



## De belles carrières dans les Baux-de-Provence |



Le Val d'Enfer qui inspira à Dante, dit-on, une partie de sa Divine Comédie, n'a rien de l'Hadès et tout de l'Olympe. C'est dans les Carrières, qui abritent aujourd'hui des spectacles de sons et lumières exceptionnels, que Jean Cocteau tourna son Testament d'Orphée, 1958. Une carrière tout aussi brillante se détache dans la région, celle du Baumanière, un hôtel bâti, rénové, embelli par les membres d'une seule et même famille. Pablo Picasso y est descendu, à l'instar de la reine Elisabeth, de Teng Hsiao-Ping, ou encore de Saddam Hussein. « Nous veillons à préserver l'anonymat de notre clientèle ; ce que les personnalités en quête de tranquillité apprécient ». C'est pourquoi nous n'aurons pas d'autres noms.



Peu importe les invités de marque. Rien que l'histoire de l'établissement fait rêver. L'Oustau de Baumanière voit le jour en 1945 sous la houlette de Raymond Thuilier, fin cuisinier qui ne tarde pas à recevoir trois étoiles Michelin. Inauguré par Georges Pompidou, l'établissement rejoint rapidement le groupe des Relais & Châteaux avant de voir s'ouvrir La Cabro d'or 900 mètres plus loin. Cette nouvelle enseigne s'adresse à une clientèle plus jeune et familiale. Les deux établissements fusionnent en 2015, pour devenir Le Baumanière les Baux-de-Provence tel qu'on le connaît aujourd'hui. Le site est géré par Jean-André Charial, le petit-fils de Raymond Thuilier. Tandis que sa femme, Geneviève Charial œuvre à la rénovation de trois chambres, la 42, la 43 et la 44, sa fille Marie Noëlie Charial nous a servi de guide.



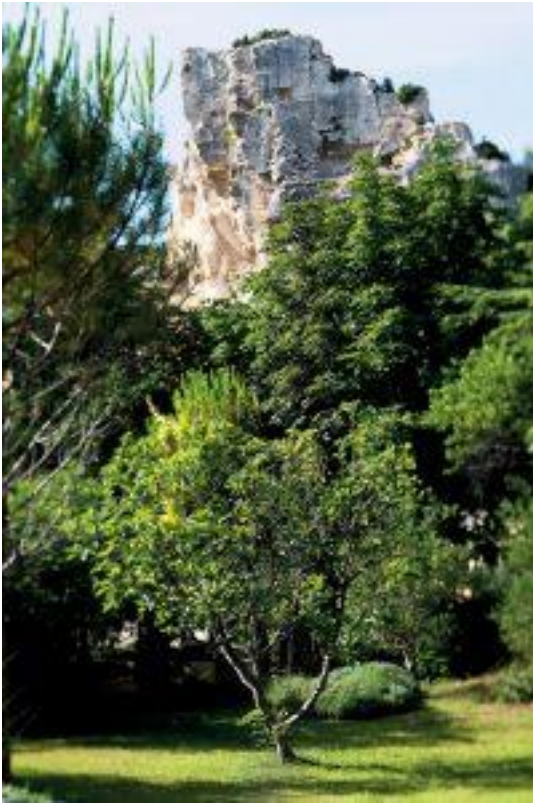
Le domaine se décline en cinq bâtiments. L'Oustau consiste en 11 chambres, dont 4 « Prestige », où authenticité rime avec modernité. La Guigou, souvent privatisée par des familles nombreuses, offre une perspective renversante sur les Baux-de-Provence. Pour la plupart prolongées par des terrasses privées, les 8 chambres et 3 suites du Mas Flora invitent à la détente. Le Mas Carita surplombe, quant à lui, un bassin chauffé et surtout un parc verdoyant réservé aux chèvres et aux boucs de la maison. Les deux derniers nés, durant notre visite, avaient à peine une semaine. Un joli troupeau qui justifie le nom du restaurant le plus proche, La Cabro d'Or. C'est là que le petit-déjeuner se trouve servi, si ce n'est dans les jardins du Manoir, cinquième et dernière demeure du Baumanière, que les Charial ont mis non moins de 50 ans à acquérir. Juste en face se dresse le deuxième plus gros platane de la région.

Aux trois piscines extérieures, alignées le long de ces charmantes bâtisses, répond le bassin sensoriel du spa qui jouxte la réception du Baumanière. Parmi les nouveaux soins à la carte, « Immersion en Provence » hydrate, assouplit, et répare la peau. Contrairement à d'autres traitements placés sous la bannière de la marque Sisley, celui-ci s'effectue à base de produits Une Olive en Provence. L'expérience consiste en un bain de pieds, un modelage complet du corps, du visage et du crâne, un travail de réflexologie plantaire, le tout dans une brume d'ambiance à l'olive qui achève de conférer à ce rituel une saveur 100 % provençale.



Parlant saveurs, il est sur la propriété un potager biologique destiné tant à la clientèle qu'aux chefs de l'établissement. A commencer par Michel Hulin, aux commandes de la Cabro d'or depuis 2001. Un dimanche par mois, celui-ci dispense volontiers son savoir-faire à des amateurs passionnés de cuisine. Asperges et Saint Jacques – respectivement les premières et des dernières de la saison – seront à l'honneur, le 25 mars ; les légumes dits printaniers, le 22 avril ; puis l'artichaut et la truffe d'été, le 13 mai. Les préparations collectives sont ensuite dégustées autour d'une table.

Les cours de l'Oustau ont lieu, quant à eux, le samedi. Au programme des mois à venir, petits pois et agneau de lait, les 24 mars et 5 mai. Deux étoiles filantes orchestrent les fourneaux de cette table doublement étoilée, dont Jean-André Charial lui-même. Le maître des lieux a, en effet, eu la chance de se former non seulement d'HEC, mais aussi aux côtés de stars de la gastronomie, telles que Troisgros, Chapel, Girardet, Bocuse, avant de rejoindre son grand-père en cuisine. « Pigeonneau des costières, tétragone, noix de Grenoble, jus de carcasse à la lavande », « Gigot d'agneau des Alpilles, gratin dauphinois, tradition Baumanière (pour 2) », « Homard bleu cuit au beurre "dans un premier temps", l'idée d'un soufflé, coudes et blancs fumés », comptent parmi les recettes conçues de concert avec son second, Glenn Viel.



Juste derrière cette institution se cachent les Carrières de Lumières. Après « Paul Gauguin – Vincent Van Gogh », « Marc Chagall », « Klimt et Vienne », « Michel-Ange – Léonard de Vinci – Raphaël », « Bosch – Brueghel – Arcimboldo », vient « Picasso et les maîtres espagnols ». Dans cette nouvelle exposition immersive – prévue jusqu'au 6 janvier 2019 -, les chefs-d'œuvre numérisés de Picasso, Goya, ou encore Sorolla dialoguent en musique. À « La joie de vivre », un large tableau de 1946, a été associé « Chattanooga Choo Choo » de Glenn Miller. Si des accords de jazz se détachent distinctement dans la bande-son, la musique classique prime malgré tout, avec des compositions de Claude Debussy, George Bizet, ou encore Ludwig van Beethoven. On peut dire que, cette année, le réalisateur Gianfranco Iannuzzi s'est encore une fois surpassé. A sa création de 45 minutes s'ajoute « Flower Power », un spectacle de cinq minutes signé par le studio Danny Rose. Sur les parois de calcaires apparaissent des « Wow ! » évoquant l'univers pop de Roy Lichtenstein, des bouches aussi pulpeuses que le logo des Rolling Stones, des lignes et des courbes aux tons psychédéliques... Tous ces motifs empruntés contribuent à une plongée étourdissante dans les sixties. Un voyage dans le temps on ne peut plus dépaysant !