Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 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 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.

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 le 20 novembre 2026

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 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 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 20 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 20 novembre 2026



L’accueil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Espace de dégustation des vins

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Espace Bar

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 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 20 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

CCI de Vaucluse, Rendez-vous avec le succès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

avec les frères Haweker



La Chambre de commerce et d'industrie d'Avignon propose de rencontrer Guillaume et Frédéric Haweker à la tête de la pâtisserie éponyme.

Depuis près de 20 ans, les deux frères créent et fabriquent de délicieuses douceurs, des chocolats et autres gourmandises confectionnées avec le plus grand soin et beaucoup d'amour pour le plaisir unique des yeux et des papilles.

Association entrepreneuriale & familiale
Guillaume a suivi des études dans l'hôtellerie, Frédéric s'est lancé quant à lui dans la pâtisserie et est lauréat en 2011 du concours «un des meilleurs Ouvriers de France chocolatier-confiseur».

Une pâtisserie centenaire
Après de nombreuses recherches, ils découvrent une pâtisserie centenaire au cœur de Châteaurenard, et décident de s'installer ensemble en 2002. Retour sur leur parcours de chefs d'entreprises passionnés et passionnants, invités à partager leur expérience auprès des apprenants de l'École Hôtelière d'Avignon et du Pôle Hôtellerie Restauration de la CCI de Vaucluse.

Ecrit par le 20 novembre 2026

Les infos pratiques

Rencontre avec Guillaume et Frédéric Haweker chocolats et gourmandises. Ouvert au public. Gratuit. Mardi 20 septembre de 11h à 12h. Amphithéâtre du campus de la CCI de Vaucluse, Allées des Fenaisons. MH