

Guide Michelin 2024 : un festival d'étoiles au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon



C'est dans le luxueux Hôtel [Le Prieuré Baumanière](#), 5 étoiles Relais et Châteaux, qu'ont été remises les étoiles et les Bibs gourmands. Chez [Jean-André Charial](#), l'un des chefs cuisiniers les plus réputés de France, à la tête de l'[Oustau de Baumanière](#) qui a vu toutes les stars depuis l'après-guerre, de la Reine Elizabeth II à Barack Obama, en passant par Churchill, De Gaulle, Paul McCartney et Mick Jagger. Il est aussi à la tête de la [Cabro d'Or](#) à quelques encablures de là, toujours aux Baux-de-Provence.

Depuis 9 ans, c'est avec la Halle Métro d'Avignon que sont décernés ces prix pour les chefs de Vaucluse, du Gard, de Drôme, d'Ardèche et des Bouches-du-Rhône. En tout, une cinquantaine de plaques rouges en lave émaillée. « Cette cérémonie permet aux chefs de se rencontrer, d'échanger, eux qui, d'habitude,

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 14 mai 2024

sont toujours seuls avec leur brigade, dans leur cuisine. Là, ils passent un moment convivial dans un cadre de rêve », explique [Jean-Luc Grégoire](#), patron depuis octobre de Métro au [MIN de la Rue Pierre-Sémard](#).



Ecrit par Andrée Brunetti le 14 mai 2024



Jean-Luc Grégoire (directeur de Metro Avignon), aux côtés de Serge Chenet (Entre Vigne et Garrigue à Pujaut).

Le Prieuré retrouve son étoile perdue

Le nouveau chef du Prieuré, c'est [Christophe Chiavola](#), qui a débuté à Perpignan, a travaillé à Signes, dans le Var à deux pas du Circuit du Castellet, puis à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence. Il avait déjà décroché une étoile au [Château de Massillan](#) à Uchaux, une autre au [Hameau des Baux](#) dans les Alpilles et il est arrivé à Villeneuve il y a tout juste un an jour pour jour. « Avant moi, le restaurant avait perdu son étoile, on vient juste de la retrouver, à la grâce de dieu ! Dit-il. Cette maison a une âme entre vieilles pierres et arbres centenaires. L'important est de créer tout en s'amusant, dans un havre de paix, sympa, relax, sans stress ni chichi, avec une cuisine nature et pleine de saveurs. »

Son plat-signature : du veau de l'Aveyron à la seiche, avec des anchois fumés, une compressée de cèleri

Écrit par [Andrée Brunetti](#) le 14 mai 2024

et d'algues et du jus corsé au figatellu. Au Prieuré, il propose deux styles, un à 'La petite table', façon bistrot avec par exemple un œuf bio cuit à 64°C avec du lard de porc noir de Bigorre, des petits-pois à la menthe, du poulpe grillé avec haricots verts, pommes de terre façon aïoli, et une volaille noire fermière label rouge rôtie au beurre accompagnée d'asperges grillées.

Christophe Chiavola propose aussi un dîner gastronomique avec artichauts barigoule, jambon jaune ibérique et gel bergamote ou gambas à la braise avec betterave et agrumes ou encore ventre de thon rouge crème d'Isigny et poutargue, une spécialité d'œufs de mulets, appelée « le caviar de Martigues. »



Christophe Chiavola.

Les autres lauréats du Guide Michelin 2024

Parmi les lauréats distingués ce lundi matin à Villeneuve-lès-Avignon : [Glenn Viel](#), le chef triplement étoilé de l'Oustau de Baumanière qu'on voit toutes les semaines à la télé dans *Top Chef*, [Christophe Bacquié](#), 2 étoiles au [Mas des Eydins](#) à Bonnieux, [Clément Peine](#), 26 ans seulement, une étoile à [La Mère Germaine](#), maison centenaire et chic de Châteauneuf-du-Pape, Xavier Mathieu au [Phébus](#) à Joucas, Mathieu Desmarest, ancien chef de l'Élysée né à Villeneuve, de [Pollen](#) à Avignon, [Serge Chenet](#) de



Ecrit par Andrée Brunetti le 14 mai 2024

l'établissement [Entre vigne et garrigue](#) à Pujaut, ou encore [Florent Pietravalle](#) à [La Mirande](#), Fanny Rey de [l'Auberge](#) de Saint-Rémy-de-Provence, [Le Vivier](#) à l'Isle-sur-la-Sorgue, [L'Oustalet](#) à Gigondas ou [La Vieille Fontaine](#) à l'Hôtel d'Europe, Place Crillon.

L'Oustau de Baumanière	3 étoiles	Les Baux-de-Provence
Le Mas des Eydins	2 étoiles	Bonnieux
Le Prieuré	1 étoile	Villeneuve-lès-Avignon
Fanny Rey & Jonathan Wahid	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
Le Clair de la Plume	1 étoile	Grignan
L'Oustalet	1 étoile	Gigondas
Restaurant de Tourrel	1 étoile	Saint-Rémy-de-Provence
La Mère Germaine	1 étoile	Châteauneuf-du-Pape
La Vieille Fontaine	1 étoile	Avignon
La Bastide de Capelongue	1 étoile	Bonnieux
Maison Hache	1 étoile	Eygalières
Pollen	1 étoile	Avignon
Entre Vigne et Garrigue	1 étoile	Pujaut
La Mirande	1 étoile	Avignon
L'Aupiho	1 étoile	Les Baux-de-Provence
Le Vivier	1 étoile	L'Isle-sur-la-Sorgue
Xavier Mathieu	1 étoile	Joucas
Domaine du Colombier	1 étoile	Malataverne
Pic	3 étoiles	Valence
Le Kléber - La Maison Bonnet	1 étoile	Grane
Auberge de Montfleury	1 étoile	Saint-Germain

Côté Bibs : [Avenio](#), rue des 3 Faucons à Avignon, l'[Agape](#), à côté, aux Corps-Saints, [La Maison de Celou](#) à Châteauneuf-de-Gadagne, [La Table de Pablo](#) dans le village de Villars, non loin d'Apt, les [Maisons Du'O](#) à Vaison, [Le 6 à table](#) à Caromb.



Ecrit par Andrée Brunetti le 14 mai 2024

Arkadia	Bib Gourmand	Vallon-Pont-d'Arc
Avenio	Bib Gourmand	Avignon
Bibendum	Bib Gourmand	Avignon
C'la Vie	Bib Gourmand	Orsan
Coteaux et Fourchettes	Bib Gourmand	Cairanne
Italie là-bas	Bib Gourmand	Avignon
La Capitelle	Bib Gourmand	Mirmande
La Maison de Celou	Bib Gourmand	Châteauneuf-de-Gadagne
La Récré	Bib Gourmand	Vaudevant
La Table de Pablo	Bib Gourmand	Villars
L'Agape	Bib Gourmand	Avignon
L'Araignée Gourmande	Bib Gourmand	Laragne-Montéglin
L'Atelier L'Art des Mets	Bib Gourmand	Taillades
L'Aubépine	Bib Gourmand	Aubenas
Le 6 à Table	Bib Gourmand	Caromb
Le Bac à Traille	Bib Gourmand	Valence
Le Bistrot 270	Bib Gourmand	Malataverne
Le Bistrot de Villedieu	Bib Gourmand	Villedieu
Le Bon Temps	Bib Gourmand	Sénas
Le Cerisier	Bib Gourmand	Tournon-sur-Rhône
Les Coloquintes	Bib Gourmand	Aubenas
Les Maisons Du'O - Le Bistro Panoramique	Bib Gourmand	Vaison-la-Romaine
L'Oustalet Maïanen	Bib Gourmand	Maillane
Solelh	Bib Gourmand	L'Isle-sur-la-Sorgue

De quoi festoyer, en goûtant aux produits de saison locaux, avec des chefs passionnés, qui ne lésinent pas sur les heures passées à concocter de nouvelles recettes, à les réaliser avec leur équipe pour offrir le meilleur de leurs menus aux gourmets et gourmands.

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 14 mai 2024



Boris Laurent (sommelier) et Clément Peine (La Mère Germaine).

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 14 mai 2024



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 14 mai 2024



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 14 mai 2024



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 mai 2024



Christophe Bacquié (Mas des Eydins) avec le col tricolore, et Glenn Viel (Oustau de Baumanière).