

L'écologie, credo de Glenn Viel, le nouveau trois étoiles Michelin en Provence



Glenn Viel pose avec le guide Michelin 2020 qui l'a consacré, le 29 janvier 2020 devant l'entrée de son restaurant aux Baux de Provence Photo GERARD JULIEN. AFP

Auréolé d'une troisième étoile Michelin, Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière en Provence s'enorgueillit tout autant de son trophée «gastronomie durable» qui couronne un engagement écologique cultivé au quotidien dans ses cinq potagers bio.

Lundi, le guide gastronomique français a consacré trois nouveaux chefs en leur attribuant une troisième étoile: Glenn Viel aux Baux-de-Provence, le Japonais Kei Kobayashi à Paris et Christopher Coutanceau à La Rochelle.

«C'est un moment qu'il faut vivre une fois dans sa vie. C'est beaucoup d'émotion, il faut prendre ça à plein bras», commente Glenn Viel, qui est retourné dans ses terres, encore ému.

[Visualiser l'article](#)

Né en janvier 1980 dans une famille «qui compte des militaires, mais aussi beaucoup de cuisiniers», le chef à la carrure athlétique, cheveux coiffés en chignon serré, a failli devenir gendarme, comme son père. Mais le concours d'entrée l'en a dissuadé, à cause de la dictée.

Dyslexique, il a suivi une scolarité médiocre. «Il a fallu que je biaise à chaque fois, que j'invente des solutions» là où les autres apprenaient facilement. Cela l'a fait souffrir mais a aussi épanoui sa créativité.

«Un jour, j'ai entendu une phrase d'Einstein expliquant que l'imagination était plus importante que le savoir, cela m'a fait un bien fou».

Son aventure à Baumanière a démarré en 2015 quand Jean-André Charial, qui en était le chef et propriétaire, l'a appelé pour redonner vie à ce restaurant mythique, niché au creux du «Val d'enfer», au pied des falaises des Baux-de-Provence.

Créée en 1945 par le chef Raymond Thuilier, grand-père de M. Charial, l'institution très courue des gourmets et people du monde entier avait été privée de sa troisième étoile en 1990, après avoir brillé durant 35 ans au firmament de la gastronomie française.

- «Brin de folie» -

«M. Charial m'a laissé carte blanche, c'était le deal, sinon je ne serais pas venu, il a sans doute aimé mon brin de folie», dit Glenn Viel qui fourmille de mille projets après l'installation d'une poterie pour avoir une vaisselle unique et de ruches dont il s'occupe lui-même.

«Dans une assiette, le beau c'est facile à créer, c'est cuisiner sur la forme, pas le fond. Moi, je travaille sur le fond», argumente le chef tout juste quadragénaire, adepte notamment de la cuisson basée sur l'inertie de la chaleur. «Je fais tout à 47 ou 48 degrés. Au delà, ça modifie la perception du goût».

Autre trouvaille, les «cailloux d'assaisonnement» avec lesquels il râpe des produits déshydratés --légumes, langoustines...-- pour remplacer le sel dans certains plats.

Après avoir fait ses armes au Plaza Athénée et au Meurice à Paris ainsi qu'au Cheval blanc et au Kilimandjaro, à Courchevel, il avait «les trois étoiles comme objectif».

«On s'est donné à 100%, ça a payé», se réjouit-il en soulignant avoir fait revivre la «maison» (l'Oustau) devenue «poussièreuse». Les critiques du Michelin «l'ont vu. Cela prouve que ce n'est jamais perdu», juge-t-il en référence à Bocuse et Marc Veyrat, chefs tous deux déclassés.

Fier de sa troisième étoile, Glenn Viel l'est tout autant de sa distinction au titre de la «gastronomie durable», lancée pour la première fois par le guide Michelin et qu'il pratique à Baumanière, «galvanisé par le potentiel du site».

Le domaine lui permet de s'adonner à son autre passion, la nature, grâce aux vergers, oliveraies et cinq potagers qu'il cultive en bio. «Souvent j'y passe des matinées entières. C'est thérapeutique». Il y a même installé des hamacs pour le repos de son équipe.



Il compte bien que ses trois étoiles lui «permettent d'être légitime et d'avancer dans le sens» d'une meilleure protection de la nature. Car «l'écologie c'est pour toute la vie. Il faut que j'apporte des choses aux jeunes que je forme».

AFP