

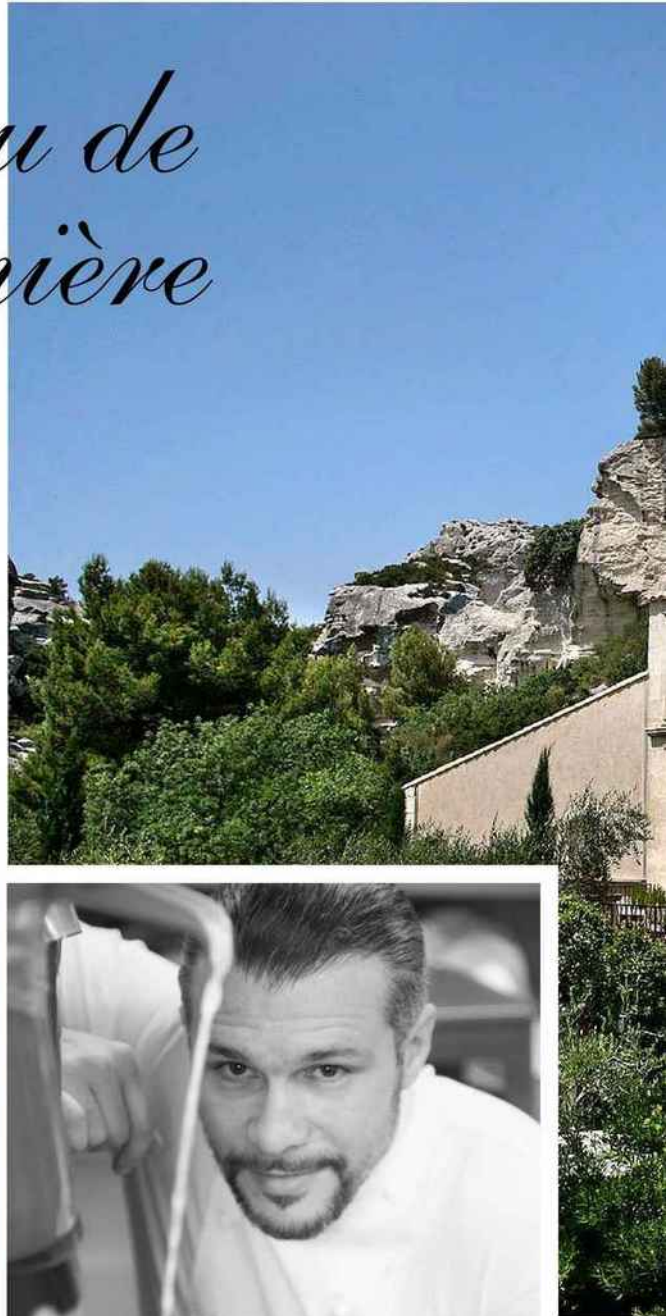


L'Oustau de Baumanière

3 étoiles sans manières

Lieu mythique (n'ayons point peur du terme) l'Oustau de Baumanière, est une institution unique en Provence. Jean-André Charial, chef passionné depuis près de 50 ans, propose une cuisine traditionnelle qui a su évoluer avec le temps.

Sa devise, « *belles manières, art de vivre et d'accueillir êtres et choses avec un sens aigu du bonheur* », résume la vision de la vie du chef 3 étoiles, propriétaire des lieux fondés par son grand-père en 1945.

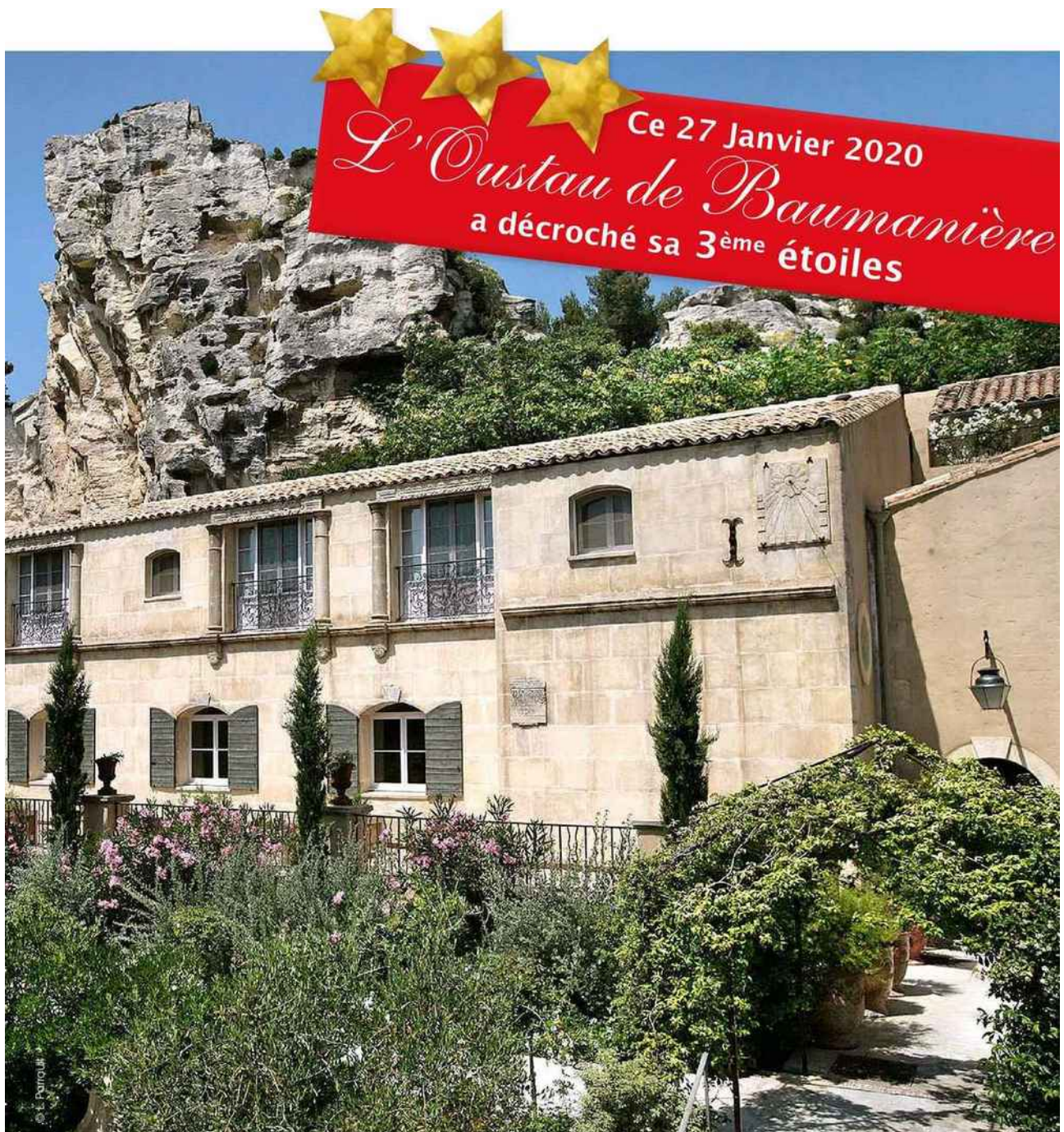


Jean-André-Charial

© David Macgarnih



Glenn Viel



Il veille aujourd'hui à la transition avec la nouvelle génération menée par Glenn Viel, chef venu de Bretagne. *« J'ai trois restaurants, et il me fallait quelqu'un à mes côtés. Mon choix s'est porté sur Glenn Viel, car j'aime son état d'esprit et sa façon de cuisiner. Je reste là mais il est toujours présent, il m'apporte un peu de jeunesse, tout en conservant l'esprit tradition de la cuisine de Baumanière »*. Glenn Viel est originaire de Bretagne, ce jeune chef a fait ses armes dans les plus belles maisons françaises du Meurice au Kilimandjaro où il a obtenu deux étoiles au guide Michelin. Il est à présent fier d'œuvrer à L'Oustau de Baumanière et il bouscule l'histoire tout en respectant la tradition.

Késako un oustau ? Tout simplement une maison en provençal. Faire escale à l'Oustau de Baumanière, c'est d'abord goûter à tout ce que peut offrir la Provence. Le soleil comme une évidence et l'air empli de parfums qui invite même quelques embruns si l'on y prend garde. Les oliviers et la saveur de leurs fruits traités avec soin, les herbes fraîches comme un cadeau de la nature pour le cuisinier, la montagne environnante qui nous donne l'impression d'évoluer au cœur d'un tableau de Cézanne. Juché au cœur du plus admirable pays qu'on puisse imaginer, à mi-chemin des terres de Cézanne, donc, et de Van Gogh, des férias de Picasso et des monastères



romans, non loin des fontaines de mousse à l'ombre des platanes, des allées de cyprès et des vallons odoriférants, Baumanière est, à l'abri des rudes rochers frangés de belles demeures du XIII^{ème} siècle de l'ancienne place forte des Baux, un vrai lieu.

Bien plus qu'un hôtel, plus qu'une maison, plus qu'une table doublement étoilée, c'est une institution qui a accueilli et continue de charmer acteurs, personnalités et têtes couronnées en préservant son authenticité. Depuis 2015 Glenn Viel perpétue le service d'une cuisine de pays raffinée et rigoureuse pour laquelle "essentiel" est le maître-mot. Pour ce breton d'origine au parcours prestigieux, il est naturel de travailler avec des produits locaux, de cultiver les terres généreuses des jardins de la maison. Avec passion, il fait naître le produit, le cueille à maturité et lui redonne vie dans l'assiette en racontant sa véritable histoire. Au printemps, les petits pois d'une fraîcheur inouïe au goût à peine sucré aussi bons crus que cuits, les morilles, les dernières truffes du terroir, le miel et les abricotiers, sont autant de sources d'inspirations végétales qui accompagnent la terre et la

mer dans l'assiette. Il aime mettre en exergue le produit dans sa version la plus authentique et déborde d'idées et d'imagination. Ainsi, il a fait installer des séchoirs à tomates sur les terrasses du restaurant ; il crée avec le boulanger un accord met-pain en proposant des pains différents avec chaque plat ; il a mis au point un système inédit d'assaisonnement par la concentration d'ingrédients (céleri, champignons, langoustines,...) ses «cailloux d'assaisonnement», Breton d'origine, il fabrique également son beurre à partir du lait produit à la ferme la plus proche et agrandit le potager. Bien-sûr deux macarons exigent des dressages pertinents, mais pour Glenn Viel, en cuisine comme en pâtisserie, on ne se perd pas en fioritures. Le goût, d'abord le goût, toujours le goût. S'ensuit seulement après cette obligation absolue l'élégance du beau-manger.

Sa fierté : un menu de légumes provenant en partie de son potager bio. Son meilleur conseil pour les cuisiniers du dimanche : « aller faire le marché, choisir les produits qui vous font envie et les cuisiner simplement ».