



LA MIRANDE
AVIGNON

Brandon Dehan

Chef pâtissier du restaurant L'Oustau de Baumanière

Chef invité



Nommé Pâtissier de l'année 2020 par le magazine « Le Chef », son nom est déjà synonyme d'excellence. Depuis 2016, Brandon Dehan exerce ses talents de Chef-pâtissier au sein de l'institution triplement étoilée des Baux-de-Provence, l'Oustau de Baumanière. Son style novateur, loin des sentiers battus, s'inscrit dans la mouvance d'une nouvelle pâtisserie, allégée en sucre, plus respectueuse des saisons, saine, naturelle qui n'en oublie pas pour autant d'être gourmande et riche en saveurs.

Named Pastry Chef of the Year 2020 by "Le Chef" magazine, his name is already synonymous with excellence. Since 2016, Brandon Dehan has been practicing his talents as a pastry chef at the three-star establishment in Les Baux-de-Provence, l'Oustau de Baumanière. His innovative style, off the beaten path, is part of the trend towards a new style of patisserie, reduced in sugar, more respectful of the seasons, healthy and natural, while not forgetting to be irresistibly delicious and rich in flavors.