



PARCOURS DE BON GOÛT

Au cœur du vignoble de Châteauneuf du Pape, Bernard Castelain concocte de véritables pépites de gourmandises. Luxueux «palets des papes» ou «bouchons de Châteauneuf» gorgés de soleil, la production est précieuse et délicate... car le chocolat est un bonheur bien fragile.

Le moindre écart de température le froisse, et sensible il s'affadit. L'art chocolatier reste donc un savoir faire acquis de génération en génération, mais dans le cas des Castelain, on entre plutôt dans le domaine de la passion. C'est un peu par hasard, que le couple Castelain débarque en Vaucluse. A l'origine, Bernard travaille dans la brasserie familiale à Lille. Mais les enfants souffrent d'asthme infantile, la famille est contrainte de descendre vers des climats plus sereins. Directeur commercial, pendant un quinzaine d'année chez «le Père Anselme», il s'occupe de redémarrer une nougatierie à Montélimard. Mais devant l'amalgame de miel et d'amandes, il ne rêve que de cacao et de noisettes. Aussi en 1994, il achète un bâtiment et une série de machines d'occasions, et entraîne femme et enfants dans la Grande Aventure du chocolat. Il s'alloue les services d'un maître chocolatier, Didier. Mine gourmande

et regard pétillant cet homme de l'art est le roi de la ganache, mais attention ne lui parlez jamais de chocolat blanc, il pourrait en prendre ombrage.

La fine équipe ouvre les portes de la chocolaterie pour Pâques 95. Depuis, ils vivent la période des fêtes à 100 à l'heure et apportent une valeur nouvelle à la tradition Provençale. Véritables défenseurs de l'authenticité, ils sélectionnent avec beaucoup de soins les cacaos, seuls ceux d'une qualité irréprochable seront utilisés. L'originalité de cette entreprise, perpétuer une tradition, le savoir faire des Maître chocolatiers,



Dans la sympathique famille des petits plaisirs sensuels, le chocolat tient une place de choix. Terre de richesses surprenantes, la Provence réserve quelques petites surprises aux puristes amateurs de grands crus... de chocolat.

en lui ajoutant un soupçon de techniques modernes, beaucoup d'originalité et de recherches créatives. Les astuces, les recettes, les tours de main, jalousement conservés assurent la réputation de la maison La confiserie ça se soigne sans être momifiée.

Ici l'artisanat est omniprésent, les plans de travail sont de véritables établis, la priorité est donnée au gestuel à l'agilité de la main à la souplesse du doigt. Dans cette logique de «Belle Ouvrage» les Castelain ont innové de véritables petits bonheurs, galets, bouchons de Châteauneuf, ou à l'occasion de Pâques des grappes de raisins, ou plus traditionnellement les cocottes, ou les cloches. Véritable trésor pour les papilles gourmandes, la gamme de produits est variée, de la spécialité à la plaque de chocolat à briser. Tant de travail, de recherche et de passion combleront les puristes les plus intransigeants.