



VANITÉS VOYAGES

Un paradis en Val-d'Enfer

Caché au fond d'une vallée des Alpilles, Baumanière a accueilli la reine d'Angleterre, le général de Gaulle et quelques rock stars en mal de soleil. Visite d'une perle provençale estampillée Relais & Châteaux.

Texte **Pierre Groppo**

Le 27 janvier, le cœur du chef Glenn Viel s'est mis à s'emballer. Tout comme celui de Jean-André Charial et de son épouse Geneviève, propriétaires de Baumanière, l'hôtel-restaurant paradisiaque en contrebas des Baux-de-Provence, et, on l'imagine, des dizaines d'employés qui les accompagnent. Raison de cette arthmie cardiaque collective ? Le retour, trente ans après l'avoir perdue, de la troisième étoile Michelin pour l'Ousteau de Baumanière, le restaurant qui a régalié en soixante-quinze ans tout ce que le monde compte de politiques et d'artistes, de la reine d'Angleterre (en 1971) au prince Albert et à la famille Obama (en 2019) en passant par Fernandel, Jean Reno (qui s'y est marié), les Rolling Stones, Picasso, De Gaulle et tous les présidents de la République (à l'exception, pour l'instant, d'Emmanuel Macron). Et qui a marqué des générations de chefs internationaux, dont le Californien Wolfgang Puck, passé par ses cuisines, ou l'Anglais Heston Blumenthal qui y eut sa révélation professionnelle en découvrant la table, à 16 ans, en 1982.

« J'avais prévu de faire une fête en avril », confie Jean-André Charial, petit-fils du fondateur et pilote de cet éden provençal où s'activent, dans un invisible ballet, pas moins de cent cinquante employés, des cuisines aux jardins en passant par les terrasses, chambres, offices, allées planquées comme des coulisses de théâtre. Mais le Covid-19 est passé par là. « On a repoussé la fête. On verra bien », renvoie le septuagénaire, faux bougon et authentique *serial entrepreneur* (il a eu des



établissements à Londres, Tokyo, Courchevel et garde quelques adresses dans la région), fou de bons vins, qui a traversé une overdose de petits pois poussés en masse dans le potager pendant le confinement.

Charial, cheveux blancs, barbe de trois jours, Apple Watch au poignet avec laquelle il communique avec son chef, a le même âge que Baumanière : 75 ans. Il connaît bien la maison, pour y avoir passé ses étés d'enfance, puis rejoint son grand-père, âme autocratique du lieu, à sa sortie d'HEC (« J'étais bon en tout et excellent en rien. Ça m'a permis de comprendre la gestion, un bilan d'entreprise »), « un type d'une génération qui avait connu deux guerres mondiales et qui n'avait peur de rien ». Jusqu'à sa mort à 97 ans en 1993, il restera le commandant en chef de ce vaisseau planqué dans un lieu au nom inégalé : Le Val-d'Enfer.



Raymond Thuillier, le grand-père, est venu à la cuisine sur le tard. Fils de la cuisinière du buffet de la gare de Privas, en Ardèche, il se lance d'abord dans les assurances à son retour des tranchées. Un business tout neuf à l'orée des années 1920 dans lequel ce commercial hors pair (« Le premier à inventer, à côté de la table étoilée, une autre plus accessible, et à proposer des vins et des champagnes estampillés Baumanière ») se débrouille suffisamment bien pour tout planter à 50 ans et ouvrir son restaurant dans un ancien manoir dégouté dans un vallon paumé des



Alpilles, parmi les roches de calcaire qui se dressent comme des totems étranges entre garrigue, pins et oliviers. C'est Georges Pompidou, proche de Thuillier et alors jeune directeur du secrétariat d'État au tourisme qui inaugure la table en 1947. L'adresse est idéalement située, un peu à l'écart de la route de la Riviera que les touristes fortunés ont sillonné avant-guerre. Ils n'ont qu'une hâte : la retrouver.

Baumanière, c'est pourtant tout sauf l'auberge familiale bordant la Nationale 7 chantée par Trenet. Thuillier, habitué des bonnes tables de Lyon, collectionneur d'ouvrages culinaires que Charial conserve par dizaines dans son bureau parfumé au cigare, crée un endroit à part : une table racée, plus quelques chambres surplombant la piscine au fond du vallon. C'est le prototype des Relais & Châteaux, avec gastronomie locale et accueil cousu main. On y croise Christian Dior (Thuillier préfèrera le livre des recettes préférées du couturier), Cocteau s'y installe trois mois durant pour tourner, dans les carrières toutes proches, son *Testament d'Orphée*. Triplement étoilé dès 1954, L'Ousteau se double bientôt d'un cercle hippique, d'un second restaurant plus simple, La Cabro d'Or, clin d'œil à une légende locale selon laquelle une chèvre d'or veillerait, dans les grottes alentour, sur les trésors pillés puis abandonnés lors des raids arabes du haut Moyen Âge. Deux enclos où des chèvres veillent sur les chevrettes entretiennent aujourd'hui la légende. Le reine Élisabeth II, chose rarissime, dort à Baumanière en 1972 après un dîner où défilent les classiques de Thuillier, loup farci en croûte, baron d'agneau, les fameux petits pois et le



millefeuille (toujours à la carte). « Elle est arrivée avec des camions de valises alors que Deng Xiaoping et sa délégation, passés par-là en 1975 se contentaient de petites mallettes », se souvient Charial. Plus tard, Jacques Chirac et Saddam Hussein déjeuneront en tête à tête au bord de la piscine, avant que ne soit improvisé un dîner irakien (en plus, paraît-il, d'une course à la cocarde et un lâcher de taurillons dans



les rues des Baux), tandis que les coffres des chambres s'avèrent trop petits pour les bijoux d'Elizabeth Taylor.

En 1990, la troisième étoile saute. Difficile de convaincre le nonagénaire Thuillier de changer les choses. Charial s'en souvient : « Côté cuisine, il venait d'une génération qui avait manqué, connu les privations. Il fallait que ce soit abondant, généreux. Tout était un peu figé : les recettes, la verrerie. Acheter un fax ? Mais puisque le télex marchait. » Sa seconde épouse, Geneviève, aussi. « Sans elle, je n'aurais rien pu faire. Baumanière, c'est vraiment un projet à quatre mains », souligne Charial. Mais cette femme réservée, qui a en horreur les clichés provençaux, tomettes au sol et enduits couleur curry, et

Raymond Thuillier (2), l'assureur-gastronome ouvre son restaurant dès 1947.

Parmi les clients : Christian Dior, Jean Cocteau, qui salue « l'ami Thuillier » sur le livre d'or (3) et même la reine-mère, épouse de George VI d'Angleterre (1).

qui habite une maison au dépouillement japonais, commence à revoir l'architecture, les jardins, l'art de la table. « J'ai voulu tout noyer sous la végétation, dit-elle. Comme pour tout, il fallait une structure et, à partir de ce moment-là, on peut créer, se laisser un peu aller. »

Trente ans plus tard, le résultat est splendide. Chambres au luxe tamisé, plus maison de famille que *resort* hôtelier (« on peut avoir une lampe Ingo Mauer, mais quel besoin de le crier ? »), à choisir soit au-dessus de l'Ousteau, soit en contrebas, dans le manoir un peu à l'écart ou les petits Mas entre vigne, piscine (ou sont livrés les paniers pique-nique, une autre de ses idées) et jardin biologique. Quand L'Ousteau de Baumanière a brûlé en 2001, c'est elle qui a tout refait, trouvé les colonnes XVIII^e siècle qui ponctuent la façade, les ferronneries qui habillent les fenêtres, le tout « sans rien



trop toucher, sans dénaturer l'histoire ». Et voilà un dédale d'allées de lauriers roses, de carrés de buis où poussent les agapanthes, les lavandes et les rosiers, de pergolas où grimpent des jasmins blancs. Sous l'ombre des mûriers, des figuiers, d'un platane deux fois centenaire murmurent fontaines et bassins d'eau, tandis que les cyprès s'élancent droits comme des I dans le ciel bleu électrique. S'il y a des célébrités, on ne risque pas de les croiser à force de détours fleuris, de haies, d'oliviers. Trois canards en revanche n'hésitent pas à s'inviter dans une des trois piscines, c'est comme ça. « J'ai honte de ceux qui viennent y chercher les traces de la reine d'Angleterre, du général de Gaulle et de cent autres illustres »,



Les couteaux « pieds dans l'eau », clin d'œil aux origines bretonnes de Glenn Viel (en dessous), le chef à l'origine du retour de la troisième étoile Michelin en janvier. Le menu servi à Élisabeth II lors de son séjour au printemps 1972.

écrivait Frédéric Dard, auteur de *San Antonio* et habitué des lieux, en 1991. Chariol : « Les gens connus sont comme les autres, ils veulent qu'on leur foute la paix. »

Cuisson méphistophélique

Il faut essayer la terrasse de La Cabro d'Or, où règne Michel Hulin et des assiettes aussi lumineuses que l'huile d'olive du coin. Et goûter à l'Ousteau à la cuisine de Glenn Viel, adepte du « plus on enlève, plus on avance », au piano depuis cinq ans. C'est sublime. Le gars aussi. Âgé de 40 ans, petite queue-de-cheval, un Instagram à rebours de toutes les tendances, qu'il s'agisse du selfie comme du trait de sauce et des fleurs à manger. « Un jour, j'ai cuisiné un poule pour Insta. C'était beau, mais *quid* du goût ? » Il le travaille du coup à la carte en île flottante, invente des techniques, comme ce rouget agrafé, rôti dans du papier cuisson, à la fois nacré et charnu, la lotte déshydratée au ventilateur à la consistance jamais vue, qu'il aimerait voir rentrer dans l'histoire des techniques. Si le gigot de lait servi à la reine d'Angleterre a perdu ses anchois et son ail, le menu tous légumes, lancé au milieu des années 1980, est toujours là. Les végétariens sont rassurés : qu'ils ne ratent pas les tomates façon matriochka. Travail remarquable sur les sauces, les jus, qu'il s'agisse des couteaux « les pieds dans l'eau », clin d'œil à ses origines bretonnes, ou ce pigeon à la cuisson méphistophélique accompagné d'un jus à la lavande, le tout servi avec des accords mets-pain (à l'huile d'olive, aux algues). Il a revu toutes les températures, ses plats sont servis autour des 47 ou 48 °C, (« plus, ça ne sert à rien »), imagine un consommé de



langoustine ultra-frais associé à de l'orge torréfié à boire comme un whisky, divin quand rôde la canicule. Une vision partagée par le chef pâtissier Brandon Dehan qui, à côté du millefeuille historique et de la crêpe Thuillier, revus et corrigés, lance un dessert à base de carottes, une tartelette aux myrtilles poêlée au basilic.

« Quand Jean-André Chariol m'a contacté, je n'étais pas intéressé. J'étais en Polynésie, je faisais des formations. On s'est quand même rencontrés, j'ai cuisiné trois plats... » La magie opère. Pour le lieu aussi. Chariol, assure-t-il, lui a laissé la main libre, tout en continuant à tourner parmi les tables, avec sa visière en plastique, Covid-19 oblige, et sa tenue de cuisinier. Le souvenir du vieux Thuillier, réfractaire à tout, a sûrement joué. « Je m'étais dit qu'il fallait remettre du peps, bousculer un peu les choses », explique Glenn Viel, rencontré en terrasse un peu avant le service du déjeuner.

Tiens, voilà Geneviève, en route pour la boutique, où l'on trouve désormais les créations de Cécile Cayrol, céramiste qu'elle a dégotté à Arles et qui signe désormais la vaisselle de l'Ousteau : « Glenn, il faudra que je vous parle, un des gars a enfoncé ma voiture, on doit faire un constat.

– Oui, bien sûr. Il faudra aussi qu'on voie pour la porte des poubelles, il faudrait la remplacer par une porte genre saloon, sinon ça ne ferme pas », lance le chef. Instantané de la vie ordinaire en coulisse, où Glenn a planté un deuxième potager bio pour une cuisine écolo (mais jamais hurlante), pas loin des vignes où Chariol version vigneron fait pousser L'Affectif, son rosé en biodynamie. Ni Chariol ni le plus jeune chef triplement étoilé de France n'ont voulu augmenter les prix.

Dès l'ouverture, les clients sont revenus. Sur le parking, les plaques disent Marseille, les Bouches-du-Rhône, le Var, mais pas seulement. La basket cool et propre voisine avec le mocassin à picots et la sandale sur semelle de corde, les jeunes couples déconfinés avec des quinquas fêtant un anniversaire de mariage avec leur progéniture, un ministre venu avec femme et enfants. Il paraît que Charlotte Gainsbourg et Yvan Attal sont là, quelque part, parmi les lauriers.

Viel sait qu'on ne peut pas plaire à tout le monde. « Si on a perdu des clients, on en a gagné de nouveaux et d'ex-habitués sont de retour ». Tout à l'heure et ce soir, la terrasse sera pleine. Lui montre autour le jardin, le vallon, les rochers, qui doivent changer ce fils de gendarme de ses précédentes expériences à Paris et Moscou. « Je suis un terreux, dit-il. Ma cuisine, c'est plus une cuisine de campagne que de ville. Je ressens les choses, et ici, elles sortent. » C'est drôle, Chariol aussi parle de vibrations, de sensations. Ni l'un ni l'autre ne font penser à un illuminé versé dans la lithothérapie. À croire qu'il existe quelque chose, dans ce Val-d'Enfer, propre à être ressenti. La lumière, un ingrédient, qui aurait permis au chef se révéler ? « Une découverte ? réfléchit Glenn Viel. Ici, c'est moi-même que je crois avoir finalement trouvé. » □

Domaine de Baumanière
Les Baux-de-Provence. relaischateaux.com