Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Glenn Viel et Brandon Dehan ouvrent un glacier à Saint-Rémy-de-Provence



Ce samedi 1er août, un nouveau glacier qui promet un retour en enfance va ouvrir ses portes dans le centre-ville de Saint-Rémy-de-Provence. Il s'agit de la marque Minot, portée par le chef étoilé Glenn Viel et le chef pâtissier Brandon Dehan.

Ils officient tous deux à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Glenn Viel et Brandon Dehan ont décidé de s'associer et de créer Minot, une marque de glace artisanale gourmande aux saveurs locales. Pour concrétiser ce projet, c'est une boutique qui va voir le jour dans le centre-ville de Saint-Rémy-de-Provence, sur le Boulevard Victor Hugo ce samedi 1er août.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Un retour en enfance

« Minot » signifie « Gamin » en provençal. Et c'est en ce mot que réside toute l'âme de ce projet qui se veut un voyage vers les souvenirs de l'enfance. « L'idée est de proposer des glaces avec des parfums qui parlent à tous, mais dont chacun a un souvenir bien précis », explique Brandon Dehan. Ainsi, les clients auront le choix entre huit parfums de glace : vanille, chocolat, yaourt, pistache, noisette, fraise, abricot et citron huile d'olive. Chaque pot ou cornet cachera en son fond une petite sauce, une surprise « signature » qui apportera une fraîcheur supplémentaire à la glace.

Le savoir-faire et la gourmandise s'allient

« On a voulu créer une marque qui se prend au sérieux par son savoir-faire et la qualité des matières premières, sans se prendre au sérieux avec la gourmandise, la simplicité et les souvenirs d'enfance », ajoute le chef pâtissier. Minot sera donc un reflet de l'expérience des deux porteurs du projet, qui évoluent tous les deux à l'Oustau de Baumanière, 3 étoiles au Guide Michelin, Glenn Viel depuis 2015 et Brandon Dehan depuis 2016. Ce projet, accompagné de sa première boutique, représente une collaboration évidente entre les deux. Et qui sait ? Peut-être que d'autres boutiques Minot verront le jour ailleurs dans les prochaines années.

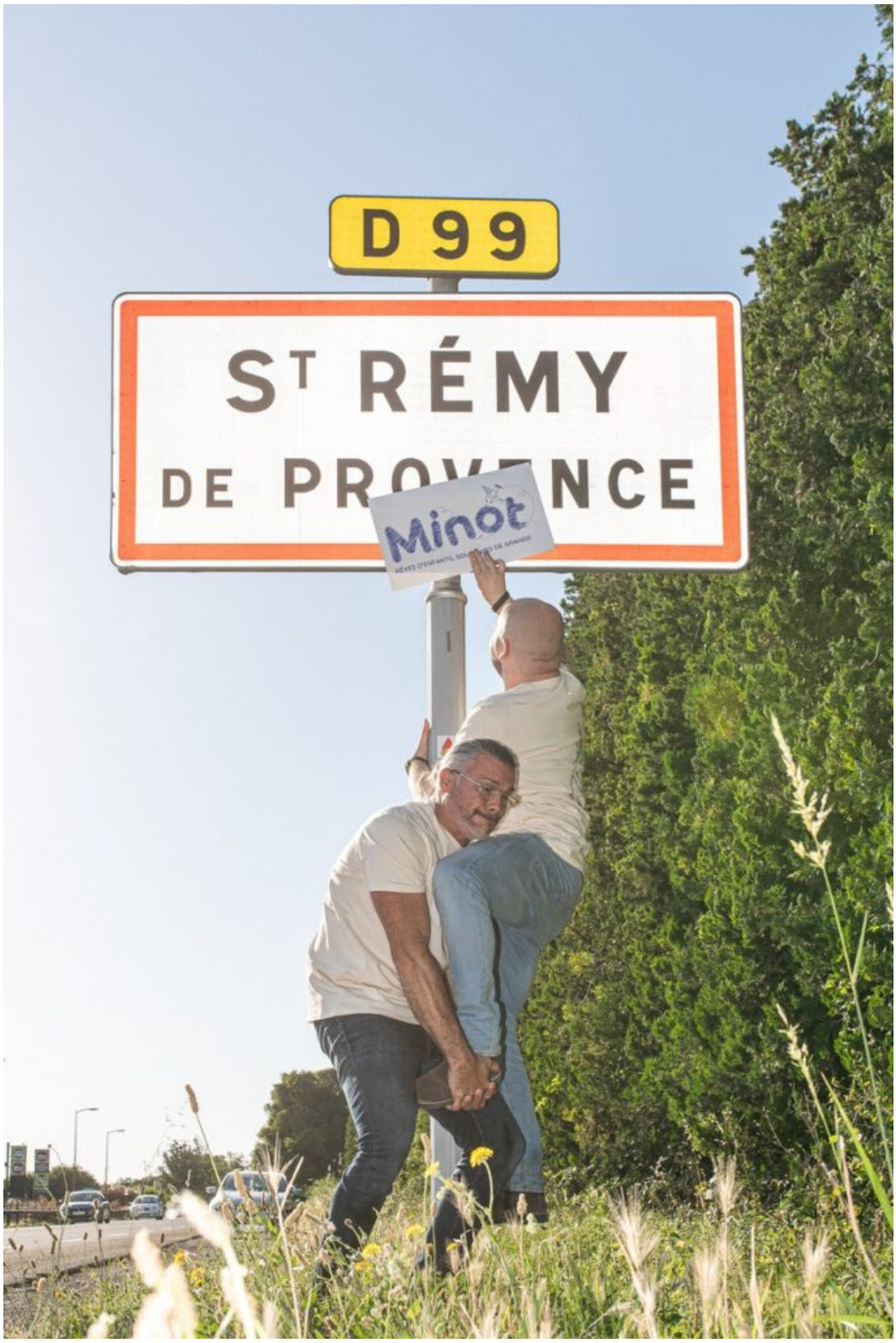
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

©Minot

Le top des glaciers pour se régaler en Provence



Quel choix cornélien tellement les bonnes adresses se multiplient… Vaucluse Provence tourisme a concocté une petite sélection des artisans glaciers du Vaucluse. Le mot d'ordre ? Audace, créativité et saveur. Oui, cela en fait trois.

Zam voyages gourmands

Escapade à Sault pour le plaisir des gourmands. Inspiré par ses voyages, le créateur glacier propose de nouvelles saveurs gourmandes. Zam propose des saveurs inédites, avec des produits sélectionnés après

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

quasiment 2 ans de recherche dans les différents pays visités. Il propose des glaces à l'italienne, par exemple, avec des parfums classiques mais également (chose rare) des sorbets : pèche, citron, mandarine… Et bien d'autres délices.

En savoir plus, cliquez ici.

L'art glacier à Ansouis

Au pied du grand Luberon, à la sortie du charmant village d'Ansouis, ce glacier de père en fils est installé depuis plus de 40 ans. Entre 60 et 80 parfums selon les saisons, au sein du laboratoire tenu de main de maître par Olivier, le fils de la maison : Lavande, thym, romarin, sauge, melon, violette, kalamansi (petit agrume très parfumé), piment, poivre de Sechouan, pain d'épices, nougat… et même muguet en saison !

En savoir plus, cliquez ici.

La princière à Avignon

La petite boutique place des Corps Saints passerait presque inaperçue si son enseigne en forme de gros cornet de glace ne permettait de la repérer au milieu des bistrots et terrasses de cette placette animée. Fève de Tonka, safran et baie de goji, cacahuète grillée, pomme rhubarbe… ses glaces maison offrent un choix de 18 parfums originaux qui tournent en permanence, sans gluten, sans œuf et toutes avec très peu de sucre.

En savoir plus, cliquez ici.

Isabelle à L'Isle-sur-la-Sorgue

On s'y presse, la file d'attente est parfois longue et les places en terrasse sont chères. Quand on arrive à avoir une place en terrasse au bord de la rivière, même si on peut presque déguster la glace de son voisin, on est au paradis… La gamme de parfums est large et les compositions mêlant glaces et fruits frais ne manquent pas d'originalité.

En savoir plus, cliquez ici.

Sÿba, glaces végétales

Un clin d'œil à la dolce vita, telle est la philosophie de cette entreprise artisanale de glaces où le végétal est une grande source d'inspiration. Sÿba, à Avignon, a mis au point une formulation végétale en remplaçant tous les additifs par des fibres et des protéines végétales. Les glaces sont à base de lait végétal fait maison et de produits bruts qu'il s'agisse d'amande, noisette, avoine, sarrasin ou de chanvre.

En savoir plus, cliquez ici.

Bonne dégustation !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

L.M.