

19 Avril 2018 - FRANÇOIS-REGIS GAUDRY

RESTAURANTS /

A voir : Les meilleurs bistros parisiens • Alain Ducasse, géant de la galaxie gastronomie • Restaurants du Sud •

## Les grandes ambitions de Baumanière

Styles / Food / Restaurants / Par François-Régis Gaudry, publié le 18/04/2018 à 06:30, mis à jour à 07:21

f Partager

Tweeter

g+ Partager

P Epingler



*Le Caviar vert, l'une des dernières créations du nouveau chef Glenn Viel. SDP*

Jean-André Charial et son nouveau chef exécutif Glenn Viel redonnent de l'élan à cette institution des Baux-de-Provence.

Bien sûr, on pèlerine toujours à l'Oustau de Baumanière pour feuilleter le grand livre d'or d'une villégiature au destin hors du commun. Un pêle-mêle de photos-souvenirs s'exhibe sur les murs : Le président américain Harry Truman barbotant dans la piscine de l'hôtel ; Jean Cocteau accueillant Picasso sur le tournage du Testament d'Orphée ; La Reine Mère Elizabeth d'Angleterre sur la terrasse du restaurant ; un menu trois étoiles de Raymond Thuilier qui fleure bon la France de Gault et Millau - poularde aux écrevisses, mousseline d'artichauts, gigot d'agneau au poivre vert... Mais on vient aussi dans cet ancien

mas du XVI<sup>e</sup> siècle enchâssé dans un théâtre de calcaire pour se nourrir à l'énergie d'une maison bien vivante, qui s'échine à être beaucoup mieux qu'un musée du tourisme huppé des Trente Glorieuses : un laboratoire bouillonnant de bonnes intentions et de grandes idées.



*Jean-André Charial et son chef exécutif Glenn Viel dans la salle voûtée de L'Oustau de Baumannière. François-Régis Gaudry*

Jean-André Charial, le petit-fils du fondateur, a confié à Glenn Viel, 37 ans, nouveau chef exécutif, le soin de relancer l'aventure. Cet ex-lieutenant de Yannick Alléno s'amuse comme un petit fou : il vient de planter un grand verger de figuiers, d'amandiers, d'abricotiers, il cueille ses propres fraises et framboises, il s'apprête à cultiver des variétés anciennes de céréales pour fabriquer son pain, il baratte son beurre avec du lait frais de Saint-Andiol (Bouches-du-Rhône), il travaille sur de nouvelles techniques de concentration des arômes...

Dans l'assiette, le garçon est impressionnant de détermination, d'inspiration et de précision. Son caviar vert est un luxueux diadème printanier, moitié-petits pois frais du jardin de 3 mm, moitié caviar, pour un mariage croquant entre le végétal et le salin. Ses cuisses de grenouille se frottent à un cinglant contraste de couleurs et de saveurs : crème d'ail noir, émulsion blanche de riz de Camargue, quelques grains de riz soufflé. Son rouget de roche au beurre d'anchois et à la sauce vin rouge aux foies, explore le corsé avec délicatesse.



*Le traditionnel gigot d'agneau découpé dans la salle de l'Oustau de Baumanière. François-Régis Gaudry*

Même sur les classiques de la maison, le cuisinier au catogan s'est rendu indispensable. Le mythique gigot d'agneau de 900 g pour deux, rôti à la broche, découpé en salle, arrosé d'un splendide jus de cuisson à l'ail, thym et romarin, est accompagné d'un parfait gratin dauphinois retravaillé pendant 6 mois. A déguster de préférence avec les tannins souples et racés de la biodynamique cuvée Affectif signée Jean-André Charial (Baux-de-Provence rouge, 2012, 22 €).



*La crêpe soufflée à l'orange nappée de crème anglaise : c'est le dessert historique de L'Oustau de Baumanière. François-Régis Gaudry*

La crêpe soufflée est telle que servie depuis 50 ans : un soufflé au Grand Marnier et aux zestes d'orange dans l'entrebâillement d'une crêpe perlée de crème anglaise. Mais Brandon Dehan, le chef pâtissier de 25 ans, s'est permis de changer la physionomie du millefeuille : il couche la pâte feuilletée sur le côté et remplit les interstices de crème mousseline et de caramel au beurre salé. Renversant ! Au terme de cette démonstration de force, une réflexion : et si la maison était enfin en position de récupérer la troisième étoile Michelin perdue en 1990 ? Vu les efforts déployés et les émotions produites, tous les espoirs sont permis.

**La note : 4/4**

*L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône), 04-90-54-33-07. Menu : 100 € (déjeuner du lundi au vendredi), 130, 165 et 215 €. Ouvert tous les jours.*