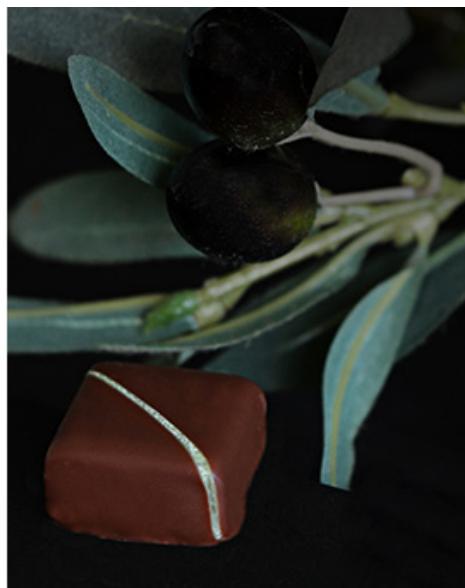


Ecrit par Echo du Mardi le 5 juillet 2021

# Chocolaterie Castelain, ou comment apprendre à travailler le chocolat avec des pros !



**Vous n'avez jamais osé travailler le chocolat tout seul dans votre cuisine ? Et bien c'est maintenant et sous la houlette de maîtres chocolatiers Castelain que votre rêve se réalisera lors d'ateliers spécialisés.**

## Parcours expérience

**Découvrez aux côtés du maître chocolatier et de la sommelière, les délices du chocolat et du vin :** Tout d'abord la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain à travers une [vidéo](#) ; la fabrication **d'un moulage** en chocolat pour les enfants avec le maître chocolatier ; les **accords vin & chocolat** avec notre sommelière, la dégustation de 3 vins et 5 chocolats. Les enfants repartent avec leur **moulage décoré ainsi que le moule**. Profitez de **10% de réduction** immédiate à valoir sur la gamme Castelain à la Cuisine et d'une réduction immédiate de **10% sur les 3 vins dégustés**. Réservez [ici](#).

## Vins & chocolats avec la sommelière

Evadez-vous une heure au comptoir de Céline, pour découvrir les accords Vin & Chocolat. Dégustations de 3 vins -Vin Blanc de la Vallée du Rhône, Châteauneuf-du-Pape Rouge & Vin Doux Naturel de Rasteau- et 5 Chocolats Castelain. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu,



Ecrit par Echo du Mardi le 5 juillet 2021

coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez au bar à chocolat pour offrir aux petits chefs de délicieuses boissons fruitées ou chocolatées ! Réservez [ici](#).

## Moulage pour enfant avec le Maître chocolatier

Deviens le plus grand des p'tit chef ! Dégustation & Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier. Les enfants repartent avec leur moulage. Ateliers gourmand ; Fabrication d'un moulage en chocolat avec le maître chocolatier Castelain ; Découverte du savoir-faire Castelain et dégustation du chocolat. Réservez [ici](#).

## Agenda des ateliers

A l'ordre du jour ? Tout d'abord une découverte de l'atelier de fabrication '**Votre instant gourmand**', avec les secrets et savoir-faire assorti d'un sachet de dégustation offert. Cet atelier est proposé du lundi au samedi de 14h30 à 18h sans réservation, pas d'accès à l'atelier après 17h. 4,50€ par personne, gratuit pour les moins de 12 ans.

'**Initiation**' propose une vidéo sur la fabrication du chocolat et le savoir-faire Castelain, puis la décoration sur moulage en chocolat pour les enfants à partir de 3 ans (12€ par enfant- et enfin la découverte des accords vin & chocolat en autonomie, dégustation de 2 vins et de 3 chocolats (6€ par personne). Dernière arrivée possible à 17h30. Tous les jours du lundi au samedi, sans réservation.

'**Premier pas**' Cet atelier se fait sur calendrier et réservation. Le thème ? 'Vin & chocolat commenté'. Si vous profitez de cet atelier en famille, la Chocolaterie offre un kit de jeu, coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez à notre bar à chocolat pour offrir à vos petits chefs de délicieuses boissons fruitées ou chocolatées ! L'atelier s'étend sur 45mn pour 12€ par personne.

'**L'Atelier rien que pour vous ?**' Il est possible de privatiser l'atelier de fabrication pour y découvrir tous ses secrets dans des conditions exceptionnelles. Le Maître Chocolatier vous accompagnera dans un univers rempli de saveurs et un cours de fabrication de chocolat. Chaque participant repart de cette expérience avec ses gourmandises réalisées en atelier. Atelier pour 4 personnes minimum. 9h30-12h30, sur réservation et tarif à la demande.

**Protégeons nous les uns les autres** Les mesures de protection anti covid-19 sont en place. Le port du masque est demandé. Pour les ateliers et parcours gourmands, les kits de travail sont individuels et désinfectés entre chaque session, les gants, tabliers et gel hydroalcoolique sont fournis sur place.

## Les infos pratiques

Atelier de Châteauneuf-du-Pape. 1 745, route de Sorgues. Contacts : [infovisites@castelain.fr](mailto:infovisites@castelain.fr) ; [infovins@castelain.fr](mailto:infovins@castelain.fr) ; [boutiquegourmande@castelain.fr](mailto:boutiquegourmande@castelain.fr) ; horaires : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Fermé le dimanche. La chocolaterie Castelain propose des boutiques à Châteauneuf-du-pape ; Althen-des-Paluds et Coustellet. Toutes les informations, lieux, téléphone et adresses ainsi qu'horaires d'ouverture [ici](#).



Ecrit par Echo du Mardi le 5 juillet 2021

M.H.



Pour toujours en savoir plus, lisez [www.echodemardi.com](http://www.echodemardi.com), le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !  
<https://www.echodemardi.com/culture-loisirs/chocolaterie-castelain-ou-comment-apprendre-a-travailler-le-chocolat-avec-des-pros/> 3/3