

Ecrit par le 8 février 2026

Chocolaterie Baumanière : nouvelles créations à l'occasion de la Saint-Valentin



Après sa fermeture annuelle, la Chocolaterie de Baumanière rouvre à l'occasion de la Saint-Valentin.

C'est au pied du village des Baux-de-Provence que le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despasquis](#) vous accueillent à [la chocolaterie Baumanière](#) afin de vous faire découvrir leurs nouvelles créations pour la Saint-Valentin.

Ecrit par le 8 février 2026



Le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despasquis](#)

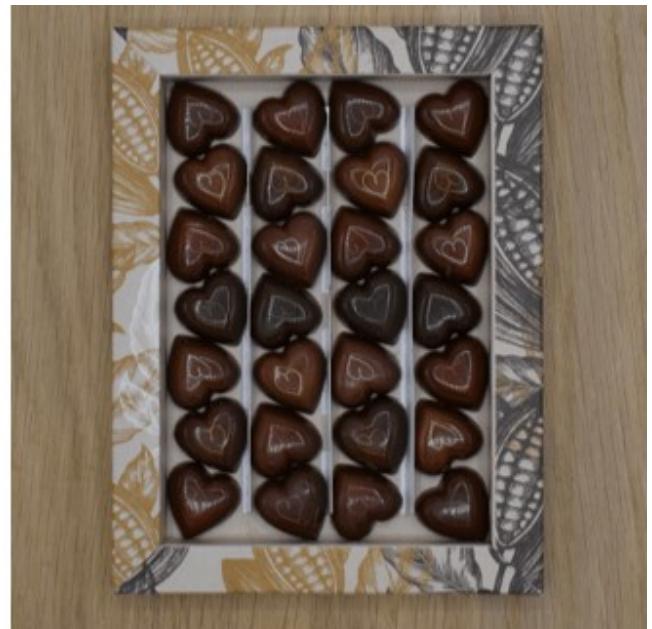
Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : La tablette pâquerette 'La folie...' au praliné noix de cajou et caramel de vanille, ou encore la tablette 'Passion' au praliné café et caramel au fruit de la passion. Sans oublier les 6 nouvelles créations qui ont trouvé leur place dans le coffret 'Collection' spécial Saint-Valentin à cette occasion avec les saveurs praliné pistache-fleur d'oranger, piment d'Espelette, noisette-cœur de citron Meyer et les ganaches menthe, citronnelle et gingembre.

Ce duo de talent a déjà été [récompensé](#) par la profession à de nombreuses reprises comme en novembre dernier avec 'l'Award de l'excellence' et la 'Tablette d'or' du Club des croqueurs de chocolat.

N.S.

Horaire du 10 à 14 février : de 9h à 18h. [Chocolaterie de Baumanière. Les Baux-de-Provence.](#) 04 90 54 33 07

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022



Au début du mois de décembre, le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despaquis](#) de [la chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026



DR

V.A.

Ecrit par le 8 février 2026

Baumanière : après la moisson d'étoiles, celle de blé

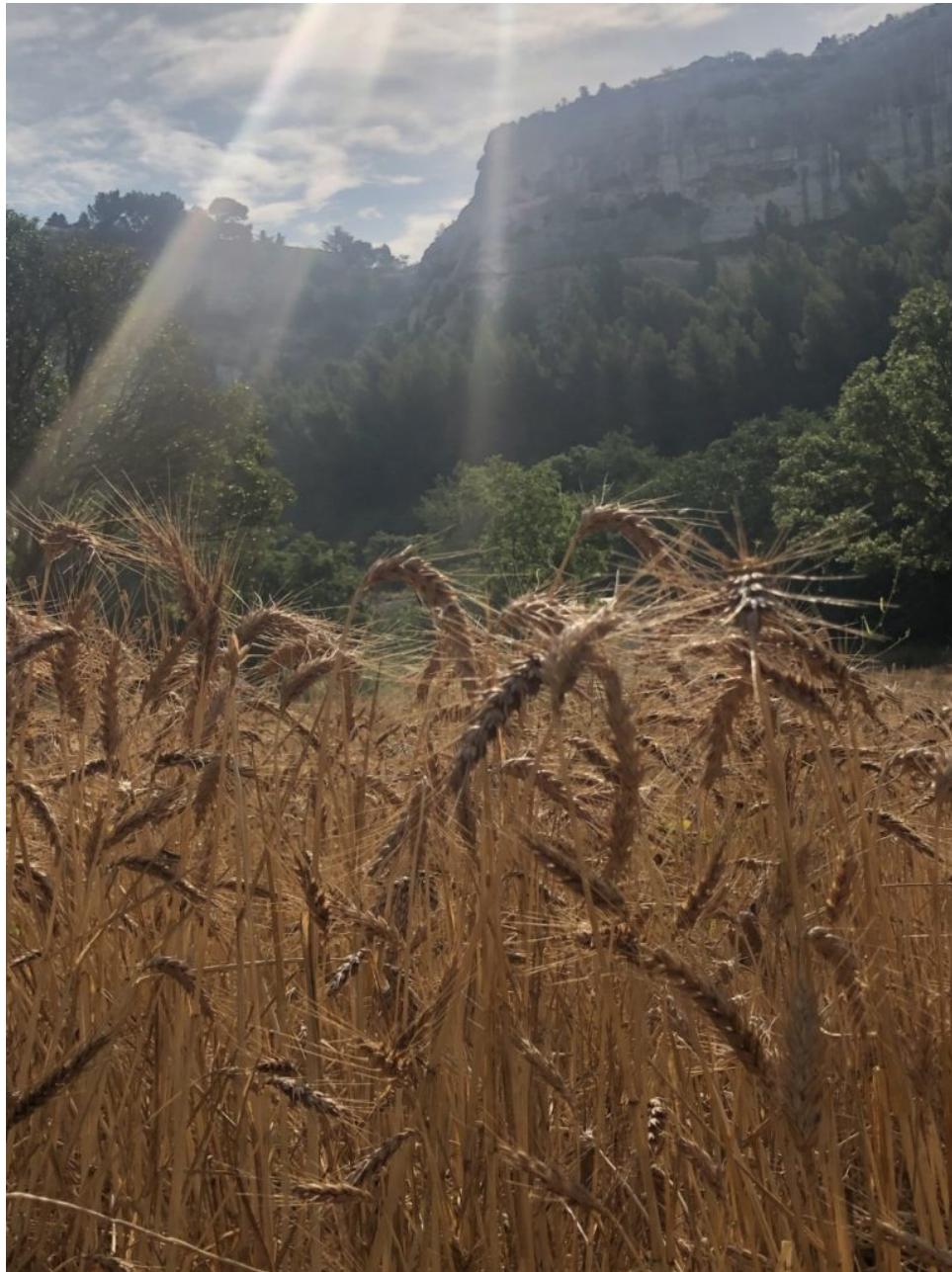


L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence vient de procéder à la première moisson de blé de son histoire. Sur un terrain situé au pied du village des Baux appartenant à l'établissement gastronomique fondé en 1945, cette moisson a permis de récolter une variété de blé à l'ancienne appelé 'le Barbu du Roussillon'. Une initiative prise par Jean-André Charial, petit-fils du créateur de Baumanière, et Glenn Viel, chef désormais triplement étoilé dans la dernière édition du guide gastronomique Michelin.

Ces derniers souhaitent en effet disposer désormais d'une farine « de grande qualité afin de réaliser des pains totalement 'Baussencs' » confectionnés au sein de la boulangerie de Baumanière.

« Ces pains viendront compléter l'accord mets-pains mis en place par le chef il y a quelques années », expliquent les responsables de Baumanière.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Baux-de-Provence, Baumanière : Un menu d'exception à emporter pour sa Valentine



Le Chef Michel Hulin du restaurant [La Cabro d'Or de Baumanière](#) propose son [menu à emporter](#). Il sera question, pour ravir les papilles et pour commencer ce repas gourmet, de Fine raviole de tourteau et crevette sauvage, ananas et coriandre fraîche et son bouillon léger au gingembre ; puis de Coquille Saint-Jacques rôtie, artichaut en vinaigrette de coquillages, jus iodé aux huîtres suivie d'une dégustation d'agneau de Provence, moelleux de pomme de terre aux truffes d'hiver. Le dessert sera Comme un écrin au fruit de la passion, cœur auconfit de mangue et praliné sésame pour finir sur des Mignardises. Le pain fourni est celui du boulanger du restaurant. 95 € par personne

Le [chef Michel Hulin](#) invite à la dégustation d'une cuisine provençale raffiné où le terroir est mis à l'honneur avec ses déclinaisons de plats où l'huile d'olive de la vallée des Baux vient parfumer les créations. Passionné, il sélectionne ses produits auprès des producteurs locaux et veille à respecter toutes les saveurs de la Provence à la recherche du juste équilibre. Baumanière. D27, Mas de Baumanière aux Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07