

Ecrit par le 3 avril 2025

## Les moutons s'installent aux Baux-de-Provence pour un week-end pastoral



**Du vendredi 19 au dimanche 21 avril, les professionnels et acteurs de la filière laine, ainsi que leurs moutons, investissent la bergerie des Baux-de-Provence pour un week-end pastoral rythmé par des animations, une exposition, des démonstrations de tonte, et bien d'autres surprises.**

Deux confréries pastorales ont existé aux Baux-de-Provence : celle des tondeurs et celle des bergers qui ont marqué la vie du village. Depuis, la tradition demeure et prend des tournures plus contemporaines. Quant au pastoralisme, il suscite de nouvelles vocations. C'est pourquoi [l'office de tourisme](#) de la

Ecrit par le 3 avril 2025

commune organise un week-end pastoral, pour mettre en lumière les métiers de la filière laine.

Comme chaque année, les moutons s'installent à la bergerie des Baux-de-Provence le temps d'un week-end. L'occasion idéale pour les petits et les grands de venir les voir et de découvrir le travail de la laine à travers diverses animations.

### **Le programme**

Durant les trois jours, le public pourra profiter de démonstrations de tonte à 11h et 15h30, d'animations autour de la laine proposées par Lucie Grancher, découvrir le travail de la laine grâce à la Ferme du Lambert, mais aussi voir l'exposition 'Laine, de la toison au produit fini' à la Galerie La Cure.

Le samedi 20 avril, la Maison de la Transhumance tiendra un stand à la Galerie La Cure où seront présentés la randonnée sur les traces de la transhumance La Routo GR®69, des vêtements et ouvrages sur le pastoralisme et la transhumance, ainsi que des jeux éducatifs pour les enfants avec la mallette pédagogique La Routo.

Une visite guidée sera également organisée le samedi 20 avril à 10h autour du pastoralisme au sein du village des Baux-de-Provence. Cette activité est au prix de 6€ pour les adultes, 3€ pour les 12-17 ans, et gratuite pour les moins de 12 ans. L'inscription est obligatoire et se fait auprès de l'office de tourisme au 04 90 54 34 39 ou par mail à l'adresse [tourisme@lesbauxdeprovence.com](mailto:tourisme@lesbauxdeprovence.com)

---

## **La recette de betterave flétrie du chef Glenn Viel**

Ecrit par le 3 avril 2025



**Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'[Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de betterave flétrie avec estragon et vinaigrette épaisse d'agrumes.**

Les betteraves :

Disposer les betteraves avec la peau sur une plaque de gros sel puis enfourner dans un four à 240 degrés pendant quatre heures. Une fois cuite, éplucher la betterave puis la couper en grosse épluchure (environ 5 min). Assaisonner la betterave d'huile d'olive, de sel, de poivre, les plaquer et les enfourner à 90 degrés pendant 12 heures.

La vinaigrette d'agrumes :

- 4 oranges
- 1 citron jaune
- 1 citron vert
- 1 pamplemousse
- 1 cuillère à soupe de miel
- ½ betterave en jus
- 0,250 Litre d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Écrit par le 3 avril 2025

Éplucher et retirer les segments des agrumes, dans un sautoir mettre le miel puis les segments. Faire compoter à feu doux puis mixer et tamiser. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à café de compotée d'agrumes, une cuillère à soupe de jus de betterave, puis monter à l'huile d'olive.

#### Chips de betterave :

Tailler finement la betterave épluchée, à la machine à jambon, puis frire les lamelles de betterave à 150 degrés. Disposer les chips sur un linge salé.

#### Finitions :

Assaisonner les betteraves d'une huile d'olive fruité noire, sel, poivre. Dans une assiette, mettre la vinaigrette épaisse puis disposer les betteraves. Ajouter sur chaque betterave une pointe de pulpe d'agrumes et un petit bout de morceau d'estragon. Pour finir, mettre les chips et des bâtonnets de betterave crue, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.



DR

## La recette de streusel noisette du chef Michel Hulin



**Michel Hulin est le chef du restaurant [La Cabro d'Or](#) de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de streusel noisette avec crémeux de marrons aux agrumes et sorbet de mandarine.**

### Sablé noisette

200 gr de farine  
100 gr de beurre  
1 gr de sel  
46 gr de sucre  
46 gr de sucre glace

Ecrit par le 3 avril 2025

24 gr de poudre de noisette  
44 gr d'œufs

Au batteur, sabler le beurre et la farine, à la feuille. Ajouter le sel, le sucre, le sucre glace et la poudre de noisette. Puis les œufs. Étaler au rouleau et cuire à 160°C pendant 15 min.

### Crèmeux marrons agrumes

400 gr de crème 35%  
½ zeste d'orange  
½ zeste de citron  
160 gr de jaune  
80 gr de sucre  
130 gr de pâte de marron  
35 gr de gélatine

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer à 60°C la crème et les zestes et infuser 20 min. Ajouter les jaunes et le sucre et cuire à 85°C. Ajouter la pâte de marron et la gélatine égouttée puis mixer. Couler en moule silicone, forme au choix. Surgeler.

### Sorbet mandarine

555 gr d'eau  
33 gr de sucre inverti  
125 gr de sucre  
100 gr de glucose atomisé  
8 gr stabilisateur  
1 kg de mandarine

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre inverti à 40°C. Ajouter le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur en pluie et donner un bouillon. Ajouter la purée et mixer. Passer à la sorbetière et réserver au congélateur.

Ecrit par le 3 avril 2025



DR

## **L'Oustau de Baumanière organise sa première soirée vigneronne de l'année**

Ecrit par le 3 avril 2025



**À l'occasion de l'ouverture exceptionnelle de l'Oustau de Baumanière, au Baux-de-Provence en janvier, l'établissement organisera sa première soirée vigneronne de l'année ce dimanche 21 janvier. Les vigneronns des Alpilles seront mis en lumière lors de cet événement.**

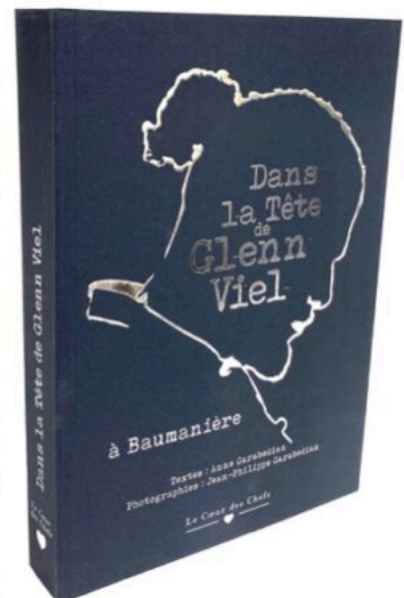
Ce dimanche 21 janvier, l'Oustau de Baumanière fera profiter le public de sa cave à vins exceptionnelle, qui compte près de 50 000 trésors viticoles, lors de sa première soirée vigneronne de 2024. Les vins des Domaines de [Trevallon](#), [Fontchêne](#) et [Hauvette](#) seront notamment mis en avant lors de cette soirée.

Pour 350€, vous pourrez apprécier un menu en huit plats, préparé par le chef Glenn Viel, ainsi que les vins choisis pour l'occasion par le chef sommelier Antoine Cazin. Pour réserver votre place, appelez au 04 90 54 33 07, ou directement [sur le site de Baumanière](#).

V.A.



## Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023



Le livre [\*Dans la tête de Glenn Viel\*](#), qui retrace les dernières années du chef de [L'Oustau de Baumanière](#), aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours [Gourmand Awards](#).

*Dans la tête de Glenn Viel* n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. [Anne Garabédian](#), journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa cuisine.

Publié aux éditions [Le Cœur des Chefs](#) en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du

Ecrit par le 3 avril 2025

Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé [Edouard Cointreau](#), fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance, jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.

## La recette de carpaccio de taureau du chef Michel Hulin



**Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de taureau bio de Maussane mariné au balsamico bianco, tomate confite et pignons dorés, anchois**

Ecrit par le 3 avril 2025

## **fumés et vieux parmesan.**

Pour 8 personnes :

800 gr de carpaccio de taureau  
80 gr de pignons de pins dorés  
160 gr de tomates séchées  
2400 gr de copeaux de parmesan  
16 pièces de filet d'anchois fumés  
Ciboulette ciselée  
Huile d'olive de la Vallée des Baux  
Vinaigre blanc de Balsamique  
Crème de Balsamique noir  
Fleur de sel de Camargue  
Poivre du moulin  
Herbes mélangées

Sur une grande assiette plate, huiler le fond puis disposer les fines tranches de taureau.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.

Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.

Saupoudrer de ciboulette ciselée puis déposer les filets d'anchois préalablement coupés en dés, la tomate séchée en lanières, les pignons dorés puis les copeaux de parmesan.

Finir par un filet de crème de balsamique noir et quelques herbes mélangées (cerfeuil, estragon).

Servir avec de belles tranches de pain de campagne dorées.

Ecrit par le 3 avril 2025



DR

## **Baumanière : le restaurant La Cabro d'or obtient le label 'Green Food'**

Ecrit par le 3 avril 2025



**Le restaurant gastronomique [La Cabro d'or](#), du domaine de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d'obtenir le label '[Green Food](#)' pour son engagement pour le développement durable.**

Le label 'Green Food' récompense la démarche environnementale des restaurants et atteste de leur volonté d'agir pour l'environnement, que ce soit sur leur choix de matières premières, leur réduction de dépenses d'énergies, ou encore la réduction de leur déchets.

Aux commandes des cuisines de La Cabro d'or depuis 2001, Michel Hulin propose une cuisine de terroir en travaillant avec les producteurs locaux sélectionnés pour la qualité de leur produit et pour leur engagement. Ainsi, le restaurant gastronomique, situé aux Baux de Provence, vient d'être labellisé 'Green Food' grâce à plusieurs engagements : minimum 30% de produits locaux et/ou bio, gestion des déchets par le tri, utilisation de produits écologiques pour le nettoyage, réduction des dépenses d'énergies, gestion des stocks en flux tendus, propose le doggy bag, menu végétarien sur demande.

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025



DR

V.A.

Ecrit par le 3 avril 2025

## (Vidéo) Tintin : une aventure immersive aux Carrières des Lumières des Baux-de-Provence



A partir du samedi 15 avril, les [Carrières des Lumières des Baux-de-Provence](#) rendent hommage à Tintin à travers une exposition immersive. L'occasion de (re)découvrir l'univers du célèbre personnage imaginé par Hergé.

Cette création unique consacrée aux aventures du célèbre reporter à la houppette fait suite aux succès de l'exposition présentée à l'Atelier des Lumières de Paris en 2022 : « Tintin, l'aventure immersive ». Fruit de la collaboration entre Culturespaces et Tintinimaginatio, titulaire exclusif mondial des droits d'exploitation et de représentation de l'œuvre d'Hergé, cette « expérience esthétique haute en couleur » débarque [aux Carrières des Lumières des Baux-de-Provence](#) dès le 15 avril.

De « Tintin au pays des Soviets » (1929), jusqu'aux parutions les plus récentes, « Tintin, l'aventure



Ecrit par le 3 avril 2025

immersive » rend hommage à ce grand voyageur dont les péripéties autour du monde s'inscrivent dans la culture populaire depuis près de 100 ans. Pour rythmer l'exposition, une bande son aux petits oignons mêlant David Bowie, Iggy Pop, Beatles et Jacques Brel a été concocté.

Exposition présentée à l'Atelier des Lumières à Paris en 2022 et 2023. Réalisation : Culturespaces / Olam Productions

Promesse d'une « relecture singulière et immersive » de l'œuvre d'Hergé, cette création permettra aux petits comme aux grands de « se (re)plonger dans l'univers créatif et fictionnel » de l'un des plus célèbres auteurs de bande dessinée du XXe siècle. Pour honorer comme il se doit le globe-trotter belge, ses plus fidèles alliés et ennemis seront également de la fête : Milou, le capitaine Haddock, le professeur Tournesol, Dupond et Dupont et bien d'autres encore.

L'exposition sera projetée en continu du 15 avril au 1<sup>er</sup> mai tous les après-midi à partir de 14h et à partir du 3 mai tous les mercredis, samedis et dimanches après-midi à partir de 14h.

Plus d'informations en cliquant [ici](#).

J.R.

---

## Chocolaterie Baumanière : nouvelles créations à l'occasion de la Saint-Valentin

Écrit par le 3 avril 2025



**Après sa fermeture annuelle, la Chocolaterie de Baumanière rouvre à l'occasion de la Saint-Valentin.**

C'est au pied du village des Baux-de-Provence que le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despasquis](#) vous accueillent à [la chocolaterie Baumanière](#) afin de vous faire découvrir leurs nouvelles créations pour la Saint-Valentin.

Ecrit par le 3 avril 2025



Le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) et le chef chocolatier [Julien Despasquis](#)

Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : La tablette pâquerette 'La folie...' au praliné noix de cajou et caramel de vanille, ou encore la tablette 'Passion' au praliné café et caramel au fruit de la passion. Sans oublier les 6 nouvelles créations qui ont trouvé leur place dans le coffret 'Collection' spécial Saint-Valentin à cette occasion avec les saveurs praliné pistache-fleur d'oranger, piment d'Espelette, noisette-cœur de citron Meyer et les ganaches menthe, citronnelle et gingembre.

Ce duo de talent a déjà été [récompensé](#) par la profession à de nombreuses reprises comme en novembre dernier avec 'l'Award de l'excellence' et la 'Tablette d'or' du Club des croqueurs de chocolat.

N.S.

Horaires du 10 à 14 février : de 9h à 18h. [Chocolaterie de Baumanière. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07](#)

Ecrit par le 3 avril 2025

