



MICHELIN  
2020



Les Baux-de-Provence

Formation :  
lycée des métiers Sainte-Catherine  
du Mans

## Glenn Viel

### ■ L'Oustau de Baumanière

**G**lenn Viel se souviendra longtemps du 21 janvier 2020 : "C'est le moment le plus fort de ma vie, car je ne m'y attendais pas. La naissance de tes enfants, des moments extraordinaires, tu les attends pendant neuf mois, tu n'as pas cet effet de surprise. C'est tellement incroyable de se dire que tu entres dans ce cercle très fermé des 3 étoiles. C'est l'une des choses dont j'ai rêvé. Le premier mois, tu y penses tous les jours. Après, il faut prendre du recul, asseoir et pérenniser cette troisième étoile. Mon but, c'est de toujours de créer, d'in-

nover, d'affirmer mon identité." Un bonheur qu'il partage avec **Jean-André Charial**, propriétaire de l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône), celui qui a fait confiance à ce jeune chef en mars 2015. "J'étais peu connu, même si j'avais eu 2 étoiles. Je lui ai dit que je me donnais sept ans pour avoir 3 étoiles. Monsieur Charial ne m'a jamais rien refusé", reconnaît Glenn Viel.

#### Un passage à 45 couverts

Quelques semaines après la sortie du guide Michelin, le



45 couverts en terrasse depuis la réouverture le 5 juin.



Laurent Soustel, directeur de salle, Jean-André Charial, propriétaire de l'Oustau de Baumanière, Glenn Viel, chef, Brandon Dehan, chef pâtissier, et Gwendal Poullennec, directeur international des guides Michelin, lors de l'annonce des nouveaux étoilés, au Pavillon Gabriel à Paris.

6 mars, l'Oustau de Baumanière rouvrait ses portes pour une nouvelle saison. Le 14 mars au soir, en raison du coronavirus, tout s'arrête comme dans tous les restaurants de France. "Une semaine d'ouverture, on était plein. Et on a fermé." La réouverture du 5 juin n'est pas facile quand la clientèle étrangère représente une bonne partie de la fréquentation, y compris hôtelière.

En revanche, la grande terrasse (où les 70 couverts étaient déjà bien espacés) accueille les 45 clients dans d'excel-

lentes conditions pour respecter la distanciation. "Avant la troisième étoile, nous avions décidé de passer à 45 couverts et de ne plus ouvrir sept jours sur sept. Trois services sont supprimés. Cela permet d'avoir toujours la même équipe et cela s'adapte parfaitement à la situation actuelle", explique le chef. Grâce à la très grande cuisine, la brigade (23 salariés) dispose également de l'espace imposé par le dispositif sanitaire. "On est tous à plus d'un mètre avec des masques. Ce qui est pénible, c'est pour goût-





ter." Les travaux prévus en cuisine ont été reportés.

"Je fais une cuisine de produits, assez épurée. Je suis partisan des trois saveurs, pas plus, pas moins. Avec toujours une idée forte et originale. Par exemple, on fait une carotte déshydratée et réhydratée avec un jus de carotte réduit plusieurs fois", raconte Glenn Viel. Couteaux les pieds dans l'eau, servis tiédés, basilic, pain croustillant comme une algue séchée, pignons de pin, Carabineros, côtes de romaine, chips de crevettes, pulpe de citron confit, Saint-pierre ciselé, cuit à la broche, ravioles de fleurs de courgettes, crème triple et caviar Schrenki... Des idées fortes qui donnent de la matière et du fond à l'équipe de salle (25 personnes), dirigée par Laurent Soustel.

## "Il ne faut pas faire de compromis avec ce que l'on est"

Toujours enthousiaste, plein d'énergie et d'idées, Glenn Viel savoure la reprise. Le confinement a été propice pour trouver de nouvelles pistes de recherche. Tout en conservant cette conviction : ne pas regarder ce que font les autres chefs afin d'éviter toute influence, même inconsciente. "Je me considère comme un enfant en pleine croissance. J'ose. Il ne faut pas faire de compromis avec ce que l'on est. Penser que l'on peut laisser une empreinte dans la cuisine avec une idée ou une technique, c'est pas mal non ?" ■



Nadine Lemoine

Poser une question, ajouter un commentaire

[www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR063641](http://www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR063641)

## > Les Couteaux, bouillon de pistou

### Ingrédients

#### Pistou

2 bottes de basilic  
10 g de pignons de pin  
15 g de parmesan râpé  
1 g de sel

#### Couteaux

26 couteaux

#### Pâte de pignons de pin

50 g pignons de pin  
5 cl huile d'olive  
5 cl jus de citron  
Bouillon de pistou

#### Pistou

1/2 pièce d'échalote  
5 g de beurre

#### Pain brioché sur le galet

100 g de farine  
4 g de levure  
4 g de sucre  
2 g de sel  
10 g de beurre  
66 g de sel

#### Chips de tapioca

1 litre d'eau  
150 g de tapioca  
45 g de poudre d'algues

### Progression

#### Pistou

• Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

#### Couteaux

• Ouvrir les couteaux à cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la partie inférieure servira pour le bouillon de pistou).

• Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

#### Pâte de pignons de pin

• Mixer le tout pour obtenir la consistance d'une pâte.

#### Bouillon de pistou

• Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre et finir la coloration. Ajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire

infuser à feu doux 4 minutes. Filtrer, garder au chaud.

#### Pain brioché sur le galet

• Pétrir la pâte, laisser reposer 30 minutes. Détailler à la forme souhaitée, dorer le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10 minutes à 180 °C.

#### Chips de tapioca

• Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale. Mixer pour obtenir un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser sécher. Frire à 200 °C.

#### Dressage

• Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud dessus. Poser quelques feuilles de basilic juste tombées avec des pignons de pin torréfiés à côté. Dans une cuillère, mettre la pâte de pignon, et le pain avec la chips proche de l'assiette.

