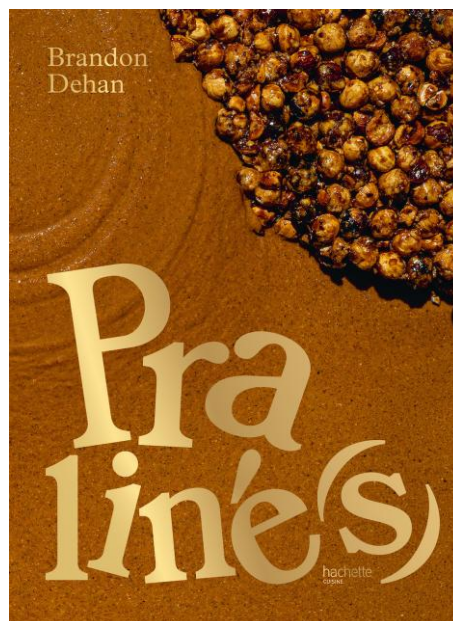




**Brandon Dehan dévoile son 1er ouvrage "*Praliné(s)*" et vous donne rendez-vous à Baumanière**

**Pour une séance de dédicace exceptionnelle : samedi 3 octobre 2026**

Le 2 septembre, Brandon Dehan, Chef Pâtissier de l'Oustau de Baumanière\*\*\* publie chez Hachette Cuisine, "*Praliné(s)*", son premier ouvrage. Il y confie ses secrets pour maîtriser l'art du praliné et propose ses plus beaux desserts pour s'y exercer. De l'incontournable Paris-Brest au Millefeuille Baumanière, en passant par les pralipéros pour un praliné salé, le chef Brandon Dehan aborde autant les classiques que les créations audacieuses. Un véritable manuel d'apprentissage, ludique et gourmand.



Chef Pâtissier du restaurant L'Oustau de Baumanière\*\*\* aux côtés du chef Glenn Viel depuis 2016, Brandon Dehan collectionne les récompenses individuelles et collectives depuis ses débuts dans la maison. Du « prix Jeune Talent 2019 » par le Gault & Millau à celui de « Chef de l'année » lors de la 34ème édition du trophée Le Chef en 2020, il participe la même année à l'obtention de la troisième étoile au Guide Michelin du mythique restaurant des Baux de Provence. Sur ce brillant parcours, il fait du praliné l'un

de ses terrains de jeu favoris. Il l'intègre aussi bien à la carte que dans les créations de la chocolaterie Baumanière qu'il a créé et ouverte en 2022, où naissent les Cigales, chocolats garnis de pralinés inspirés du terroir provençal (sarriette, romarin, thym, basilic...).



### **Informations pratiques :**

Samedi 03 octobre 2026 à 15h30 A la boutique de Baumanière –

Baumanière, Les Baux-de-Provence

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Livre en vente sur place *Praliné(s)* / Brandon Dehan

Editions Hachette Cuisine 24,95 € - 224 pages

Photographies : Virginie Ovessian

Textes : Ezechiel Zerah