

Baumanière s'invite chez vous et ouvre sa boutique en ligne



Le chef Glenn Viel, 3 étoiles au Michelin propose de découvrir, chaque semaine, un instant gourmand à la maison. Un menu à emporter élaboré avec des produits frais issus du potager ou des producteurs locaux. Egalement, le chef pâtissier Brandon Dehan concocte de succulents desserts. Le prix est de 45€ par personne, à retirer sur place du vendredi au dimanche de 10h à 13h. La commande se fait 48h avant le jour de retrait.

2 trophées

Glenn Viel, chef de L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, est le chef de l'année 2020 de la 34e édition des trophées 'Le Chef'. Un bonheur n'arrivant jamais seul, ce concours organisé par la revue gastronomique éponyme a distingué Brandon Dehan comme 'Pâtissier de l'année', lui aussi officiant au sein de l'établissement provençal créé en 1945 par Raymond Thullier et aujourd'hui dirigé par son petit-fils, le chef Jean-André Charial. Une véritable reconnaissance pour l'Oustau, qui obtenu sa 3e étoile au guide Michelin en début d'année.



Ecrit par Mireille Hurlin le 23 novembre 2020

Les sélections

Au chapitre gourmand : la boutique propose du miel, des fruits confits, du foie gras Baumanière. Le chef sommelier prodiguera ses conseils pour accompagner vos mets festifs. On peut également découvrir l'univers des chefs à travers leurs ouvrages. Ailleurs, des coffrets cadeaux proposent une chambre double avec petit-déjeuner pour 370€ ou un menu gourmandise à la Cabro d'or à 90€ par personne, ou encore un cours de cuisine ou d'œnologie, à moins que vous ne préfériez aller au Spa ou, encore, acheter des bons cadeaux... La boutique se situe en face de l'Oustau de Baumanière. D27, aux Baux-de-Provence. Ouverture pour les retraits se fait les vendredi, samedi et dimanche de 10h à 13h.

Renseignement et réservation boutique@baumaniere.com 04 90 54 33 07 www.baumaniereboutique.com.
Les deux tables l'Oustau de Baumanière *** et la Cabro d'or sur www.baumaniere.com