



On a testé Le Prieuré, table étoilée provençale à Villeneuve-lès-Avignon

Le Relais & Château Le Prieuré, qui occupe un ancien couvent du XIVème siècle, représente une bonne option pour visiter Avignon, tout en profitant d'un restaurant étoilé et d'un cadre enchanteur, au calme. Nous avons testé pour vous la cuisine de son nouveau chef Marc Fontanne.



La terrasse du Prieuré © Johan Meallier



L'extérieur de la bâtisse © Emmanuel Laveran



L'extérieur de la bâtisse © Johan Meallier

Le magnifique jardin [...], la cour bordée de tilleuls centenaires ou la grande piscine invitent à la pause et à la méditation.

Le contexte

Déjeuner le mardi 22 mai, deux convives.

Le pitch : un établissement géré par Jean-André et Geneviève Charial, propriétaires de l'Oustau de Baumanière

Loin des cars de touristes, et ce malgré la proximité d'Avignon, le magnifique jardin de curé du Prieuré, la cour bordée de tilleuls centenaires ou la grande piscine invitent à la pause et à la méditation. L'hôtel est très agréable ; Geneviève Charial a décoré les chambres avec un goût admirable, agrémentant l'architecture ancienne de jolis meubles, tableaux modernes ou objets chinés.

Du côté du restaurant, aux beaux jours, on déjeune paisiblement sur la terrasse extérieure avec vue sur le jardin. La table du chef **Marc Fontanne**, arrivé en mars dernier, ne manque pas d'attrait. En passant dix ans aux côtés du Meilleur Ouvrier de France **Yannick Franques**, l'ancien sous chef de la Réserve de Beaulieu sait de quoi il parle.

À lire également : L'Oustau de Baumanière, un mythe qui ne cesse de se réinventer

www.yonder.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)





[Visualiser l'article](#)



Le Saint-Pierre, glacé d'un sabayon citron et flanqué de coquillages, joue le registre du classique, net et précis.

Dans l'assiette

Nous sommes tombés sous le charme d'une cuisine inspirée, aux cuissons précises. Surprenant par exemple, en début de repas, ce beurre moussieux au romarin (aérien) et ce pain fait maison, qui placent d'emblée la barre très haut. La tomate, entrée de saison multicolore, avec son jus assaisonné de vinaigre de Barolo, s'avère astucieusement équilibrée. Le Saint-Pierre, glacé d'un sabayon citron et flanqué de coquillages, joue le registre du classique, net et précis.



© Emmanuel Laveran

Quant au lapin, cuit au sautoir, « *râble roulé, kumquat et romarin, cèleri branche et pousse d'épinard dans une tourte* », il nous aura marqué par sa texture étourdissante. La panoufle au kumquat et herbes fraîches, l'acidité de l'agrumes - que l'on retrouve séché et râpé dans l'assiette - mettent en valeur le jus de viande caramélisé... on déguste une création à rebonds ! Un remarquable « *Chocolat Jivara citron* » viendra clore les débats.







Quelques tables isolées de la terrasse, bien à l'ombre, donnent en effet directement sur le magnifique jardin de curé et ses plantes aromatiques.

Dans la salle

Comme dans l'ensemble de l'hôte, la déco de Geneviève Charial sait habilement concilier l'histoire du lieu et le moderne, Très élégante, la salle du restaurant évoque la Provence par ses couleurs. Charme et luxe discret sont de mise.

Le service

À l'image du lieu, professionnel sans être obséquieux.

Le conseil en plus

Si vous visitez le Prieuré et que la météo le permet, demandez à dîner ou déjeuner dehors sous les glycines. Quelques tables isolées de la terrasse, bien à l'ombre, donnent en effet directement sur le magnifique jardin de curé et ses plantes aromatiques : luxuriant !

L'addition

Au dîner : Menu dégustation « Dédicace » en 5 services (sans compter les mignardises...) à 110€ par personne. Comptez environ 150€ pour un accord mets-vins raisonnable. Menu « Découverte » en 5 services également à 80€ par personne. Menu végétarien autour des beaux légumes du « Potager » en 4 services à 70€ par personne.

Au déjeuner : menu entrée-plat ou plat-dessert à 36€, entrée-plat-dessert à 52€ hors boisson.

www.yonder.fr
Pays : France
Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Fontanne © Emmanuel Laveran

Le chef Marc



Ce qu'il faut retenir / Notre avis

À la table du Prieuré, vous passerez des très bons moments gourmands et l'étoile Michelin est certainement bien accrochée.

Jean-André Charial, petit fils de cuisinier et cuisinier lui-même, formé autrefois chez Chapel, Haeberlin, Bocuse, Troisgros ou Girardet est un fin connaisseur de cuisine. Il préside aux destinées du Prieuré, de l'Oustau de Baumanière et de la Cabro d'Or aux Baux-de-Provence. On comprend pourquoi il a choisi de donner sa première place de chef à Marc Fontanne, un garçon simple, honnête, précis et attachant, comme sa cuisine !