



INFOS

Marc Fontanne et Michaël Veyron, les nouveaux visages du Prieuré

Après le départ du chef Fabien Fage, parti reprendre le restaurant *The Marcel* à Sète, **Jean-André Charial** a confié la destinée du *Prieuré* (Villeneuve-lès-Avignon) à Marc Fontanne, pour la partie salée, et Michaël Veyron pour la partie sucrée.

MARC FONTANNE, LE CHEF DES CUISINES

Originaire de Roanne, Marc Fontanne est issu d'une famille de producteurs de fromages. Il s'est formé dans les belles maisons de la gastronomie française, telles *l'Auberge des Templiers* à Boismorand, la *Maison Pic* à Valence ou encore le *Château des Avenières* à Cruseilles. Son parcours professionnel l'a mené à rejoindre la brigade de Yannick Franques au *Château Saint-Martin* à Vence. Il a ensuite suivi son mentor jusqu'à *La Réserve de Beaulieu*.

Durant ses expériences, le jeune chef a su se nourrir du terroir méditerranéen, pour proposer une carte dans laquelle il met en avant les valeurs de Baumanière : une cuisine de goût, ensoleillée, s'appuyant sur des producteurs locaux.

Au *Prieuré*, il occupe sa première place de chef.



Marc Fontanne



Michaël Veyron

MICHAËL VEYRON, LE CHEF PÂTISSIER

Quant à Michaël Veyron, c'est l'enfant du pays.

Formé à l'univers du sucré, il fait ses premières gammes au restaurant *Christian Étienne* en Avignon. Il a ensuite connu essentiellement un parcours provençal, au restaurant *Entre Vigne et Garrigue* du chef étoilé Serge Chenet à Pujaut, puis à *L'Hôtel de l'Europe* en Avignon.

Choissant de mettre sa carrière de chef pâtissier entre parenthèses, il a parcouru pendant un an l'Amérique du Sud. En Équateur, il pose quelque temps ses valises chez un planteur qui l'initie aux secrets du cacao.

Âgé de 29 ans, il est de retour en France. Il regagne sa région natale et intègre le laboratoire de pâtisserie du *Prieuré* au début de l'année 2018.



© Anthony Milliet