



*Communiqué de presse*

**L'Oustau de Baumanière  
couronné par le  
Guide Gault & Millau :  
5 toques et une note exceptionnelle de 19/20 !**

**L'Oustau de Baumanière,  
emblématique table gastronomique nichée au cœur des Alpilles,  
est honoré d'avoir reçu ce lundi 18 novembre 2024  
la prestigieuse récompense de 5 toques  
et une note de 19/20 décernée par le Guide Gault & Millau.**



**Ce nouveau sacre salue l'excellence et l'audace créative  
du chef Glenn Viel, qui fait rayonner l'âme et le terroir provençal  
à travers une cuisine contemporaine et exigeante.  
À la tête des cuisines de l'Oustau,  
triple étoilé au Guide Michelin,  
Glenn Viel continue de repousser les frontières de la gastronomie  
en sublimant les produits locaux et en innovant dans ses techniques.**

**« Cette distinction est une reconnaissance de l'engagement  
de toute une équipe passionnée et du travail collectif  
pour offrir une expérience unique à nos convives »,  
confie Jean-André Charial, propriétaire de Baumanière  
et dépositaire d'une tradition culinaire  
qui fait la renommée de ce lieu mythique depuis presque 80 ans.**

**Concours de circonstance : ce même soir, Mathis Dhô, commis de l'Oustau  
de Baumanière remportait à Marseille le prix du concours Création & Saveurs  
Président.**



#### **\*\*Une histoire de passion et d'exception\*\***

Depuis sa création en 1945, Baumanière est synonyme d'excellence. Plus qu'un restaurant, c'est une destination où l'art de vivre provençal s'exprime dans toute sa splendeur, au sein d'un cadre naturel époustouflant.

Cette distinction par le Guide Gault & Millau est une invitation à redécouvrir la cuisine de l'Oustau de Baumanière et l'engagement de Glenn Viel

pour une gastronomie d'exception,  
à la fois ancrée dans son territoire et tournée vers l'avenir.



**\*\*À propos de l'Oustau de Baumanière\*\***

Situé au cœur du domaine Baumanière Les Baux-de-Provence, l'Oustau de Baumanière est une table mythique qui allie élégance, raffinement et authenticité. Avec Glenn Viel aux commandes, le restaurant réinvente les classiques tout en célébrant l'identité provençale.



[Découvrir l'univers de L'Oustau de Baumanière...](#)