Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

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.