



10

... rencontre avec un client ANTARGAZ

Des chocolats de grands millésimes à Châteauneuf-du-Pape



Naissance d'une passion

Originaire de Châteauneuf-du-Pape, Bernard CASTELAIN débute sa carrière dans le vin jusqu'au jour où son patron l'envoie à Montélimar racheter... une nougaterie ! Il apprend très vite le métier et revient avec l'envie de devenir Maître Chocolatier...

Le choix du propane

« Tout au long du procédé de fabrication, les températures varient mais doivent rester stables. » Bernard CASTELAIN a donc opté pour le propane ANTARGAZ, « une énergie souple pouvant atteindre au demi-degré près les températures souhaitées ». Les fondoirs à chocolat, les brûleurs de cuisson ou encore les turbines de torréfaction et d'enrobage des fruits secs sont donc entièrement alimentés au propane ANTARGAZ.

Un clin d'œil au terroir

Aujourd'hui, la chocolaterie Bernard CASTELAIN élabore à partir de recettes anciennes plus de 36 variétés de pralinés, ganaches, pâtes d'amande, nougates et autres gourmandises dont la préparation ou le conditionnement rappelle toujours le terroir provençal : galets de vigne, chocolats en forme de bouchon, Picholines... sans oublier le fameux Palet des Papes : une spécialité maison au marc de raisin, à consommer sans modération !

Parmi les plus grands crus de cacao

La chocolaterie Bernard CASTELAIN travaille ses bonbons avec une teneur en cacao d'au minimum 71 % pour les chocolats noirs et 38 % pour les variétés au lait. Une qualité garantie par la sélection rigoureuse de cacaos en provenance d'Afrique équatoriale ou d'Amérique du Sud.

« Nous sélectionnons nos cacaos selon leur plantation d'origine et la puissance de caractère de leurs fèves. »

Un esprit résolument artisanal

Bernard CASTELAIN lui-même, comme sa fille Laurence et les 12 salariés permanents de la PME, partagent un esprit « famille » d'autant plus important que l'activité est fortement saisonnière, et toutes les énergies sont mobilisées durant la préparation des fêtes de fin d'année et de Pâques...

Très attaché à la fraîcheur et à la qualité artisanale de ses fabrications, Bernard CASTELAIN vient d'ailleurs de recevoir le trophée « Artisan de l'année 2003 » pour la région Provence et inaugurera courant 2004 à Châteauneuf-du-Pape un musée du Chocolat !