



Nouveau succès pour Biomanière

Hier la journée du bio, du bon et du bien-être à Beaumanière a fait carton plein. Daniel Auteuil est venu en voisin

Troisième édition de Biomanière, et troisième succès pour ce rendez-vous désormais incontournable de l'automne célébrant le mariage entre le bon, le bio et le bien-être. Dans les jardins du célèbre domaine de Beaumanière aux Baux-de-provence, Jean-André Charial, maître des lieux, a invité ses partenaires pour une journée de découverte destinée aux gens du cru. Des vigneron bio de l'appellation Baux-de-provence, un producteur de légumes, un apiculteur, un oléiculteur... Mais aussi une potière, un rémouleur, un ferronnier d'art, des ateliers de massage et de méditation, un stand des éditions Actes Sud, des ateliers pour les enfants animés par les scouts, des poneys... Tout est rassemblé pour passer une belle journée y compris bien sûr les paniers repas qui se sont arrachés comme des petits pains. Paniers "bio" bien sûr car c'est la philosophie de la maison depuis bien longtemps. *"J'ai été un pionnier dans la région en produisant dès 1987 du vin en biodynamie. On me prenait pour un illuminé. J'ai devancé la mode et je me félicite que ce type de production progresse dans notre société. Cela n'est pas toujours facile, comme cette année dans les vignes avec les attaques de mildiou. Mais nous devons faire avec la nature qui nous le rend bien"*. Entre les démonstrations culinaires des trois chefs des restaurants de l'Oustau de Beaumanière, de la Cabro d'Or et du Prieuré, et les

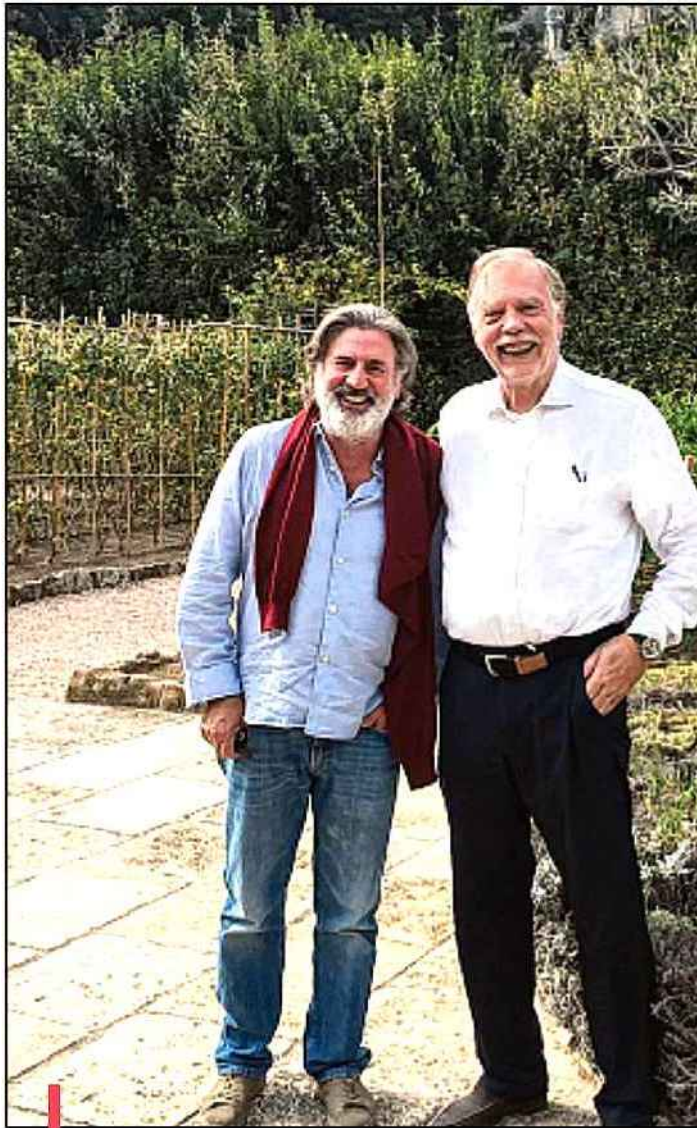


Les chefs Marc Fontanne, Glenn Viel, Brandon Dehan et Michel Hulin, ont proposé des démonstrations de cuisine lors de cette journée du bon, du bio et du bien-être à Beaumanière. /PHOTOS O.L.

nombreuses sollicitations des invités, Jean-André Charial fait la visite de son potager à Daniel Auteuil, un ami de longue date venu en voisin. *"C'est joyeux et utile de créer cet événement. Les enfants sont ravis. Ici, c'est le symbole du potager réussi. C'est l'Eden. Jean-André devrait être sanctifié de son vivant"* confie l'acteur avec un large sourire complice. **Olivier LEMIERRE**

LES RENDEZ-VOUS DE L'AUTOMNE

Des cours de cuisine, de boulangerie, d'œnologie, ainsi que des soirées vigneronnes sont programmés cet automne. Rendez-vous le 20 octobre et le 1er décembre avec le boulanger. Cours de pâtisserie le 25 novembre (les marrons) et le 16 décembre (le dessert de Noël). Cours de cuisine le 13 octobre (les champignons), le 17 novembre (les légumes d'hiver) le 15 décembre (menu des fêtes). Cours d'œnologie le 27 octobre, 11 novembre, 1er et 16 décembre. → www.baumaniere.com. ☎ 04 90 54 56 52.



Daniel Auteuil est venu en famille profiter de la journée dans le domaine de son ami de longue date Jean-André Charial.