Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 août 2026

Christophe Chiavola, le chef qui collecte les étoiles



Le chef Christophe Chiavola a un don : dès qu'il arrive aux commandes d'un restaurant, il décroche une étoile Michelin !

Au départ, rien ne le prédestinait à ce métier. « À l'école j'étais une brêle mais pas trop inquiet, je savais que j'allais trouver ce qui me correspondait. » Né d'un papa marocain et d'une maman allemande (son grand-père était militaire à Baden-Baden et lui a inculqué la rigueur, la discipline et la ponctualité), il grandit à Perpignan, rate le CAP de cuisine mais fait son apprentissage chez un traiteur, ce qui l'a formé au concret.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 août 2026

C'est à Signes, à côté du circuit Paul-Ricard dans le Var, qu'il obtient son premier contrat, puis travaille à L'Hôtel de Paris à Sète, et à Saint-Rémy-de-Provence, au Hameau des Baux où il reçoit sa 1re étoile en 2020. Arrivent le Covid, le confinement, la fermeture des lieux paraît-il « non essentiels. » Il cherche un point d'atterrissage et déboule à Uchaux, au Château de Massillan. Au bout de 6 mois, 1re étoile pour la gentilhommière-spa du XVIe siècle, propriété du roi du quinoa, Didier Perréol. Parallèlement, le chef Chiavola fait du consulting et coache l'Équipe de France de Traiteur qui se classe vice-championne du monde à Lyon.

Son arrivée au Prieure à Villeneuve-lès-Avignon

En mai 2023, il fait son entrée au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon, établissement du chef réputé Jean-André Charial, également à la tête du très select Oustau de Baumanière, dans les Alpilles. Six mois après son arrivée, rebelote, une étoile ! « Certes, ça fait plaisir, c'est une forme de reconnaissance pour moi et toute l'équipe qui m'entoure. Mais rien n'est jamais acquis, de toute façon, on doit se remettre en question tous les jours, on n'a pas de droit à l'erreur, il faut toujours être au top. Les gens qui réservent chez nous, parfois, ont fait des économies pour se payer le menu, je ne dois pas les décevoir. Et quand il y a des critiques, il faut les voir d'un œil constructif pour toujours progresser, s'améliorer. »

Instinctif, audacieux, adepte d'aliances terre-mer, Christophe Chiavola invente en permanence une cuisine épurée, avec des associations inédites tout en maîtrisant textures, équilibres, jus et cuisson. Depuis un peu plus de 3 ans qu'il est au Prieuré, les relations avec son patron sont tout à fait cordiales. « C'est mon Paul Bocuse des Alpilles, je respecte sa connaissance, son expertise. Il sait exactement ce qu'il veut, il n'a jamais rien lâché, il a monté un empire gastronomique sans chichi, il allie luxe et modestie. » L'an dernier, le 7 juillet pour les 80 ans de Jean-André Charial, des centaines d'invités ont passé la journée aux Baux-de-Provence. L'acteur Jean Réno, bien sûr, venu en voisin, mais aussi des grands chefs, les Gagnaire, Troisgros, Michalak…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 août 2026



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 août 2026



©Le Prieuré de Baumanière

Au menu cet été

Parmi les plats à la carte cet été à Villeneuve, un homard bleu façon paëlla, brûlé au BBQ, arrosé de crème nacrée provenant de sa tête cuisinée et passée au chinois, ce qui le rend moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur avec une pincée de piment d'Espelette. À l'inverse, Véronique Sanson aurait chanté *Doux dehors et fou dedans*.

Autre produit-vedette de l'été, surtout avec la canicule, la pastèque qui provient de l'Association de maraîchage bio Semailles, qui emploie depuis près de 30 ans (1997), dans la ceinture verte d'Avignon, des personnes en situation vulnérable. « Au vinaigre, avec des agrumes, de la bergamote, des poivrons brûlés, elle apporte de la fraicheur en bouche. Elle aime aussi la fêta », précise le chef étoilé du Prieuré-Baumanière. « Le melon également est demandé en ce moment, passé à la poêle, déglacé avec de la liqueur… de melon en provenance de chez Manguin, accompagné d'un sorbet d'herbes fraîches et de basilic, d'espuma d'eau de tomates et de zébra confite. »

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 août 2026



©Le Prieuré de Baumanière

Le chef s'inquiète de voir grimper le prix des fruits et légumes en ce moment avec toutes ces vagues de chaleurs de plus de 40°C. « Même la tomate sous serre est chère, 8€ le kilo, c'est trop. Certains profitent de la situation, abusent d'un effet d'aubaine, ils exagèrent avec leurs marges. »

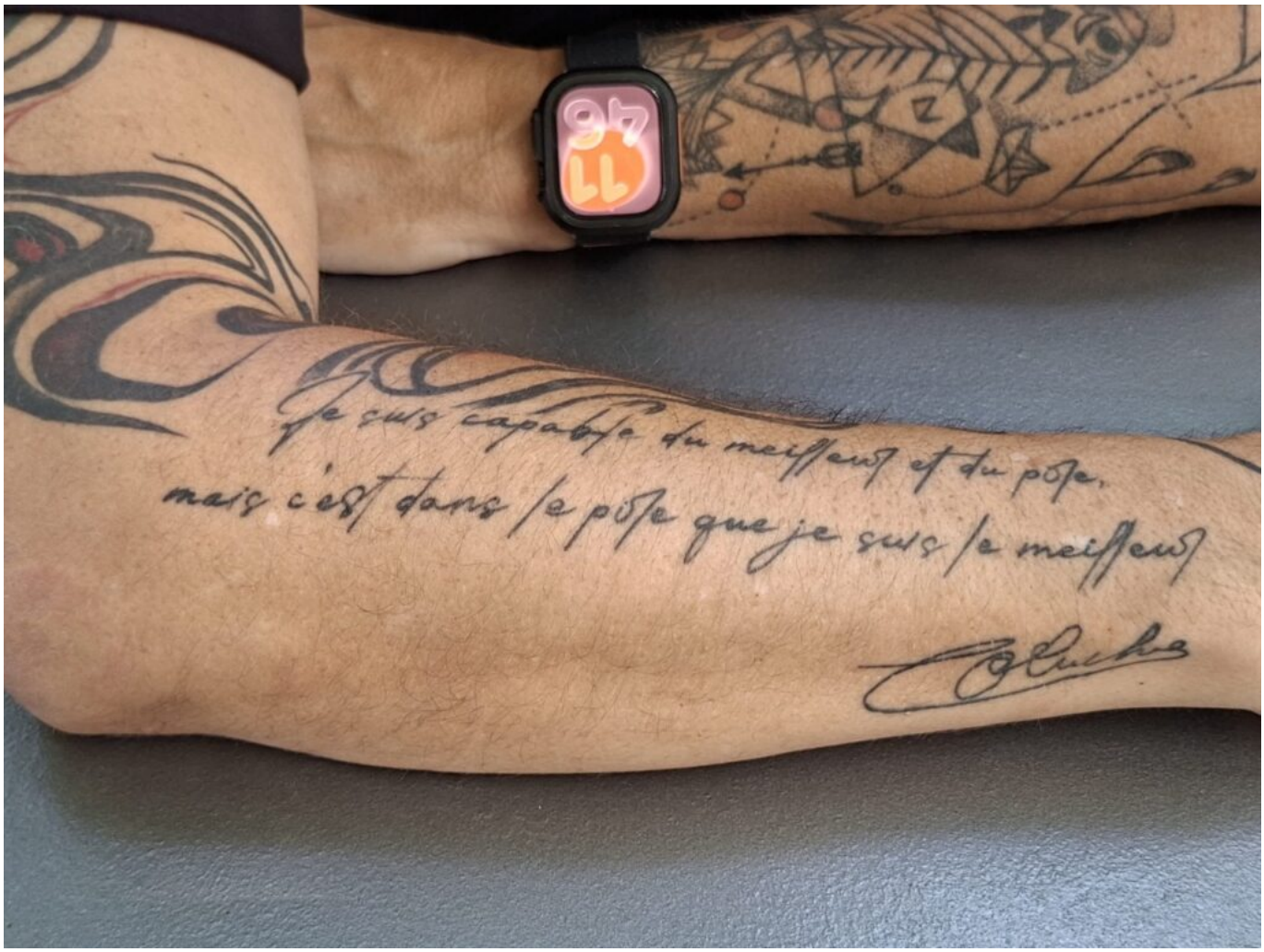
Une cliente qui quittait le Prieuré a félicité le chef. « Il y a quelque chose de vous dans vos plats, du coeur, de la magie, une créativité maîtrisée qui procure de l'émotion, merci. Vous devriez déjà avoir une

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 14 août 2026

deuxième étoile. »

Souriant, Christophe Chiavola l'a saluée chaleureusement, lui qui s'est fait tatouer sur l'avant-bras droit « Franchement, je suis capable du meilleur et du pire, mais c'est dans le pire que je suis le meilleur », une citation de Coluche qu'il a faite sienne… Sauf que sans diplôme, sans CAP de cuisine, ce *self-made* chef a appris de chacun de ses échecs et tutoie les étoiles du Guide Michelin. Il parle de chance, mais ce sont aussi sa persévérance, son opiniâtreté, son travail et son talent qui le conduisent chaque jour vers l'excellence.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !