

Jean-André Charial : “Je suis heureux car il y a un après pour l’Oustau de Baumanière”

L’Oustau de Baumanière a retrouvé ses trois étoiles dans l’édition 2020 du guide Michelin. Il aura fallu trente ans pour que la maison fondée par Raymond Thuilier, grand-père de l’actuel propriétaire Jean-André Charial, retrouve son 3e macaron. Pour le Grand Pastis, Charial se confie et raconte ses liens tissés avec son chef, Glenn Viel arrivé ici en 2015.



Jean-André Charial et Glenn Viel

Depuis 1990 et la perte de la troisième étoile, le temps a dû vous sembler bien long... A quoi pensez-vous pendant toutes ces années ?

On passe par plusieurs phases ; primo on pense qu’on va récupérer l’étoile l’année suivante, on garde cet espoir pendant 2, 3, 4 ans et on met tout en place pour la récupérer. Ensuite, il y a eu la mort de mon grand-père, il m’a fallu gérer beaucoup d’autres choses. Les années passent et on finit par s’installer dans nos deux étoiles. On va régulièrement voir les équipes du Michelin qui s’étonne qu’on ne soit pas content. Ils vous disent que les clients sont ravis ou très heureux et bien sûr, le guide ne vous dit rien sur ce que vous devez faire, améliorer ou changer.

[Visualiser l'article](#)

Dans la nuit du 31 décembre 2001 au 1er janvier 2002, il y a eu l'incendie qui nous a poussé à refaire toute la cuisine et nous nous sommes dotés de nouveaux moyens. Nous avons accueilli Sylvestre Wahid puis Glenn Viel est arrivé en mars 2015.

Vous deviez être prévenus à l'avance, vous saviez en allant à Paris que vous décrochiez la 3e étoile ?

Pas du tout. On monte à Paris tous les ans pour la sortie du guide, c'est une fête, la réunion des gens du métier. On s'était préparé mentalement, il y avait des rumeurs persistantes depuis début janvier, les gens parlaient beaucoup. Moi, j'ai été très prudent, il faut faire gaffe aux fausses rumeurs, ça peut faire très mal.

"J'ai tout de suite vu que Glenn avait du potentiel, c'est une Ferrari"



Glenn Viel en promenade inspirante au Val d'Enfer

A quoi pense-t-on lorsqu'on annonce que Baumannière passe à trois macarons ? Quelles sont vos émotions à ce moment-là ?

On s'est tombé dans les bras. Bien sûr, j'ai eu une pensée pour ma famille et mon grand-père. J'ai reçu des milliers de témoignages d'amitié et j'ai été félicité pour ma constance à l'heure où tout le monde conteste le Michelin ou rend ses étoiles. Nous, on est heureux d'en avoir trois.

Qu'est-ce qui va changer maintenant ?

www.le-grand-pastis.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

J'ai 75 ans, je pourrais tout laisser tomber mais j'aime profondément ce que je fais et j'aime Baumanière. J'ai eu des quantités d'offres de rachat aux moments les plus délicats lorsque j'ai fermé Montélimar mais c'est ma vie, j'aime mes clients, j'aime être dans la cuisine. C'est très difficile de confier son bébé. La confiance repose sur Glenn, moi je suis passé à un autre niveau, c'est douloureux mais absolument nécessaire. J'ai toujours reproché à mon grand-père de ne rien vouloir lâcher. Il voulait rester le patron même s'il savait pertinemment qu'il fallait laisser la place à la famille "pour après". Il y a des tas de vieilles maisons en France qui sont menacées par l'absence de renouvellement, moi je suis heureux car il y aura une suite pour Baumanière qui restera dans le giron Charial mais avec un chef au piano. Je dis ça mais on ne sait jamais ce que sera demain...

"Glenn sans moi et moi sans Glenn, on n'aurait pas eu la troisième étoile"



Les voûtes séculaires du vieil oustau



Un pigeon des Corbières



[Visualiser l'article](#)



Geneviève et Jean-André, une passion commune pour l' Oustau de Baumanière



[Visualiser l'article](#)



Un cadre élégant sans ostentation



Les voûtes séculaires du vieil oustau



[Visualiser l'article](#)



Un pigeon des Corbières



[Visualiser l'article](#)



Geneviève et Jean-André, une passion commune pour l' Oustau de Baumanière



Un cadre élégant sans ostentation

[Visualiser l'article](#)

Pourquoi parlez-vous de votre âge ?

Parce que l'âge ce n'est pas important, ce qui compte c'est l'engagement. J'ai pris ma retraite et pourtant je travaille plus aujourd'hui que je n'ai jamais travaillé dans ma vie, de 8 heures à 23 heures, sept jours sur sept, je fis ça parce que j'aime ça. Tout l'argent que je gagne, je le réinvestis ici. Cet hiver, nous avons injecté 750 000 € à Baumanière, c'est bien la preuve que je n'ai pas l'intention d'arrêter.

Quand on touche le Graal, les trois étoiles, que reste-t-il encore à faire ?

Il y a toujours des choses à faire et à améliorer. Ce métier, c'est la cuisine, nous sommes des aubergistes, des tauliers et je suis là où sont mes racines. J'ai vendu le bistrot de Maussane, j'arrête Courchevel et je cherche à vendre le Prieuré de Villeneuve-les-Avignon... C'est très difficile de vendre des affaires comme le Prieuré. Maintenant, c'est fini, je me recentre sur l'Oustau de Baumanière, on a des idées, on n'a pas fini... Je réfléchis à un bâtiment autour du développement durable, il faut maintenir l'exigence. Quand je pense au nombre de couverts qu'on servait dans les années 1990, c'est beaucoup plus dur désormais. Après 2011, les choses ont changé en terme de recrutement, de réservations, tout est devenu beaucoup plus difficile.

Oustau de Baumanière, D27, 13520 Les Baux-de-Provence ; infos au 04 90 54 33 07.

Photos @Baumanière, @ ThomasClément, @HenkVanCauwenbergh, @G.Voinot et @DavidAudema