Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 décembre 2025

(Vidéo) Pour son traditionnel dessert de Noël, Baumanière présente ‘La Bergerie’



À l’occasion des 80 ans de Baumanière, Brandon Dehan, chef pâtissier de l’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, présente un dessert de Noël en édition limitée appelé ‘La Bergerie’. Il reste encore quelques exemplaires en stock.

Chaque année, Brandon Dehan réalise un dessert spécial, en édition limitée, pour les fêtes de fin d’année. Cette année, le chef pâtissier a voulu faire honneur à Baumanière qui fête ses 80 ans en créant un dessert faisant référence à l’histoire de la maison et à ses origines.

Ainsi, il présente ‘La Bergerie’, qui représente la bâtisse fondatrice de Baumanière, inaugurée en 1945 par le fondateur Raymond Thuilier. Dans ce dessert, qui symbolise le souvenir, on trouve des saveurs des desserts d’antan de la maison comme la Crêpe Soufflée et le Millefeuille Baumanière, qui sont toujours à

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 décembre 2025

la carte aujourd'hui.

Ce dessert, qui est au prix de 100€, peut-être commandé pour Noël ou pour la Saint-Sylvestre sur le site de Baumanière. Il reste 15 exemplaires qui pourront, après commande, être retirés à la chocolaterie les 23 et 24, ou le matin du 25 décembre, ou bien les 27, 28, 29, et 30, et le 31 décembre au matin.

Il est également possible de commander certaines pièces de La Bergerie individuellement comme la brouette du berger, le berger et ses moutons, ou encore le chapeau du berger.

La Chocolaterie Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.

Voir cette publication sur Instagram

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 16 décembre 2025

Une publication partagée par Baumanière ***** (@baumaniere)

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 !