

Ecrit par le 19 mai 2026

# 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 le 19 mai 2026

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 le 19 mai 2026



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

Ecrit par le 19 mai 2026

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 le 19 mai 2026

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 Turrel         | 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 le 19 mai 2026

|   |              |                        |
|---|--------------|------------------------|
| 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<br>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 le 19 mai 2026



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

Ecrit par le 19 mai 2026



Jean-André Charial (propriétaire de Baumanière).

Ecrit par le 19 mai 2026



Mathieu Desmarest (restaurant Pollen).

Ecrit par le 19 mai 2026



Xavier Mathieu (Le Phébus).

Ecrit par le 19 mai 2026



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