Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 octobre 2026

Baumanière, présentation du Comité Mistral

L'excellence en Provence a un ambassadeur : Le Comité Mistral qui a fait une présentation d'exception à la Cabro d'Or de Baumanière. Créé en 2014, le Comité Mistral regroupe une trentaine de grandes marques authentiquement provençales, labellisées « entreprises du patrimoine vivant » et a pour but de les promouvoir en France et à l'étranger, aux Etats-Unis, en Chine, au Japon ou en Russie.

Et ce jeudi après-midi, il a débarqué à Baumanière où Jean-André Charial a accueilli vignerons, confiseurs et parfumeurs en compagnie du chef triplement étoilé de la Cabro d'Or, Glen Viel et du chef-pâtissier exécutif Brandon Dehan. L'esprit « Mistral » souffle sur tout le bassin méditerranéen, depuis Puyméras où « Plantin » cultive l'art de la truffe depuis 1930, jusqu'à Biot et sa célèbre verrerie soufflée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 octobre 2026

à bulles dans les Alpes Maritimes, en passant par Aix-en-Provence et « Le Roy René », à la fois épicerie fine et confiserie qui propose les meilleurs calissons et nougats de la région.

Le stand « Rose et Marius » de Magali Fleur-Quint, par exemple, propose des parfums pour le corps et pour la maison. « J'ai travaillé pour les plus grands bijoutiers-horlogers, Cartier et Piaget et j'ai eu envie de partager mon goût des voyages et des senteurs à travers des bougies proposées dans de la porcelaine fine de Limoges, rehaussée d'or ou de platine, qu'on trouve dans les palaces mais aussi au Palais de l'Elysée. » Avec 5 salariés à ses côtés, elle exporte 40% de ses produits en Europe et en Asie, bientôt aux Etats-Unis et elle compte ouvrir une boutique à Paris.

Stella Munoz est là pour parler des produits « Plantin » qui subliment depuis 1930 la tuber « melanosporum » ou « aestivum », la truffe dans tous ses états, fraîche, blanche ou noire, entière ou brisée, tartinable, pour brouillades, mais aussi des cèpes et des morilles qui sont pour moitié exportés aux USA et en Asie et affichent un chiffre d'affaires de 29M€ à l'actif d'une soixantaine de salariés.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 octobre 2026

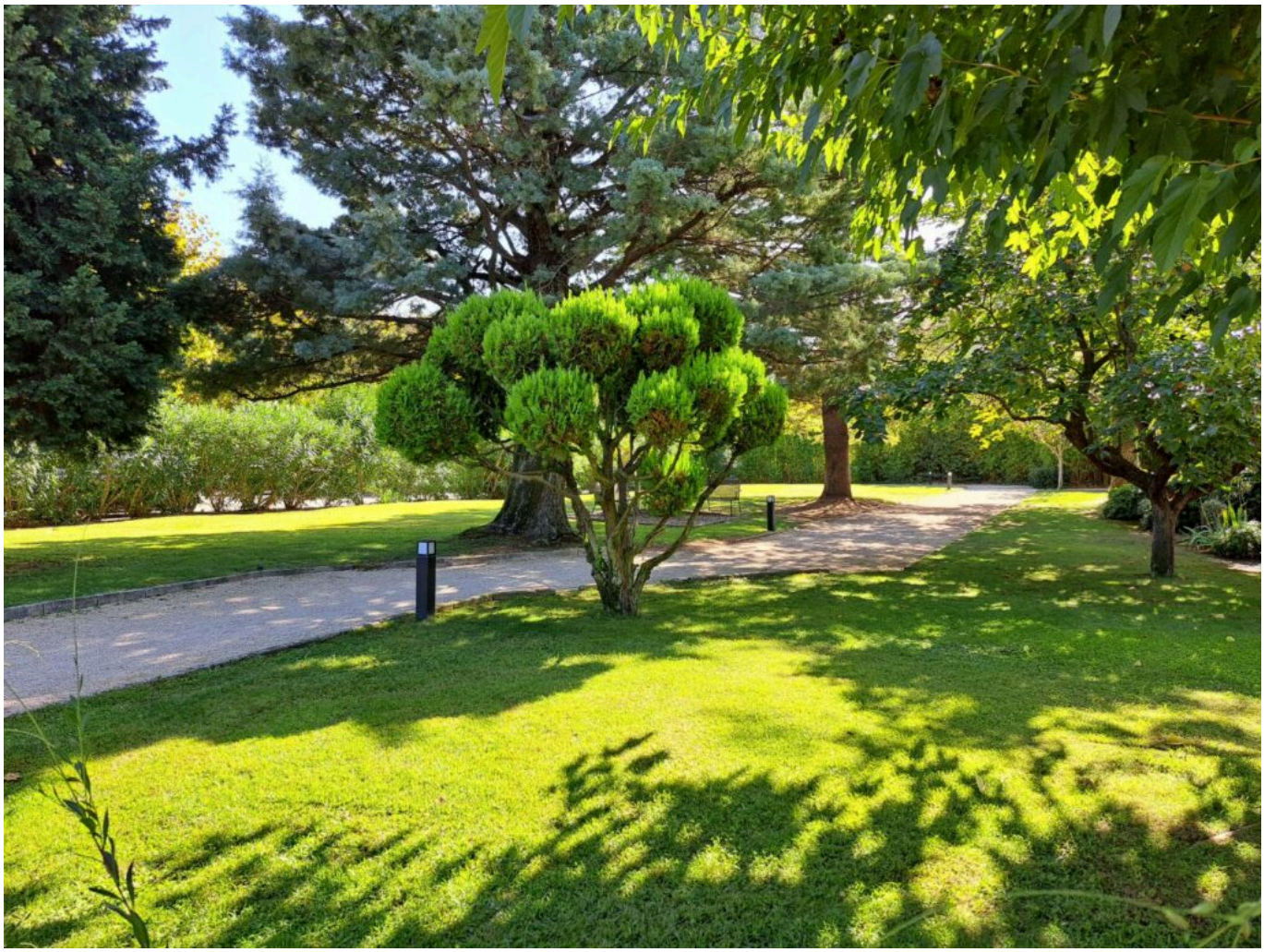
Les membres du Comité Mistral Provence

A côté, Laurent Bunan des vins éponymes de Bandol et son cépage emblématique, le Mourvèdre qui donne au rouge sa robe pourpre et son tanin soyeux. Depuis 1961, 3 générations de Bunan, d'abord les frères Pierre et Paul, puis Laurent et sa soeur Françoise et aujourd'hui Alex ont voué leur vie à la vigne avec 250 000 bouteilles produites sur les 3 domaines à La Cadière, au Castellet et bien sûr à Bandol entre le Gros Cerveau et le Mont Caume.

Invité aussi de cette présentation du Comité Mistral à Baumanière, Jérémie Marcuccilli, le créateur de « Kookabarra« , leader du jus de fruits frais pressé depuis 2006. « C'est une consécration d'être ici, parmi ces marques premium de la Provence. Je suis un artisan du fruit, sans additifs ni conservateurs qui garde sa saveur et sa valeur nutritive. » Et le choix est large, des flacons de 25cl aux bouteilles d'un litre, aux parfums orange, clémentine, pamplemousse, pomme verte, pink lady, fraise de Carpentras, ananas, abricot, citron vert mix orange-carotte-citron, aux cures detox avec des jus anti oxydants pomme-mangue-gingembre ou pomme-fruits rouges-citron, mais aussi aux smoothie pomme-banane et pomme-kiwi. Il a également innové en proposant des cubi de jus 100% recyclables. Jérémie Marcuccilli a débuté au MIN d'Avignon mais, vu le succès de ses jus de fruits frais, il a dû déménager à Cavaillon pour s'agrandir, il emploie aujourd'hui 35 salariés et affiche une croissance de + 20% par an et un chiffre d'affaires de 7M€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 octobre 2026



Le parc de Baumanière

L'hôte de cette présentation de produits exceptionnels, Jean-André Charial, chef cuisinier et propriétaire de cette magnifique maison créée par son grand-père Raymond Thuilier en 1945 classée 5 étoiles par Michelin a travaillé avec les plus grands noms de la gastronomie, Troigros ou Bocuse. « Ce qui me tient à coeur, c'est de proposer le plus beau, le meilleur, d'être toujours attractif. Baumanière s'évertue d'offrir un véritable voyage des sens qui ne cesse d'évoluer. Nous avons ouvert une chocolaterie qui propose de tablettes et des bonbons au thym, au fenouil ou à la sarriette. Nous avons aussi ouvert un atelier de céramique, nous allons ajouter un 3ème potager. » Chaque année, il investit entre 2 et 3 M€ pour toujours offrir le meilleur aux clients, nouvelles chambres, salles de bains, un espace spa.

Pourquoi fait-il partie du Comité Mistral Provence ? La réponse de Jean-André Charial : « Parce que nous mettons en avant un art de vivre à la française, une qualité, une excellence. Que ce soit la verrerie, la vaisselle, l'alimentaire, la viticulture, les arts de la table, de la décoration, tout est authentique, c'est

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 octobre 2026

un vrai savoir-faire de purs artisans, pas d'importations au rabais ». Avant de conclure : « Le plus dur, c'est de durer. Pour cela il faut savoir s'entourer, innover et déléguer un peu ». Dans cette illustre maison qui depuis 1945 a reçu les présidents du monde entier, des stars de la culture, du sport, il retient quelques noms qui l'ont marqué à jamais : « Obama il y a 3 ans (quand il avait passé des vacances en famille sur l'Ile de la Barthelasse), la Reine Eisabeth II d'Angleterre, Frédéric Dard, Paul Mac Cartney, Mick Jagger, les leaders des Beatles et les Rolling Stones. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 octobre 2026

Ecrit par le 6 octobre 2026

Geln Viel, Jean-André Charial et le chef pâtissier Brandon Dehan