Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

Les cloches sonnent et la basse-cour entre au jardin

Les cloches sonnent et c'est toute la basse-cour qui débarque au jardin pour la plus grande joie des familles et des enfants. Que nenni pour cause de confinement ? Pffff… Même pas vrai puisqu'on peut se faire livrer, à domicile, par le fabricant ou La Poste toute cette joyeuse bande de petits personnages bien empaquetés. Et si on n'est pas réunis pour Pâques ? Il y a toujours whatsApp ou facetime pour se retrouver et suivre, en direct, une chasse aux œufs dans le jardin ou dans la maison. Allez, on s'prépare ?

Il était une fois la Chocolaterie Castelain à Châteauneuf-du-Pape. Une idée conçue par un homme qui, en 1994 et au midi de sa vie, décida de faire du chocolat son métier. Aujourd'hui son rêve vient de fêter ses 25 ans avec, comme capitaines de navire depuis 2011, deux hommes et une femme : Lionel Dosne, président de la structure plutôt orienté sur la commercialisation, Serge Edmond directeur-général chargé de la production et Laurence Castelain directrice marketing et fille du fondateur.

Déploiement et stratégie de la marque

«Les chocolats Castelain s'adressent au grand public ainsi qu'aux entreprises avec des clients tels que Biocoop, Marcel & fils, La vie claire, Naturalia… », précise Laurence Castelain qui, avec son bâton de

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

pèlerin conclut plus d'une centaine de partenariats pour diffuser le nom de la marque. «La gamme Bio et commerce équitable représente 80% de notre chiffre d'affaires. Trois maîtres chocolatiers œuvrent à la qualité et au design des chocolats estampillés avec 5 à 8 créations par an et nous totalisons, dans les ateliers de fabrique près de 60 salariés travaillant en saison à Noël et à Pâques, périodes qui constituent les pics de l'activité du chocolat et 40 en temps ordinaires dont 30 en production.»

Quelques chiffres

«Le chiffre d'affaires consolidé est de 8,4M€ en progression de 24% depuis 2017 remarque la directrice du marketing, un résultat en ligne direct avec un investissement de 350 000€ opéré en 2014 et entièrement dévolu à la modernisation de l'outil de travail. La surface de production, installée à Althen-des-Paluds en 2004 est de 4 000m2 avec sa boutique adjacente créée en 2006. Deux autres boutiques, en propre, proposent nos produits à Châteauneuf-du-Pape (l'ancien site de production) avec l'ouverture de l'espace ateliers en 2007 et la boutique de Coustellet ouverte en 2012.»

Le commerce ? Du flux, du flux et encore du flux

«Le commerce c'est de la qualité au bon prix ce qui veut dire un prix abordable et de beaux packagings, écrin d'idées innovantes, précise Laurence Castelain. C'est, par exemple, la création de la gamme de tablettes 'Origine' en 2005 qui détaille les goûts et les origines géographiques. Des tablettes de la gamme Jardins de Tula pour 'marquer' le chocolat issus de l'agriculture biologique (sorti en 2018) ; des ballotins avec 5 nouvelles références, du miel dans une ganache, une autre faite de cacao Vietnam 70% aux notes acidulées, une recette banane-rhum ou encore chocolat noir et griotte. Il y a aussi le chocolat brut aux noisettes entières d'Italie, des barres pour le 'goûter' fleurant bon la sortie de l'école, un coffret métal, des tubes top métal à glisser dans son sac ou sa poche.»

Les Labels

«Les labels et certifications sont de puissants sésames appréciés des professionnels de l'artisanat et de l'industrie, ainsi nous sommes rentrés dans cette démarche très rapidement et continuons d'y tracer notre chemin. Celui de 'Chocolat de France' évoque un chocolat travaillé dans le respect de la tradition française ; 'Ecocert' et 'Flo cert' des chocolats issus de l'agriculture biologique et issus du commerce équitable ; le chocolat Castelain est aussi 'pur beurre de cacao' et adhère à la fondation 'Cocoa horizons' pour le soutien à la production durable du cacao. Nous nous sommes actuellement engagés dans la démarche de certification 'Bio entreprise durable' ; et, depuis 2016, dans celle de la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) ainsi que dans 'Empl'itude' pour le domaine social et sociétale.»

Repères

En 1994, Bernard Castelain créé la chocolaterie qui portera son nom avec le 'Palet des papes', une ganache noire 70% de cacao au vieux marc de Châteauneuf-du-pape d'où éclora la 1ère boutique suivie de celles d'Althen-des-Paluds dans le Comtat-Venaissin et de Coustellet au pied du Mont Ventoux. Mais c'est à Châteauneuf-du-Pape qu'auront lieu les ateliers ouverts au public de fabrication de chocolats pour les petits comme les grands et que s'installera le bar à chocolat où l'on peut déguster, chocolat et gâteaux,

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

thé et café ainsi que – village mythique oblige- la proposition d'une sélection des meilleurs vins de la région à emporter.

Savoir-faire

«La spécialité de l'entreprise est l'enrobage, le moulage et le turbinage rappelle Laurence Castelain. L'enrobage est l'habillage de ganaches, pâtes d'amandes et pralinés. Le moulage consiste en l'emploi de moules creux pour l'obtention de tablettes ou de formes traditionnelles comme la basse-cour de Pâques. Le turbinage permet d'enrober de chocolat des fruits secs à l'aide de turbines.»

Les spécialités

«Les chocolats Castelain se nomment, au tout début, 'Palet des Papes' en référence au Palais des Papes d'Avignon ainsi qu'au château de Châteauneuf-du-Pape, ancienne résidence estivale Papale, relate Laurence Castelain. La ganache proposée est travaillée au Marc de Châteauneuf-du-Pape enrobée de chocolat noir et ornée d'une illustration dorée. C'est la première spécialité des Chocolats Bernard Castelain. La Picholine Amande enrobée de chocolat noir dont l'aspect s'inspire des olives vertes et noires de Provence ; Le Galet Amande enrobée de chocolat noir évoquant les fameux galets du vignoble de Châteauneuf-du-Pape et enfin le Bouchon Ganache au Marc de Châteauneuf-du-Pape enveloppée d'un papier métallisé aux couleurs d'un bouchon de liège rappelant celui des bouteilles de vin de Châteauneuf-du-Pape et puis la production s'est beaucoup développée au fil du temps. Une belle variété que vous pouvez retrouver sur notre site. »

Un peu d'histoire

Pâques, tout un symbole

Pâques se situe toujours au printemps, période où tout renaît après le sommeil hivernal et dont l'œuf est symbole de renaissance. Dans l'Antiquité, les Perses, les Égyptiens s'offraient des œufs teints en rouge. Cette coutume se retrouve aussi chez les Gaulois. Dans la religion chrétienne, l'œuf symbolise la résurrection du Christ que l'on fête à Pâques.

Comment écouler les œufs interdits de consommation pendant le Carême ?

Mais il y a aussi une explication matérielle : l'œuf étant interdit à consommer pendant le Carême, il fallait bien écouler les stocks puisque les poules ne s'arrêtaient pas de pondre pour autant. Jusqu'au XVIIe siècle, les œufs furent colorés. On imagina alors de les vider et de les remplir du chocolat tout récemment découvert au Mexique. Lorsque les moules furent créés au XIXe, les œufs devinrent en chocolat et c'est ainsi que la poule et autres animaux de la basse-cour –canards, lapins (symbole de fécondité en Allemagne) et lièvres (pour les chasseurs)- rejoignirent l'œuf.

Miraculeuse friture

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

Dans la Bible (Nouveau Testament Jean 21.1-25), le Christ, après sa résurrection, se montre à ses disciples au bord du lac de Tibériade. Ceux-ci étant revenus bredouille de la pêche, il leur fit jeter le filet qu'ils remontèrent plein. C'est en référence à cette pêche miraculeuse**,** que les poissons en chocolat existent accompagnés de coquillages.

Les cloches qui font pleuvoir des œufs dans les jardins

Dans la religion catholique, les cloches sont condamnées au silence pendant les trois jours avant Pâques, en signe de deuil. Ainsi elles revenaient de Rome dans la nuit du samedi au dimanche pour sonner au matin semant, au passage, les œufs dans les jardins.

Sources historiques : www.academiedugout.fr

Questions à Laurence Castelain

Comment vivez-vous cette période de confinement ?

«Nous sommes 10 à travailler, sur la base du volontariat et en appliquant les règles sanitaires, pour livrer notre production auprès des particuliers. Je suis très sensible à leur soutien et à leur investissement. D'autres de nos salariés sont des jeunes parents qui gardent leurs enfants à la maison. Je remercie l'ensemble des salariés pour leur soutien et leur implication et serai heureuse de tous les retrouver dès que le confinement sera terminé car la Chocolaterie Castelain c'est surtout une histoire d'équipe.»

En cette période de confinement, comment peut-on attirer dans son jardin et sa maison nos hôtes de la basse-cour ?

«Nos chocolats, cabosses garnies, cloches, œufs, lapins, poules, bref, les animaux de la basse-cour y compris les coccinelles et les tortues peuvent être commandés par téléphone ou sur le site Internet. Nous livrons dans un rayon de 15 km autour de nos trois boutiques se situant à Châteauneuf-du-Pape, Althen-des-Paluds et Maubec-Coustellet. Nous livrons personnellement les colis jusqu'à samedi 11 avril, dimanche 12 étant le jour de Pâques tandis que les destinations sont trop lointaines se font par La Poste. On nous appelle, nous prenons commande, nous livrons et hop, l'aventure de Pâques commence par un toc à la porte ou un petit coup de sonnette !»

Quel est le sujet phare de Pâques 2020 ?

«Chaque année nous mettons un animal à l'honneur. L'année dernière c'était la poule et cette année le lapin. Nous avons fait créer un moule qui s'appelle 'Pollisson' que l'on a décliné en 200gr, 1kg et 3 kilos. C'est une pièce merveilleuse en chocolat noir ou au lait garnie de petits oeufs et de friture. Le moule est fabriqué par Brunner en Allemagne l'année précédente puis l'on ouvre la gamme à la déclinaison de ce nouveau produit. Ce qui m'enchante ? Articuler la commercialisation avec la communication : cette année c'était des silhouettes rigides colorées de lapin pour animer les points de vente, travail des graphistes de l'atelier Réan de Sorgues.»

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

Quel est votre plus beau souvenir d'enfance de Pâques, pouvez-vous le décrire ?

«Ça n'est pas un souvenir d'enfance. J'étais jeune maman et mes trois filles de 3, 7 et 10 ans attendaient impatiemment de s'égayer dans le vaste jardin de mon père, à Châteauneuf-du-Pape. Je galérais pas mal à l'époque car avoir trois filles en bas âge et être très impliquée dans l'entreprise prenait déjà tout mon temps et mon énergie mais je tenais spécialement à Pâques parce que cette année-là, mes trois filles avaient l'âge de vivre la même chose au même moment. Donc c'était un jour aussi spécial que précieux. J'avais passé plusieurs heures à déposer, dans ce jardin provençal planté d'oliviers et de pins, rythmé de Bougainvillée et de glycine, piqué de lavande, de thym et de romarin, structuré de rocailles en corbeilles pourvoyeuses de persistantes colorées, toute la basse-cour en chocolat imaginée par mon père et moi. Je les revois mes trois impatientes bouts de choux, chacune munie de son panier en osier, attendre derrière la baie vitrée avant de s'élancer à la découverte de ce jardin odorant qui, le temps de Pâques, se transformait en une île aux trésors chocolatés. Je suis très famille et je me dis que quelles que soient les circonstances en ces temps de confinement, la magie de Pâques, plus que jamais, persiste.»

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

Laurence Castelain

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

Conditionnement des commandes

Ecrit par Echo du Mardi le 2 avril 2020

lapins en chocolat

Les infos pratiques

Chocolaterie Castelain. Boutique et ateliers. 1 745 Route de Sorgues à Chateauneuf-du-pape. 04 90 83 54 71. Boutique dégustation Bernard Castelain 105, lotissement Quai des entreprises, route de Cavaillon à Maubec-Coustellet, 04 90 05 74 64 et 83, route des Gaffins à Althen-des-Paluds 04 90 35 35 35.

Important

Les boutiques de Châteauneuf-du-Pape et d'Althen-des-Paluds s'activent autour du drive et des livraisons pendant cette période de confinement. La boutique de Maubec-Coustellet est fermée pour le moment. Les commandes se font par téléphone et sur le site marchand. Le catalogue de Pâques est disponible sur http://online.flipbuilder.com/ufjx/lvje/mobile/index.html#p=1

www.chocolat-castelain.fr

https://www.chocolat-castelain.fr/blog/autour-du-chocolat/lapin-cloche-poule-mais-qui-donc-amene-les-oeufs-au-jardin

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !