



#### Tourisme industriel : on en redemande !

Un millier de visiteurs a participé aux journées portes-ouvertes des entreprises au mois d'octobre dernier et visité l'un des 20 sites industriels inscrits au programme. De l'avis des entreprises, l'opération est une réussite tant sur le plan de la fréquentation qu'au niveau de la notoriété. La campagne de communication via la

presse locale a bien fonctionné, motivant l'intérêt de différents types de visiteurs : élèves et étudiants, retraités, professionnels. Ces journées portes-ouvertes offrent l'occasion aux entreprises de communiquer sur leur savoir-faire et leurs produits, mais aussi de développer leurs relations d'affaires.

**Dominique Poggi, président de la CRCI, François Mariani, Franck Gomez, Helen Louis et Bernard Castelain lors de la conférence de presse de lancement des JPNO à la chocolaterie Castelain (Châteauneuf-du-Pape)**



## RIVIERA MAG

#### **Chocolaterie Castelain, la pure tradition du chocolat**

Entre Avignon et Orange, sur le terroir béni de Châteauneuf du Pape, grâce aux soins d'un artisan nommé Bernard Castelain, grandit un fruit qui régale nos papilles et notre moral : le chocolat.

La spécialité de la Maison, le "palet des papes" au marc de châteauneuf, lui rend d'ailleurs hommage. Bernard Castelain fabrique tous ses produits sur place, à partir des meilleures matières premières, avec toujours en tête le souci d'offrir un large choix de gourmandises, toutes à base de chocolat et toutes haut de gamme.

Plus de 100 m<sup>2</sup> sont dédiés à ce produit de fête par excellence, des ateliers de fabrication à l'espace de vente au public. 100 m<sup>2</sup> où flottent ces arômes fabuleux, où sont rassemblés les sachets, les ballotins, les coffrets, tous ces emballages qui brillent et sentent bons, laissant augurer du plaisir de la dégustation prochaine. Et en cette fin d'année, c'est un bonheur qui ne se refuse pas !

#### **Chocolaterie Castelain, the pure tradition of chocolat**

Between Avignon and Orange, in the blessed region of Châteauneuf du Pape, thanks to the care taken by a true artist named Bernard Castelain, a fruit that ravishes our taste-buds

and moods is cultivated - chocolate.

The house speciality is the "palet des papes" (Popes' Palette) with the mark of châteauneuf, which pays it homage.

Bernard Castelain creates all his products on site from the best primary substances, always



careful to offer a large choice of gourmet delights, all with a chocolate base and all top of the range.

More than 100 m<sup>2</sup> are dedicated to this feasting delight par excellence, in the production workshops and sales area for the public. 100 m<sup>2</sup> filled with fabulous aromas, where bags, small boxes, larger boxes are offered, all in packaging that shines and smells good, leaving a good augur for the next tasting. For the end of the year, this is a pleasure that must not be refused!