Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Brandon Dehan et Justine Berger vous 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 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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

Pour les fêtes de fin d’année, Baumanière crée une bûche puzzle

---

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

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

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€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

©Virginie Ovessian

La Chocolaterie Baumanière sort un calendrier de l'Avent gourmand



Après avoir reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat, la Chocolaterie Baumanière, située aux Baux-de-Provence, continue d'élargir sa gamme de produits avec un calendrier de l'Avent en édition limitée pour Noël 2023.

Noël approche à grands pas, ce qui veut dire qu'il est temps de trouver son calendrier de l'Avent afin de pouvoir patienter jusqu'au 25 décembre. Cette année, le chef pâtissier Brandon Dehan, de la Chocolaterie Baumanière, a élaboré un calendrier de l'Avent tout en chocolat en édition limitée.

Pour le prix de 96€, livraison comprise, chaque jour du mois de décembre, jusqu'au jour de Noël, vous découvrirez une tablette de chocolat différente, à partager ou non. Tous les paquets sont disposés sur un support fabriqué par l'artisan ébéniste François Reynier en chêne français du Gers issu de forêts gérées durablement. Sa forme de bûche rappelle le bois qui brûle dans la cheminée mais aussi la traditionnelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

bûche de Noël.

Pour découvrir le calendrier de l'Avent, cliquez ici.

V.A.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026





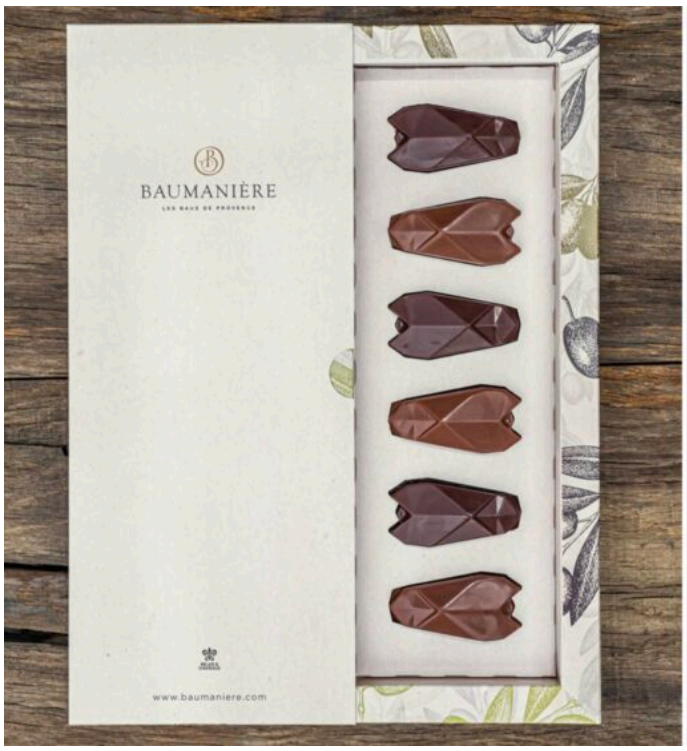




Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

- 

DR

V.A.