

20 chefs provençaux et une pluie d'étoiles sur Baumanière

LES BAUX La cérémonie de remise des étoiles Michelin s'est déroulée hier dans les salles du restaurant



Les chefs provençaux réunis dans les jardins de l'Oustau de Baumanière.

/ PHOTO PHILIPPE DAUPHIN

Ils sont venus de Saint-Rémy, d'Eygalières, d'Avignon, du Luberon ou du Gard voisin. Hier, l'Oustau de Baumanière, restaurant des Baux-de-Provence triplement étoilé au Michelin, recevait une vingtaine de chefs de la Provence intérieure, pour la cérémonie officielle de remise des étoiles 2021 du célèbre guide rouge. Ils ont reçu, les uns après les autres, leur plaque arborant leur(s) étoile(s), qu'ils fixeront à l'entrée de leurs établissements... dès qu'ils pourront accueillir leurs clients.

C'est pour bientôt, d'ailleurs, et le sujet de la réouverture des terrasses, au 19 mai, était sur toutes les lèvres, hier. "Recevoir tous nos confrères étoilés, c'est une joie, et nous retrouver juste avant l'ouverture, cela apporte un côté un peu spécial, symbolique. Ça repart", souriait Jean-André Charial, emblématique propriétaire de l'Oustau de Baumanière. Ici, on n'a guère pu profiter de la troisième étoile, re-

trouvée en janvier 2020 sous la houlette du chef Glenn Viel. "C'est capital, cette récompense. Mais on a ouvert le 5 mars 2020 pour reformer le 14 mars. Puis on a fait l'été pour fermer de nouveau en octobre. Là, on marque un nouveau départ." Jean-André Charial a insisté sur ce côté symbolique au micro, devant tous les chefs étoilés. "On célèbre les étoiles Michelin, et on se projette dans l'avenir, dans les semaines qui viennent. On est impatient de repartir."

À ses côtés, Frédéric Cruz, directeur de l'entreprise Métro, grossiste alimentaire et partenaire du guide Michelin, qui a fait office de maître de cérémonie, est resté dans la même tonalité. "C'est la première année que ce rendez-vous est organisé dans ce climat si particulier, c'est le moment de se retrouver autour de cette passion commune, la cuisine, et d'envisager le futur, vous qui êtes les fers de lance de la gastronomie de cette région", a-t-il

"On célèbre les étoiles Michelin, et on se projette dans l'avenir."

JEAN-ANDRÉ CHARIAL

lancé.

Le meilleur de la Provence dans l'assiette, c'est bien tout ce que veulent faire la plupart de ces chefs, des Alpilles au Luberon. "Je suis très content de représenter cette région, j'essaie de le faire dans ma cuisine, avec un important sourcing de producteurs locaux", a souligné Christopher Hache, chef de la Maison Hache, à Eygalières. "Il y a un beau panel de chefs étoilés, cela dynamise la région en termes de gastronomie, et cela permet d'attirer plus de clients. Plus on sera de chefs étoilés, mieux ce sera", a ajouté celui qui a obtenu sa récompense en 2020, avant de la conserver cette année. "Cela a

été une satisfaction de pouvoir confirmer, même si notre élan a un peu été cassé en 2020." Comme d'autres chefs, Christopher Hache a dû se renouveler: plats à emporter, faire du chocolat pour Pâques, et même travailler sur le développement de trois boulangeries-pâtisseries. Aujourd'hui, il n'a qu'une hâte: "pouvoir travailler dans de bonnes conditions. Et prendre le rythme avant un été qui s'annonce redoutable, comme l'an dernier." Sur la saison estivale 2020, après l'arrêt de tout un pays de mars jusqu'en mai, tous les restos avaient cartonné à la reprise. L'espoir est de faire aussi bien, et sans s'arrêter l'automne venu cette fois. Et cela semble bien parti. "Pour la première semaine, on est presque complet sur tous les services, on a la chance d'avoir une belle terrasse", confiait dans un sourire Florent Pietravalle, chef de la Mirande à Avignon.

Christophe VIAL

Les 20 chefs récompensés

Ils ont reçu, les uns après les autres, la plaque arborant leur(s) étoile(s), qu'ils fixeront à l'entrée de leurs établissements:

- Mathieu Desmarest, Pollen, Avignon 1 étoile.
- Marc Fontan, Le Prieuré, Villeneuve-lès-Avignon, 1 étoile. ??
- Serge Chenet, Entre Vigne et Garrigues, Pujaut, 1 étoile. ??
- Florent Pietravalle, la Mirande, Avignon, 1 étoile. ???
- Camille Lacomme et Agathe Richou, La mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape, 1 étoile. ??
- Fanny Rey, L'auberge de Saint-Rémy, 1 étoile.
- Pascal Auger, La Vieille fontaine, Avignon, 1 étoile. ??
- Patrick Fischnaller, Le Vivier, L'Isle-sur-la Sorgue, 1 étoile. ??
- Jérémy Scalia, Tourrel, Saint-Rémy, 1 étoile. ??
- Grégory Mirer, Les Bories, Gordes, 1 étoile. ??
- Lloyd Tropeano, Bistrot Lagarde, Lagarde D'Apt, 1 étoile. ??
- Christophe Schuffenecker, La Salle à manger, Château de Mazan, 1 étoile. ??
- Christopher Hache, Maison Hache, Eygalières, 1 étoile. ??
- Laurent Deconinck, L'Oustalet, Gigondas, 1 étoile. ??
- Julien Allano, Le clair de la plume, Grignan, 1 étoile. ????
- Lieven Van Aken, L'Aupihou, Les Baux-de-Provence, 1 étoile. ??
- Christophe Chiavola, Château de Massillan, Uchaux, 1 étoile. ??
- Michel Marini, Le Champ des Lunes, Lauris, 1 étoile. ??
- Xavier Mathieu, Le Phébus, Jaucas, 1 étoile. ??
- Glenn Viel, L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence, 3 étoiles.

LES TÉMOIGNAGES DE CHEFS ÉTOILÉS

"On est très engagé au niveau de l'écologie, des produits locaux"

Les sourires se devinaient, derrière les masques, hier à Baumanière. Il y avait les novices, ces néo-étoilés, pour qui l'émotion de recevoir leur première plaque était bien palpable. Comme Mathieu Desmarest, chef du Pollen, à Avignon. "C'est beaucoup de fierté pour un cuisinier, et un patron de restaurant, d'intégrer cette grande maison des étoiles Michelin. Je salue mes équipes, on a travaillé avec passion, on n'a rien lâché, et cette étoile est arrivée. C'est encore plus magique que sur une année classique", a-t-il lancé.

Mais tous ceux qui habitués au rituel n'ont pas boudé leur plaisir. Comme Florent Pietravalle, qui a un temps officié chez le chef Jean-Luc Rabanel à Arles avant de prendre son envol et de décrocher une étoile pour la Mirande, à Avignon, en 2019, avant d'obtenir cette année une étoile verte, qui récompense les professionnels qui allient écologie et gastronomie. "On est très engagé au niveau de l'écologie, des produits locaux,



Florent Pietravalle, de la Mirande à Avignon, chef 1 étoile, a obtenu en prime cette année une étoile verte pour son engagement écologique. Glenn Viel, chef triplement étoilé de Baumanière, la détient également, et a mis l'accent sur l'engagement écologique. Mathieu Desmarest, du Pollen à Avignon, a décroché son étoile cette année.

/ PHOTOS P.D.N.

cela valide tout le travail fait avec nos producteurs", a-t-il considéré. Des producteurs principalement bio, mais pas que.

L'important, pour le chef vauclusien,

"c'est la rencontre humaine. Derrière chaque produit, il y a des gens qui sont dans la même recherche de qualité que notre restaurant." Au-delà de ce travail avec les producteurs locaux, des efforts



sont portés sur le zéro déchet, avec du compost fait avec les restes de légumes, qui sont apportés chez les maraîchers partenaires, l'utilisation de films alimentaires recyclables, et la création d'une

cave à champignon au sein même du restaurant étoilé.

"Nous sommes un des seuls à le faire, on fait notre mélange dans une cave qui n'était pas utilisée, avec du marc de café, du compost, du foin, des copeaux de bois, et du mycélium, et on laisse se développer." Résultat, le resto produit ses propres champignons! "On a fait ça naturellement, et pas pour avoir l'étoile verte", a précisé Florent Pietravalle. Cet engagement a du sens, tout simplement, comme pour Glenn Viel, qui arbore aussi l'étoile verte à Baumanière. Et qui s'est permis de distiller un message écologiste, hier matin.

"Tout ce qui s'est passé, c'est un aversissement. Tout est fragile, il faut se réinventer, encore plus aujourd'hui, et le combat à mener, c'est l'écologie. Il faut apprendre à vivre ensemble, à ne pas épuiser les richesses de notre terre." Message qui doit être défendu collectivement, pour le chef triplement étoilé.

Ch.V.
DP