

Écrit par le 21 novembre 2024

La recette de châtaigne fumée au whisky tourbé du chef Florent Pietravalle



[Florent Pietravalle](#) est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de châtaigne fumée au whisky tourbé.

Pâte feuilletée inversée

975g beurre tourage

1kg farine

30g fleur de sel

300g eau

5g vinaigre blanc

Mettre dans la cuve du batteur 750g de beurre et 300g de farine, puis à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse 1 ou 2. Une fois mélangé, faire un rectangle de 25cm par 50 cm. Réserver au frigidaire minimum

Écrit par le 21 novembre 2024

2h.

Dans la cuve du batteur : mettre l'eau, le vinaigre, 700g de farine, le sel et 225g de beurre. Mélanger à l'aide du crochet à vitesse 2 ou 3. Une fois homogène, faites un rectangle de 25cm par 25cm. Réserver au frigidaire pendant minimum 2h.

Pour commencer le feuilletage, mettez la détrempe au milieu du beurre et rabattez chaque côté du beurre sur la détrempe et commencez à réaliser les tours, étalez au laminoir d'une épaisseur de 1,5cm à 2cm. Une fois étalée, pliez la partie gauche et la partie droite au centre puis pliez-la sur elle-même. Réserver au frigidaire pendant 2h.

Étaler la pâte puis plier la partie gauche à $\frac{3}{4}$ et recouvrir la partie droite sur la partie gauche. Réserver au frigidaire.

Réaliser le dernier tour comme le premier, étaler à 6mm d'épaisseur et réaliser un rouleau avec la pâte. Réserver au congélateur.

Tailler à la trancheuse le rouleau préalablement décongelé et farcir les tranches dans les moules que vous voulez. Cuire 15min à 170°C.

Meringue fumée au bois de fût de whisky

150g blancs d'œufs
300g sucre
100g d'eau
50g de bois de fût

Faire brûler le bois et faire infuser dans l'eau. Réaliser la meringue : monter le sucre et l'eau à 118° puis verser sur les blancs légèrement montés. Une fois refroidi, pocher votre meringue à l'aide d'un pochoir. Faire sécher les disques de meringue à 85° pendant 20 minutes.

Caramel whisky

500g sucre
100g d'eau
400g whisky

Réaliser un sirop avec tous les ingrédients à 117°C. Laisser refroidir le tout et mettre en poche.

Crème whisky

500g lait
500g crème
300g whisky tourbé
300g jaunes
150g sucre
15g pectine x58
5g xantane

Blanchir les jaunes avec le sucre, la pectine et la xantane. Verser le lait, la crème et le whisky qui a été porté à ébullition au préalable sur l'appareil précédent. Une fois bien homogène, verser le mélange dans

Ecrit par le 21 novembre 2024

un gastro et cuire 30 min à 90°C à la vapeur.

Sabayon châtaigne

100g pâte de marron
200g sirop de marron
10g jaunes d'œufs
300g crème montée

Au bain-marie, monter les jaunes, le sirop et la pâte jusqu'à 82° et finissez de monter au batteur vitesse maximale. Une fois bien monté et refroidi, incorporer la crème montée. Mettre en siphon.

Glace miel

500g lait
500g crème
250g mascarpone
250g miel de châtaigner
125g trimoline

Porter à ébullition le lait, la crème, le miel et la trimoline. Verser sur le mascarpone tout en mélangeant. Réserver dans des bols à Pacojet au congélateur. Le lendemain vous pouvez la déguster.

Écrit par le 21 novembre 2024



©Clément Puig

La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle

Écrit par le 21 novembre 2024



Florent Pietravalle est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.

Fond de tarte

- Farine 300gr
- Eau 100gr
- 50 gr huile
- 2,5 gr sel

Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

Yaourt Fumée

- Yaourt Fermier 100gr
- Huile fumée 20gr

Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Ecrit par le 21 novembre 2024

Crème de poivron vert

- Dashi aubergine et oignons rouge 100gr
- Pâte de piment vert fermenté 20gr
- Feuille de persil 40gr
- Shio Koji de riz 50gr

Finition et dressage

- Caviar 100gr
- Courgette violon 200gr
- Fleur de coriandre

Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé.

Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes

Mettre le caviar au fond de la tarte

Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte

Servir la crème de poivron vert en saucière

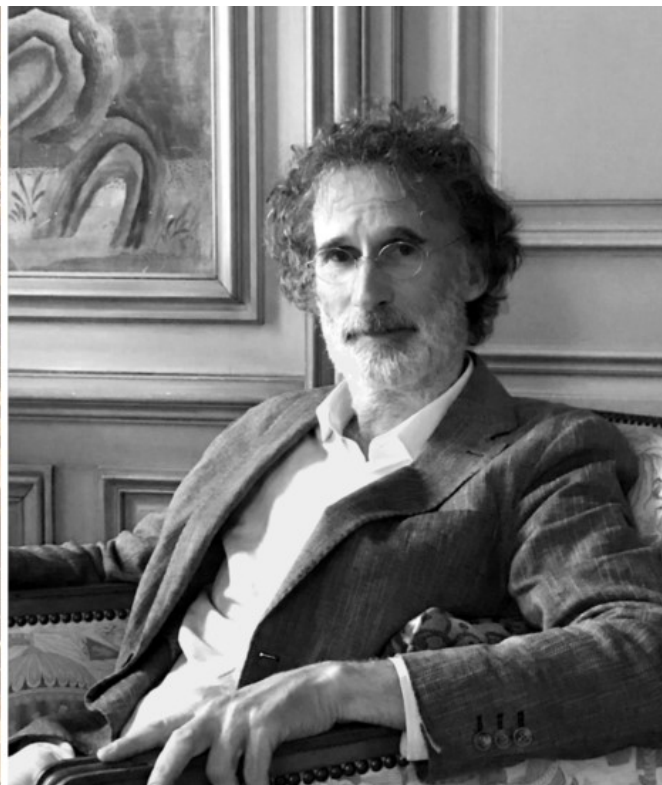
Écrit par le 21 novembre 2024



Avignon, Martin Stein, le propriétaire de

Écrit par le 21 novembre 2024

L'Hôtel et restaurant gastronomique La Mirande, est décédé



Martin Stein le propriétaire de l'hôtel et restaurant gastronomique [La Mirande](#), s'est éteint le 8 juin, à 64 ans des suites d'une longue maladie. Il laisse, dans le sillage d'un homme très humain et cultivé, épris d'histoire, d'architecture, d'antiquités et de décoration, son épouse, Julia, ses enfants Elisa et Léo, sa sœur Caroline, ses nièces Cara, Lena et Anna. [Les obsèques](#), intervenues le 16 juin, ont été suivies d'un verre d'adieu à la Mirande.

L'histoire de la Mirande dans la famille débute avec Achim Stein

Achim Stein, père de Martin et ancien ingénieur du Génie civil avait acquis l'ancienne Livrée de Saint-Martial en 1987, auparavant reconstruite puis transformée en hôtel en 1796. Le lieu situé au dos du Palais des Papes, dans Avignon, avait complètement été restauré au terme de trois années d'études et 24 mois de travaux. L'établissement s'est ensuite porté acquéreur de deux bâtiments à l'arrière de l'enceinte, permettant une extension de 1 000 m². Un parking, une cuisine et un espace restauration -le Mirage- avaient ainsi été aménagés au fil du temps.

Ecrit par le 21 novembre 2024

Pour mémoire,

Achim Stein avait, entre-autres, réalisé le très symbolique aéroport King Abdulaziz de Jeddah, en Arabie Saoudite. Le 8^e plus bel aéroport de la planète. Quant à la Mirande, l'établissement fait partie des 500 plus beaux hôtels du monde. Achim Stein s'est éteint à 83 ans. Hannelore Stein, son épouse nous avait quittés le 8 avril 2021 à l'âge de 87 ans. Elle avait été à la tête de la Mirande durant 34 ans. La famille Stein est originaire du bassin houiller de [la Ruhr](#), dans le land de Rhénanie du nord, en Allemagne.

La Mirande

L'hôtel 5 étoiles de la Mirande propose 26 chambres et suites raffinées. La Rivière Enchantée, La Roseraie, Le Grand Corail, Le Bambou, La Corne d'Abondance, Le Perroquet, Le Singe Savant... le nom des grands tissus du passé est déjà, une invitation au voyage, et marquent l'héritage des murs devenus monuments historiques faisant remonter le temps jusqu'au XVIII^e siècle, joyau du patrimoine d'Avignon et de la Provence.

Le restaurant gastronomique

[Le restaurant gastronomique](#), dirigé par le chef [Florent Piétravalle](#), détient 1 étoile au Guide Michelin 2023, 1 étoile verte au Guide Michelin 2021 et 4 toques gault & Millau 2022 avec une note de 17/20.

La Mirande, dîner d'exception ce soir

Le chef étoilé des lieux, [Florent Pietravalle](#), recevra au sein de ses cuisines, [Cyril Attrazic](#), **chef étoilé au Guide Michelin à Aumont-Aubrac**, pour un voyage culinaire entre leurs univers de jeunes grands chefs prodiges de la gastronomie française !

Cyril Attrazic, tout comme **Florent Pietravalle**, sont tous deux récompensés d'**une étoile** et d'**une étoile verte** au Guide Michelin. Passionnés par les produits dans leurs écosystèmes et sensibles aux enjeux environnementaux, leur cuisine est faite d'expériences, de technicité et d'émotions en accord avec leurs territoires au gré des saisons.

«Ici en Aubrac, relève Cyril Attrazic, on est sur un territoire traditionnel d'élevage avec des exploitations à taille humaine. À l'heure où on parle beaucoup d'éco responsabilité, on développe la nôtre sur le bœuf.»
« La cuisine ce n'est pas copier la nature mais c'est apprendre à travailler avec elle, souligne Florent Pietravalle. On a créé un écosystème qui nous porte au quotidien au restaurant. Je décide de mes cartes main dans la main avec mes producteurs. »

Les infos pratiques.

Repas à 4 mains. Ce jeudi 3 février au soir. 180€. [La Mirande](#), 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14

Ecrit par le 21 novembre 2024

20 20 Réserver [ici](#).

MH

DR

Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau

Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel gaultmillau.com et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par [Mory Sacko](#).

Les grands noms

[Thierry Marx](#), Jean-François Piège, Pierre Gagnaire... Le guide a su récompenser des chefs devenus des références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

Les grands de demain

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret ; Camille Brouillard et Soufiane Assarrar de L'Huître à Saint-Émilien ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge - Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon...

[La Mirande](#)

Au cœur d'Avignon et d'une salle de restaurant historique, où au XIVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence.

Ecrit par le 21 novembre 2024

En savoir plus

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau regroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du [Guide Michelin](#), les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

Les critères

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

Les notations

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

Dans le détail

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.

MH

DR

La Mirande, la Table Haute et les cours de cuisine sont de retour !

Le Mirage ferme ses portes provisoirement pour laisser place aux soirées animées de La table haute. On se retrouve avec joie autour de la grande table en sycomore de la Mirande, dégustant un menu retour du marché cuisiné sur le vieux fourneau à bois et en live pour des soirées inoubliables où partage et

Écrit par le 21 novembre 2024

convivialité sont à l'honneur.

Les cours de cuisine et de pâtisserie reprennent également avec Jeff Mouroux, Alexandre Malinverno et les chefs intervenants. Rendez-vous dans l'ancienne cuisine de La Mirande pour des rencontres ludiques initiant les jeunes et les grands, les amateurs et les professionnels à l'art de la gastronomie française et provençale. Calendrier des cours [ici](#).

Florent Piétravalle est à Paris pour [Omnivore Food Festival](#)

Florent Piétravalle intervient aujourd'hui à l'occasion du rendez-vous incontournable des passionnés de cuisine lors de l'Omnivore food festival qui a lieu les 11, 12 et 13 septembre. Une programmation multiculturelle et internationale nourrie de 120 masterclass et plus de 100 producteurs et exposants dans le Parc Floral à Paris, dans un grand village gourmand.

Florent Piétravalle, chef de la Mirande, restaurant 1 étoile au guide Michelin

Taste of Paris

Florent présentera sa cuisine et ses plats signatures dimanche 19 septembre lors de ce food festival au Grand palais éphémère, un tout nouvel écrin. Le meilleur de la scène culinaire parisienne réunit sous un même toit. L'occasion de savourer les plats des restaurants les plus prestigieux du moment.

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin. Ateliers cuisine, Table haute, salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20
MH

La Mirande, une bâtisse, un hôtel, une cuisine, des cours, un jardin d'exception...

La Mirande, quand le chef Florent Piétravalle rencontre l'artiste David Shrigley les assiettes étincellent et le Ruinart s'invite

Ecrit par le 21 novembre 2024

Food for art

Le chef étoilé de la Mirande, [Florent Pietravalle](#) invite l'artiste britannique, [David Shrigley](#) et ses œuvres à La Mirande. Florent a élaboré des mets en dialogue étroit avec Frédéric Panaïotis, le Chef de caves de la Maison Ruinart, pour créer une expérience inédite : Unconventional / Singulier.

Une partition polysensorielle délivrée en six services, déclinant des saveurs familières dans des mariages audacieux pour susciter l'étonnement et l'émoi. Ce menu exclusif accorde mets et champagne Ruinart est proposé sur réservation deux soirs au cours de l'été 2021 les **Vendredis 6 août & 13 août 2021**. Le menu est à 200€ par personne et les places sont limitées. La *soirée se déroule autour d'une table partagée au Salon Napoléon III*.

Les glaces de Notre-Dame

Les glaces artisanales de Notre Dame sont de retour. A déguster dans les jardins de la Mirande ou à emporter. Du lundi au jeudi : 15h à 19h. Du vendredi à samedi : 15h à 19h et de 20h à 22h. Le dimanche : 10h à 12h et de 15h à 19h.

Le Mirage

Le dernier né Mirage remplace La table haute, avec le chef Jeff Mouroux et son équipe autour de plats à partager ou pas... Ouvert de 18h à 23h excepté les dimanches. Accès par le garage, 5 rue Taulignan à Avignon. Tickets restaurants acceptés.

Les infos pratiques

**[La Mirande](#). Hôtel 5*. Restaurant gastronomique une étoile au guide Michelin. Glacier. 4, Place de l'Amirande à Avignon. [Le Mirage](#), restaurant bistronomique. Entrée par la rue de Taulignan. [La Mirande 04 90 14 20 20](#)
M.H.**

La Mirande et la Maison Ripert : des menus solidaires pour les étudiants

[Florent Pietravalle](#), chef de [la Mirande](#) et [Frédéric Baudet](#), chef de la [Maison Ripert](#) organisent un menu



Écrit par le 21 novembre 2024

solidaire pour les étudiants boursiers. Près de 70 étudiants seront ainsi contactés par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) et invités à venir chercher leur repas gastronomique. La Maison Ripert a élaboré une entrée : Salade d'asperges et crème fumée, langoustines juste tiédies et son gel pomme gingembre, qui devient, dans sa version végétarienne, une salade d'asperges et crème fumée, œuf parfait gel pomme gingembre. Le plat et le dessert seront, eux, confectionnés par la Mirande qui propose un jarret de veau confit sauce blanquette accompagné de gnocchis et textures de champignons d'Avignon. La touche sucrée fera la part belle à un citron surprise.

Les repas sont à retirer à la Maison Ripert 28, rue de la Bonneterie à Avignon, le 17 avril entre 15h et 17h.