



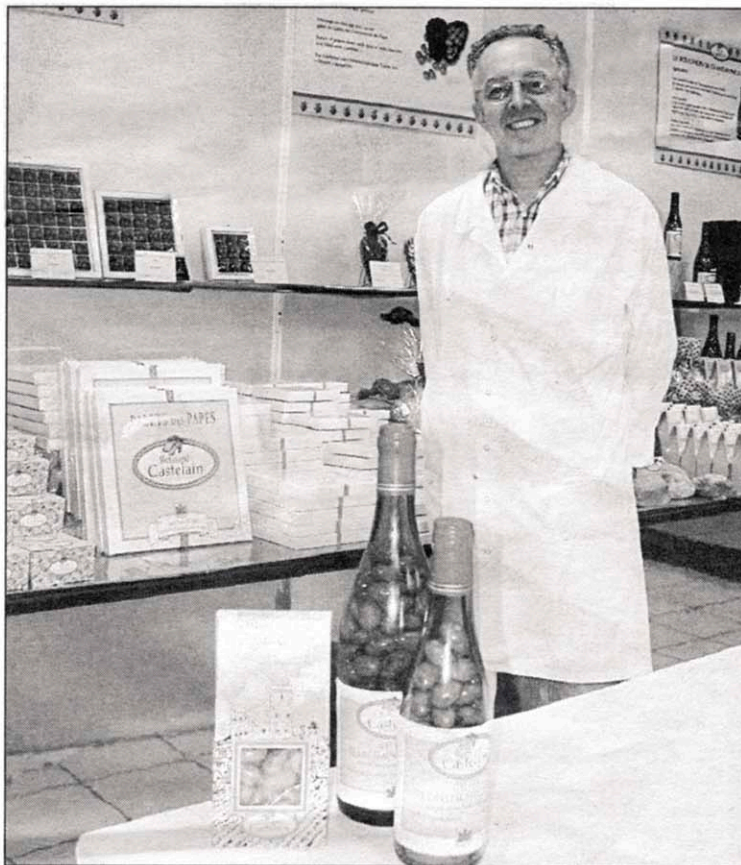
# Un amour de chocolat

## L'ARTISAN

● Bernard Castelain est chocolatier à châteauneuf-du-Pape

C'est au milieu des vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, que Bernard Castelain a trouvé un local pour installer sa chocolaterie. Une grande aventure commencée en 1995, suite à une reconversion professionnelle, et qui ne cesse de s'agrandir. "En fait en créant cette entreprise, je me suis vraiment laissé guidé par ma passion pour le chocolat", explique Bernard Castelain. "En fait je suis originaire du Nord-Pas-de-Calais et ma première expérience professionnelle a été dans l'entreprise familiale qui produisait de la bière haut de gamme. Des raisons familiales m'ont contraint à venir m'installer dans le sud de la France, j'ai alors trouvé un emploi dans une maison du vin à Châteauneuf-du-Pape, qui s'est diversifié en incluant une partie confiserie, les choses se sont alors précisées pour moi, jusqu'à ce que je démissionne en 1994 pour m'installer en tant qu'artisan".

À 49 ans, Bernard Castelain a tout lâché pour se lancer sur un terrain inconnu. Après de longues heures passées au laboratoire, il a déposé des centaines de recettes dont celle de ses célèbres "Palets des Papes", une délicieuse ganache au marc de Châteauneuf-du-Pape, ou encore les bouchons, une fine ganache au marc de châteauneuf-du-Pape enrobée de chocolat et gainé d'un papier à l'apparence du liège, on retrouve encore des galets de Châteauneuf, inspiré des galets spécifiques qui contribuent à la production des vins d'appellation mondialement connus, notre artisan c'est amusé à réaliser un galet à partir d'une amande torréfiée recouverte d'un chocolat noir et d'une fine pellicule de chocolat blanc teinté de la couleur des galets de Châteauneuf-du-Pape. Mais le summum est sans doute



**Depuis huit ans, Bernard Castelain s'est lancé dans le chocolat haut de gamme au milieu des vignes en AOC**

dans la présentation, car galets et bouchons trouvent place dans de véritables bouteilles de vin de l'appellation.

"Nous avons fait beaucoup d'essais pour mettre au point ces recettes, nous avons encore des idées à revendre, mais malheureusement nous ne pouvons pas tout commercialiser", précise l'artisan. "Lorsque nous avons débuté, nous avions entre 80 et 100 variétés de chocolat, aujourd'hui nous n'en avons plus qu'une cinquantaine,

parmi les pralinés, les ganaches, les pâtes d'amandes, les nougati-nes et les turbinés".

De véritables petits trésors à découvrir et déguster sans modération dans cette chocolaterie ! C. M.

### Où le joindre ?

● Bernard Castelain, chocolatier, route de Sorgues à Châteauneuf-du-Pape.  
☎ 04 90 83 54 71