



Bernard Castelain, Artisan chocolatier

des chocolats de grand millésime

Située au cœur des vignes à Châteauneuf-du-Pape, près d'Avignon, l'entreprise familiale de Bernard Castelain s'est spécialisée non pas dans la production vinicole, mais dans la fabrication de prestigieux chocolats élaborés dans la plus pure des traditions françaises. À partir d'une sélection de cacao d'Afrique et d'Amérique centrale, l'artisan chocolatier propose toute une gamme de produits très diversifiés et accessibles à tous les portemonnaies. Pralinés, ganaches, pâtes d'amande et nougatinnes raviront les passionnés de chocolat à la découverte des spécialités de l'artisan dont la préparation ou le conditionnement rappelle bien souvent le terroir ou la Provence (spécialités au marc, galets de vignes, chocolats en forme de bouchons...).

À partir de recettes élaborées conjointement avec les producteurs, les blocs de chocolat prêt à fondre sont d'abord plongés dans un bain marie. La substance recueillie, enrichie d'ingrédients, est utilisée pour l'enrobage des intérieurs. Sur la première couche de chocolat, les artisans disposent savamment les grains de décor qui sont ensuite recouverts d'une seconde couche de chocolat. En fin de ruban, les gourmandises sont refroidies, ramassées et conditionnées dans la boîte ou le sachet approprié, en fonction du choix de composition du client.

Tout au long du procédé de fabrication, les températures varient, mais doivent cependant rester stables. Les fondoirs de chocolat, les brûleurs de cuisson à feu nu ou encore les turbines à fruits secs sont donc entièrement alimentés au propane. L'artisan chocolatier apprécie tout particulièrement l'adaptabilité de l'énergie au rythme de la production et le fait qu'elle n'engendre aucune émanation.

Le choix d'une énergie souple et propre dans la fabrication de produits "alimentaires" est une question importante pour le maître chocolatier qui ne manque pas d'en faire écho dans le cadre de son travail associatif et pédagogique auquel il se livre quotidiennement. ■

SARL Bernard Castelain Artisan chocolatier

- Activité : préparation de chocolats de tradition française (incluant des produits biologiques et diététiques)
 - Création en 1995
 - 13 employés
 - C.A. : 2 millions d'Euros
 - Production : 200 tonnes de chocolats par an (dont 15% à l'export)
- Route d'Avignon
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 58 90
E-mail : magasin@castelain.fr

