

Le Prieuré

BAUMANIÈRE
Villeneuve-lès-Avignon

**Christophe Chiavola
prend les commandes
des cuisines du
Prieuré Baumanière...**

*Avec l'arrivée du chef étoilé Christophe Chiavola,
Le Prieuré Baumanière
ouvre désormais une nouvelle page
de son histoire gastronomique.*

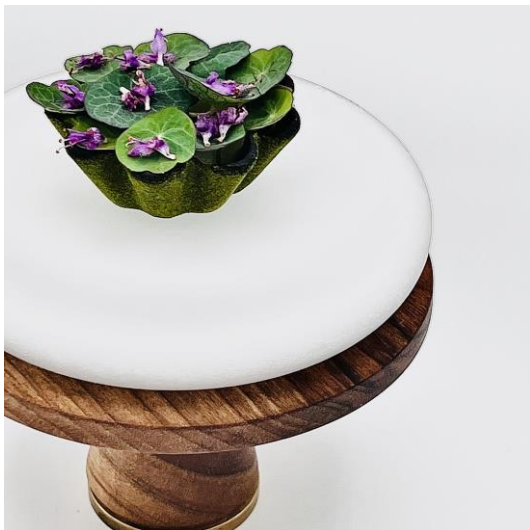




Arrivé en Provence en 2013 à Saint-Rémy de Provence,
Christophe Chiavola est alors le chef du Hameau des Baux
où il conserve l'étoile au Guide Michelin,
puis au Château de Massillan où il l'obtient.
Il décide alors d'un break d'une année
dans sa carrière derrière les fourneaux
afin d'exercer en tant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

Depuis plusieurs semaines,
Christophe Chiavola
prépare son arrivée
au Prieuré à Villeneuve les Avignon,

autre établissement Baumanière
appartenant à Jean-André Charial.



*"Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre,
les clients doivent se dire wahou !"*

*"Je veux proposer une cuisine qui me ressemble,
osée, personnelle et très épurée.*

*Des saveurs où l'acidité est marquée, 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 tout en gardant
l'ADN de Baumanière : la Provence... et obtenir une étoile au guide Michelin."*



A deux pas du centre d'Avignon,
cet hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux
est un subtil mélange entre le passé et le présent.
Niché au cœur du village de Villeneuve-lès-Avignon,
l'atmosphère et l'âme des lieux invitent à la détente et à la sérénité.

