tout est fait artisanalement et dans la plus pure tradition du chocolat français. Nous utilisons des matières premières nobles en provenance d'Afrique ou d'Amérique, une gamme très variée d'intérieurs : pralinés, ganaches, pâtes d'amande et nous proposons un choix important de petits chocolats : pas moins de dix aux 100g. Au total, plus de 80 variétés exposées dans le magasin de l'atelier, ouvert 7/7."

Un accueil pédagogique

Nous recevons chaque jour beaucoup de visiteurs français et étrangers et souvent même, des cars entiers de touristes à qui nous proposons de visiter la chocolaterie. "Car, non content de proposer un chocolat de grande qualité, B. Castelain souhaite aussi informer la clientèle sur son histoire et sa fabrication. Au programme, salle de projection aménagée et visite guidée de l'atelier (pour les groupes sur rendez-vous) ; les gourmands peuvent se régaler les ménages aussi."

Des spécialités originales

On trouve chez B. Castelain des spécialités tout à fait originales comme "le palet des Papes", une fine ganache au marc de Châteauneuf du Pape, décorée du blason de la ville, le "Bouchon de Châteauneuf du Pape", présenté dans une bouteille coquetée et ouverte par le dessous ou encore, les "Pitchoulines de Provence", olives vertes et noires faites d'amandes de Provence, enrobées de chocolat et dragéifiées. Des délices que tous s'arrachent : "Une grande partie de notre production est déjà partie et nous mettons les bouchées doubles pour Noël". Un succès qui vient conforter les choix de Bernard Castelain. "Nous avons toujours cherché à faire des produits de qualité exceptionnelle et surtout, à prix raisonnables. C'est ce qui fait notre force."

Bernard Castelain, route d'Avignon, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. 90 83 54 71. Boutique, 87 rue Joseph Vermet, Avignon