

Ecrit par le 22 novembre 2024

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.

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 végétal.

Écrit par le 22 novembre 2024

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€.

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

©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

Ecrit par le 22 novembre 2024

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.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despasquis](#)

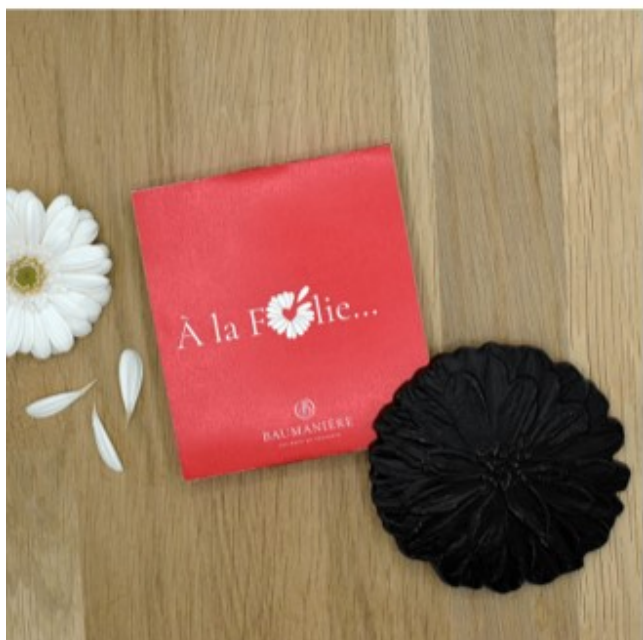
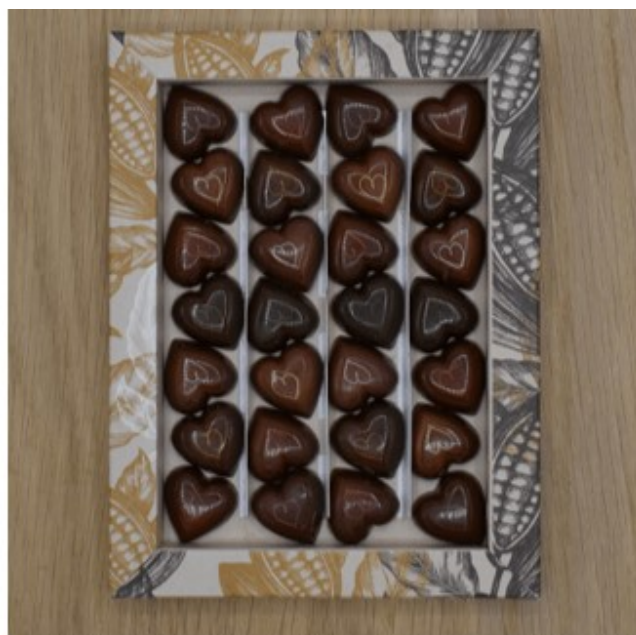
Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : La tablette pâquerette 'La folie...' au praliné noix de cajou et caramel de vanille, ou encore la tablette 'Passion' au praliné café et caramel au fruit de la passion. Sans oublier les 6 nouvelles créations qui ont trouvé leur place dans le coffret 'Collection' 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.

Horaires du 10 à 14 février : de 9h à 18h. [Chocolaterie de Baumanière. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07](#)

Écrit par le 22 novembre 2024



Écrit par le 22 novembre 2024

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.

Écrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024



DR

V.A.