Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 2 août 2021



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !