



Communiqué de presse

Déferlante

aux Baux-de-Provence :

**Prenez le large le temps d'une odyssée exceptionnelle élaborée
par 7 chefs bretons...**

**SOIRÉE UNIQUE ORCHESTRÉE
PAR GLENN VIEL LE LUNDI 19 JANVIER 2026**



Un plateau de chefs bretons réunis par l'amitié et le goût du partage. Sous le ciel clair des Alpilles, un vent d'Ouest venu du large soufflera sur l'Oustau de Baumanière. Pour une soirée unique, le chef trois étoiles Glenn Viel réunit à sa table plusieurs amis chefs, tous originaires de la Bretagne, pour célébrer ce qui relie leurs terroirs : la force du vivant, la vérité des produits, et cette cuisine d'émotion qui traverse les régions et les saisons.

Le 19 janvier 2026, Baumanière accueillera un cercle de talents venus façonner une expérience gastronomique inédite, où l'énergie iodée de la côte bretonne s'harmonisera avec l'intensité solaire de la Provence.



Aux côtés du Chef exécutif Glenn Viel & Brandon Dehan,
le chef pâtissier, de l'Oustau de Baumanière aux 3 ★★★ Michelin,
se retrouveront :

- Christian Le Squer – Le Cinq, Paris ★★★
- Olivier Bellin – L'Auberge des Glazicks, Plomodiern, ★★
- Ronan Kervarrec – Maison Kervarrec, Saint-Grégoire, ★★
- Yoann Conte, ★★
- Gaël Orieux – Auguste, Paris, ★
- Christophe Adam – Chef pâtissier et fondateur de L'Éclair de Génie

Un dîner à plusieurs voix, une seule intention :
sublimer deux terroirs d'exception.
Pour cette soirée, chaque chef signera un plat inspiré du dialogue entre la
Bretagne, terre de granit, de vent et d'océan, et la Provence, royaume des herbes,
de la garrigue et des lumières changeantes.

Le menu, créé en résonance avec l'esprit de l'Oustau de Baumanière, promet un
voyage sensoriel. Les convives découvriront ainsi un véritable pont culinaire entre
les Baux et les côtes bretonnes,

un hommage vibrant à deux régions aux identités puissantes, célébrées par six chefs unis par le plaisir de cuisiner ensemble.

Un événement rare dans un lieu mythique Depuis 1945, l’Oustau de Baumanière incarne l’excellence et l’élégance intemporelle.

Sous l’impulsion de Jean-André Charial et du chef Glenn Viel, la maison qui célèbre ses 80 ans, continue de faire vivre la grande tradition gastronomique tout en affirmant une vision moderne

, tournée vers le végétal, la précision et l’émotion.

Ce dîner exceptionnel prolonge cet engagement en faisant de Baumanière un lieu de rencontre, de création et de transmission.