



À L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

"Il y a toujours de l'excitation avant un premier service"

"Ce soir, c'est le premier service. Et pour moi, c'est déjà cinquante fois le premier service". À l'Oustau de Baumanière, deux étoiles au guide Michelin, le maître des lieux Jean-André Charial recevait vendredi les premiers clients de la saison. Comme beaucoup sont des habitués, ils lui amènent des cadeaux; ce monsieur, par exemple, un magnum de Garrus dans la mallette. En cuisine, Glenn Viel et ses équipes s'activent. Le restaurant La Cabro d'Or de Michel Hulin n'a pas fermé durant l'hiver tandis qu'au Prieuré à Ville-neuve-lès-Avignon, le nouveau chef Marc Fontanne (qui a remplacé Fabien Fage parti pour The Marcel à Sète) prépare le début de la saison, le 16 mars.

"Il y a toujours de l'excitation avant un premier service, estime Jean-André Charial, 72 ans. J'aime particulièrement ce lieu, cet endroit, cette cuisine. J'adore l'ambiance des cuisines, je ne peux pas m'en passer. Ce qui m'intéresse à Baumanière, c'est de rendre ce lieu plus beau chaque année. C'est ce qui me fait vibrer!" Des travaux dans les chambres de l'hôtel cinq étoiles ont été effectués sous les mains de Geneviève Charial et de sa belle-fille.

Dans la salle de réception de l'Oustau de Baumanière, la décoration a évolué : luminaires, housses des chaises, nappes ont été changés. Une grande glace teintée a été mise en place dans l'optique d'apporter plus de légèreté et de clarté.



À L'Oustau de Baumanière, Jean-André Charial (au centre) prépare le printemps avec les chefs de cuisine Glenn Viel, Michel Hulin et Marc Fontanne. / PHOTO BRNUO SOUILLARD

À La Cabro, l'atmosphère a été rendue "plus cosy" avec des couleurs plus foncées. "Chaque année, on fait au minimum 500 000 euros d'investissement", commente le maître des lieux qui a "hâte" de montrer tous les changements à ses clients.

La réouverture de Baumanière semble donner le ton du printemps. La carte du chef de cuisine Glenn Viel comporte des

nouveautés de saison comme le cœur de cabillaud et ses topinambours confits ou une île flottante de calamars.

Les plants chéris des petits pois de Jean-André Charial sont en fleurs et les brunchs de printemps reprennent dimanche prochain 18 mars.

Les beaux jours sont annoncés.

I.A.