Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

# Villeneuve-lès-Avignon : Le Prieuré Baumanière en mode Bistro’chic





**Des plats simples mais sophistiqués, Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré, profite de l’été pour proposer une cuisine qui lui ressemble au sein du prestigieux établissement Relais & Châteaux villeneuvois. Ambitionnant de redonner son étoile à cette table historique de la cité cardinalice, c’est en toute décontraction qu’il dévoile l’une de ces nombreuses recettes, le poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes, et inaugure une nouvelle rubrique de l’Echo du mardi consacrée aux recettes des grands chefs de la région.**

C’est sous l’ombre des glycines que Christophe Chiavola, le nouveau chef du Prieuré Baumanière, propose une nouvelle formule décontractée pour l’été : le Bistro’chic. Dans le cadre de cet ancien cloître monastère devenu hôtel en 1943, celui qui auparavant coaché l’équipe de France vice-champion du monde des traiteurs 2023 avant de reprendre les commandes de la cuisine de l’hôtel 5 étoiles de la cité cardinalice en mars dernier, veut offrir « une cuisine vivante, d’instinct, spontanée et instantanée avec des cuissons de viandes maturées, de poissons sauvages ou coquillages et de légumes de saison » saisis à la braise du brasero devant les yeux des clients. Objectif : concocter des plats simples mais sophistiqués.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



« La cuisine est un spectacle. »

*Christophe Chiavola, chef du Prieuré Baumanière*

« Pour moi, la cuisine est un spectacle, du théâtre, les clients doivent se dire wahou !, explique ce chef étoilé ayant notamment appris son métier au sein de l'école Lenôtre à Paris. 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 c'est ce qu'il fait également avec ses entrées toutes en saveur et en fraîcheur, les fromages de la région et les desserts du moment accompagnés par une carte des vins aux accents du sud.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



**La tête dans les étoiles**
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 à Uchaux où il la décroche. 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.
Par ailleurs vice-champion du monde des traiteurs 2023, il ambitionne aujourd'hui de récupérer l'étoile que le Prieuré a perdue en début d'année, juste avant son arrivée.
L'établissement Relais & Châteaux villeneuvois appartient depuis 2007 à Jean-André Charial, également propriétaire du restaurant triplement étoilé L'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence.

*A la carte ou menu Bistrot'Chic à 60€ (avant 13h30). Hôtel-restaurant Le Prieuré Baumaniere. 7, Place du Chapitre – 30 400 Villeneuve-lès-Avignon. 04 90 15 90 15. contact@leprieure.com*

## La recette de Christophe Chiavola : Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



**Poulpe de Méditerranée à la braise, nectarine et vierge de légumes**

**Ingrédients pour 4 personnes**

Un poulpe de 2 kilos
200 ml Huile d'olive
Des pincées de Piment d'Espelette
Une grosse pincée de Fleur de sel
4 Nectarine ou pêche
70g Olive noire dénoyautée
50g de Pignon de pin torréfier
Une botte de coriandre
2 citrons verts
2 cuillères à soupe de Vinaigre de framboise
Une cuillère à soupe de miel
2 tomates rouges grappe

**Pour le bouillon**

Une carotte
Une branche de céleri

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

Un bouquet garni
2 oignons rouges coupés en 2
4 grosses pincées de sel gros

**Pour le poulpe**

Rincer soigneusement le poulpe à l'eau claire.
Faire bouillir une grande quantité d'eau avec le gros sel et les aromates. Dans un premier temps, ébouillanter rapidement le poulpe 2 ou 3 fois, puis le cuire pendant 45 min environ (ou jusqu'à ce qu'il soit tendre).
Le sortir délicatement et le mettre à refroidir.

**Les nectarines**

Prendre 2 nectarines et les couper en petites brunoises les mettre dans un cul-de-poule. Ajouter 70g d'olives noires coupées en petits morceaux, 50g de pignons, une botte de coriandre émincée finement recouvrir d'huile d'olive, ajouter les 2 citrons en zeste, les 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, la brunoise de tomates rouge, 2 pincées de piment d'Espelette et fleur de sel.
Mélanger et vérifier l'assaisonnement, placer la vierge (marinade crue) de légumes au réfrigérateur.

**Grillée le poulpe et les nectarines**

Coupez le poulpe proportionnellement en 4 en utilisant essentiellement que les tentacules (la tête peut être aussi grillée entière sur le gril).
Prendre les deux dernières nectarines et les couper en 2 puis mettre les 4 moitiés sur le gril du barbecue avec un peu d'huile et arroser au Saint Germain. Une fois qu'ils ont une belle coloration les mettre de côté.

**Dressage**

Placer au centre de votre assiette les tentacules de poulpe ainsi que les quartiers de pêche meyrié, y mettre par-dessus la vierge bien fraîche, déposer quelques fleurs d'ail, quelques feuilles de coriandre, râper 1/2 citron vert et le tour est joué !

---

# Baumanière : le restaurant La Cabro d'or obtient le label 'Green Food'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



**Le restaurant gastronomique La Cabro d'or, du domaine de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d'obtenir le label 'Green Food' pour son engagement pour le développement durable.**

Le label 'Green Food' récompense la démarche environnementale des restaurants et atteste de leur volonté d'agir pour l'environnement, que ce soit sur leur choix de matières premières, leur réduction de dépenses d'énergies, ou encore la réduction de leur déchets.

Aux commandes des cuisines de La Cabro d'or depuis 2001, Michel Hulin propose une cuisine de terroir en travaillant avec les producteurs locaux sélectionnés pour la qualité de leur produit et pour leur engagement. Ainsi, le restaurant gastronomique, situé aux Baux de Provence, vient d'être labellisé 'Green Food' grâce à plusieurs engagements : minimum 30% de produits locaux et/ou bio, gestion des déchets par le tri, utilisation de prduis écologiques pour le nettoyage, réduction des dépenses d'énergies, gestion des stocks en flux tendus, propose le doggy bag, menu végétarien sur demande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

- 

DR

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

# Chocolaterie Baumanière : nouvelles créations à l'occasion de la Saint-Valentin




**Après sa fermeture annuelle, la Chocolaterie de Baumanière rouvre à l'occasion de la Saint-Valentin.**

C'est au pied du village des Baux-de-Provence que le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despasquis vous accueillent à la chocolaterie Baumanière afin de vous faire découvrir leurs nouvelles créations pour la Saint-Valentin.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despasquis

Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche : La tablette pâquerette 'La folie…' au praliné noix de cajou et caramel de vanille, ou encore la tablette 'Passion' au praliné café et caramel au fruit de la passion. Sans oublier les 6 nouvelles créations qui ont trouvé leur place dans le coffret 'Collection' spécial Saint-Valentin à cette occasion avec les saveurs praliné pistache-fleur d'oranger, piment d'Espelette, noisette-cœur de citron Meyer et les ganaches menthe, citronnelle et gingembre.

Ce duo de talent a déjà été récompensé par la profession à de nombreuses reprises comme en novembre dernier avec 'l'Award de l'excellence' et la 'Tablette d'or' du Club des croqueurs de chocolat.

*N.S.*

*Horaire du 10 à 14 février : de 9h à 18h. Chocolaterie de Baumanière. Les Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026







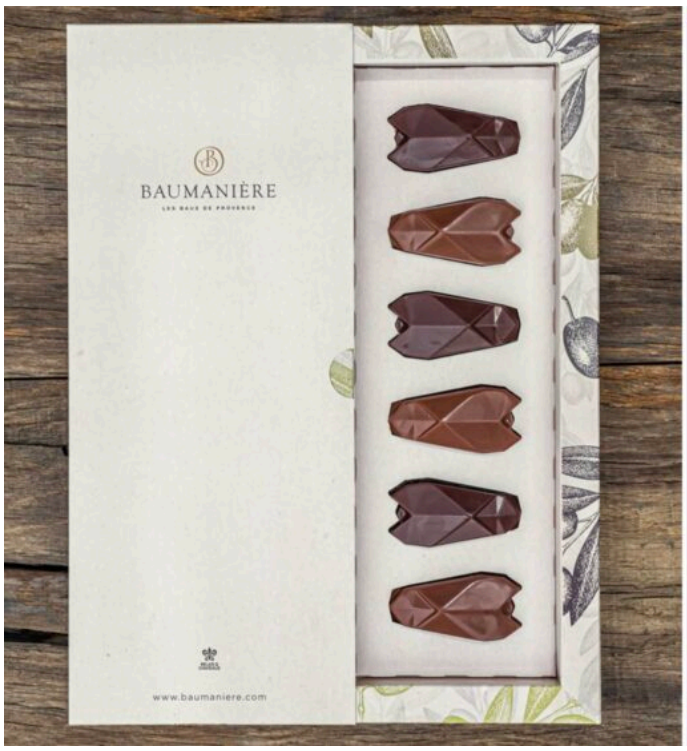




Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

# La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022






Au début du mois de décembre, le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despaquis de la chocolaterie Baumanière, située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

- 

DR

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

# Baumanière : après la moisson d'étoiles, celle de blé




L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence vient de procéder à la première moisson de blé de son histoire. Sur un terrain situé au pied du village des Baux appartenant à l'établissement gastronomique fondé en 1945, cette moisson a permis de récolter une variété de blé à l'ancienne appelé 'le Barbu du Roussillon'. Une initiative prise par Jean-André Charial, petit-fils du créateur de Baumanière, et Glenn Viel, chef désormais triplement étoilé dans la dernière édition du guide gastronomique Michelin.
Ces derniers souhaitent en effet disposer désormais d'une farine « de grande qualité afin de réaliser des pains totalement 'Baussencs' » confectionnés au sein de la boulangerie de Baumanière.
« Ces pains viendront compléter l'accord mets-pains mis en place par le chef il y a quelques années », expliquent les responsables de Baumanière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 5 novembre 2026

# Baux-de-Provence, Baumanière : Un menu d'exception à emporter pour sa Valentine






Le Chef Michel Hulin du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière propose son menu à emporter. Il sera question, pour ravir les papilles et pour commencer ce repas gourmet, de Fine raviole de tourteau et crevette sauvage, ananas et coriandre fraîche et son bouillon léger au gingembre ; puis de Coquille Saint-Jacques rôtie, artichaut en vinaigrette de coquillages, jus iodé aux huîtres suivie d'une dégustation d'agneau de Provence, moelleux de pomme de terre aux truffes d'hiver. Le dessert sera Comme un écrin au fruit de la passion, cœur auconfit de mangue et praliné sésame pour finir sur des Mignardises. Le pain fourni est celui du boulanger du restaurant. 95 € par personne

Le chef Michel Hulin invite à la dégustation d'une cuisine provençale raffiné où le terroir est mis à l'honneur avec ses déclinaisons de plats où l'huile d'olive de la vallée des Baux vient parfumer les créations. Passionné, il sélectionne ses produits auprès des producteurs locaux et veille à respecter toutes les saveurs de la Provence à la recherche du juste équilibre. Baumanière. D27, Mas de Baumanière aux Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07