La cuisine de Christophe Chiavola au Prieuré-Baumanière

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 septembre 2024

Une Étoile brille à nouveau sur le **Prieuré-Baumanière** de Villeneuve-lès-Avignon, grâce à la cuisine charmeuse de Christophe Chiavola.

« *Une maison de campagne en ville* » : tel est le Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon pour son directeur, Alexandre Favier. Hôtel raffiné, où le chic se mêle à la décontraction dans l'esprit Baumanière, il abrite une table dynamisée par l'arrivée de Christophe Chiavola, en mars 2023. En quelques mois, la cuisine du quinquagénaire qui a roulé sa bosse dans le Sud – et dont le modèle revendiqué se nomme Michel Bras – a trouvé sa vitesse de croisière... ainsi que l'Étoile au *Guide Michelin*. Dans une carte où pétille le Sud, se déploient des plats à la vive et agréable acidité, avec

notamment des terre-mer extatiques servis sur une terrasse à l'allure folle, évoquant curieusement les ruines romantiques du XVIIIe siècle, où bruissent glycines et jasmins. On craque pour une entrée joyeusement composite où champignons, algues, coquillages et *paleta ibérica* dansent un fox-trot endiablé, suivie d'un homard nacré à la braise accompagné de mirabelles annonçant l'inévitable crépuscule d'un été qui ne devrait jamais s'achever...

Le Prieuré-Baumanière est le restaurant de l'Hôtel du même nom situé 7 place du Chapitre (Villeneuve-lès-Avignon). Fermé mardi et mercredi (bistronomie au déjeuner, menu étoilé au dîner). Menus de 58 à 71 € à midi et de 115 à 145 € le soir

leprieure.com