

Ecrit par le 19 décembre 2024

Baumanière : après la moisson d'étoiles, celle de blé



L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence vient de procéder à la première moisson de blé de son histoire. Sur un terrain situé au pied du village des Baux appartenant à l'établissement gastronomique fondé en 1945, cette moisson a permis de récolter une variété de blé à l'ancienne appelé 'le Barbu du Roussillon'. Une initiative prise par Jean-André Charial, petit-fils du créateur de Baumanière, et Glenn Viel, chef désormais triplement étoilé dans la dernière édition du guide gastronomique Michelin. Ces derniers souhaitent en effet disposer désormais d'une farine « de grande qualité afin de réaliser des pains totalement 'Baussencs' » confectionnés au sein de la boulangerie de Baumanière. « Ces pains viendront compléter l'accord mets-pains mis en place par le chef il y a quelques années », expliquent les responsables de Baumanière.

Écrit par le 19 décembre 2024



Ecrit par le 19 décembre 2024

Baux-de-Provence, Baumanière : Un menu d'exception à emporter pour sa Valentine



Le Chef Michel Hulin du restaurant [La Cabro d'Or de Baumanière](#) propose son [menu à emporter](#). Il sera question, pour ravir les papilles et pour commencer ce repas gourmet, de Fine raviole de tourteau et crevette sauvage, ananas et coriandre fraîche et son bouillon léger au gingembre ; puis de Coquille Saint-Jacques rôtie, artichaut en vinaigrette de coquillages, jus iodé aux huîtres suivie d'une dégustation d'agneau de Provence, moelleux de pomme de terre aux truffes d'hiver. Le dessert sera Comme un écrin au fruit de la passion, cœur auconfit de mangue et praliné sésame pour finir sur des Mignardises. Le pain fourni est celui du boulanger du restaurant. 95 € par personne

Le [chef Michel Hulin](#) invite à la dégustation d'une cuisine provençale raffiné où le terroir est mis à l'honneur avec ses déclinaisons de plats où l'huile d'olive de la vallée des Baux vient parfumer les créations. Passionné, il sélectionne ses produits auprès des producteurs locaux et veille à respecter toutes les saveurs de la Provence à la recherche du juste équilibre. Baumanière. D27, Mas de Baumanière aux Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07