Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

(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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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

La recette de millefeuille du chef pâtissier Brandon Dehan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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, fair cuire à 84 °C, refroidir et turbiner.

Le florentin pistache :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 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 1cm.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Virginie Ovessian

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



À l'approche des fêtes de fin d'année, la Chocolaterie Baumanière, située aux Baux-de-Provence, dévoile sa bûche de Noël inspirée des puzzles en bois.

Pour rendre votre repas de Noël encore plus gourmand et peut-être aussi pour vous replonger en enfance, le pâtissier Brandon Dehan a élaboré une bûche aux allures de puzzle en bois à partager en famille.

Cette pâtisserie est composée d'un croustillant à la cacahuète, d'un biscuit au chocolat, d'un crémeux chocolat, d'un praliné cacahuète, et d'une mousse caramel vanille fève de tonka. « Chaque pièce à assembler est une promesse de douceur et de gourmandise, où se mêlent créativité et plaisir partagé », déclare la Chocolaterie.

La bûche est une édition limitée dont le prix est fixé à 100€. Il est possible de la commander directement à la Chocolaterie Baumanière ou sur le site internet avant le vendredi 20 décembre, et de la retirer sur place les lundi 23, mardi 24 et mercredi 25 décembre au matin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

©Baumanière

La recette de saint-honoré 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 saint-honoré.

Pâte feuilletée :
– 500g de farine
– 250g d'eau
– 9g de fleur de sel Camargue
– 70g de beurre doux (température ambiante)
– 1/2 gousse de vanille
– 300g de beurre de tourage (un beurre AOP Poitou-Charentes donnera un excellent résultat)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre de tourage) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve, laisser la détrempe que vous avez préalablement boulée reposer 30min à température ambiante.
Préparer votre beurre de tourage puis votre détrempe et effectuer 3 tours doubles. Il faut que votre beurre et votre détrempe soient à la même consistance et même température pour effectuer votre premier tour double.
Pour la cuisson, déposer un disque de pâte feuilletée (abaissé à 3mm) sur l'envers d'un moule rond en silicone 17cm diamètre, il vous faudra un second moule 2 cm plus large, bien graissé pour déposer sur le disque de pâte feuilletée (pour faire notre corbeille en pâte feuilletée).
Cuire 30min à 190°C, puis 10min à 160°C.

Pâte à choux :
– 125g de lait
– 125g d'eau
– 100g de beurre
– 3g de fleur de sel de Camargue
– 6g de cassonade
– 150g de farine blanche t55 tamisée
– 250g d'œufs

Pour préparer la panade, faire bouillir l'eau et le lait avec le beurre, la fleur de sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et verser la farine tamisée en une seule fois. Mélanger rapidement, puis dessécher légèrement en la travaillant sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle se
détache des parois.
Mettre en cuve et à l'aide de la feuille de votre robot en vitesse 2 pour réduire la température de la panade avant d'y incorporer les œufs battus petit à petit en travaillant chaque fois la préparation en vitesse 3.
La pâte à choux terminée doit faire un ruban bien lisse main non liquide.
Verser la pâte dans une poche à douille, munie d'une douille lisse n°12 pocher des petits choux de 2 cm de diamètre sur silpain bien graissé.
Graisser les choux plaqués et saupoudrer de sucre glace, placer au congélateur 30 min.
Pour la cuisson, préchauffer le four à 240°C. Enfourner d'abord les choux durant 20 min four éteint puis cuire à 160°C 15 min four allumé (ne pas ouvrir le four).

Les noix de pécan :
– 600g de noix de pécan torréfiées (au four 15min à 150°C), garder 100g de noix de pécan torréfiées pour placer à l'intérieur des choux, du Saint- honoré et en décoration.
– Praliné pécan
– 500g de noix de pécan torréfiées
– 250g de sucre
– 80g d'eau
– 8g de fleur de sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Cuire le sucre avec l'eau à 110°C. Ajouter les noix de pécans torréfiées et le sel. Mélanger et déposer sur silpain, laisser refroidir.
Mixer jusqu'à l'obtention d'un praliné, dans un robot coupe c'est l'idéal, sinon dans un robot mixer ménager, il faudra mixer une petite quantité à la fois.

Crème pâtissière et crème diplomate au mélilot :
– 1000g de lait entier
– 160g de miel de forêt + 60g de sucre
– 160g de jaunes d'œufs
– 80g de maïzena
– 60g de mélilot
– 14g de gélatine
– 550g de crème montée pour la diplomate
– 1 gousse de vanille épuisée (la gousse utilisée pour la pâte feuilletée)

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et ajouter le mélilot, laisser infuser 9min puis chinoiser en appuyant bien sur le mélilot pour extraire le maximum d'infusion. Rectifier la pesée de lait.
Battre dans un cul de poule les jaunes d'œufs avec le sucre et le miel, ajouter la maïzena, fouetter et verser 1/3 du lait chaud sur les jaunes. Délayer l'ensemble puis verser les jaunes blanchis avec le lait dans le restant du lait chaud. Remettre sur le feu et porter à ébullition sans cesser de mélanger.
La crème pâtissière va épaissir, à la fin de cuisson ajouter la gélatine essorée, filmer contact et réserver au frais (pour redescendre la température assez rapidement).
Une fois la pâtissière refroidie à 37°C, lisser rapidement 450g d'appareil et mélanger délicatement à la crème montée, mettre en poche avec une douille saint-honoré, réserver au frais jusqu'au montage.

Caramel :
– 500g de sucre
– 175g d'eau
– 75g de sirop de glucose

Réaliser un caramel 157°C. Tremper les choux et les disposer dans un moule 1/2 sphères en silicone.

Montage et finition :
Garnir les petits choux de crème pâtissière lissée puis de praliné pécan, terminer par une 1/2 pécan torréfiée à l'intérieur.
Récupérer la corbeille en pâte feuilletée et garnir l'intérieur de crème pâtissière au mélilot, de praliné pécan et terminer par les noix de pécans torréfiées légèrement concassées, finir par la diplomate, lisser.
Mettre les petits choux sur le contour de la corbeille et pocher une rosace à la douille saint-honoré.
Décorer et déguster sans attendre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 16 novembre 2026



DR

La recette de soufflé à l’hydromel du chef Xavier Mathieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement Le Phébus & Spa à Joucas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de soufflé à l'hydromel.

Anglaise à soufflé :
– 500 gr Lait
– 500 gr Crème
– 400 gr Jaune d'œuf
– 150 gr Sucre
– 300 gr Hydromel

Cuire à 83°c tous les éléments. La cuisson de l'anglaise doit être précise.

Lait amidon :
– 1750 gr Lait
– 250 gr Fécule de maïzena

Cuire le lait et l'amidon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Mélanger immédiatement à l'appareil à crème anglaise chaude.
Stocker sous vide pesé à 380gr.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Meringue :
– 150 gr Blanc d'œuf
– 60 gr Sucre
– 3 Gr Blanc Galia
– 30 Gr Hydromel

Monter tous les éléments au batteur.

Montage :
Préparer les pots beurrés au pinceau, puis recouverts de sucre. Faire monter les blancs.
Sortir le mélange (pâtissière à soufflé) de la poche et la travailler au fouet pour qu'elle soit bien lisse.
Une fois les blancs montés, les incorporer à la pâtissière en trois fois à la maryse.
Remplir les moules à ras puis lisser à la spatule. Passer le doigt sur les bords du moule pour que le soufflé puisse décoller.
Il est important de faire suffisamment retomber l'appareil avant de le mettre en pots pour éviter qu'il « n'explose » de trop et déborde dans le four.
Cuisson : 200°c pendant 8min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

DR