



Minot, la marque de glaces de Glenn Viel et Brandon Dahan, ouvre sa première boutique à Saint-Rémy-de-Provence le samedi 1^{er} août 2026



Un rêve de 2 ans qui va enfin prendre forme ce samedi. La toute nouvelle marque de glace **Minot**, portée par **Glenn Viel**, chef cuisinier, et **Brandon Dehan**, chef pâtissier de l'Oustau de Baumanière, ouvre sa **première boutique** ce samedi à **Saint-Rémy-de-Provence**.

Elle proposera huit parfums de glace, vanille, chocolat, yaourt, pistache, noisette, fraise, abricot et citron huile d'olive.

" L'idée est de proposer des glaces avec des parfums qui parlent à tous, mais dont chacun a un souvenir bien précis. Elles sont fabriquées avec notre-savoir faire et surtout avec nos producteurs avec qui on travaille depuis des années ", explique Brandon Dehan.

Les glaces Minot réservent même une petite surprise, puisque elles se terminent toutes avec une petite sauce au fond de chaque pot et de chaque cornet.

" C'est un peu notre signature, l'envie de proposer un petit truc en plus. La sauce apporte de la fraîcheur à la fin du cornet ou du pot, tu ne finis pas frustré à la fin de ta glace ", glisse Brandon Dehan.



Minot, « gamin » en provençal, est le projet de Brandon Dehan, chef pâtissier de l'année 2020 et Glenn Viel, chef de l'année 2020, porté en parallèle de l'Oustau de Baumanière. Il reflète l'excellence et le savoir-faire de ce duo qui a permis à l'établissement de Jean-André Charial de retrouver la 3e étoile au Guide Michelin, perdue depuis 1990. Et incarne la complicité que les deux compères ont su développer depuis leur arrivée dans les Alpilles en 2015 pour Glenn Viel, et 2016 pour Brandon Dehan.

" On a voulu créer une marque qui se prend au sérieux par son savoir-faire et la qualité des matières premières, sans se prendre au sérieux avec la gourmandise, la simplicité et les souvenirs d'enfance ", confie Brandon Dehan.



Minot

Ouverture le samedi 1er août à [midi](#)

[2 boulevard Victor Hugo](#)

[13210 Saint-Rémy-de-Provence](#)