

Écrit par le 1 avril 2025

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



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.

Ecrit par le 1 avril 2025

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.



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

BAUMANIÈRE
LES BAUX DE PROVENCE

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

ENTREPRENEURS
TERRE DE PROVENCE

RSE

Brandon Dehan et Justine Berger vous accueillent à Baumanière pour une dégustation gourmande

Ecrit par le 1 avril 2025



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](#)

Ecrit par le 1 avril 2025

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



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.



Ecrit par le 1 avril 2025

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.

Ecrit par le 1 avril 2025



Ecrit par le 1 avril 2025



©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)

Ecrit par le 1 avril 2025

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 boullée 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. Enfournier 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

Ecrit par le 1 avril 2025

Cuire le sucre avec l'eau à 110°C. Ajouter les noix de pécan 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 pécan 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.

Ecrit par le 1 avril 2025



DR

Baux-de-Provence : une formation sur le management à Baumanière

Ecrit par le 1 avril 2025



Celou Conseil, agence spécialisée dans l'externalisation des services pour les professionnels basée à Mollégès, organise l'atelier 'Manager efficacement : stratégies et compétences clés' au sein de l'établissement Baumanière aux Baux-de-Provence le jeudi 12 décembre.

Cette formation, dédiée au développement des compétences managériales, au partage d'expériences et à la motivation des équipes, et organisée en partenariat avec l'organisme de formation ACE Concept, sera animée par Jérôme Tron, dirigeant de Celou Conseil.

La journée se fera dans le salon Louis XV du Mas de Baumanière. Jean-André Charial, propriétaire de l'établissement, sera présent et évoquera sa relation avec Glenn Viel, célèbre chef 3 étoiles au Guide Michelin. Les participants pourront profiter d'un accueil café et petit déjeuner ainsi qu'un déjeuner au restaurant la Cabro d'Or avec un menu en 4 services, boissons comprises.

Ecrit par le 1 avril 2025



DR

La formation est au prix de 500€. La journée peut être prise en charge par le budget formation. Inscription (avant le samedi 30 novembre) auprès de Jérôme Tron au 06 62 68 24 63 ou par mail à l'adresse jerome.tron@celouconseil.fr

Jeudi 12 décembre. De 9h à 17h. Mas de Baumanière. Les Baux-de-Provence.

La recette de lièvre à la royale du chef Michel Hulin

Ecrit par le 1 avril 2025



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 lièvre à la royale.

Pour 10 personnes :

- 1 lièvre
- 0.2 kg d'oignons en gros dés
- 0.2 kg de carotte en gros dés
- 1 vert de poireau en gros dés
- 1 branche de céleri en dés
- 1 tête d'ail
- poivre en grains
- baies de genièvre
- feuilles de laurier
- thym frais
- 4 l de vin rouge
- 2 l de fond de veau
- bardes de lard gras

Préparer la marinade avec tous les légumes, les épices, les aromates et le vin rouge.

Désosser entièrement le lièvre (conserver les os et le sang) ok en prenant soin de le laisser en un seul

Ecrit par le 1 avril 2025

morceau puis le mettre dans la marinade pendant 24 à 48 heures.

Farce :

- 200 gr de gorge
- 150 gr de lard salé
- 150 gr de maigre de veau
- 150 gr de champignons blancs
- 80 gr d'échalotes
- 30 gr de mie de pain au lait
- 7 cl de cognac flambé
- huile de truffe
- 50 gr de truffe hachée
- 2 œufs entiers
- 5 gr de sel
- 2 gr de poivre blanc moulu
- 2 gr de quatre épices
- 1 boudin de foie gras de 400 gr

Passer au hachoir et mélanger tous les ingrédients sauf le boudin de foie gras qui prendra place au milieu du lièvre et de la farce.

Sortir le lièvre de la marinade. Une fois égoutté, le déposer sur les bardes de lard gras. Etaler la farce sur le lièvre et placer le boudin de foie gras au milieu. Replier les bardes de lard de façon à former un boudin puis ficeler avant de mettre en cuisson.

Pour la cuisson, égoutter puis colorer les légumes et les os.

Faire bouillir la marinade et ajouter le fond de veau.

Mettre le lièvre dans une grande plaque à rôtir, couvrir le lièvre de marinade et de garniture. Cuire pendant minimum 8 heures au four à 90 °C.

Laisser refroidir après cuisson pendant 24 h.

Sortir le lièvre de son bain et retirer le lard gras.

Découper des tranches d'environ 1.5 cm et disposer dans une plaque.

Sauce Royale :

Faire bouillir et réduire le jus de cuisson puis incorporer du beurre de foie gras (100 gr de beurre mixé avec 100 gr de foie gras terrine) en petits morceaux, lier également avec le sang du lièvre ou de porc.

Ajouter quelques carrés de chocolat noir, laisser frémir lentement avant de passer au chinois.

Ecrit par le 1 avril 2025



DR

La recette de figue et persil du chef Christophe Chiavola

Ecrit par le 1 avril 2025



Christophe Chiavola est le chef du restaurant **Le Prieuré**, à Villeneuve-lès-Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de figue et persil plat.

Ganache montée persil plat :

- Chocolat Blanc 1 000g
- Crème liquide 2 200g
- Gélatine 200bloom 10pc
- Ganache Montée 500g
- Persil Plat Ciselé 10g
- Gel Citron Persil Plat 30g

Gel Persil Plat :

- Eau 100g
- Jus Citron Vert 30g
- Sucre 10g
- Agar-Agar 3,5g
- Persil Plat 10g

Dans une casserole, mélanger et chauffer jusqu'à ébullition l'ensemble des premiers ingrédients et réserver au réfrigérateur minimum 1h. Mixer le gel avec le persil plat au blender jusqu'à l'obtention

Ecrit par le 1 avril 2025

d'une texture lisse et réserver au réfrigérateur en pipette.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème liquide et y faire fondre la gélatine ramollie. Verser le tout dans le chocolat blanc fondu, mélanger, ajouter la crème liquide froide et mélanger de nouveau. Réserver au réfrigérateur 4h minimum. Monter la ganache et mélanger le persil plat ciselé ainsi que le gel citron / persil plat.

Compotée de Figue / Persil Plat :

- Figue Fraîche 400g
- Eau 100g
- Sucre 80g
- Pectine NH 10g
- Persil Plat Ciselé 8g

Dans un blinder, mixer l'ensemble des ingrédients. Verser dans une casserole et cuire jusqu'à ébullition.

Biscuit Mirliton :

- Œufs 360g
- Jaunes Œufs 90g
- Poudre Amande 337g
- Poudre à Crème 30g
- Sucre 390g

Au batteur, monter les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre ajouté petit à petit. Tamiser la poudre d'amande avec la poudre à crème et incorporer dans les œufs montés. Verser et étaler sucre une plaque 60x40 avec un cadre et cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des petits cubes.

Crumble :

- Farine 50g
- Sucre 50g
- Poudre Amande 50g
- Beurre 30g

Au batteur, mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'une feuille. Cuisson 170°C pendant 23 minutes.

Pâte sablée :

- Farine 1 000g
- Beurre 600g
- Sel 10g
- Sucre Glace 875g
- Jaune Œufs 220g
- Poudre Amande 125g

Dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille, faire beurrer le beurre avec le sucre glace, le sel et la

Ecrit par le 1 avril 2025

poudre d'amande. Ajouter la farine et par la suite les jaunes d'œufs. Réserver au réfrigérateur une nuit. Le lendemain, étaler la pâte entre deux feuilles sulfurisées à 3 millimètres et réserver au congélateur. Détailler des disques de pâte sablée de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce et cuire au four à 170°C pendant 13 minutes.

Crème Glacée Feuille de Figue :

- Lait 273g
- Crème liquide 93g
- Poudre de Lait 0%MG 21g
- Glucose atomisé 19g
- Jaunes Œufs 16g
- Sucre 74g
- Stabilisateur à Glace 2g
- Feuille de Figue 4pc

Nettoyer les feuilles de figue. Dans une casserole, faites chauffer l'ensemble des ingrédients jusqu'à 85°C. Mettre en poche sous vide à chaud et laisser infuser minimum 2h au réfrigérateur. Chinoiser et mettre dans un bol à PacoJet. Laisser congeler et pacosser lorsque la crème glacée est bien dure.

Persil plat Cristallisé :

- Eau 500g
- Sucre 500g

Faire bouillir le sirop pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et y tremper des feuilles de persil plat que l'on disposera sur une feuille sulfurisée. Réserver dans un déshydrateur à 70°C pendant minimum 4h.

Figue braisée au brasero et rôtie au four :

Laver les figues fraîches et braiser sur le brasero légèrement et uniformément. Tailler les figues braisées en croix et mettre une cuillère de miel dans le creux de la figue taillée et y parsemer de persil ciselé. Les rôtir au four à 180°C pendant 10 minutes.

Montage :

Dans une assiette ronde, tirer des traits de ganache montée persil plat de façon à ce que cela ressemble à des racines. Parsemer du crumble sur la mousse et retirer l'excédent de crumble sur l'assiette. Disposer 7 points de compotée de figue persil plat, 7 cubes de biscuits Mirliton, 6 morceaux de figue fraîche caramélisée au chalumeau, quelques points de gel citron persil plat, ainsi que quelques feuilles de persil plat cristallisé. Dans une 2^{ème} assiette, disposer la figue braisée et rôtie sur un sablé. Dans une 3^{ème} assiette disposer sur une feuille de figue un sablé avec une quenelle de crème glacée à la feuille de figue.

Ecrit par le 1 avril 2025



DR

Ecrit par le 1 avril 2025

La recette de noix de Saint-Jacques 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 noix de Saint-Jacques dorées au poêlon avec « pommes-pommes » à la coriandre et chou-fleur croquant et jus acidulé de Granny Smith.

Pour 8 personnes :

- 0.25 l de vin blanc
- 1 échalote
- 32 pièces de palourdes grosses
- 40 pièces de noix de Saint-Jacques
- 30 gr de beurre
- Huile d'olive

Dans une casserole, verser le vin blanc et l'échalote émincée, faire bouillir une minute afin de faire évaporer l'alcool.

Ecrit par le 1 avril 2025

Verser les palourdes dans le vin blanc, couvrir et laisser les palourdes s'ouvrir.

Passer dans une passoire, récupérer le jus pour la sauce puis retirer une coquille sur les deux et disposer une feuille de papier absorbant mouillée dessus. Réserver.

Risotto « Pommes-pommes » :

- 0,4 kg de pomme de terre
- 0,2 kg de céleri rave
- 0,2 kg de pomme
- 1 oignon paille
- 0,1 kg de petites sommités de chou-fleur
- Beurre
- Coriandre fraîche hachée

Tailler les pommes de terre, le céleri et les pommes en petits dés de 5 mm de côté.

Dans un sautoir, faire suer l'oignon ciselé, puis les dés de pomme de terre et le céleri. Verser un peu de bouillon de volaille, assaisonner et cuire comme un risotto « Al dente ».

Au même moment dans un poêle, faire sauter quelques minutes les pommes fruits, réserver.

Au moment de servir, mélanger le risotto avec les pommes et les sommités de chou-fleur, ajouter un peu de bouillon et réchauffer l'ensemble avec quelques noix de beurre afin de lier l'ensemble. À la dernière minute, rajouter la coriandre et dresser en cercle.

Réchauffer au four les palourdes.

Cuire au dernier moment les Saint-Jacques en démarrant dans une poêle chaude à feu vif, sans huile, disposer les Saint-Jacques préalablement assaisonnées, attendre 1 minute puis ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de beurre, puis retourner les Saint-Jacques, elles doivent être dorées, attendre 30 secondes et débarrasser.

Dresser les Saint-Jacques et les palourdes sur le risotto « pommes-pommes », mettre quelques jeunes pousses, le jus à part.

Jus acidulé :

- 10 cl de jus de pomme Granny Smith
- 100 gr de beurre
- 1/2 citron vert

Porter à ébullition le jus de pomme, ajouter les morceaux de beurre afin d'obtenir un beurre monté, aciduler avec quelques gouttes de jus de citron. Servir à part.

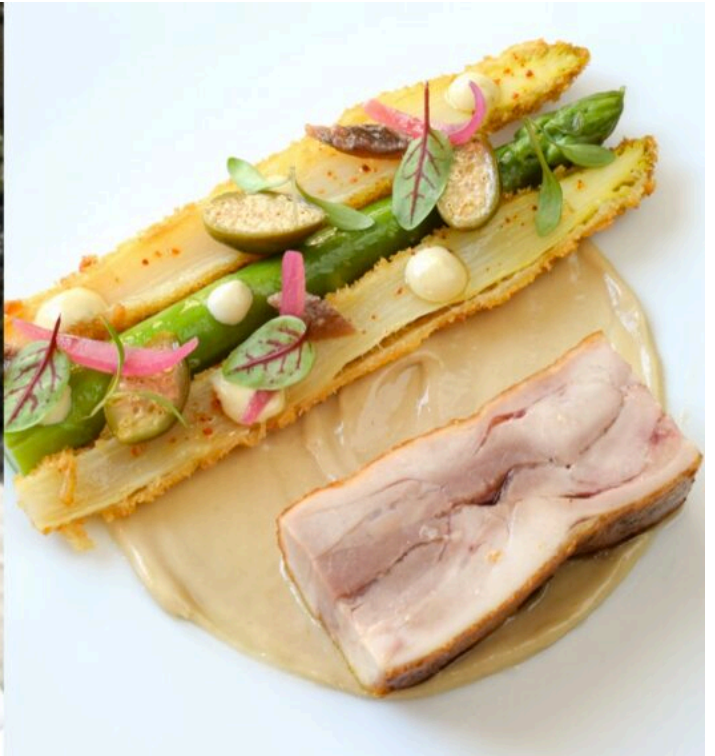
Ecrit par le 1 avril 2025



©Maeva Destombes

La recette de volaille du chef Michel Hulin

Ecrit par le 1 avril 2025



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 compressé de volaille fermière des Alpilles avec asperges vertes et blanches croustillantes aux condiments « Tonato » et jus au vinaigre de bonite.

Recette pour 6 personnes :

- 6 beaux hauts de cuisses désossés
- Huile d'olive
- Beurre
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes épluchées
- 1 branche de thym
- Sel poivre

Dans une plaque à rôtir, assaisonner les hauts de cuisses et les chevaucher chair contre chair, puis arroser d'huile d'olive et de beurre, ajouter les échalotes coupées en quatre et les gousses d'ail écrasées. Mettre du poids sur les hauts de cuisses de manière que les chairs se collent entre elles pendant la cuisson.

Cuir à 180°C pendant 20 minutes en arrosant la volaille.

Laisser reposer dans le plat après cuisson avec une feuille d'aluminium.

Récupérer les sucs et le gras dans la plaque de cuisson pour réaliser le jus en ajoutant un trait de vinaigre de Bonite, filtrer à la passette et réserver.

Ecrit par le 1 avril 2025

La sauce « Tonato » :

- 80 gr de petits câpres
- 80 gr d'anchois
- 400 gr de ventrèche de thon confite
- 100 gr d'huile d'olive de la Vallée des baux
- 100 gr d'huile de pépin de raisin
- 130 gr de vinaigre de Bonite
- 1 œuf mollet 6 minutes
- Sel
- Poivre

Dans un mixeur, mixer ensemble, le thon, l'œuf mollet, le vinaigre, les anchois, les câpres, puis ajouter lentement comme pour une mayonnaise, l'huile d'olive et l'huile de pépin de raisin. Réserver au froid.

Les asperges :

- 12 pièces d'asperges vertes moyennes
- [6 pièces d'asperges blanches moyennes]
- 1 œuf
- [Farine
- Chapelure Japonaise « Penko »

Éplucher et cuire les asperges séparément dans des casseroles d'eau salées. Les cuire « Al dente » et les refroidir dans de l'eau glacée puis les réserver sur du papier absorbant.

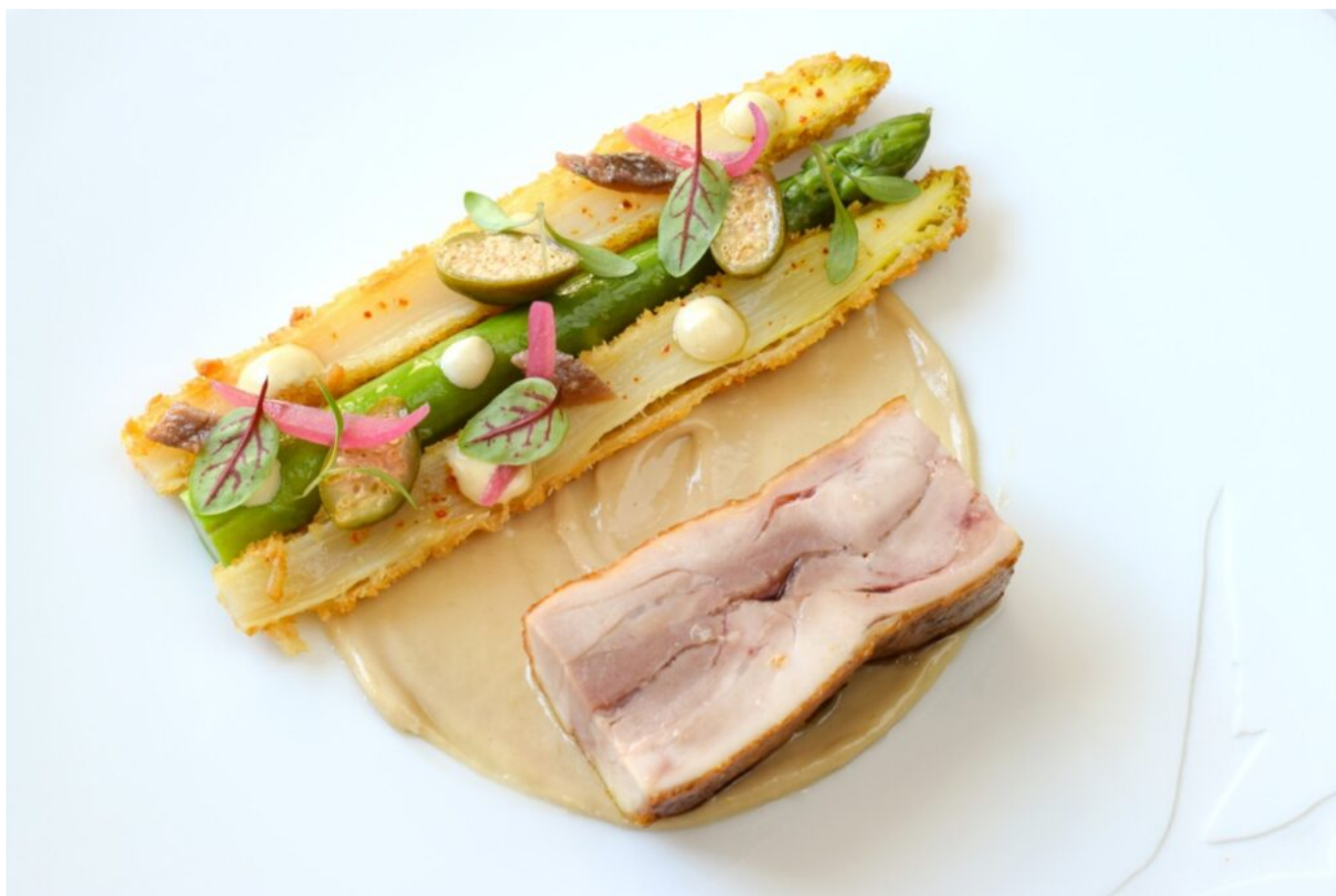
Pour les blanches, les fariner et les rouler dans l'œuf battu puis dans la chapelure japonaise. Les frire au dernier moment dans un bain d'huile à 170°C, et au même moment, réchauffer les vertes dans une poêle avec un trait d'huile d'olive.

Dressage et finition :

- Pickles d'oignon
- Câpres à queue
- Anchois en petits cubes
- Pousses de coriandre

Dans le fond d'une assiette, déposer en cercle la sauce Tonato. Puis déposer sur le bord du cercle les asperges vertes et la blanche avec les condiments dessus. En face, déposer le haut de cuisse doré puis arrosé de vinaigrette de volaille.

Ecrit par le 1 avril 2025



DR