



CHEF PÂTISSIER



PÂTISSERIE D'INSTINCT

BRANDON DEHAN – L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE**
AUX BAUX-DE-PROVENCE (13)

Chef pâtissier du restaurant doublement étoilé l'Oustau de Baumanière, institution familiale des Baux-de-Provence, ce Picard d'origine s'est épris de la région, de cette maison emblématique et de cette grande famille (les Charial) qui la dirige. C'est avec beaucoup d'enthousiasme et de motivation qu'il délivre une pâtisserie de cuisinier à la sucrosité minimale, qui fait parfaitement le lien avec la cuisine du chef Glenn Viel, avec lequel il travaille en totale osmose. Son talent a récemment été récompensé par le guide Michelin qui l'a sacré parmi les 30 meilleurs chefs pâtissiers de l'année.

Si son père ne l'en avait pas empêché, il serait devenu légionnaire. Sorti de la voie familiale toute tracée, il suit une route gastronomique après avoir effectué un stage en cuisine. Après quelques expériences dans des maisons étoilées dont l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly ou le Relais Bernard Loiseau à Saulieu, il travaille un an chez Christian Têtedoie avant de rejoindre le restaurant d'Olivier Bellin (l'Auberge des Glazicks). C'est en 2016 qu'il intègre les cuisines de l'Oustau de Baumanière où il gère toute la partie sucrée pour le restaurant et l'hôtel, sans oublier la boulangerie, incontournable dans la philosophie de cuisine de la maison.

UNE IDENTITÉ DE CUISINIER

Brandon Dehan dit qu'il a trouvé son identité culinaire depuis son arrivée à l'Oustau et sa rencontre avec Glenn Viel. Il travaille ses desserts en partant du produit et en allant à l'essentiel : « J'utilise beaucoup de techniques de cuisinier et je travaille énormément les assaisonnements. » Sur la carte, on trouve six desserts, dont deux desserts emblématiques de la maison (la crêpe soufflée et le mille-feuille tradition Baumanière) qu'il fait évoluer pour les remettre au goût du jour, mais aussi ses créations, comme le dessert à la carotte, une de ses signatures.

Son inspiration ? Il la puise dans la nature qui l'entoure. « Je n'ai pas de ligne conductrice. Les idées me viennent comme ça, c'est instinctif. » Il a cependant de grands partis pris comme le fait de ne pas utiliser de colorants ou de feuilles d'or : « Je fais une pâtisserie sans chichis. Chaque chose doit avoir un rôle spécifique. Je privilégie l'intérêt gustatif. » Il choisit ses producteurs en fonction de la qualité des produits et pioche aussi dans les deux potagers, les arbres fruitiers ou encore les framboisiers du domaine. Sensibilisé très jeune au rôle du sucre, il le supprime un maximum. « Je travaille beaucoup avec le miel qui a un pouvoir sucrant très intéressant. » Enthousiaste et passionné, il est sans cesse dans la recherche de nouvelles idées. Il a créé, il y a deux ans, le premier accord mets/pain : « Nous travaillons des pains spéciaux à la tranche, en fonction de la carte du chef, mais on veut aller plus loin en fabriquant notre propre farine à partir de blés anciens. »

ESPRIT D'ÉQUIPE

Sa jeunesse et sa fougue ne lui font pas oublier ses valeurs familiales de partage. Avec Glenn Viel, il se dit sur la même longueur d'onde. « On ne se connaissait pas avant mais dans ma pâtisserie et dans sa cuisine il y a une cohérence flagrante. » S'il fait valider tous ses desserts au chef, ce dernier lui laisse carte

blanche, libre dans ses propositions créatives, dans le recrutement et la direction de sa brigade : « Il me laisse une part de liberté que beaucoup de chefs pâtissiers rêveraient d'avoir. » Côté labo, son équipe de 8 pâtissiers et 2 boulangers lui est fidèle, comme Julie, sa sous-chef depuis 4 ans. « Je suis très proche de mes gars qui sont des gens courageux et passionnés. Si j'en suis là c'est aussi grâce à eux. » Bien inspiré, dans cet environnement qui est lui est devenu cher, Brandon Dehan ne s'ennuie pas et ne cache pas ses ambitions pour la maison : « Mon/notre objectif c'est 3 étoiles, donc je mettrai tout en œuvre pour les avoir. »

■ Clotilde Roux

LE J'AIME/J'AIME PAS DE BRANDON

Sa table de prédilection : L'Empreinte à Lambersart

Son livre de chevet : Créations gourmandes de Benoît Charvet

Son produit préféré : Les fruits rouges

Le produit qu'il déteste : L'huile

Sa pâtisserie : La tarte fine aux pommes de mon grand-père

Son film préféré : La ligne verte

Son hobby : Le sport