

Ecrit par le 12 juin 2026

Aramon : le Club taurin lance sa saison 2026.



À l'occasion du week-end de Pâques, le Club taurin Aramonais ouvre sa saison taurine avec trois courses camarguaises, du vendredi 3 au lundi 6 avril, dans les arènes Claude Rame.

Les festivités débuteront vendredi 3 avril à 16 heures avec une course de Ligue Occitanie réunissant les manades Didelot-Langlade, Lou Pantai et de Méjanas.

« Une entrée en matière idéale pour lancer cette nouvelle saison », rappelle le [Club Taurin Aramonais](#) qui poursuit : « Le samedi 4 avril à 16 heures se déroulera la première journée du Biou d'Argent, avec un plateau de qualité où on retrouvera le retour de la manade Nicollin aux arènes d'Aramon : Faucon (Nicollin), Sirion (Fabre-Mailhan), Santini (Didelot), Azzaro (Gillet), Balerdi (Didelot), Elegant (Nicollin) et Caroubier (Roumanille). Une course qui promet intensité et spectacle au cœur des arènes aramonaises. »

Enfin, le lundi de Pâques, 6 avril à 16 heures, place à la deuxième journée du Biou d'Argent. La course sera précédée d'une capelado en musique assurée par le groupe folklorique des enfants d'Aramon,

Écrit par le 12 juin 2026

apportant une touche festive et traditionnelle. En piste : Tympanon (Didelot-Langlade), Maquis (Lautier), Grafignado (Saint-Pierre), Écrin (F. Mailhan), Hortus (Lagarde), Jurançon (Plo) et Anglois (Lou Pantai). Pour les deux courses comptant pour le Trophée de l'Avenir, les raseteurs en alternance seront Sanchis, Boualam, Fernandez, Chevalier, Garcia, Diniakos, Martinez, Grammatico et Lucas Lopez.

Renseignement : [Club Taurin Aramonais](#) ou au 06 02 35 50 29

L.G.

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.

Ecrit par le 12 juin 2026

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. »

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.

Ecrit par le 12 juin 2026



Assortiment de tablettes

Ecrit par le 12 juin 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 mort du pape François vue par Wingz pour

l'Echo du Mardi

PÂQUES 2025



Ecrit par le 12 juin 2026



Pâques 2025 vu par Wingz pour l'Echo du

Ecrit par le 12 juin 2026

Mardi



Ecrit par le 12 juin 2026



Baumannière : une sélection exclusive très

Ecrit par le 12 juin 2026

chocolatée pour Pâques



Pour Pâques, qui sera célébré ce dimanche 20 avril, la Chocolaterie de [Baumanière](#) sort une collection spéciale. Œufs et poules en chocolat sont à retrouver à la boutique des Baux-de-Provence.

Le chocolat est devenu un symbole de Pâques, avec la fameuse chasse aux œufs dans le jardin que les enfants (et les adultes) aiment tant. Pour célébrer cette fête qui rassemble, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et de la cheffe chocolatière [Justine Berger](#) ont imaginé, comme chaque année, une collection spéciale, tout en chocolat.

Élégance et gourmandise sont au rendez-vous avec la 'pâte à tartiner gianduja', le 'Flan de Pâques', la 'Friture' de petits œufs, l'œuf sablé, l'œuf praliné ou encore 'l'œuf ou la poule'. Les éléments vont de 12,50€ à 50€. La collection totale est au prix de 90€. Il est possible de se la procurer directement à la Chocolaterie à l'Oustau de Baumanière ou de passer une commande [en click and collect via le site](#)

Ecrit par le 12 juin 2026

[internet.](#)

Écrit par le 12 juin 2026



Écrit par le 12 juin 2026



Écrit par le 12 juin 2026



Écrit par le 12 juin 2026

©Virginie Ovessian / Baumanière

La Chocolaterie Baumanière sort les pinceaux et la peinture pour Pâques



Pâques approche à grands pas, et qui dit Pâques dit chocolat. Pour célébrer cette fête, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#), de la [Chocolaterie Baumanière](#) aux Baux-de-Provence, ont recréé l'univers du peintre emblématique de la Provence, Van Gogh, avec des créations exquises.

Cette année, la Chocolaterie Baumanière a décidé de remplacer le traditionnel œuf de Pâques par un

Ecrit par le 12 juin 2026

pinceau composé de chocolat noir et lait et de truffes cacao au praliné noisette. Une pièce unique élaborée en partenariat avec [la Ferme 3D](#). Les tablettes de chocolat, quant à elle, sont représentées par des petits tableaux venant illustrer les œuvres célèbres de l'artiste, en chocolat pure origine lait, noir et végétal.

Comment évoquer la peinture sans représenter également la palette d'art du peintre ? Les chefs pâtissier et chocolatier l'ont imaginé en sablé vanille enrobé de chocolat, accompagnée de ses tubes de 'gouaches' gourmands aux trois saveurs de pâtes à tartiner. De quoi faire sortir son âme artistique le temps d'une dégustation.

Il est possible de se procurer la collection de Pâques directement à la chocolaterie, au 515 Route de Baumanière au Baux-de-Provence, ou de [la commander sur internet](#). La collection complète est au prix de 95€, le pinceau à 50€ (le pinceau n'est pas livrable), les tableaux-tablettes à 36€ et la palette et ses tubes de peinture à 20€.

Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026



Ecrit par le 12 juin 2026

©Virginie Ovessian

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 allie 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

Écrit par le 12 juin 2026

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. 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.

Ecrit par le 12 juin 2026



Écrit par le 12 juin 2026

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



©Chocolaterie Castelain

Écrit par le 12 juin 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. »

Ecrit par le 12 juin 2026



L'accueil

Ecrit par le 12 juin 2026



Espace de dégustation des vins

Écrit par le 12 juin 2026



Espace Bar

Ecrit par le 12 juin 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

Ecrit par le 12 juin 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

Pâques : le Vaucluse fait le plein de

Ecrit par le 12 juin 2026

réservations



Le Vaucluse consolide sa réputation de destination nature à l'occasion des prochaines vacances de Pâques.

Pour le grand retour des vacances de Pâques depuis 2019 après deux périodes de confinements successifs en 2020 et 2021, le Vaucluse semble être une destination qui fait fureur. Une nouvelle étude réalisée par [PAP vacances \(Particuliers à particuliers\)](#)* rapporte un attrait particulier pour le département avec un doublement des projets de réservation par rapport à 2019, faisant de lui le département du sud-est qui attire le plus et le deuxième département en métropole en terme de progression globale derrière le Lot.

Ces chiffres ne traduisent pas d'un phénomène nouveau mais plutôt confirment la tendance générale installée post-covid d'une forte demande d'espaces naturels et d'espaces moins fréquentés (le Vaucluse à enregistré à l'été 2021 une augmentation des réservations de +22% par rapport à 2019 et de +10% par

Ecrit par le 12 juin 2026

rapport à 2020). La campagne attire, certes, mais a cela s'ajoute une envie irrésistible d'authenticité, d'espaces ensoleillés et d'une répartition du territoire répondant aux besoins des touristes, ce auquel la destination Vaucluse correspond parfaitement que ce soit en termes de [réservation](#), de [transport](#) et même de [camping-cars](#).

Le top 5 des progressions à la campagne, par départements

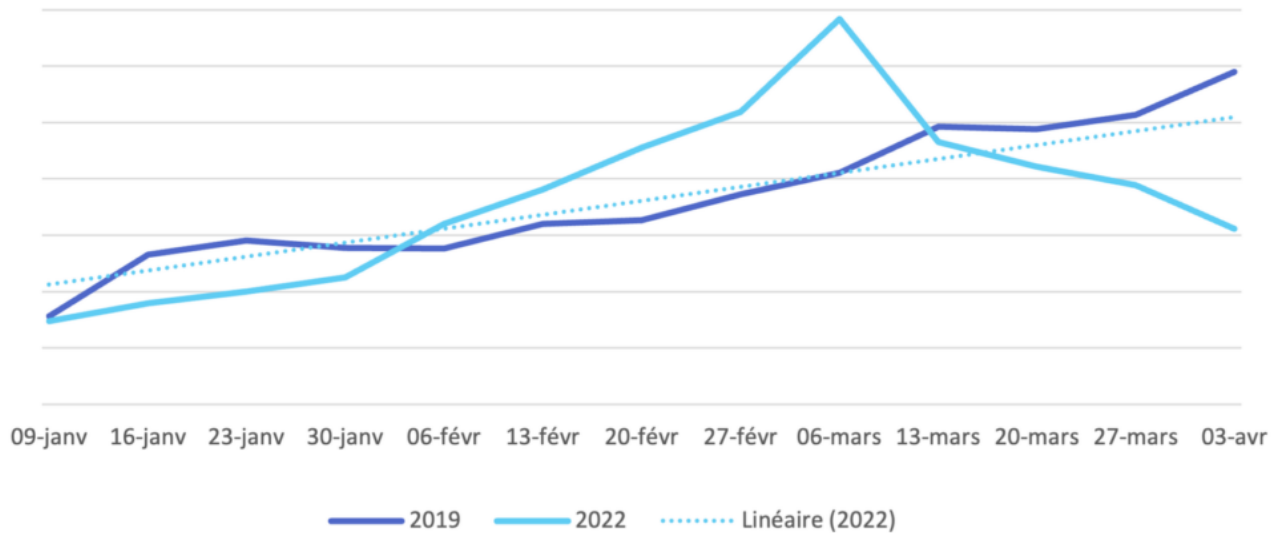
Départements	Evolution 2019 / 2022
Lot (46)	+62,7 %
Vaucluse (84)	+50,7 %
Gard (30)	+44,3 %
Ardèche (07)	+42,3 %
Drôme (26)	+36,3 %

En ce sens, cela explique également la forte progression des réservations dans trois autres départements du Sud-Est à l'occasion des prochaines vacances de Pâques, avec une hausse relevée de +44,3% dans le Gard, +42,3% en Ardèche et +36,3% dans la Drôme.

La première destination des touristes reste tout de même la mer à 73% mais celle-ci n'enregistre pas d'évolution significative. En revanche, le ski au printemps ne fait pas recette avec des réservations en baisse jusqu'à -40% depuis 2019 sur plusieurs destinations.

Ecrit par le 12 juin 2026

Demands de réservations hebdomadaires sur PAPVacances.fr pour les vacances de Pâques 2022



C'est tout de même l'Outre-mer qui enregistre les plus hauts scores de projets de réservation. Si la progression dans son ensemble s'élève à +36% par rapport à 2019, ce qui avait été observé lors des précédentes vacances scolaires se confirme: une nouvelle fois, la Réunion se distingue avec une hausse des demandes de réservation de +107,9%, suivi par la Guadeloupe avec +90,4%.

Alice Durand

**Méthodologie. Etude basée sur 18 768 demandes de réservations effectuées pour la période du samedi 9 avril 2022 au dimanche 7 mai 2022 (vacances de Pâques), comparées aux réservations effectuées pour les vacances de Pâques 2019 (du samedi 6 avril 2019 au dimanche 5 mai 2019).*

Mission chasse aux œufs au Capitole Studios

Ecrit par le 12 juin 2026



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.