

## "Il faut être soi-même" : le chef du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, Christophe Chiavola, a décroché une étoile au Michelin

Christophe Chiavola a permis au Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, de retrouver son étoile au Michelin. D.R.



Christophe Chiavola a permis au Prieuré, à Villeneuve-lès-Avignon, de retrouver son étoile au Michelin.

Christophe Chiavola, le chef du restaurant gastronomique le Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, a décroché une étoile au Michelin, moins d'un an après son arrivée dans l'établissement du groupe Baumanière.

Vous aviez décroché une étoile au château de Massillan à Uchaud un an après votre arrivée. C'est encore le cas cette fois, moins d'un an après votre arrivée au Prieuré Baumanière qui venait de perdre son étoile... Quelle est votre recette ?

Le lâcher prise et la bienveillance ! Je ne me suis pas focalisé sur l'étoile. L'avoir a été une surprise. On visait plutôt 2025. Le plus difficile à gérer quand je suis arrivé au Prieuré, c'était que je ne connaissais personne, pas même ma seconde. Pour réussir, il faut être soi-même, sans stress. Avec l'âge, j'ai 50 ans, je le suis. Ma cuisine est libre, osée. Je suis sans limite. Un des inspecteurs du Michelin m'a dit que ma cuisine était "couillue". J'aime l'acidité, les piments, le terre-mer, la charcuterie...

Quand on a une étoile, on pense déjà à la deuxième ?

Mardi (au lendemain de la cérémonie du Guide Michelin, lundi 18 mars, où son palmarès 2024 a été dévoilé), Glenn Viel (chef trois étoiles de l'Oustau de Baumanière, ndlr) m'en a parlé. Ce sera un nouveau cap. Mais on n'en est pas encore là !

Qu'est-ce que ça change d'être étoilé ?

Pour mon équipe et moi-même, c'est une récompense suprême. On se doit d'avoir encore plus d'exigence pour les clients, on va être encore plus carré sur les détails. Car avec cette étoile, l'établissement entier est étoilé (l'hôtel du Prieuré est un établissement cinq étoiles appartenant au groupe de luxe Baumanière, ndlr). On passe un palier. Avec une étoile, il va y avoir des curieux, notre taux de remplissage va être encore plus haut. Une étoile, c'est 30 % de passage de plus. Le côté négatif, c'est qu'il y aura des critiques, notamment sur les réseaux sociaux où ça peut être violent.

Et au niveau des tarifs ?

Ça ne va pas augmenter forcément. Si on le fait ce sera à cause des frais fixes, électricité, gaz... mais l'augmentation ne dépassera pas les cinq euros.

Votre restaurant ouvre dans une semaine. Avoir une étoile, ça bouleverse la carte au dernier moment ?

Je savais avant qu'on ne referait pas la même chose que l'année dernière. Je me lasse vite. On avait déjà les grandes lignes de la carte.

Vous avez beaucoup voyagé, vous obtenez une nouvelle étoile en quelques mois... encore envie de bouger ?

Je me sens bien dans cet établissement, je suis bien épaulé et libre de faire ce que j'aime. Le Prieuré est un lieu atypique, dans l'esprit de Baumanière. Il représente la Provence, une qualité irréprochable. Monsieur Charial (le chef Jean-André Charial est à la tête du groupe Baumanière, ndlr), est une référence, mon mentor. Quand j'étais chef au Hameau des Baux (aux Baux-de-Provence), j'avais conservé l'étoile, c'était important. Quand j'ai su que le précédent chef du Prieuré partait, j'ai appelé M. Charial, j'avais d'autres offres. Être au Prieuré, c'est un choix de coeur ! Et avoir l'étoile, ça me rassure.