

## À TABLE

# À L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE, LA CUISINE ESPIÈGLE DE GLENN VIEL

LE TROIS-ÉTOILES DES BAUX-DE-PROVENCE RÉGALE AVEC DES ASSIETTES AU TEMPÉRAMENT AFFIRMÉ QUI MARQUENT LA MÉMOIRE DES GOURMANDS.

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND  
sdurandsouffland@lefigaro.fr  
ENVOYE SPÉCIAL AUX BAUX-DE-PROVENCE

Un 3-étoiles doit se plier à un certain cahier des charges pour mériter sa couronne. Parmi les impératifs : proposer, pendant le repas, au moins une assiette que vous n'oublierez pas de sitôt. À l'Oustau de Baumanière, Glenn Viel, 42 ans, en aligne cinq, au bas mot, dans son grand menu.

L'Oustau est une institution singulière. Adresse créée par l'autodidacte Raymond Thuillier, elle connut rapidement la gloire après-guerre (36 années à trois macarons entre 1954 et 1989), puis des temps moins flamboyants sans toutefois déchoir. La maison a aujourd'hui la chance d'avoir à sa tête deux cerveaux complémentaires : celui de Glenn Viel, perché à 1,90 m d'altitude, et celui du propriétaire - qui accepte de laisser la vedette à son cadet hyperactif -, Jean-André Charial, 77 ans, petit-fils de Thuillier, lui-même chef mais initialement formé à HEC, toujours présent au passé. De cet attelage atypique jaillit, dans le décor d'un chaos rocheux hérissé de cyprès, une cuisine dotée d'un tempérament affirmé. Une cuisine joueuse, aussi, ce qui offre à la clientèle en or massif de l'établissement l'assurance qu'ici, elle ne s'ennuiera pas devant un ennemi turbot truffé.

Ainsi, la « laitue serrée cuite sous pression » est de ces trouvailles qui réveillent. D'abord parce qu'elle n'est pas cuite du tout. Ensuite parce que la laitue a mauvaise presse au royaume des salades : moins canaille que la frisée, moins glamour que la roquette, moins sauvage que la roquette, elle a besoin d'une escorte lestée pour susciter l'enthousiasme. Viel lui a composé un commando végétal de choc (fenouil, citron, tomate, basilic, épinards, pomme Granny Smith...). Le tout est sanglé dans quelques feuilles



Glenn Viel propose notamment à la carte de L'Oustau de Baumanière une sardine-tartine et crêmeux de pain toasté, des carabineros au grill ou encore une laitue serrée cuite sous pression (ci-contre, de haut en bas).

VIRGINIE OVESSIAN/L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE, STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND/LE FIGARO

croquantes, ce qui donne, à l'œil, comme une grosse fleur de courgette farcie ou une flamme verte. C'est frais, intriqué, inédit. En un mot : enlevé.

Idem avec la sardine-tartine et crêmeux de pain toasté. Le délicieux petit poisson est intégralement passé à la casserole, tête comprise qui demeure croustillante quand le reste fond dans la bouche. Après le menuet de la laitue-surprise, on passe ici à des saveurs marines puissantes et à une composition audacieuse jusque dans sa présentation. Berlioz remplace Boccherini. La sauce est un plat à elle seule, qui pousse avec culot la recherche de la rapidité dans ses retranchements.

Les couteaux, à présent, font le poirier. Les longues coquilles vernissées,

liées à leur base, forment une sorte de barillet érigé dont dépasse l'extrémité des mollusques, exactement comme lorsque ces bêtes se laissent piéger, à marée basse, par une poignée de gros sel jetée sur le sable humide. On attrape chaque cartouche avec des pincettes mais ce n'est pas là que réside la prouesse : quelle profondeur dans la réduction iode-basilic qui nappe la porcelaine ! On y trempe la chair avant de la déguster, et la complexité du coquillage qu'on croise surtout côté Atlantique avec la plante phare des rivages méditerranéens est si évidente qu'on la croirait hors d'âge.

Atteint à une « betterave fêlée » à la saveur tellurique, le homard se parfume à l'estragon. Il y a dans cette assiette rouge sur rouge un jeu de textures et d'intrusions gustatives, de sucres de terre et de mer, qui provoquent une forme d'ivresse des profondeurs accentuée par un effet double sauce des plus grisants. Cuissons du noble crustacé et de la betterave roturière grandioses.

« Il y a souvent, chez Glenn Viel, une recherche du trompe-l'œil, une tendresse pour le « je ne suis pas le plat que vous croyez » »

À l'agneau de lait né dans la garrigue, un jus nourri d'algues et de moules donne de faux airs de pré salé : bien joué. Débuter, pour terminer la séquence salée, un ultime chef-d'œuvre : le pigeonneau en croûte de foin, abats roulés dans une feuille de laitue fine comme une longue cigarette, jus à la lavande. Cuisson diabolique, équilibre parfait : une démonstration. Si tous les professeurs de « Top Chef » étaient de ce niveau, les candidats auraient de la chance.

Par contraste, le dessert bien de saison du chef pâtissier Brandon Dehan, une très bonne poêlée de cerises, crémeux de clafoutis et givré noix de coco, apparaît quelque peu sage au regard du festival ébouriffant qui l'a précédé.

Il y a souvent, chez Glenn Viel, une recherche du trompe-l'œil, une tendresse espiègle pour le « je ne suis pas le plat que vous croyez ». Du moins dans sa cuisine, car il donne l'impression d'être, lui, ce à quoi il ressemble : un grand gars (quelque carrure !) sympathique et disponible pour de patients tours de salle avec arrêts-séjourns fréquents. Un petit Paimpolais devenu star grâce, aussi, à une émission de télévision mais qui garde les pieds sur terre, privilégie le fond à la forme et parle de ses projets incessants sans régurgiter des éléments de langage inventés par d'autres. Une force qui va, et qui nous régale. ■

L'Oustau de Baumanière.

Les Baux-de-Provence (13).

Tél. : 04 90 54 33 07.  
Menus à 170 € (tout légumes) et 305 €. Fermé mercredi et jeudi.

## LA PROVENCE VOYAGE À LA MIRANDE

À AVIGNON, FLORENT PIETRAVALLE JOUE AVEC LA FERMENTATION ET MULTIPLIE LES RÉFÉRENCES ET LES TERROIRS.

À un pied du Palais des papes, Florent Pietravalle travaille des produits locaux sans filtre ni tambourin, en tournant résolument le dos au folklore gastronomique méridional. Ici, ce n'est pas maître Cornille qui est aux fourneaux. En poste depuis six ans à La Mirande, luxueux hôtel avignonnais, le jeune trentenaire natif de Montpellier est passé par l'école Gagnaire, dont on ressent l'influence ; il connaît sa Provence sur le bout des doigts et l'emmène en voyage à travers le monde. Voilà à la fois la richesse et, pour certains inconditionnels du patriotisme gourmand, la limite de son répertoire.

Dire qu'on se régale à La Mirande relève de l'euphémisme. La première des mises en bouche, ce soir-là, sonnait clair comme un encourageant diapason : truite de l'Isle-sur-la-Sorgue et boudin noir, étincelle apéritive qui enjôle et pétarade à la fois. La grande affaire du chef, c'est la fermentation qui va donner à la plupart de ses plats un cachet particulier. Comme avec cette formidable langoustine, miel fermenté, umeboshi d'abricot (interprétation d'un classique japonais à base de prunes), servie sous une giboulée de tagète. À l'œil, une éruption solaire ; en bouche, une science de la cuisson et du dosage des ingrédients, des sensations.

Le risque se niche dans une trop grande profusion, une multiplication des références et des terroirs, la recherche trop poussée de l'exploit. Ce fut le cas avec le tronçon de turbot cuit en vessie langé d'algue kombu sur un bouillon dashi (exploit n° 1), puis revêtu d'une spectaculaire livrée verte et

Florent Pietravalle tient son cap à La Mirande avec, entre autres, son huître Migliore, sauce XO.

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND/LE FIGARO, BOBY/LA MIRANDE



blanche (exploit n° 2), escorté de kimchi : la vérité de notre poisson se note dans cette profusion polysensorielle.

Mais qu'on se rassure, Florent Pietravalle (1 étoile Michelin, 16/20 Gault & Millau) tient son cap, ce que soit dans la très futée composition murex, ail des ours, tête de cochon, qui fait penser à

une déclinaison maritimo-canaïlle des escargots à la bourguignonne, ou la remarquable association viande maturée (divine côte de cochon), miso de riz, sardine fumée. Réussite également avec un yaourt au raifort (dosage au trébuchet) surmonté d'un garum de bœuf, de caviar et de feuilles d'oxalis acidulé ; encore une jolie fantaisie terre-mer qui s'accompagne d'une sorte de bière de concombre ultradésaltérante.

Ultime gourmandise

Après un intermède à base de fromage de chèvre, fraises immatures fermentées et carvi, voici deux desserts de très bonne tenue. Le premier prend la forme d'une glace au lait d'amandes agrémentée de fleurs de sureau dans tous leurs états, notamment cristallisée dans du sucre. Pour terminer, une ultime gourmandise en chaud-froid associée abricot, amandons et tagète : le chef retombe sur ses pieds et nous aussi. Le Palais des papes est à sa place, et c'est bien une nuit avignonnaise qui nous accueille à la fin de ce grand voyage immuable orchestré par un service attentif et précis. ■

S. D.-S. (ENVOYE SPÉCIAL À AVIGNON)

La Mirande, 4, place de l'Amirante à Avignon (84). Tél. : 04 90 14 20 20. Menus à 90 (déjeuner hors w.-e.), 150 et 190 €. Fermé du lundi au mercredi.

