



BENJAMIN DEROCHE-COYON PREND LA TÊTE DE LA PÂTISSERIE DE L'OURSIN : L'HÔTEL BLEU AFFIRME SON EXCELLENCE GASTRONOMIQUE



LE CONCOMBRE Pickles de concombre, sauce menthe, Siphon Gin et limonade

Carry-Le-Rouet, octobre 2025 - [L'Hôtel Bleu](#), à Carry-Le-Rouet, est heureux d'annoncer la nomination de **Benjamin Deroche-Coyon** au poste de **chef pâtissier** de [L'Oursin](#), son restaurant gastronomique. Cette promotion, effective depuis septembre 2025, marque une étape décisive dans l'évolution culinaire de cet établissement d'exception niché face à la Méditerranée, où la pâtisserie s'affirme désormais comme un pilier de l'expérience gastronomique.

Un parcours d'excellence au service d'une vision créative

À seulement 26 ans, Benjamin Deroche-Coyon incarne la nouvelle génération de chefs pâtissiers français : technique irréprochable, créativité audacieuse et sensibilité territoriale. Diplômé de la prestigieuse École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux (Bachelor Chef pâtissier), il a perfectionné son art à l'École Ritz Escoffier à Paris et s'est formé à la boulangerie auprès du MOF Ludovic Richard à l'École Gastronomique Bellouet Conseil.

Son parcours professionnel témoigne d'une ascension aussi rigoureuse qu'inspirée, jalonnée d'expériences dans des maisons d'exception :

- **2024** : Chef de partie pâtisserie à L'Oustau de Baumanière (2 étoiles Michelin), aux Baux-de-Provence, où il affine sa maîtrise technique et son sens du service en brigade étoilée.
- **2023** : Chef pâtissier au Récif - Les Roches Rouges à Saint-Raphaël, où il conçoit et réalise les cartes desserts du restaurant gastronomique Récif et de La Plage, tout en gérant les approvisionnements et l'encadrement des équipes.
- **2022-2023** : Chef de partie pâtisserie au Restaurant Sylvestre de Sylvestre Wahid (1 étoile Michelin) à Courchevel, une saison intense au cœur de la haute gastronomie alpine.
- **2020-2022** : Chef pâtissier à L'Auberge de Saint-Rémy aux côtés de Fanny Rey et Jonathan Wahid en Provence, où il crée l'intégralité de la carte desserts, fabrique les pains maison et forme ses équipes. Il participe également au prestigieux Saint Barth Gourmet Festival 2022.
- **2019** : Formation à l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Cap d'Antibes, temple du luxe et de la gastronomie méditerranéenne.

Depuis octobre 2024, Benjamin évoluait déjà au sein de L'Oursin en tant que **Sous-Chef pâtissier**, contribuant au rayonnement de la table et préparant cette promotion naturelle vers le poste de Chef.

Une vision : la pâtisserie comme émotion méditerranéenne

À L'Oursin, Benjamin Deroche-Coyon déploie une pâtisserie d'auteur profondément ancrée dans le territoire provençal. Sa cuisine sucrée dialogue avec les saisons, les pêcheurs du port, les maraîchers locaux et les producteurs de la région. Fruits du soleil, miel de garrigue, agrumes de Menton, huile d'olive, herbes aromatiques : chaque ingrédient est sélectionné avec soin pour composer des assiettes où technique et sensibilité se rencontrent.

Sous son impulsion, la carte desserts de L'Oursin devient une signature à part entière : créations raffinées qui prolongent l'harmonie du repas, équilibre subtil entre modernité et tradition provençale, mise en valeur du produit brut sublimé par un geste juste.

« Être nommé Chef pâtissier de L'Oursin représente l'aboutissement d'un parcours et le début d'une nouvelle aventure. Mon ambition est de créer une pâtisserie qui raconte notre Méditerranée, avec élégance, sincérité et émotion. Chaque dessert doit être une invitation au voyage, un moment de plaisir pur qui reste en mémoire bien après la dernière bouchée » - **Benjamin Deroche-Coyon, chef pâtissier de L'Oursin.**

L'Oursin & l'Hôtel Bleu : l'excellence en mouvement

Cette nomination s'inscrit dans la dynamique d'excellence portée par l'Hôtel Bleu et son restaurant gastronomique L'Oursin. Véritable institution de Carry-le-Rouet, l'établissement cultive un art de vivre méditerranéen où gastronomie, hospitalité et cadre d'exception se conjuguent pour offrir une expérience inoubliable.

Avec Benjamin Deroche-Coyon à la tête de la pâtisserie, L'Oursin franchit une nouvelle étape : celle d'une cuisine complète, maîtrisée du premier amuse-bouche jusqu'aux mignardises finales, où chaque moment compte et raconte une histoire.

Face à la mer, entre port de pêche et calanques, L'Oursin s'impose comme une table incontournable de la Côte Bleue, portée par une brigade talentueuse, passionnée et animée par l'exigence du meilleur.

INFORMATIONS PRATIQUES

L'Oursin - Hôtel Bleu

1 boulevard des Moulins, 13620 Carry-le-Rouet

Pour plus d'informations www.hotelbleucarry.com

À propos de Benjamin Deroche-Coyon

26 ans | Originaire de Reims

Formation : Bachelor Chef pâtissier (ENSP Yssingeaux), École Ritz Escoffier Paris, École Bellouet Conseil Paris

Parcours : L'Oustau de Baumanière, Les Roches Rouges, Restaurant Sylvestre (Sylvestre Wahid), L'Auberge de Saint-Rémy (Fanny Rey & Jonathan Wahid), Hôtel du Cap-Eden-Roc

Langues : Français (langue maternelle), Anglais avancé (C1)

DP OURSIN // Visuels Oursin et Hôtel Bleu sur demande

Infos pratiques

Hôtel Bleu

1 boulevard des Moulins

13620 Carry-le-Rouet