Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

(vidéo) ‘L’Oustau de Baumanière’ doublement consacré



Le célèbre établissement créé il y a 75 ans par Raymond Thuilier vient de recevoir les prix du meilleur chef et du meilleur pâtissier de l’année. Une consécration pour cette grande table qui a obtenu sa 3e étoile en début d’année.

Glenn Viel, chef de L’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d’être désigné chef de l’année dans le cadre de **la 34e édition des trophées ‘Le Chef’.** Ce prix, mis en place par la revue gastronomique éponyme, a également permis de distinguer Brandon Dehan comme ‘Pâtissier de l’année 2020. Ce dernier officie également au sein de l’établissement provençal qui obtenu sa 3e étoile en février dernier.

« Dans ce contexte difficile, il nous a semblé important de maintenir ce rendez-vous incontournable pour les professionnels de la gastronomie, qui méritaient un événement à la hauteur de leur engagement », explique Anne Luzin, directrice de publication du magazine ‘Le Chef’ dans la foulée d’une année particulière où chefs, pâtissiers, sommeliers et directeurs de salle ont dû redoubler d’efforts pour maintenir leurs activités malgré une crise sanitaire inédite.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

« Nous nous sommes rassemblés avec les acteurs de ce secteur très impacté, qui ont plus que jamais besoin d'être aidés, mis en lumière et soutenus », poursuit Anne Luzin dont la revue propose la seule **élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs en invitant t**ous les chefs de cuisine des restaurants référencés au Michelin à voter dans les catégories : chef, chef pâtissier, sommelier et directeur de salle de l'année.

Le chef Glenn Viel aux côtés des meilleurs

Fils de militaire, Glenn Viel déménage fréquemment pendant son enfance. Mais c'est dans les Côtes-d'Armor, à Saint-Quay-Portrieux qu'il débutera ses études de cuisine au lycée professionnel La Closerie. Son BEP (Brevet d'études professionnelles) en poche, il poursuit par un Bac professionnel au lycée Sainte-Catherine au Mans où il effectuera son stage chez Joël Boillaud à l'*Hostellerie du Nord* à Auvers-sur-Oise. A la fin de ses études, il évolue, pendant 2 ans, au *Meurice* à Paris au côté de Nicolas Sale, Frédéric Simonin, François Perret ou encore Frédéric Marquet. Après des passages au *Plaza Athénée*, au *Hyatt Madeleine et Hyatt Regency (Maroc) et au Castellet*, il devient pour la première fois chef *au Péron* à Marseille, à 28 ans, où il décroche sa première étoile. Il collabore de nouveau avec Nicolas Sale au *Kilimandjaro* où ils obtiendront une seconde étoile, en 2013. Fin 2014, alors que Glenn participe à une formation à Bora-Bora il est contacté par Jean-André Charial, chef-propriétaire de l'*Oustau de Baumanière* et petit-fils de Raymond Thuilier, à la recherche d'un successeur à Sylvestre Wahid. Son challenge : obtenir une troisième étoile. Pour cela, il met en place une cuisine éco-responsable où il développe autour du restaurant un potager bio, des ruches, une ferme pédagogique et fabrique à partir de ses déchets de cuisine ses propres engrais pour le potager. Il obtient en janvier dernier sa troisième étoile Michelin.

Brandon Dehan rejoint Les Baux en 2016

Noyonnais d'origine, Brandon Dehan débute sa scolarité par un CAP (C*ertificat d'aptitude professionnelle)* Cuisine obtenu en 2010. Titulaire d'un BEP puis d'un Bac pro, il prend goût à la pâtisserie à l'occasion d'une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant. Il fait ses premières armes, en cuisine, à l'*Auberge de Pont l'Evêque* dans l'Oise où il termine demi-chef de partie au garde-manger. Il rejoint l'*Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly en tant que commis pâtisserie en 2012 puis, direction *L'Oustau de Baumanière en 2016*. Depuis ce jour, Brandon Dehan travaille main dans la main avec le chef Glenn Viel et ne cesse d'exprimer sa créativité au cœur de ses desserts. Un investissement qui lui a permis de participer grandement à l'obtention de la 3e étoile de cet établissement créé en 1945 par Raymond Thullier.

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 le 16 novembre 2026

Tout est prêt pour redémarrer à La Mirande !



“Nous attendons avec impatience la date, peut-être lundi 15 juin ? A laquelle nous pourrons à nouveau ouvrir les portes de La Mirande, espère Martin Stein, propriétaire du restaurant étoilé au guide Michelin grâce à son chef aussi talentueux que modeste, Florent Piétravalle, et de l’hôtel classé de la Mirande à Avignon. Pendant ce temps qui nous est donné, nous nous familiarisons avec les mesures nous permettant d’apporter, à notre clientèle, toutes les garanties en matière sanitaire. L’été sera là et permettra de petit-déjeuner, déjeuner ou de dîner ‘au large’ sur les terrasses et au jardin même, au pied du Palais des Papes.»

Acquisition d’une ferme à Avignon

«Notre service voiturier sera étendu aux clients du restaurant et guidera les convives jusqu’au parking ou garage de l’hôtel. Depuis toujours très sensibles aux produits bio, aux filières courtes et aux actions éco-responsables, nous avons été récompensés en mars 2020 par le label ‘Ecotable, niveau 3’. Pour aller encore plus loin, l’acquisition d’une ferme à côté d’Avignon va nous permettre une production exclusive de fruits et légumes bios, cueillis et consommés dans la journée.»

Tandis que les professionnels continuent à s’affairer

«Nous tous sommes sur les charbons ardents recevoir nos hôtes dans l’élégance et la fraîcheur de notre

Ecrit par le 16 novembre 2026

grande et belle demeure. En ce temps de ‘Belle au Bois Dormant’, quelques personnes ne sont pas à l’arrêt comme Lilly, indispensable tapissière à plein temps à La Mirande qui restaure les rideaux, les tentures et les sièges. Egalement, Billy, dédié aux techniques anciennes de peinture, continue à repeindre les boiseries avec leurs rechampis et subtils glacis, tandis que Marc prend soin du jardin, ajustant son costume de printemps et guettant les ronces qui voudraient l’envahir. A vrai dire et comme nous l’espérons pour vous, nous ne sommes pas si malheureux en ce moment selon le proverbe, au sens un peu détourné ‘pour vivre heureux, vivons cachés !’.Mais que le Prince Charmant ne tarde pas trop quand même », soupire Martin Stein.

La Mirande. 4, place de l’Amirande à Avignon. 04 90 85 93 93. www.la-mirande.fr