

Écrit par le 29 avril 2026

La recette 'Anépomme' du chef pâtissier Brandon Dehan



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de son dessert intitulé « L'anépomme, défaut de la mer. »

Cuisson Anépomme :

- Pomme story

Ciseler les demi pommes sans aller jusqu'au bout puis cuire dans du jus de pomme jusqu'à ce que les pommes deviennent translucides. Laisser refroidir et réserver.

Gel granny smith :

- 1000g jus granny smith

Ecrit par le 29 avril 2026

- 60g jus citron vert
- 15g agar agar

Faire bouillir l'ensemble, refroidir, puis mixer au blinder pour avoir une texture bien lisse.

Réduction de cidre :

- 850g cidre
- 500g vinaigre de cidre
- 25g sucre cassonade

Faire réduire l'ensemble jusqu'à consistance sirupeuse.

Sabayon beurre noisette (2 cartouches) :

- 200g jaune d'œufs
- 250g beurre noisette
- 40g jus de citron
- 120g eau
- 10g miel
- 20g encre de seiche

Dans une casserole, en réchauffant légèrement, monter les jaunes, le jus de citron, l'eau et miel comme un sabayon.

Ajouter le beurre noisette fondu en filet et terminer par l'encre de seiche.

Mettre en syphon, gazer deux fois et réserver.

Appareil tuiles Miel :

- 100g Miel
- 100g Beurre
- 100g Farine
- 100g Blanc d'œufs

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger dans l'ordre cité. Une fois l'appareil homogène, étaler sur tapis silicone et cuire 7 min à 160°C.

Crème densifiée :

- 375g Fromage Blanc
- 187,5 g Crème épaisse
- 25g Sucre
- 37,5g Lait

Mélanger l'ensemble et dessécher la crème 15 min sur un linge propre et stérile.

Réserver en poche à douille.

Pâte de citron (5minutes/ varoma/maximum) :

Ecrit par le 29 avril 2026

- 200gr Zestes de citron jaune confits
- 200gr Jus Cuisson

Faire bouillir l'ensemble puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pate bien lisse et brillante.

Dressage :

Au centre de l'assiette, pocher un point de crème densifiée et disposer l'anépomme dessus.

Condimentier de quelques points de gel, de confit de citron et quelques tuiles au miel.

Pour terminer, servir avec le sabayon.



©Pauline Daniel

La recette de tournedos de thon du chef Michel Hulin



Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tournedos de thon mariné puis snacké à la plancha, avec poêlée de figues au miel de Provence et amandes croquantes, et jus acidulé tranché.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 tranches de thon de 120 gr chacune
- 12 belles figues mures
- 6 oignons Cébette
- 2 oranges
- Coriandre fraîche
- 50 g d'amandes
- 1 cuillère de miel de Provence

Ecrit par le 29 avril 2026

- Vinaigre Balsamico Bianco

Pour la Marinade :

- 5 cl de sauce soja
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 15 cl d'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients.

Salade d'herbes :

- ½ bote de cerfeuil
- 1/4 bote d'estragon
- ½ bote d'aneth

Préparation :

Mettre les tranches de thon à mariner une ½ heure avant la cuisson.

Réduire le jus d'orange et le trancher à l'huile d'olive.

Tailler et préparer tout les fruits, réserver au frais.

Éplucher et tailler les oignons.

Démarrer les figues avec une noix de beurre et un trait de miel, ajouter les oignons, laisser 30 secondes et ajouter les oranges avant de déglacer au vinaigre balsamique. Ajouter la coriandre et les amandes croquantes.

Cuire les thons en même temps que de démarrer la poêlée pour avoir les fruits encore croquants.

Ecrit par le 29 avril 2026



DR

Baumannière : une sélection exclusive très chocolatée pour Pâques

Ecrit par le 29 avril 2026



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 internet](#).

Ecrit par le 29 avril 2026



Ecrit par le 29 avril 2026



Ecrit par le 29 avril 2026



Ecrit par le 29 avril 2026

©Virginie Ovessian / Baumanière

La recette 'entre la pizza et la pissaladière' du chef Glenn Viel



Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette « entre la pizza et la pissaladière... »

Pâte à pizza :

- 1kg de farine type 45
- 20gr de sel
- 30gr de levure
- 300gr d'eau
- 120gr huile d'olive

Ecrit par le 29 avril 2026

- 120gr blanc d'œufs
- Herbes (basilic, sarriette, romarin, thym)

Pétrissage : dans la cuve mettre l'ensemble des ingrédients sauf les herbes, fraisage à vitesse 1 pendant 2-3 minutes puis à vitesse 2 pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Façonnage : au laminoir abaisser la pâte 1 mm puis détailler en rond avec un emporte pièce de taille 120 mm

Cuisson : disposer les herbes lavées au préalable sur la pâte puis cuire dans une machine à panini chauffer à 160°C pendant une vingtaine de secondes.

Pain de mie imbibé au jus d'oignon :

- Jus d'oignon
- 10 pieces oignon doux
- 3.5litres d'eau
- 4 tranches de pain de mie à 4 mm d'épaisseur

Faire suer les oignons avec une légère coloration, mouiller avec l'eau, cuire à feu doux 2h puis passer au chinois fin. Faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus.

Couper le pain de mis avec un emporte-pièces de 80 mm.

Compotée d'oignon :

- 6 gros oignons blancs
- 15 g de beurre
- 3 cl de vinaigre balsamique vieux
- 30 cl d'eau
- Sel
- Poivre

Couper les oignons en deux, puis les émincer finement.

Mettre le beurre à fondre à feu doux dans une grande casserole. Y mettre les oignons et les faire suer. Saler et poivrer, mélanger et cuire jusqu'à une légère coloration.

Ajouter ensuite l'eau. Laisser cuire encore en mélangeant de temps en temps jusqu'à avoir une compote bien fondante.

Finir avec le vinaigre et un peu de jus d'oignon.

Dressage :

- Fleur de capucine 4 pièces
- Fleur de tomate 8 pièces
- Fleur de bourrache 8 pièces
- Noyaux d'olives déshydratés 20 pièces
- Huile d'olive fruité noir PM
- Vieux vinaigre balsamique PM
- Fleur de sel et poivre PM

Ecrit par le 29 avril 2026

Dans une assiette mettre la compotée d'oignon à l'aide d'un cercle de 90 mm puis ajouter le pain de mie imbibé par dessus puis la pâte à pizza au préalable assaisonnée avec l'huile d'olive, les noyaux d'olives, le vieux vinaigre, la fleur de sel, le poivre et les fleurs.



DR

La recette de millefeuille du chef pâtissier Brandon Dehan

Ecrit par le 29 avril 2026



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette du millefeuille, tradition Baumanière, avec crème légère à la vanille de Madagascar, Florentin pistache et glace vanille.

Pour 6 personnes
Temps de préparation : 2h
Temps de cuisson : 20 min
Temps de repos : 20 h
Niveau : Difficile

Le feuilletage :

- 200 g d'eau
- 500 g de farine T45
- 10 g de sel fin
- 50 g de beurre fondu chaud
- 250 g de beurre de tourage

Réaliser une détrempe au pétrin, laissez tourner 10 min à la vitesse 1. Diviser en 1 pâton de 1,9 kg (pour 1 kg de beurre de tourage) et laisser reposer pendant 8 h. Faire cuire à 200°C pendant 10 min puis à

Ecrit par le 29 avril 2026

175°C pendant 10 min.

Dans la cuve d'un batteur avec crochet, mettre la farine, le sel et le beurre doux puis mélanger sur vitesse 1. Ajouter petit à petit l'eau en mélangeant sur vitesse 2. La pâte doit être homogène sans être trop pétrie. Former une boule et réserver 1 heure au réfrigérateur. Étaler ensuite la pâte en formant un rectangle, déposer dessus la plaque de beurre de tourage puis donner un tour double puis un tour simple avant de laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Procéder ensuite de nouveau à un tour double, puis faire un tour simple puis laisser reposer 6 h au réfrigérateur. Étaler la pâte à 2,2 mm d'épaisseur et détailler un rond de 18 cm de long sur 9 cm de large.

La crème légère vanille de Madagascar :

- 500 g de lait entier
- 15 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs
- 40 g de poudre à crème
- 10 g de farine
- 1,5 gousses de vanille
- 500 g de crème montée
- 33 g de gelée dessert

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et les gousses de vanille à feu moyen. Laisser reposer le mélange pendant 30 min. Mélanger ensemble le sucre, les jaunes, la farine et la poudre à crème puis verser le lait bouillant dans le mélange, retirer les gousses pour la cuisson. Poser la casserole sur feu moyen et portez à ébullition puis retirer la casserole du feu. Ajouter le beurre et la gelée dessert à chaud, refroidir, ajouter la crème montée, réserver.

Glace vanille :

- 1 l de lait entier
- 2 gousses vanille de Madagascar
- 1 gousse de vanille de Madagascar sauvage
- 50 g de poudre de lait entier grillé
- 170 g de sucre semoule
- 80 g de glucose atomisé
- 100 g de crème liquide
- 65 g de beurre
- 25 g de sucre semoule
- 5 g de Stab 2000
- 140 g de jaunes d'œufs

Chauffer le lait, les vanilles, et 50 g de sucre à 50°C, ajouter les poudres, faire bouillir, puis verser sur les jaunes, faire cuire à 84 °C, refroidir et turbiner.

Le florentin pistache :

Ecrit par le 29 avril 2026

- 75 g de beurre
- 30 g de glucose
- 90 g de sucre semoule
- 1,8 g de pectine NH
- Pistache hachée

Lier tous les ingrédients à la casserole sans faire bouillir, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis faire cuire jusqu'à coloration. Découper en carré de 1 cm.

La sauce caramel :

- 95 g de sucre semoule
- 95 g de sirop glucose
- 140 g de crème liquide
- 50 g de beurre mou

Faire cuire l'ensemble des ingrédients (sauf le beurre) jusqu'à coloration caramel, refroidir et incorporer le beurre mou à 30 °C. Réserver.

Montage :

Pocher la crème dans chaque cavité du feuilletage, le placer au centre de l'assiette, déposer un carré de florentin, en quinconce sur les points de crème du côté droit, puis verser un peu de sauce caramel sur le côté gauche du millefeuille, et terminer en parsemant un peu de pistache haché sur l'ensemble, servir la glace dans un support à côté.

Écrit par le 29 avril 2026



©Virginie Ovessian

Baux-de-Provence : le 3e Salon des métiers d'Art ouvre ses portes ce week-end

Ecrit par le 29 avril 2026



© LC126 // Michel Rubinel

Pour sa 3e édition, l'événement se déroulera du vendredi 4 au dimanche 6 avril aux [Baux-de-Provence](#). Dans le cadre des [journées européennes des métiers d'art](#), le Salon s'étend désormais dans le vieux village, les Carrières de Lumières et les Carrières Sarragan.

Des animations en tous genres, allant de la visite guidée à la démonstration en public, en passant par l'atelier en groupe, vont rythmer ces trois journées printanières où une cinquantaine d'artisans sera à l'œuvre.

3e Salon des métiers d'art aux Baux de Provence.

Coeur du village, Carrières des Lumières & Carrière Sarragan.

Vendredi 4 et Samedi 5 avril de 10h à 18h. Dimanche 6 avril de 10h à 17h.

Ecrit par le 29 avril 2026



©Virginie Ovessian

Ecrit par le 29 avril 2026



©Atelier Jou

Amy Rouméjon Cros

Entrepreneurs Terre de Provence : un rendez-vous autour de la RSE à Baumanière

Ecrit par le 29 avril 2026



Le jeudi 27 mars, le [Club des Entrepreneurs Terre de Provence](#) organise la soirée thématique 'La RSE : Levier d'un développement économique durable' au Mas de Baumanière aux Baux-de-Provence.

Le Club des Entrepreneurs Terre de Provence organise un rendez-vous alliant réflexion et prestige lors d'un moment thématique dédié à la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dans le cadre idyllique du Mas de Baumanière.

L'événement sera scindé en deux moments phares. Un premier temps avec une conférence inspirante qui explorera les enjeux de la RSE et de la transition énergétique, avec notamment le témoignage de [Marie-Noëlie Charial](#), responsable RSE de [Baumanière](#), mais aussi celui d'[Etienne Laffaire](#), président de [Provence Écotransition](#), qui présentera son rôle d'accompagnement des entreprises pour la transition écologique et sociale. [Loïc Chovelon](#), président du [Comité régional de Tourisme PACA](#), et [Nicolas Guyot](#), gérant exploitant de l'[Hôtel Carré Vieux Port](#) à Marseille, interviendront également lors de cette soirée. Un second temps sera consacré au networking autour de la cuisine de Michel Hulin, chef étoilé du restaurant la Cabro d'Or de Baumanière.

[Réservation en ligne](#) (80€ pour les non adhérents, 40€ pour les adhérents) – Fermeture de la billetterie ce vendredi 21 mars.

Jeudi 27 mars. De 16h à 22h30. Mas de Baumanière. Les Baux-de-Provence.

Ecrit par le 29 avril 2026



Journée Thématique
“La RSE : Levier d'un développement économique durable”
+ Cocktail dinatoire à la Cabro d'or

BAUMANIÈRE
LES BAUX DE PROVENCE

Jeudi 27 mars à 16h
MAS DE BAUMANIÈRE 13520 Les Baux-de-Provence



(Vidéo) Carrières de Lumières, Monet et Rousseau se partagent la cathédrale minérale

Ecrit par le 29 avril 2026



L'exposition consacrée à Claude Monet, nous transporte de la Normandie aux rives méditerranéennes, avec des étapes marquantes à Londres et Giverny, lieux qui ont profondément influencé l'art du peintre. La dernière création des [Carrières des Lumières](#) nous emmène, pour son programme court, sur les premiers pas de l'art naïf en France. Onirique, parfois enfantine, cette nouvelle approche de la peinture s'incarne dans les œuvres d'Henri Rousseau, tandis que Monet s'invite pour le programme long.

Claude Monet, créateur de l'impressionnisme. Ce voyage immersif met l'accent sur les techniques novatrices de l'artiste : son amour du plein air a transformé sa manière de capturer les nuances de lumière et les paysages changeants. Les célèbres reflets de la Seine ou les falaises de la Manche prennent une nouvelle dimension au cœur des Carrières des Lumières.

Sur les traces de Claude Monet

L'exposition immersive rend également hommage aux sources d'inspiration de Claude Monet. En particulier, l'influence des estampes japonaises, qu'il collectionnait avec passion, et qui a nourri ses compositions et ses perspectives audacieuses. De plus, la photographie, en plein essor à l'époque, inspire Monet qui fige l'instant tout en saisissant l'atmosphère unique de chaque scène, préfigurant ainsi le langage visuel du cinéma. La rétrospective met également en lumière le jardin de Giverny, que Claude Monet considérait comme un véritable laboratoire d'expérimentations artistiques. Dans cet espace façonné par le peintre, chaque plante, chaque étang était pensé pour alimenter sa créativité.

Direction artistique : Nicolas Charlin / Mise en scène et animation : Cutback / Supervision musicale et

Ecrit par le 29 avril 2026

mixage : Start-Rec / Production : Culturespaces Studio®



Oeuvres de Claude Monet Copyright Carrières de Lumières

En savoir plus

Oscar-Claude Monet (14/11/1840 à Paris et décédé le 5/12/1926 à l'âge de 86 ans à Giverny) est l'un des peintres fondateurs de l'impressionnisme. Amoureux du plein air et des couleurs, il est l'artiste qui s'extrait de la tradition pour un style plus novateur, où les formes s'émanent pour plus de mouvements, le flou capturant l'ambiance : le jeu de reflets entre le ciel et l'eau, la vapeur et les nuages. Il est fasciné par les jeux de lumière, notamment sur les édifices comme la cathédrale de Rouen. Jeune-homme, il préfère la forêt de Fontainebleau aux ateliers de Charles Gleyre et d'Auguste Renoir qu'il y rencontre, tandis que même Zola le remarque. Alors qu'il fuit la guerre franco-prussienne en partant à Londres, il y découvre les œuvres de William Turner. Mais le peintre peine à vivre de son art. En 1890 le marchand d'art Durand-Ruel exporte sa peinture aux Etats-Unis, lui permettant enfin de vivre plus

Ecrit par le 29 avril 2026

confortablement et d'acheter sa demeure à Giverny dont le jardin sera la source de son inspiration. Tout comme Renoir, Degas et Pissarro ses amis peintres qui explorent avec lui l'impressionnisme, Claude Monet aura nourri une solide amitié avec le Tigre, Georges Clémenceau. Ils s'étaient connus dans leur jeunesse sous le second empire, avant de se retrouver plusieurs décennies plus tard. Alors que Monet s'en est allé, Georges Clémenceau inaugurerà le 17 mai 1927, les salles des Nymphéas au musée de l'Orangerie. Claude Monet en avait fait don à l'Etat pour commémorer la victoire française.
Sources Wikipedia et Beaux Arts.

Programme court

Plongez dans l'univers singulier d'Henri Rousseau, avec le programme court, aux Carrières des Lumières. À travers des œuvres vibrantes et oniriques, cette rétrospective nous invite à explorer l'univers de ce peintre autodidacte, dont l'imaginaire a su capturer les couleurs des paysages exotiques et la poésie d'un Paris industriel. Les jungles et les animaux sauvages prennent vie sous vos yeux, dans un hommage à l'audace créative de l'artiste surnommé le Douanier.



Œuvres du Douanier Rousseau Copyright Les carrières de Lumières

En savoir plus sur Henri Rousseau

Celui que l'on considère comme le peintre de l'art naïf, Henri Rousseau, est né le 21 mai 1844 à Laval décédé le 2 septembre 1910 à Paris à 66 ans. C'est parce qu'il travaille à l'octroi, où il contrôle les entrées

Écrit par le 29 avril 2026

des boissons alcoolisées à Paris, en tant que commis de 2e classe, qu'il est surnommé le Douanier Rousseau. Autodidacte et pionnier de l'art naïf, il est raillé par ses contemporains mais admiré par les avant-gardistes comme Delaunay, Apollinaire, Picasso et Kandinsky. Son inspiration ? La végétation luxuriante et les animaux exotiques qu'il va longuement observer dans les serres et à la Ménagerie du jardin des plantes de Paris. Comme Monet, c'est un amoureux des couleurs qui s'affranchit de tout académisme et des lois de la perspective. Henri Rousseau nous transporte au royaume d'une majestueuse faune et flore.

Sources Wikipedia et Claudine Colin Communication.

Une faille dans le temps nous transporte dans un Paris fin XIXe siècle,

en pleine industrialisation, peuplé de figures figées et de dirigeables flottant dans le ciel. Bien que son style naïf et ses perspectives peu conventionnelles aient d'abord été moqués, Rousseau gagna le respect de figures avant-gardistes comme Picasso, Delaunay et Kandinsky, qui admirent son regard poétique et sa vision moderniste. Dans les jungles imaginaires et les paysages exotiques de Rousseau, les tigres, les plantes luxuriantes et les couleurs vives célèbrent l'évasion.

Direction artistique : Virginie Martin / Conception et réalisation : Cutback / Supervision musicale et mixage : Start-Rec / Production : Culturespaces Studio®

Les infos pratiques

Les Carrières de Lumières aux baux de Provence. Janvier, février, novembre, décembre : 10h à 18h ; Mars : 9h30 à 18h ; Avril, mai, juin, septembre, octobre : 9h30 à 19h ; Juillet et août : 9h à 19h30. Dernière entrée 1 heure avant la fermeture. Route des Carrières. 13520 Les Baux-de-Provence

Tarifs

Adultes : 16,50€ | Seniors (+65 ans) : 15,50€ ; Enfants (-7 ans) : gratuit | Jeunes (7 à 17 ans) : 13€ ; Réduits (jeunes 18 à 25 ans, étudiants, demandeurs d'emploi) : 14€ ; Famille (2 adultes et 2 enfants) : 46€ (soit 2ème enfant gratuit) ; Groupes (+ 20 personnes) : 14€ ; Groupes scolaires (+ 20 personnes) : 9€ ; Pass Baux-de-Provence ; (Billet combiné Carrières des Lumières + Château des Baux) ; Adultes : 21€ | Séniors (+65 ans) : 19,50€ ; Enfants (-7 ans) : gratuit | Jeunes (7 à 17 ans) : 16€ ; Réduits (étudiants 18 à 25 ans, demandeurs d'emploi) : 17,50€ ; Famille (2 adultes et 2 enfants) : 58€ ; Groupes (+ 20 personnes) : 16,50€ ; Groupes scolaires (+ 20 personnes) : 11€ ; Demi-tarif au musée Yves Brayer sur présentation du billet Pass Baux-de-Provence.

<https://www.youtube.com/watch?v=hiOZTS2YC4k>

Brandon Dehan et Justine Berger vous

Ecrit par le 29 avril 2026

accueillent à Baumanière pour une dégustation gourmande



La [Chocolaterie Baumanière](#), située aux Baux-de-Provence, ouvre ses portes au public les week-ends du 14 et 15 décembre et du 21 et 22 décembre. [Brandon Dehan](#), le chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière et [Justine Berger](#), la cheffe chocolatière, feront découvrir ce lieu de gourmandises.

Chocolats chauds et douceurs de Noël seront proposés. Ce sera également l'occasion de découvrir les créations des deux chefs, à savoir des chocolats intemporels et gourmands, ainsi que la bûche puzzle créée par Brandon Dehan pour les fêtes de fin d'année 2024.

[Pour les fêtes de fin d'année, Baumanière crée une bûche puzzle](#)