



TEXTE Marion Finzi
PHOTO Virginie Ovesian

GLENN VIEL

UN CHEF SANS CONCESSION

La clé du succès est de se dire qu'on doit toujours essayer de faire mieux. C'est exactement ce qu'aime répéter le chef triplement étoilé Glenn Viel, qui officie à l'Oustau de Baumanière depuis 7 ans.

Ce Relais & Châteaux niché au cœur des Alpilles est un écrin où la haute gastronomie et la nature dans toute sa pureté, se rencontrent.

Avec un menu végétarien à la carte depuis 1987, l'Oustau a le respect des produits dans son ADN. Depuis son arrivée, le chef Glenn Viel a continué le travail entrepris, en le sublimant. Il faut dire que cultiver des légumes de saison n'a jamais été une tendance pour ce chef. «C'est simplement la base de ma cuisine», confie-t-il. Cultiver des légumes, implique de trouver la bonne terre pour le bon légume. L'équipe du chef Viel s'y emploie même si cela nécessite d'y consacrer beaucoup de temps.

«Travailler le potager m'a appris la patience et la remise en question permanente. Une terre peut donner un mauvais légume, et on n'a pas d'autre choix que de recommencer différemment pour y arriver.»

Tout autour du domaine s'étendent des potagers. Il compte aussi un champ de blé que le chef exploite. «Nous avons récolté 750 kg de blé, de quoi faire du pain pendant

une année», explique fièrement le chef. Pour le reste, le chef se fournit au maximum auprès des producteurs locaux. Pour mettre en avant ces artisans, le restaurant a d'ailleurs créé une «place des artisans» qui accueille un chocolatier, un boulanger et un céramiste.

Depuis son arrivée, le chef Viel propose une cuisine traditionnelle, moderne, identitaire «dans laquelle j'apporte de la poésie et de la psychologie». Les noms de ces plats invitent d'ailleurs à la réflexion afin que les clients se créent leur propre histoire, avant même la dégustation. «Les mots doivent avoir un sens dans le travail que nous faisons, ils sont là pour transmettre une certaine poésie et faire réfléchir.»

Réflexion et patience, sont donc des préceptes essentiels de ce chef sans concession qui n'a de cesse d'essayer, sans jamais se répéter au risque de se lasser. «Je crée un menu chaque jour pour une réflexion quotidienne et proposer une cuisine dynamique dans laquelle on ne s'enlise pas», souligne Glenn Viel.

Pour ses clients, le chef avoue rechercher «simplement» à recréer leur madeleine de Proust, pour qu'ils retrouvent ce goût de l'enfance qui les transporte 30 ans en arrière en une bouchée. Un sacré challenge qui n'impressionne nullement ce chef passionné.

«Travailler le potager m'a appris la patience et la remise en question permanente.»

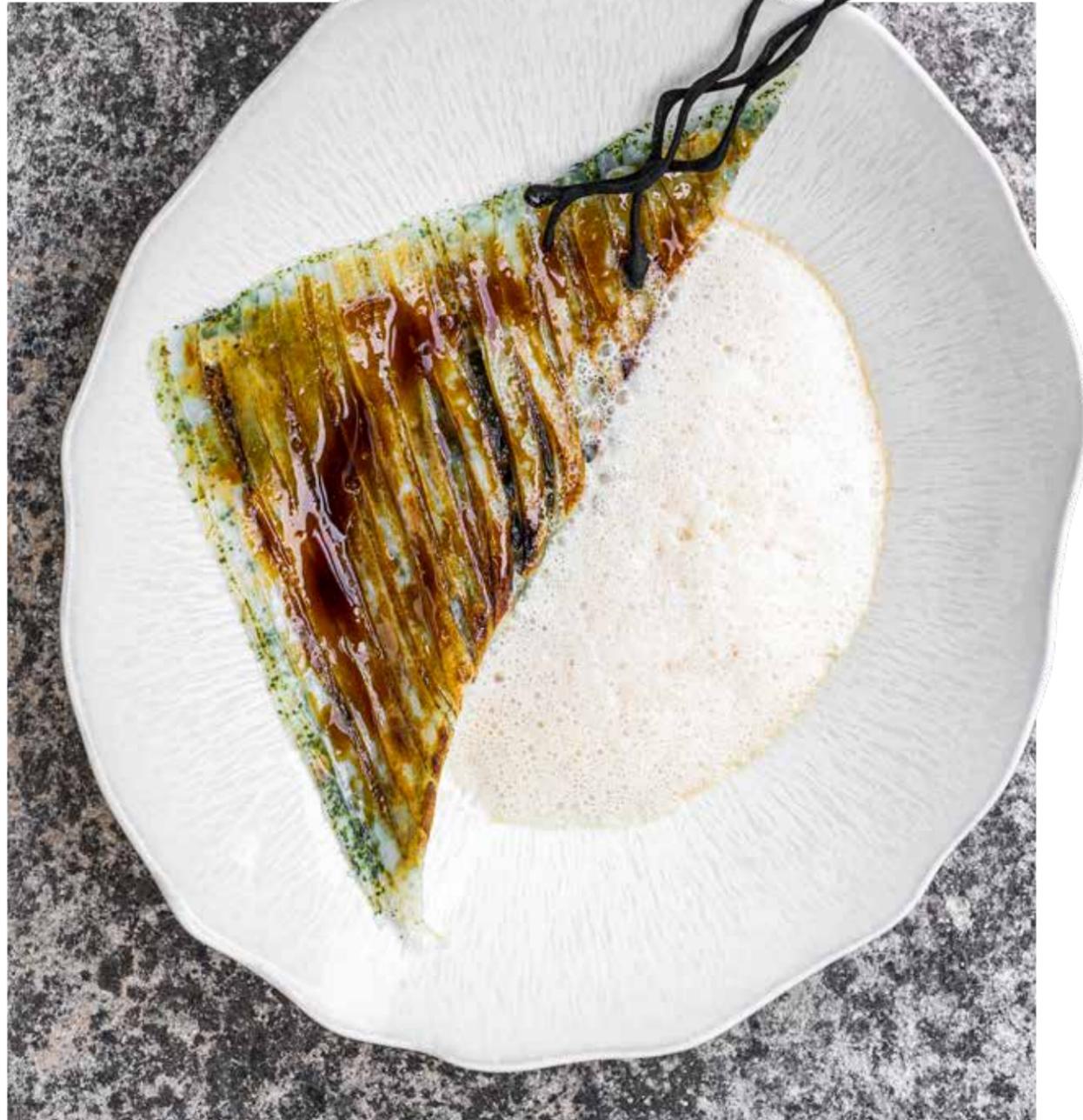
L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

Mas de Baumanière — F-13520 Les Baux-de-Provence
Tél. +33 / (0)4 90 54 33 07

baumaniere.com



DANS LE VENTRE D'UN CALALARD «IMAGÉ» ÉMULSION LACTÉE AUX CRUSTACÉS



RECETTE
PHOTO
Glenn Viel
Virginie Ovesian

6 personnes

90 minutes

75 minutes



Pour le farci aux algues

- › 50 g de laitue de mer
- › 50 g de dulce
- › 5 g de citron confit en brunoise
- › 50 g de basilic
- › 10 g d'huile d'olive
- › jus de citron
- › sel, poivre

Pour le montage calamar

- › 6 calamars de 400 g
- › 1 morceau de 500 g de lard de Colomata
- › 5 g de poudre de wakamé

- › 5 g de poudre d'herbes de Provence, thym, romarin
- › 1 boîte d'anchois fumé

Pour l'huile de gingembre

- › 100 g d'huile de pépin de raisin
- › 50 g de gingembre

Pour les chips à l'encre de seiche

- › 50 ml d'eau
- › 50 g de farine
- › 5 g d'encre de seiche
- › 50 g de poudre de crevette
- › 1 g de sel

Pour l'émulsion de crustacés

- › 10 têtes de crustacés
- › 50 ml de lait
- › 250 ml de crème liquide
- › jus de citron
- › sel, poivre

Pour le jus d'oignon

- › 1 l de bouillon de crustacés (de l'émulsion crustacés)
- › 6 oignons
- › jus de citron
- › poivre

Le farci aux algues

- 1 Laver et dessaler les algues avant de les hacher finement. Puis tailler le basilic en petits dés.
- 2 Mélanger le tout dans un cul-de-poule et assaisonner avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre.
- 3 Portionner pour concocter de petites boules de 8 g.

Le montage calamar

- 1 Nettoyer les calamars, enlever les tentacules et les ouvrir sur un côté. Étaler à plat et les saupoudrer sur chaque face de poudre de wakamé et de poudre d'herbes.
- 2 Tailler le lard à 1,5 mm à la trancheuse. Étaler chaque tranche sur les calamars en les recouvrant entièrement. Bien presser le montage et le faire prendre au grand froid.
- 3 Une fois bien pris, le tailler en tranches de 1,5 mm. Superposer légèrement chaque tranche sur un papier sulfurisé de 15 cm sur 15 cm.
- 4 Déposer 8 g de farci aux algues et 3 anchois fumés puis plier en triangle et tailler les bords si besoin.

L'huile de gingembre

- 1 Mixer les ingrédients au blender puis passer au chinois étamine.

Les chips à l'encre de seiche

- 1 Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2 Débarrasser dans une poche à douille et pocher sur un silpat en leur donnant une forme de tentacule.
- 3 Cuire au four à 180 °C, pendant 5 minutes.

L'émulsion de crustacés

- 1 Colorer les têtes dans un four à 200 °C et débarrasser les dans un rondo mouillé à hauteur d'eau.
- 2 Les cuire pendant 1 heure, puis passer au chinois étamine.
- 3 En réserver 1 litre pour le jus d'oignon et faire réduire le reste de moitié. Ajouter le lait et la crème, puis laisser réduire à feu doux pendant 10 minutes.
- 4 Rectifier l'assaisonnement avec le jus de citron, le sel et le poivre.

Le jus d'oignon

- 1 Émincer les oignons finement et les faire suer sans coloration, puis mouiller avec le bouillon.
- 2 Faire cuire durant 45 minutes et passer au chinois étamine.
- 3 Laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance nappante et rectifier l'assaisonnement.

La finition

- 1 Brûler le calamar au chalumeau sur la partie pliée.
- 2 Lustrer avec l'huile de gingembre au pinceau, puis le laquer avec le jus d'oignon, déposer les chips à l'encre de seiche sur le calamar et, à côté, une grosse cuillère d'émulsion de crustacés. Finir avec un tour de moulin à poivre.