



VILLENEUVE-LEZ-AVIGNON

Christophe Chiavola nouveau chef du Prieuré

Avec Christophe Chiavola derrière les fourneaux, le Prieuré Baumanière s'apprête à ouvrir une nouvelle page de son histoire gastronomique.

Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy de Provence, Christophe Chiavola est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve l'étoile au Guide Michelin, puis au Château de Massillan où il décroche sa première étoile. Il décide alors d'un break d'une année dans sa carrière afin d'exercer en tant que consultant en gestion et approche culinaire créative.

Depuis plusieurs semaines, Christophe Chiavola prépare son arrivée au Prieuré à Villeneuve, établissement appartenant à Jean-André Charial.

"Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahoo !" confie ce chef autodidacte et passionné. "Je veux proposer une cuisine qui me ressemble, osée, personnelle et très épurée. Des saveurs où l'acidité est marquée,



Christophe Chiavola prépare son arrivée au Prieuré. / PHOTO PH. DAUPHIN

du croquant, pas trop de sucre, des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords, les cuissons, les équilibres et les jus". L'objectif est d'apporter un renouveau et retrouver l'étoile perdue cette année au guide Michelin. L'ouverture du Prieuré Baumanière est annoncée pour le samedi 13 mai. **J.M-C.**

