





LA PÂTISSERIE DE BRANDON DEHAN



Créé en 1945, le lieu est une institution avec ses 54 chambres et suites, son restaurant 2 étoiles au guide Michelin, le restaurant la Cabro d'Or, sa table d'hôtes et ses 250 salariés. Pensez, dès 1987, Jean-André Charial le petit-fils du fondateur Raymond Thuilier créait le premier potager et le premier menu Tout Légumes, en contrebas de la cité des Baux-de-Provence, au cœur du massif des Alpilles. Depuis, le restaurant étoilé de Provence en est à son troisième potager bio avec ses propres ruches, ses arbres fruitiers, son blé pour la pâtisserie, ses 150 pieds de framboises et plein de projets, comme nous le raconte Brandon Dehan, le Chef Pâtissier de L'Oustau de Baumanière.

Par Franck Lacroix - Photos - Thierry Caron

En contrebas du village des Baux-de-Provence, dans ce magnifique décor où le temps est suspendu, les petits pois de 3 cm de diamètre ont une sucrosité hallucinante, confie chef de cuisine Glenn Viel – ex Menand et ex Alléno – qui travaille main dans la main avec le jeune Chef Pâtissier Brandon Dehan. Celui-ci a rejoint en 2016 L'Oustau de Baumanière et son restaurant gastronomique 2 étoiles au guide Michelin.

Fils et petit-fils de légionnaire, Brandon Dehan est né en Picardie au sein d'une famille de six frères et sœurs. Très vite, la cuisine et les techniques de cuisson l'intéressent. Il décroche un C.A.P. Cuisine et son Bac pro à l'Auberge de Pont l'Évêque avec Régis Bedin, avant de rejoindre pour sa Mention Complémentaire l'Auberge du Jeu de Paume aux côtés d'Arnaud Faye et d'Ophélie Barès. Ce sera ensuite l'école de Benoît Charvet au Relais Bernard Loiseau à Saulieu : « Il m'a appris la précision, la rigueur et je lui dois un regard esthétique. » Il prend alors sa première place de Chef Pâtissier à l'auberge À la Bonne Idée à Saint-Jean-aux-Bois pour se rapprocher de son père malade,

avant de rejoindre Christian Têtedoie en qualité de Chef Pâtissier un an durant, avec une brigade de 8 personnes pour 120 couverts en moyenne. Il est ensuite Chef Pâtissier chez Olivier Bellin à Plomodiern, entre Quimper et Brest, et en 2016 rejoint Les Baux-de-Provence où il dirige la brigade de 8 personnes plus 2 boulangers, secondé par sa Sous-Chef Julie Le Gall. « J'admire ce qu'a fait monsieur Charial qui a grandi avec la maison, commente Brandon Dehan. On échange, je lui fais goûter, il a un certain niveau d'exigence. J'ai ainsi pu créer notre propre chocolat bio avec Valrhona, un assemblage Pérou et République Dominicaine qui sent le cigare, le péché mignon de monsieur Charial. Un chocolat qui a du caractère et une belle rondeur en bouche entre cuir, cigare et caramel. On fait aussi notre propre beurre, on récupère le petit lait, on fait nos confitures au chaudron juste avec du citron et, pour vous donner un exemple, les abricots qui sont cueillis à 7h arrivent à 9h et ne passent jamais au réfrigérateur, et on va même bientôt récolter nos propres pistaches. On retrouve aussi toute la richesse du verger de la maison dans le chariot des infusions glacées pour

la fin de repas. Ici, ce n'est pas notre entreprise mais c'est chez nous », sourit le Chef Pâtissier, dont la pâtisserie se veut franche et authentique en goût tout comme la cuisine du chef. « Glenn Viel m'a aidé à changer ma vision sur ma pâtisserie et il m'aide à me remettre en question tous les jours, c'est quelqu'un qui a eu un impact dans ma vie de Pâtissier. » Et, à celui qui a été élu par le guide Gault & Millau le Jeune Pâtissier de l'année 2019 d'ajouter : « Pas de feuille d'or, ni de colorants, on va à l'essentiel en sublimant le beau et surtout le bon produit. Nos glaces et les poires cuites en croûte sont élaborées à chaque service, tout est réalisé sur place de A à Z jusqu'au vinaigre de cacao. »

Il veille d'un œil à la cuisson de la Brioche fleur d'oranger – amandes caramélisées et crème vanille –, avec laquelle chaque convive féminine repart. Et pour lui, aucun doute, « l'avenir de la pâtisserie se crée maintenant. Il y a eu une évolution considérable en 10 ans, et maintenant avec l'écologie on est au début d'une nouvelle histoire : le goût authentique du Pâtissier authentique au plus proche des produits et de son équipe sans laquelle il n'est rien. »



À LA CARTE DES DESSERTS

LE MILLE-FEUILLE TRADITION

BAUMANIÈRE 2017 :

Brandon Dehan : « Il est composé de crème légère à la vanille de Madagascar, florentin pistache croquant, caramel au beurre salé et glace vanille sauvage de Madagascar. »



LE CHOCOLAT BAUMANIÈRE CÉRÉALES GRILLÉES, GLACE BAILEYS, SAUCE AU WHISKY

B. D. : « Ce dessert est composé d'une fine feuille de chocolat noir Bio, avec un crémeux chocolat au milieu, une fine tranche d'orge grillée au whisky, de la pulpe d'orge grillée et whisky, un streusel chocolat fleur de sel, une glace au Baileys, et sur le dessus du cacao torréfié. »



LA RHUBARBE EN CROÛTE

B. D. : « L'idée me vient de mon père William et de ma mère Sylvie qui adoraient faire des tartes avec la rhubarbe du jardin. Pour ce dessert, je fais une cuisson spéciale de la rhubarbe dans une meringue française bien montée, deux fois 10 minutes à 200 °C, pour que le jus coule et que la meringue reste bien croustillante. J'ajoute une brunoise de rhubarbe crue, avec du riz soufflé pour le croustillant, et une glace au riz basmati complet qui se marie bien avec la rhubarbe, lui donnant une bonne longueur en bouche. Le seul sucré, c'est la meringue. »

LA CAROTTE FANE, CONFITE AU MIEL, CRÉMEUX À LA VANILLE, RAFRAÎCHI À LA VERVEINE

B. D. : « La carotte est confite au miel, on y ajoute un crémeux vanille de Madagascar, une glace avec réduction de carottes, un cœur crémeux verveine, un sorbet carotte-verveine et une carotte confite. Dessus, ce sont des chips de carotte. Je l'avais créé pour avoir un dessert en cohérence avec le menu Tout Légumes. C'est un grand succès depuis deux ans, qui est resté à la carte. »





LA FRAISE

B. D. : « C'est dans l'esprit de la tarte aux fraises de mon enfance, avec des cylindres de fraises fraîches et de fraises au sucre légèrement glacées avec le jus de fraise. À l'intérieur, c'est une brunoise de fraises vertes, pour le croustillant de la texture bien riche, enrobées avec une crème double bien riche, des zestes de citron jaune, du sucre cassonade, et de la vinaigrette d'huile d'olive fruitée noire au miel balsamique. Sur le dessus, il s'agit d'une émulsion à la roquette et de quelques herbes : verveine, basilic, menthe, estragon, oxalis, bien équilibrées. Enfin, en dessous, un sablé breton fait le lien. »



LE CITRON-MYRTILLES

B. D. : « Je voulais avoir une tarte à la myrtille sauvage. Il y a donc autour une fine meringue française avec du basilic infusé et, dedans, un blanc-manger au citron et morceaux de citrons confits, un sorbet de citrons jaunes et verts, une espuma à la myrtille. Et, sur le dessus, une marmelade de myrtilles avec citron, basilic et zestes de citron confits. En salle, on ajoute dessus un pistou au basilic au mortier avec du miel, des pignons de pin et huile d'olive. »

