



Châteauneuf

Castelain : l'amour du travail bien fait

A l'origine maître brasseur dans le nord de la France, Bernard Castelain est devenu artisan chocolatier. Farouche défenseur du chocolat français, il régale gourmets et gourmands avec le Palet des Papes, délicieuse ganache au marc de Châteauneuf, devenu le produit phare de la maison (69F le ballotin de 250g) ! Autres spécialités, les galets de Châteauneuf, composés d'amandes croquantes enrobées de chocolat noir (35F le pochon de 180g ou conditionnés en bouteille, 76F les 250g). Les bouchons du Château des Papes, ganache au marc de Châteauneuf, se présentent dans une bouteille (132F les 400g). Pour Pâques, cocottes en chocolat (31F les 120g ; 177F les 800g).



CHATEAUNEUF DU PAPE Découvrez la chocolaterie

de Bernard Castelain



Au milieu des vignes, à Châteauneuf du Pape, au cœur de la Provence, Bernard Castelain vous accueille dans sa chocolaterie artisanale créée en 1994. Un vaste parking, un hall d'entrée où des vitrines vous présentent un petit musée du chocolat (moules anciens, gravures ect...), une salle vidéo où vous découvrirez l'histoire, les origines, les différents crus de cacao et la fabrication du chocolat, vous feront entrer dans le monde merveilleux du chocolat.

La visite de la fabrication est également possible pour les groupes à partir de 20 personnes sur rendez-vous.

Le magasin de vente qui reçoit chaque jour de nombreux clients français et étrangers vous propose tout un choix de chocolats de haut de gamme fabriqués selon les méthodes artisanales. On y retrouve les chocolats classiques et traditionnels : pralinés, pâte d'amandes, ganaches mais également les spécialités de Châteauneuf du Pape et notamment le «PALET DES PAPES» délicieuse ganache au marc de Châteauneuf du Pape décoré du blason officiel de la ville, le Bouchon de Châteauneuf du Pape, le Galet de Châteauneuf du Pape (amande enrobée de chocolat noir), la Grappe de raison en chocolat noir ou au lait garnie de galets.

Parmi les présentations originales, on peut trouver les mini-tablettes destinées au café emballées dans les vues de Provence (Pont d'Avignon, Théâtre Antique d'Orange, Moulin de Daudet ...)

Vous satisfaitre en vous offrant un chocolat artisanal français de haut de gamme est notre souhait. Venez vous faire plaisir dans notre magasin de fabrication où une dégustation de nos produits vous est offerte et où le meilleurs accueil vous sera réservé.

La Chocolaterie est ouverte 7 jours sur 7, du lundi au vendredi de 9h/12h et de 14h/19h. Le week-end de 10h/12h et de 15h/18h.

Bernard Castelain - artisan chocolatier - 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE - Tél. 04.90.83.54.71 - Fax 04.90.83.54.62