



Villeneuve-lez-Avignon

Christophe Chiavola est le nouveau chef du "Prieuré"

Les fourneaux du Prieuré ont un nouveau chef : Christophe Chiavola. Il dirige la brigade de l'établissement, dont l'ouverture est samedi 13 mai.

Si la cuisine du chef Christophe Chiavola lui ressemble, elle sera espiègle, sincère, étonnante et généreuse. Le nouveau chef s'imprègne de la cité et de son lieu de travail : « Ici, c'est fou le nombre de bons restaurants au mètre carré (il en a testé plusieurs). "Le Prieuré" est un lieu serein et apaisant. » La réouverture de l'établissement est pour samedi 13 mai. « Dès mardi, ce sera l'effervescence avec la nouvelle brigade. Nous allons faire ensemble », assure le chef. Pour le second, il a choisi Marie-Lou (27 ans). Elle vient des cuisines londoniennes gérées par la cheffe Hélène Darroze.

« Le déclic » pour ce métier, Christophe Chiavola l'a eu à 12 ans, en touillant et assaisonnant la soupe à l'oignon que préparait sa maman. Il attendra ses 17 ans pour intégrer l'école hôtelière de Perpignan. Ses voyages, surtout l'Asie, et son passage dans différentes maisons, vont personnaliser sa cuisine. Sa signature est de mêler les agrumes dans ses créations.

Christophe Chiavola, en 2019, au Hameau des Baux, maintient



Christophe Chiavola (49 ans) se doit d'aller chercher l'étoile pour "Le Prieuré", du groupe Baumanière, géré par Jean-André Charial. Photo Le DL/M.D.

l'étoile au Guide Michelin. En 2021, il décrochera, « son » étoile, en six mois, au Château de Massillan, à Uchaux. Ensuite, il décide d'un break dans sa carrière derrière les fourneaux, pour faire du consulting et faire profiter de son savoir-faire : « Mais l'envie de revenir en cuisine, de reprendre les couteaux, de réfléchir, de m'exprimer à nouveau, de rechercher les bons produits, de parler des artisans, a été plus forte. Repartir à zéro pour aller chercher l'étoile pour "Le Prieuré", en gardant

l'ADN de Baumanière (la région provençale) est un gros défi ».

Si la grande gastronomie a toujours sa place pour un dîner au "Prieuré", le bistro chic fera son entrée pour un déjeuner plus accessible avec une carte réalisée en partie sur un brasseur. Mais le soir, il faudra que le gourmet fasse une confiance aveugle au chef. Le client ne saura pas à l'avance ce qu'il va déguster. Les deux menus éphémères suivront la saison et l'inspiration du chef.

● **Marcelle Dissac**

