Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : la Chocolaterie Castelain se décarcasse pour faire fondre sa clientèle pour Pâques



Avec Noël, c'est l'un des deux temps forts de l'année pour la Chocolaterie Castelain et la boutique frôle le péché de gourmandise. En plus, le prix du cacao qui avait atteint des sommets himalayens en mai dernier à 11 200€ la tonne… (« Cho cho cho ka ka o » comme le chantait Annie Cordy), est – fort heureusement – redescendu à 2 931€ en février, une baisse partiellement répercutée sur les prix en ce moment avec -10% à la caisse.

Avec Morgane David, chargée de la communication, Rémi Hutin, le directeur de la boutique insiste : « Chez nous, l'assortiment varie d'une saison à l'autre, il évolue en permanence. Globalement, nous avons plus de 500 références de chocolats toute l'année, plus une centaine de propositions pour Pâques une autre pour les fêtes de fin d'année. Sans oublier les 200 offres en épicerie fine et la centaine en cave (vins, bières, spiritueux, champagnes, cafés et thés).

Après deux saisons de crise qui ont durement frappé le secteur, en raison de récoltes catastrophiques qui ont drastiquement réduit le rendement des cacaoyers, il semble rebondir. Chez Castelain, on parle de « retour à la stabilité, même si le chocolat n'est pas une denrée alimentaire essentielle mais un moment plaisir, un p'tit truc en plus. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Préparation pour Pâques

Pour Pâques (30% du chiffre d'affaires annuel), quelques innovations en rayon de l'établissement refait à neuf, embelli et agrandi il y a 2 ans, pour ses 30 ans, avec une terrasse ombragée qui accueille clients habituels et cars de touristes venus du monde entier. Une rénovation à 2,8M€. « En ce moment, nous proposons des oursons en guimauve artisanale fabriqués ici, dans notre atelier, mais aussi une tablette généreuse XXL de 150 grammes amande-cranberry, lait-biscuit ou amande-fleur de sel. Également des tablettes fourrées au praliné à la pistache ou à la noisette », précise Rémi Hutin.

Tout au long des rayons, les tentations ne manquent pas. Pâtes à tartiner, tablettes bio, coffrets prestige, ballotins, Palets des Papes au marc de Châteauneuf, noix de cajou enrobées de chocolat, assortiment billes de céréales, sucettes-cœurs, nougatines. En plus du sucré, miel, pâte de coing, calissons, nougat, jus de pêche et de poire, biscuits de la maison Le Beau Geste, vin doux naturel de Rasteau, place aussi au salé, chips, terrine de morilles, également huile d'olive du Clos Saint-Michel voisin. Mais aussi bouteilles des domaines viti-vinicoles réputés comme Amadieu de Gigondas, Beaurenard et la Cuvée des Cassagnes de Château La Nerthe à Châteauneuf. En rayon aussi, des bières artisanales fabriquées à Cairanne, Boc, ou à Bouillargues, au Sud-Est de Nîmes, La Barbaude. Sans oublier du thé et du café.



Assortiment de tablettes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Une caverne qui regorge de tentations sucrées et salées pour les gourmands

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Labellisée, certifiée, engagée sur le plan social, sociétal et environnemental depuis 10 ans grâce à Laurence Castelain, la fille du fondateur, puis sous la houlette du PDG Lionel Dosne depuis 2018, la maison a encore de beaux jours devant elle, quelle que soit la saison et quels que soient les goûts des gourmands.

La Chocolaterie Castelain organise une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Journée Privilège pour ses clients



À l'occasion de son 30e anniversaire, la Chocolaterie Castelain organise plusieurs événements dont une 'Journée Privilège' ce samedi 9 novembre dans ses trois boutiques vauclusiennes à Châteauneuf-du-Pape, Althen-des-Paluds et Coustellet.

Ce samedi, les clients de la Chocolaterie Castelain seront privilégiés puisque l'entreprise organisera une journée spéciale qui leur est dédiée avec des exclusivités, des dégustations et des rencontres.

En premier lieu, des dégustations seront organisées et mettront en lumière la diversité des créations de la Chocolaterie, des pralinés français aux tablettes de chocolat, dont les clients pourront se délecter. Ils pourront également découvrir la collection de Noël 2024 en avant-première, avec des créations festives qui marient tradition et innovation. Les clients rencontreront les chocolatiers qui partageront leur histoire, leur savoir-faire, et qui dévoileront peut-être même quelques secrets. Enfin, durant cette Journée Privilège, il y aura des réductions exclusives sur une sélection de produits, ainsi que des cadeaux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

à gagner.

• 1745 Route de Sorgues. Châteauneuf-du-Pape.
• 83 Route des Gaffins. Althen des Paluds.
• Route de Cavaillon RD2. Coustellet.

L’esprit des jeux olympiques s’invite à la Chocolaterie Castelain



À deux semaines du coup d’envoi des Jeux Olympiques de Paris 2024, qui débuteront le vendredi 26 juillet, la Chocolaterie Castelain crée un produit chocolaté sur le thème pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

l'occasion.

Si les sportifs olympiques vont remporter des médailles en or, argent et bronze ces prochaines semaines, la Chocolaterie Castelain crée ses propres médailles en chocolat à l'occasion des Jeux Olympiques de Paris 2024. Ces médailles, décorées d'une Tour Eiffel régaleront les papilles des sportifs, mais pas que. « Un cadeau idéal ou une petite récompense personnelle pour vivre pleinement les JO », affirme la chocolaterie vauclusienne.

Cette nouvelle création est disponible en édition limitée dans les trois boutiques à Châteauneuf-du-Pape, Coustellet et Althen-des-Paluds. Elle vient s'ajouter aux sucettes Tour Eiffel, créées par la Chocolaterie en mai dernier à l'occasion également des JO 2024, qui sont encore disponibles en boutique et sur le site.



©Chocolaterie Castelain

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Elle est à croquer la Chocolaterie Castelain à Châteauneuf-du-Pape



Bernard Castelain a créé la Chocolaterie en 1994 avec un produit signature : le palet, qui alliait un équilibre parfait entre chocolat noir et Marc de Châteauneuf. Depuis 2001, sa fille Laurence lui a succédé et l'entreprise a essaimé à Althen-des-Paluds et à Coustellet, mais les fondamentaux restent les mêmes. « Nous avons avec nos 80 salariés la même démarche engagée RSE (mise en œuvre d'un développement durable) avec des pratiques éthiques de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

l'approvisionnement à l'emballage, avec de la fibre de papier recyclé et des encres végétales ».

Pâques est l'un des deux temps forts de l'année avec Noël. « Cela représente 15% de notre production. Nous avons 400 références, des œufs de 15g aux cloches de 2kg. Ce qui nécessite beaucoup de manutention, mais toutes nos petites mains se décarcassent pour peser, remplir les moules de chocolat noir, blanc ou au lait, des cocottes, lapins, tortues, cônes, poissons, pour les enrubanner et les emballer. » Ballotins, boîtes, coffrets, tablettes aux noisettes, amandes, à la noix de coco, au riz croustillant ou à la poudre de framboise, les gourmands ont le choix.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Une tombola est organisée pour Pâques. Celui qui devine le poids de ce poisson le gagne !



©Chocolaterie Castelain

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Les poissons sont à l'honneur puisque Pâques tombe le 1er avril.

De Madagascar, de la République Dominicaine, du Pérou ou du Panama, les fèves de cacao proviennent de plantations où les revenus sont équitablement rémunérés. Et la qualité garantie sans huile de palme ni lécithine de soja.

Coup de neuf pour la boutique de Châteauneuf-du-Pape

À Châteauneuf-du-Pape, la maison mère, les travaux de rénovation se poursuivent. La boutique a pris un coup de jeune avec une nouvelle disposition, une décoration sobre et design. Elle accueille une très large gamme de chocolats évidemment, mais aussi des étagères de confitures, miel, calissons, nougat. Un 'Espace-Bar' permet d'organiser des dégustations avec toutes les cuvées en rayon autour. Un autre espace 'Conférence' modulable a été construit avec grands écrans et TV pour séminaires avec en prime, une vue imprenable sur les vignes du Château la Nerthe.

En tout, sur les 1 700 m² du bâtiment, 900 sont dédiés à l'accueil du public. « En fait, on n'est pas parti d'une feuille blanche, mais de l'ancienne chocolaterie en rasant les murs et en redessinant les volumes, explique Laurence Castelain. L'Espace-Bar donne à la fois dedans et dehors, bientôt la pelouse aura poussé et dès le printemps, la terrasse pourra accueillir chaises, tables et clients. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



L’accueil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Espace de dégustation des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Espace Bar

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Une renommée locale, nationale et internationale

Il est vrai que la chocolaterie ne chôme pas. Tout au long de l'année, Vauclusiens, provençaux, voisins de toute la région Sud ou d'Occitanie, s'y pressent. Tourisme d'affaires et d'été, groupes d'américains, canadiens et européens se succèdent pour visiter l'atelier chocolat, goûter les vins, faire ses emplettes et les ramener à la maison. « Nous sommes une vraie belle destination. En plus, avec la Via Rhona et l'accueil-vélo, la fréquentation explose. L'an dernier, on a comptabilisé 20 000 tickets, en 2024 ça va sûrement être plus », ajoute Laurence Castelain.

Un point noir toutefois, regrette-t-elle : « Comme toutes les matières premières, le prix du cacao a bondi + 165%. Évidemment, nous ne pouvons pas le répercuter sur l'étiquette de nos tablettes. En interne, nous faisons un gros effort pour garder des tarifs raisonnables, coûte que coûte, on y croit tous. Et surtout, ensemble, nous sommes engagés dans une trajectoire bio, dynamique. Cette équipe est fière du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

travail que nous avons accompli, de notre créativité, de la réduction de notre bilan carbone, de nos certifications ISO, Ecocert, de nos chocolats bio, des relations que nous avons tissées avec notre clientèle qui revient fidèlement faire le plein de chocolat. Et nous serons ravis, en octobre prochain, de fêter nos 30 ans », conclut-elle.



Laurence Castelain

Chocolaterie Castelain, portes ouvertes ce

Ecrit par le 9 novembre 2026

samedi 30 octobre



La [Chocolaterie Castelain] propose des portes ouvertes ce samedi 30 octobre, une invitation à découvrir ses nouvelles collections de tablettes. Au programme : des dégustations, des jeux, des cadeaux, des ateliers commentés ‘vins et chocolats’, du chocolat chaud, des démonstrations de fabrication, une tombola gourmande et de nombreuses activités offertes.

Halloween

Halloween sera bien présent avec ses muffins araignées pour un goûter à faire peur avec ses enfants déguisés demandant des bonbons au lieu de nous jeter un sort. Et si vous prépariez ces muffins pour l’occasion avec cette recette ? Les chocolats de Noël sont en pleine préparation aussi ici et les boîtes de chocolats et ballotins ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



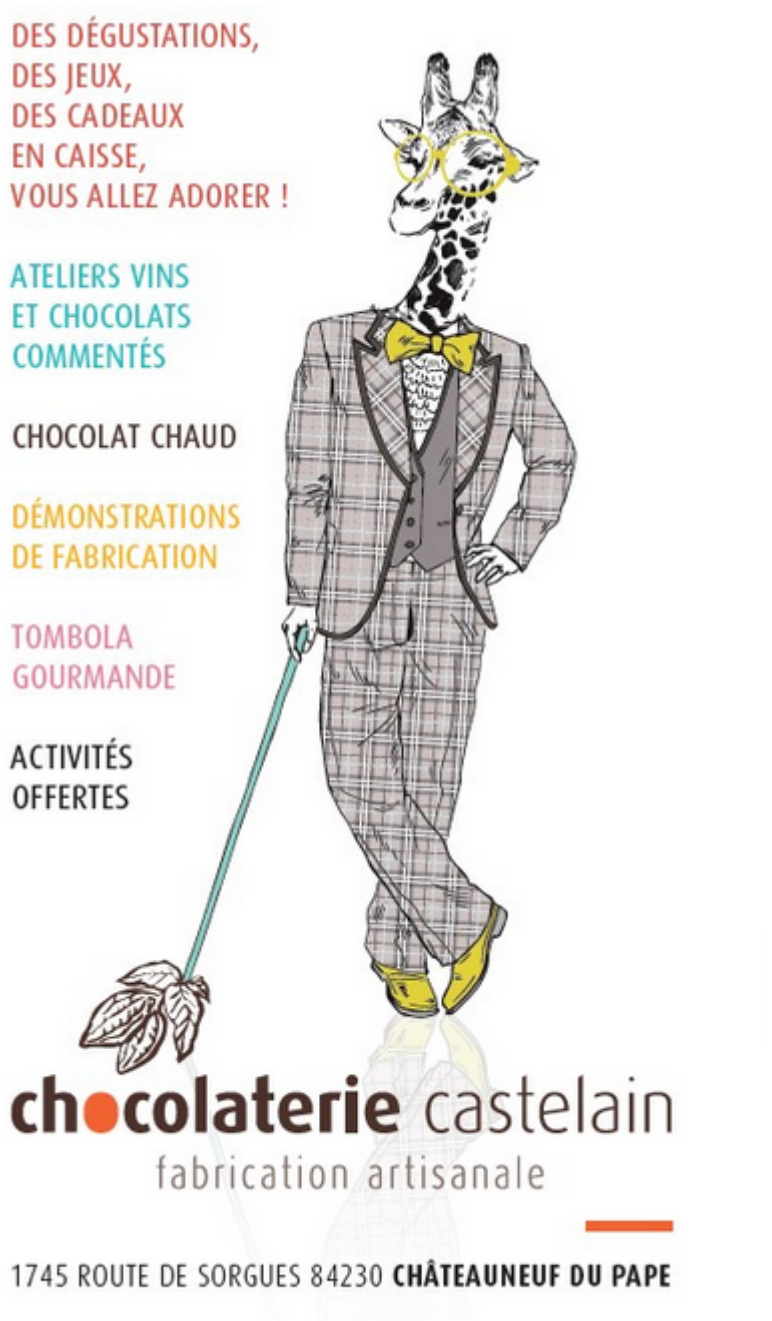
Muffins Halloween

Les infos pratiques

Ça se passe à la Chocolaterie Castelain, samedi 30 octobre à partir de 14h. 1745, route de Sorgues à Châteauneuf-du-pape.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

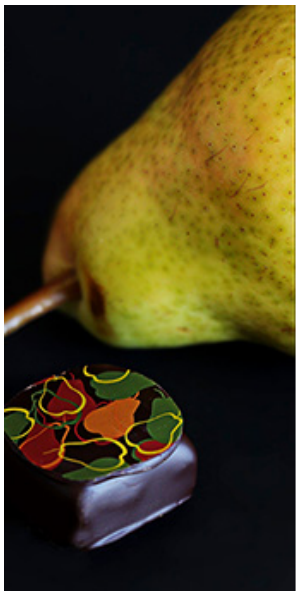
Ecrit par le 9 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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 f**abrication 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

coloriage et dégustation pour les enfants. Pensez au bar à chocolat pour offrir aux petits chefs de délicieuses boissons fruités 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 fruités 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 ; infovins@castelain.fr ; 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

M.H.

Chocolaterie Castelain ? Sortie aujourd'hui de la 'Collection particulière'



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

La chocolaterie Castelain vient de créer sa 'Collection particulière estivale' en édition limitée et en coffrets prestige. Pour cette première, la Maison a créé six nouveaux bonbons-chocolats autour de l'olive du Gard, de la clémentine de Corse, de la poire Williams française, du citron Bergamote de Sicile ainsi que deux alliances très innovantes comme le bonbon poivron-piment d'Espelette et un praliné travaillé à partir de graines de courge caramélisées et torréfiées. Trois bonbons ont été réalisés avec des produits de la Distillerie Manguin située à la Barthelasse.

Il y a le Zoiros composé de chocolat noir, ganache, poivron et piment d'Espelette ; Le Krysos chocolat noir aux éclats de graines de courges caramélisées ; le Elya chocolat au lait et huile d'olive AOP (Appellation d'origine protégée), macérat Oli'still ; le Dulce chocolat au lait et sa compotée et macérat de clémentine Corse ; Le Zesto chocolat noir et purée et macérat de citron bergamote et, enfin, le Pyrus chocolat noir et purée de poire rhum. Les bonbons Elya, Dulce et Zesto ont été créés avec des produits de la Distillerie Manguin.

Alliance avec la Distillerie Manguin

Pour sa nouvelle création de bonbons la Chocolaterie Castelain s'est rapprochée des produits de la Distillerie artisanale Manguin, établie sur l'ile de la Barthelasse, spécialiste de la poire prisonnière et distributrice d'eau-de-vie, de liqueur, de pastis, de vieux marc de Provence, de crème de fruits et de vodka.

Déjà plus de 25 ans dans le paysage

«A travers cette collection, la Maison Castelain met en lumière le savoir-faire qu'elle cultive en Provence depuis plus de 25 ans. La fabrication artisanale est exécutée dans le respect de la tradition française, grâce à la mise en valeur d'un chocolat pur beurre de cacao créé par nos maîtres chocolatiers, » témoigne Laurence Castelain en charge du marketing, de la communication et du développement de la marque. « Les ganaches à l'olive ou à la clémentine Corse ont été les plus complexes à travailler, j'ai réalisé jusqu'à 6 recettes différentes pour trouver l'équilibre idéal, réaliser les textures, sublimer les saveurs et développer une touche aromatique,» confie Antoine Roger, chocolatier de la Maison Castelain.

Où les trouver ?

La Collection particulière qui ne sera produite et vendue dès maintenant et uniquement cet été est disponible dans les trois boutiques Castelain à Châteauneuf-du-Pape 1 745 route de Sorgues ; Althen-des-paluds 80 route des Gaffins et à Coustellet-Maubec 28C lotissement Quai des entreprises ainsi qu'à la Maison Manguin, 784 chemin des poiriers à la Barthelasse à Avignon et sur la boutique en ligne chocolat-castelain.fr 04 90 83 54 71. Le coffret de 150g est à 15,20€ et de 200g à 21,50€.www.chocolat-castelain.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

La Chocolaterie Castelain en chiffres

Ce sont 40 000 clients reçus en 2019 ; 11,7M€ en chiffre d'affaires consolidé et 48 CDI (Contrats à durée indéterminée). 100% des encres utilisées pour les emballages sont végétales ; 98% des étuis en cartons de tablettes sont issus de fibre de papier recyclé. Enfin, 75% du chiffre d'affaires provient de l'agriculture biologique et 73% des achats de matière première sont réalisés en commerce équitable. La Chocolaterie Castelain est détentrice des labels Bio entreprise durable depuis 2019 et est entrée dans une démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) aboutie en 2020.

Pour la petite histoire

C'est Bernard Castelain, issu du monde du vin, qui fondera la Chocolaterie éponyme en 1994, à Châteauneuf-du-Pape qui sera reprise en 2011 par Lionel Dosne et Serge Edmond, anciens cadres dans l'agroalimentaire chez Kraft foods. Le site de production se trouve à Althen-des-Paluds et se déploie sur 4 000m2. La marque de fabrique de la Chocolaterie est le bio car sur plus de 550 tonnes de cacao transformés plus de 410 sont bio. Le chiffre d'affaires connaît une constante augmentation grâce à plusieurs lancements de produits –entre 5 et 8- par an. Si la Collection particulière sort en période estivale c'est que la vente du chocolat reste très saisonnière avec 40% du chiffre d'affaires réalisé à Noël et 10% à Pâques.