



L'ACCENT DE PROVENCE

Une histoire de chocolat...

Poussez la porte, c'est d'abord cette odeur, incomparable, qui vous surprend. Puis cette saveur, subtile, d'une ganache au marc de Châteauneuf du Pape sous sa robe craquante de chocolat noir...

Vous êtes chez Bernard Castelain, à l'entrée du village mythique de Châteauneuf du Pape et vous venez de vous laisser tenter par le "palet des papes". Tout le prestige d'un village au cœur d'un bonbon au chocolat... Laissez aller vos émotions : au cœur des vignes, dégustez "le bouchon de Châteauneuf du Pape". Enfin, clin d'œil au terroir, savourez "le galet de Châteauneuf du Pape".
A déguster sans modération.



CHOCOLATERIE ARTISANALE B. CASTELAIN - à 15 mn d'Avignon
Vous accueillez 7j / 7j en décembre - VENTE DIRECTE.. VIDÉO - DEGUSTATION GRATUITE .
Tél : 04 90 83 54 71 - E-mail : magasin@castelain.fr



L'AIR D'AVIGNON & DE PROVENCE

L'AIR & D'AVIGNON de Provence

L'AIR
Gourmand

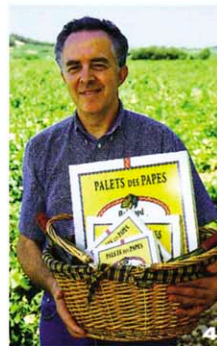
L'HISTOIRE ET LA FABRICATION DES CHOCOLATS CASTELAIN À CHÂTEAUNEUF DU PAPE

À travers une vidéo, une visite des ateliers (groupe à partir de 15 personnes) puis une dégustation, toute l'équipe de la chocolaterie Castelain vous fait plonger dans le monde merveilleux du chocolat. Au cœur du terroir de Châteauneuf du Pape, les subtiles ganaches de Bernard Castelain régaleront gourmands et gourmets depuis bientôt 10 ans.



Route d'Avignon à l'entrée de Châteauneuf du Pape, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h (groupe sur demande). Rens. : 04 90 83 54 71.

Bernard Castelain, chocolatier dans les vignes.



Les bons produits

> Chocolaterie Bernard Castelain,
route d'Avignon, 84230 Châteauneuf-du-Pape. Tél. : 04.90.83.58.90.
Le "palet des papes" est la spécialité de cette maison ouverte aux visites.



SAVEURS, le magazine de l'art de vivre gourmand