

Écrit par le 16 juin 2026

La Chocolaterie Castelain, une entreprise engagée et solidaire



Ecrit par le 16 juin 2026

« Essentiel », explique Laurence Castelain, « C'est le nom de ce plan, une démarche qui, depuis 2016, concilie ambition, développement économique et responsabilité sociale, sociétale et environnementale, avec l'ensemble du personnel qui a le souci de préserver l'environnement ».

Déjà, l'an dernier, la maison Castelain (basée à Châteauneuf-du Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet) avait été distinguée lors de la 18ème Edition des « Trophées de la RSE » (Responsabilité sociétale de l'entreprise) pour sa politique anti-gaspillage, sa valorisation de l'humain et sa démarche associative. Il s'agissait de fabriquer et de distribuer des tablettes de chocolat à des associations caritatives. « Environ 2 tonnes conditionnées par le personnel, bénévolement. A partir de produits dont l'emballage avait été abîmé, dont les ingrédients ne correspondaient pas à 100% au cahier des charges, quand il y avait 25% de noisettes au lieu de 26%, quand l'étiquetage était parfois erroné. Mais il s'agit de chocolat délicieux, de qualité, tout à fait consommable et en 2022, les 6 300 tablettes distribuées au plus démunis avaient fait des centaines d'heureux » précise Laurence Castelain.

Lionel Dosne, lors du Prix Coup de Coeur 2022 Trophées des Transitions et de la RSE Provence-Alpes-Côte d'Azur - 18e édition

Le 1er novembre dernier, tous les salariés de Castelain (une soixantaine) étaient au Château du Barroux pour participer à une « Fresque du climat ». « Vu l'état de la planète, les phénomènes extrêmes de canicule, d'inondations ou d'assèchement des nappes phréatiques, nous sommes tous imprégnés par cette problématique, sensibilisés à cette nécessité de développement durable et nous nous inscrivons dans cette énergie positive, au coeur de la chocolaterie créée en 1994 par Bernard Castelain ».

Ecrit par le 16 juin 2026

**Laurence Castelain** ©F. Sabre

Noël est le moment le plus fort de l'année avec 40% du chiffre d'affaires de la chocolaterie, contre 15% à Pâques. Et ça bouge, chez Castelain. A Châteauneuf-du-Pape, des travaux de rénovation sont en cours. Une boutique temporaire attend les fondus de chocolat. Le Père Noël a déjà fait le plein dans sa hotte, avec tablettes, mendiants, calissons, bûches, coffrets, bonbonnières au chocolat noir et au lait, picholines, calinoux et orangettes sucrées, ballotins, palets des papes, caramels, assortiments de ganache et pralinés, nougats et marrons glacés. En attendant une boutique toute neuve, des ateliers pour petits et grands et le bar à chocolat qui vont ouvrir début 2024 à Châteauneuf-du-Pape.

CHOCOLATERIE CASTELAIN :
61 salariés

Ecrit par le 16 juin 2026

12,1M€ de chiffre d'affaires
1 700 tonnes de chocolat par an, dont 980 tonnes en bio

Contacts : . Boutique Châteauneuf-du-Pape - 1745 Route de Sorgues
04 90 83 54 71 - boutiquegourmande@castelain.fr

Boutique Althen-des-Paluds - 83 Route des Gaffins
04 90 35 35 31 - info@castelain.fr

Boutique Coustellet - Route de Cavaillon RD2 - 84 660
04 90 05 74 64 - castelain.maubec@orange.fr

www.chocolat-castelain.fr

Andrée Brunetti

La Chocolaterie Baumanière sort un calendrier de l'Avent gourmand

Ecrit par le 16 juin 2026



Après [avoir reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022](#) dans la catégorie création chocolat, la **Chocolaterie Baumanière**, située aux **Baux-de-Provence**, continue d'élargir sa gamme de produits avec un calendrier de l'Avent en édition limitée pour Noël 2023.

Noël approche à grands pas, ce qui veut dire qu'il est temps de trouver son calendrier de l'Avent afin de pouvoir patienter jusqu'au 25 décembre. Cette année, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#), de la [Chocolaterie Baumanière](#), a élaboré un calendrier de l'Avent tout en chocolat en édition limitée.

Pour le prix de 96€, livraison comprise, chaque jour du mois de décembre, jusqu'au jour de Noël, vous découvrirez une tablette de chocolat différente, à partager ou non. Tous les paquets sont disposés sur un support fabriqué par l'artisan ébéniste François Reynier en chêne français du Gers issu de forêts gérées durablement. Sa forme de bûche rappelle le bois qui brûle dans la cheminée mais aussi la traditionnelle bûche de Noël.

Pour découvrir le calendrier de l'Avent, [cliquez ici](#).

V.A.

Écrit par le 16 juin 2026

La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022



Au début du mois de décembre, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#) de [la chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.

Ecrit par le 16 juin 2026



Ecrit par le 16 juin 2026



DR

V.A.

Ecrit par le 16 juin 2026

Mission chasse aux œufs au Capitole Studios



Pâques approche à grands pas. A cette occasion, le cinéma [Capitole Studios](#) au Pontet propose une avant-première du film d'animation '[Max et Emmy, Mission Pâques](#)' qui se déroulera samedi 16 avril à 16h30. Un rendez-vous où les enfants pourront se glisser dans la peau des personnages grâce à une étonnante chasse aux œufs organisée lors de la séance. A l'issue de la chasse, les enfants pourront gagner des cadeaux et un menu enfant leur sera offert par la chaîne de restaurant Carl's Jr dont [le restaurant du Pontet](#) est ouvert depuis le début de l'année.

Durée film: 1h16. Tarifs à retrouver sur le [site](#) et réservations en [ligne](#).

Samedi 16 avril. 16h30. Cinéma Capitole Studios. 161, avenue de Saint-Tronquet. Le Pontet. Zone Commerciale Avignon Nord

A.D.

Ecrit par le 16 juin 2026

Contamination à la salmonelle des chocolats Kinder : 3 cas d'enfants en Paca



Ecrit par le 16 juin 2026

Après les 3 cas détectés en Paca, Santé publique France apporte un complément d'informations lié au retrait-rappel de produits de la marque Kinder en raison d'une contamination à Salmonella Typhimurium. En effet, à la suite des investigations menées par les autorités sanitaires belges, conjointement avec leurs homologues britanniques, européens et notamment français, l'entreprise Ferrero a procédé depuis le 4 avril au retrait-rappel de produits de la gamme Kinder.

Dans le but de clarifier l'information des consommateurs, l'entreprise Ferrero vient d'actualiser certaines informations (référence, dénomination, poids, conditionnement) concernant les produits faisant l'objet du retrait-rappel du 4 avril :

- Kinder Surprise 20g (par un, par trois, par quatre et par six) et 100g avec des dates de péremption comprises entre le 20 avril 2022 et fin octobre 2022 ;
- Kinder Schoko-Bons lait 125g, 150g, 200g, 300g, 330g, 350g, 480g et 500g et Kinder Schoko-Bons White 200g et 300g avec des dates de péremption comprises entre le 20 avril et fin août 2022 ;
- Kinder Happy Moments 191g, 242g, 347g et 400g, avec des dates de péremption au 21 août 2022 ;
- Kinder Mini Eggs noisette, cacao, lait et Kinder Mini Eggs mix avec des dates de péremption comprises entre le 20 avril et le 21 août 2022 ;
- Kinder Mix : Sac 193g, Panier 150g, Peluche 133g, Seau 198g, Voiture 125g avec des dates de péremption au 21 août 2022.

La liste et le détail des produits concernés sont disponibles sur rappel.conso.gouv.fr. Les autres produits Kinder ne sont pas concernés par ce rappel.

3 cas en Paca

Ces rappels font suite à une épidémie de salmonelloses dans plusieurs pays européens. Les autorités sanitaires françaises ont ainsi été informées par le Centre national de référence des salmonelles de la survenue en France de cas de salmonellose. Au 7 avril, 21 cas ont été recensés, répartis sur 11 régions : Provence-Alpes-Côte d'Azur (3 cas), Ile-de-France (3 cas), Normandie (2 cas), Bourgogne-Franche-Comté (2 cas), Nouvelle-Aquitaine (2 cas), Bretagne (2 cas), Grand-Est (2 cas), Hauts-De-France (2 cas), Corse (1 cas), Auvergne-Rhône-Alpes (1 cas) et Occitanie (1 cas), avec un âge médian de 4 ans, et 11 garçons et 10 filles. Huit d'entre eux ont été hospitalisés et sont tous rentrés à domicile.

Que faire si l'on possède ces produits ?

Les investigations menées par Santé Publique France ont mis en évidence la consommation de certains produits de marque Kinder faisant l'objet de ce retrait-rappel dans les jours précédant l'apparition des symptômes chez les 15 malades qui ont pu être interrogés à cette heure. Ces cas de salmonellose ont la même souche génétique que la souche responsable d'une épidémie dans plusieurs pays dont le Royaume-Uni et l'Irlande, associée à la consommation de certains produits Kinder faisant l'objet de ce retrait-rappel et tous fabriqués dans une même usine à Arlon, en Belgique, dans laquelle des investigations ont été menées permettant de retrouver l'origine de la contamination.

Il est demandé aux personnes détenant ces produits de ne pas les consommer et de les jeter

Ecrit par le 16 juin 2026

immédiatement.

Munis d'une photo de l'emballage avec les références du produit (Date Limite de Consommation, numéro de code barre), les consommateurs peuvent appeler le numéro de téléphone mis à disposition par l'entreprise pour obtenir un remboursement (0800 653 653) ou la contacter à l'adresse suivante : contact.fr@ferrero.com.

Quels sont les symptômes ?

Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux (douleurs abdominales, diarrhée, nausées et parfois des vomissements) souvent accompagnés de fièvre dans les quarante-huit heures qui suivent la consommation des produits contaminés. Les symptômes de la salmonellose sont relativement bénins et, dans la majorité des cas, les patients guériront sans traitement particulier dans les 7 jours. Dans certains cas ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés, les femmes enceinte et les personnes âgées.

Les personnes, et notamment celles à risque listées ci-dessus, qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes, sont invitées à consulter leur médecin traitant sans délai en lui signalant cette consommation. En l'absence de symptômes il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Par ailleurs, afin de limiter la transmission de personne à personne (en particulier au sein des foyers avec de jeunes enfants), il est recommandé de bien se laver les mains avec eau et savon après être allés aux toilettes, après avoir changé son enfant, et avant de faire la cuisine.

Aline Géhant chocolatier décroche le 'Mercure d'or' à Paris

Ecrit par le 16 juin 2026



L'enseigne [Aline Géhant chocolatier](#), située à Avignon n'en finit plus de séduire les papilles. Dans le cadre du [Challenge national du commerce et des services 2021](#) organisé par CCI France, l'enseigne vient de décrocher le 'Mercure d'or' à Paris, dans la catégorie innovation commerciale et qualité.

« Nous sommes ravies d'avoir été distinguées par ce Mercure d'Or ! Un joli prix pour mettre en avant notre équipe, notre savoir-faire et notre cher territoire que nous adorons mettre en avant au travers de nos créations gourmandes. À très bientôt dans notre boutique ! », se réjouit Aline Géhant, originaire de Besançon et passionnée. Il y a quelques semaines, la [CCI de Vaucluse](#) lui remettait le prix du Challenge du commerce. La boutique situé 15 rue des trois Faucons a finalement brillé au sommet lors du concours national.

Écrit par le 16 juin 2026



Papilles en ébullition... Crédit photo: Aline Géhant chocolatier

Quand le chocolat vous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la

Ecrit par le 16 juin 2026

précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.

Lire aussi : [CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce](#)

CCI Vaucluse : 'Aline Géhant chocolatier' lauréat du Challenge du commerce



La [CCI de Vaucluse](#) vient de remettre le prix du Challenge du commerce. '[Aline Géhant chocolatier](#)', situé 15 rue des trois Faucons à Avignon, est la lauréate du Vaucluse, son dossier sera présenté au concours national du challenge.

Chaque année, le 'Challenge national du commerce et des services' récompense le top national des

Ecrit par le 16 juin 2026

commerçants les plus talentueux avec le 'Mercure d'or'. Il est organisé par CCI France et le réseau des Chambres de commerce et d'industrie, en partenariat avec la Macif. Après avoir organisé un comité de notation, la CCI de Vaucluse récompense les entreprises ayant pris soin de monter un dossier au niveau territorial. Plusieurs commerçants ont également été récompensés : le restaurant Cœur d'Artichaud (6 place de la Principale, Avignon), l'épicerie Le petit pot (10 place de la Principale, Avignon) et la fromagerie crèmerie Laiterie Gilbert (44 rue des Fourbisseurs, Avignon).

Quand le chocolat nous transporte

« Entrer dans la boutique d'Aline Géhant, c'est respirer un air gorgé de simplicité. Se délecter de l'essentiel. Goûter à l'élégance subtile. Embarquer sans même s'en rendre compte sur les rivages de la précision et de la perfection. » L'établissement, c'est avant tout une marque de fabrique unique, fruit de la personnalité et du parcours atypique d'Aline Géhant. L'identité s'exprime depuis le choix des matières premières jusqu'aux détails ultimes venant sublimer les chocolats. Un duo de choc(olat) formé avec Léa et un esprit d'équipe dicté par la confiance.



Aline Géhant, de l'île de la Réunion à Avignon, en passant par le Mali !

Aline Géhant est née en Franche-Comté, à Besançon. A l'âge de 6 ans : direction l'océan Indien pour l'île de la Réunion. 6 ans plus tard, à nouveau changement de décor, de culture, d'environnement : direction l'Afrique de l'Ouest, pour le Mali. Après le bac : retour en France et atterrissage à Nîmes. « Là, je réalise

Ecrit par le 16 juin 2026

des études en arts plastiques puis intègre la première année d'IUFM pour devenir professeur des écoles. Mais très rapidement, je me rends compte que je ne suis pas faite pour ce métier. Alors stop, j'arrête tout et je cherche ma voie. Je veux faire un métier manuel, et gourmand. C'est ainsi que je me lance dans un apprentissage de deux années en pâtisserie, et découvre alors le chocolat ! »