

Ecrit par le 1 avril 2025

## (Vidéo) Cloé Blin et Louka Gritti ont remporté la 1re place de la finale régionale des jeunes talents Escoffier



La finale régionale du [concours des jeunes talents Escoffier](#) vient de se dérouler à l'[Ecole Hôtelière d'Avignon](#). L'excellence culinaire et l'art du service étaient à l'honneur avec Cloé Blin (chef de rang à [la Mirande](#), Avignon) et Louka Gritti ([Restaurant Alexandre à Garons](#), à Nîmes) qui ont remporté la 1ère place au concours, tandis que Mylène Gennesson (chef de rang) et Garis Gascuel (cuisinier) tous les deux à la [Maison Chenet à Pujaut](#), et de l'Ecole hôtelière d'Avignon, ont remporté la 2° place.

Une présélection des candidats avait été faite en amont par dossiers présentés au concours. Quatre

Ecrit par le 1 avril 2025

binômes (cuisine/salle) se sont affrontés pour réaliser et servir le menu : une Salade tiède aux agrumes et aux noix de Saint-Jacques ; un Bar à la trouvillaise ; les fromages proposés étaient un Cœur de Neufchâtel, un Beaufort et un fromage régional sélectionné par le binôme. Le dessert était un Baba au Rhum.

### **Un binôme de cuisinier et chef de rang**

Le cuisinier de chaque binôme devait préparer le repas selon le thème du concours : «Puiser dans la tradition pour une cuisine créative» et le/la chef de rang devait décorer la table selon le thème «puiser dans la tradition pour innover en service».

### **De la théorie à la pratique**

Chaque équipe a puisé dans ses connaissances pour appliquer les méthodes techniques de cuisine et de service apprises à l'école hôtelière et dans les restaurants où ils travaillaient en alternance. L'exercice a été réalisé sous le contrôle d'un jury composé de disciples d'Escoffier dont le jury cuisine était présidé par Michel Receveur et le jury salle par Yves Vanaert.

### **Les huit candidats**

Les huit candidats étaient : Cloé Blin (salle - de la Mirande Avignon) et Louka Gritti (de chez Alexandre - Garons) qui ont remporté la 1ère place au concours ; Mylène Gennesson (salle - maison Chenet à Pujaut) et Garis Gascuel (cuisine - de la maison Chenet à Pujaut) Ecole hôtelière d'Avignon ont remporté la 2<sup>e</sup> place ; Paloma Golera (salle) et Hugo Carvalho (cuisine) de l'école hôtelière de Nice sont arrivés en 3ème place et Mathilde Dissotto (maison Fourchette et couteau à Cairanne) et Gabriel Camagna-Pinto (maison la Chassagnette à Arles) école hôtelière d'Avignon ont été classés 4<sup>e</sup>.

Ecrit par le 1 avril 2025



Copyright Ecole hôtelière d'Avignon

### **Des épreuves régionales, nationales et internationales**

Les deux binômes arrivés 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> iront représenter le quart sud Est et concourir en novembre au Touquet pour la finale Nationale, où le duo gagnant sera alors confronté aux épreuves internationales.

### **L'enseignement selon Escoffier**

L'ensemble de la délégation des disciples d'Escoffier félicite les huit candidats qui ont prouvé leur bon niveau de compétence lors de ce concours et souhaite le meilleur aux 2 binômes qui iront au Touquet en novembre prochain.

### **En savoir plus sur Auguste Escoffier**

Auguste Escoffier (28 octobre 1846-12 février 1935) a été chef cuisinier, restaurateur et [auteur culinaire](#). Il a été le premier après Marie-Antoine Carême (dit Antonin 8 juin 1783-12 janvier 1833) pâtissier -célèbre pour ses pièces montées- et chef français, à moderniser et codifier la grande cuisine, en fondant une nouvelle organisation 'la brigade de cuisine' qui intégra la notion d'hygiène, la toque et la tenue de cuisinier, la rationalisation des tâches, la conserverie alimentaire pour lutter contre le gaspillage... Auguste Escoffier a connu la construction des grands hôtels dans le monde industrialisé et le

Ecrit par le 1 avril 2025

développement des voyages grâce à l'essor du chemin de fer avec sa clientèle d'aristocrates et d'artistes.

### **Une aura nationale et internationale toujours présente**

Il a dirigé de grandes cuisines en France et à l'étranger et inventé de nombreuses recettes restées fameuses dont il assurera la pérennité grâce à l'écriture d'[ouvrages](#) traduits et connus dans le monde entier, contribuant, dans un même temps, au développement touristique en France. Auguste Escoffier a également concocté les menus des Diners d'Epicure destinés à faire connaître l'excellence de la cuisine française. Son guide culinaire reste la bible des cuisiniers. Sa plus célèbre recette est la crêpe Suzette. Il a inventé le 'Lapin Gravelotte' durant la guerre de 1870. L'association gastronomique 'Les Disciples d'Escoffier' rassemble les cuisiniers, les professionnels de la salle, les sommeliers, les producteurs, les vignerons, les restaurateurs...

---

## **Avignon, La Mirande, un mois de février romantique et gourmand**

Ecrit par le 1 avril 2025



**Le mois de février s'annonce gourmand et romantique à La Mirande. L'amour et l'amitié s'y épanouiront dans un cadre élégant et raffiné autour de la cuisine de [Florent Pietravalle](#), chef du restaurant étoilé.**

### **Dîner de la Saint-Valentin**

Florent Pietravalle propose des menus uniques les soirs du 14 et du 15 février au restaurant gastronomique et au bistrot 'La salle à manger'.

### **Des cours**

Vous pourriez également surprendre l'élue(e) de votre cœur en lui offrant un cours de cuisine ou de pâtisserie, expériences gastronomiques, séjours unique, goûters, apéritif au champagne...

Ecrit par le 1 avril 2025



Copyright La Mirande

### **Dans le détail,**

du 8 au 15 février, l'établissement d'exception propose une nuitée en chambre double, un petit-déjeuner buffet, un massage pour deux personnes, coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner au bistrot 'La salle à manger', comprenant une entrée, un plat, un dessert et hors boisson à partir de 818€ pour deux. Réservation [ici](#).

### **Un séjour Saint-Valentin étoilé**

Valable vendredi 14 et samedi 15 février avec une nuitée en chambre double, un petit déjeuner buffet, des coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner avec menu truffe 'Le diamant noir', hors boissons, au restaurant gastronomique étoilé à partir de 908€ pour deux. Réservation [ici](#).

Ecrit par le 1 avril 2025



Copyright La Mirande

### **Autour du Diamant noir**

On peut également y créer une parenthèse délicate et gourmande autour du Diamant noir, dont c'est le mois de dégustation phare, avec [Thomas Longuesserre](#), chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vigneron, en collaboration avec le prestigieux [domaine Château La Nerthe](#).

### **De mi-janvier à début mars,**

[Thomas Longuesserre](#), chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.

Ecrit par le 1 avril 2025



Copyright La Mirande

### Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5\*, Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Ateliers de cuisine. table Haute. Bar. Salon de thé. Boutique. Salon de musique. Evénements. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@la-mirande.fr

## La Mirande fait ses afterworks



Ecrit par le 1 avril 2025



A partir de jeudi 9 janvier et pendant tout le mois, chaque jeudi et vendredi, **La Mirande** propose ses afterworks dans une ambiance jazz, autour d'une planche à partager ou pas et d'un verre de vin dans la Salle Cardinalice, dont l'agencement sera, pour l'occasion, revisité.

#### Formule à partir de 27€

par personne incluant une planche mixte (charcuterie, fromage) et un verre de vin

#### Premiers afterworks de La Mirande de 18h à 20h

Les jeudis 9, 16, 17, 23, 30 et vendredis 10, 17, 24, jeudi et 31.

#### Les infos pratiques

**La Mirande.** Hôtel 5 étoiles, Restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin. Ateliers de cuisine, Table Haute, Bar, Salon de thé, Boutique, Salon de musique, événements. 4, Place de la Mirande à Avignon. 04 90 14 20 20. [mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)  
MMH

Ecrit par le 1 avril 2025

## Avignon, La Mirande fait son marché de Noël



Le bel hôtel particulier de [la Mirande](#) -ancienne livrée cardinalice- fait son marché de Noël du vendredi 6 au dimanche 8 décembre.

Ecrit par le 1 avril 2025



Copyright Caroline Stein

### **Au programme**

#### **En haut**

Stands gourmands animés par le chef Florent Pietravalle et son équipe, dans la Salle Cardinalice, les salons et dans le jardin : Saucisses de Nuremberg - Oreiller de la Belle Aurore Œuf à la truffe, crème fumée - Huîtres au piment vert, Crêpes Suzette - Bûche de Noël - Gaufres et bien d'autres surprises culinaires...

#### **En bas**

Bazar des créateurs. Une vingtaine d'artistes-artisans de la région présentent leurs univers et leurs œuvres, dans la partie médiévale de l'hôtel. L'accès se fera exclusivement par la rue de Taulignan.

#### **La Table Haute**

Le chef de La Table Haute, Thomas Longuesserre proposera dans l'ancienne cuisine la Blanquette de légumes, la Poule au pot traditionnelle et le Risotto de petit épeautre.

#### **Les ateliers jeune public de 5 à 10 ans**

En partenariat avec 'La Petite Académie', la Mirande propose 3 activités pour les enfants : Atelier 'Boule à neige', Initiation Gravure sur bois pour réaliser une décoration de sapin ; Atelier Peinture Carte 'Joyeux Noël' inspirée par Nathalie Virot ; Samedi 7 et dimanche 8 décembre de 14h30 à 17h30 (Places limitées et sur réservation - 55mn par atelier). Et aussi Une exposition de dessins d'enfants de La Petite Académie, Swinguys, Chants de Noël par les enfants, DJ invisible...

### **Les infos pratiques**

Ecrit par le 1 avril 2025

Marché de Noël du vendredi 6 au dimanche 8 décembre 2024. Vendredi 6, soirée d'ouverture à partir de 18h. Samedi 7, de 11h à 23h. Dimanche 8, de 11h à 18h.

### **Pendant tout le mois de décembre**

**La crèche provençale**, mise en scène par Marc Leonetti avec les santons d'Elisabeth Fontanille, sans oublier le grand sapin de Noël.

**Le salon de thé hivernal** est ouvert tous les après-midi dès 15h et présente une sélection spéciale de pâtisseries maison, de thés, ainsi que le chocolat chaud préparé à l'ancienne.

**Le bar** propose ses créations de cocktails dont celui de Noël ainsi que sa carte classique.

**La Boutique de La Mirande** recèle des trésors, jouets, cadeaux, spécialités et décorations originales et uniques : porcelaine 'Minne de rien', textile, peluches, livres, parfums, préparations culinaires maison et bien d'autres à offrir. Vous y trouverez également des objets anciens réédités comme les photophores, la lanterne de voyage et autres merveilles.

### **Les coffrets cadeaux La Mirande**

Offrez des séjours, des repas, des cours de cuisine, des goûters, des apéritifs, sur place ou en ligne.

### **La boutique**

Découvrez la vaisselle, la décoration, les textiles, les peluches, le garde-manger, sur place à la Mirande.

### **Les infos pratiques**

[La Mirande](#), Hôtel 5 étoiles et restaurant étoilé au guide Michelin. Ateliers cuisine, table haute, bar, salon de thé, boutique, salon de musique, événements. 4, Place de la Mirande à Avignon. 04 90 14 20 20. [mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)

MMH

[\(carte interactive\) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?](#)

---

# **La Mirande, cadeaux d'entreprise et repas des collaborateurs**

Ecrit par le 1 avril 2025



A l'occasion de cette fin d'année, [La Mirande](#) propose sa gamme de [Coffrets Cadeaux](#) qui se décline selon budgets et envies ainsi que [les repas](#) de collaborateurs pour les fêtes de fin d'année.

Écrit par le 1 avril 2025



Copyright La Mirande

Les choix sont larges qui préconisent l'élégance et la distinction de la **Table étoilée** de Florent Pietravalle pour des retrouvailles confidentielles et conviviales ou bien encore l'ambiance plus décontractée du **Bistrot 'La Salle à Manger'**.

Dans la partie médiévale de la maison et plus précisément dans l'ancienne cuisine agencée d'un four à bois datant de 1860, se déroulent les **cours de cuisine**, un **déjeuner** ou un **dîner à La Table Haute** orchestrés par notre chef Thomas Longuesserre.

### Les infos pratiques

La Mirande. 4, Place de l'[Amirande](#) à Avignon.

MMH

Ecrit par le 1 avril 2025



Copyright La Mirande

## La Mirande, le beau marché de Noël que voici

Le très attendu **Marché de Noël** de la Mirande aura lieu de vendredi 8 au dimanche 10 décembre. Durant ce week-end, adultes et enfants pourront redécouvrir en toute liberté une adresse mythique, un monument historique vivant, cadre d'un marché de Noël.

La **crèche provençale**, mise en scène par Marc Leonetti avec les santons d'Elisabeth Fontanille, habillera le sapin de Noël.

Le **salon de thé hivernal** est ouvert tous les après-midi dès 15h00 et présente une sélection spéciale de pâtisseries maison, de thés, ainsi que le chocolat chaud préparé à l'ancienne.

Ecrit par le 1 avril 2025

**Le bar** propose ses créations de cocktails de Noël et sa carte classique et création.

**La Boutique** recèle des trésors, jouets, cadeaux, spécialités et décorations originales et uniques : porcelaine « Minne de rien », textile, peluches, livres, parfums, préparations culinaires maison et bien d'autres à (s)'offrir. S'y trouveront également des objets anciens réédités comme les photophores, la lanterne de voyage et autres merveilles.

### **Un si vivant monument historique**

Au cœur d'Avignon, La Mirande, hôtel particulier 5\* au pied du Palais des Papes, livre toute la richesse de son patrimoine séculaire. Ce refuge hors du temps, offre une expérience empreinte de rêverie, de flânerie et d'authenticité, dans un décor au goût raffiné, évocateur des ambiances du XVIIIe siècle et de la douceur de vivre des maisons d'autrefois.

Côté gastronomie, La Mirande offre une proposition plurielle : entre la table d'hôte, l'école de cuisine et le restaurant gastronomique, elle s'inscrit dans une cuisine sincère et vivante, respectueuse des produits et des hommes ; une cuisine hymne à la terre et à sa biodiversité.

### **En savoir plus**

Le nom de l'hôtel fait référence à la célèbre salle du Palais des Papes, La Mirande, aménagée par les représentants des Papes pour recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage dans la cité.

### **Livrée cardinalice au XIVE siècle,**

parée d'une belle façade baroque au XVIIe siècle, œuvre de Pierre Mignard et enfin, demeure privée de la famille Pamard -Paul Pamard était le maire d'Avignon de 1863 à 1875-, La Mirande porte les traces de l'histoire. La famille Stein, propriétaire des lieux depuis lors, s'est livrée à une recherche approfondie sur la typicité des styles et des matériaux de la région avant d'entamer la restauration, entre 1987 et 1990.

### **L'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle**

Si certains éléments classés sont le reflet des origines de La Mirande, les propriétaires ont souhaité recréer l'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle. En ouvrant ses portes en 1990 comme hôtel-restaurant, la Mirande se reconnaît au présent dans le raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières.

### **Les infos pratiques**

Hôtel La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. Tous les événements [ici](#). [Menu de Noël - Restaurant gastronomique](#) ; [Menu de Noël - La Salle à Manger](#) ; [Gala de la Saint-Sylvestre](#) ; [Brunch du nouvel an](#).



Ecrit par le 1 avril 2025

# La recette de courgette violon au piment vert et caviar 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 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

Ecrit par le 1 avril 2025

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.

### **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

Ecrit par le 1 avril 2025



---

## Avignon, Martin Stein, le propriétaire de

Ecrit par le 1 avril 2025

# 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 m<sup>2</sup>. Un parking, une cuisine et un espace restauration -le Mirage- avaient ainsi été aménagés au fil du temps.

Ecrit par le 1 avril 2025

### **Pour mémoire,**

Achim Stein avait, entre-autres, réalisé le très symbolique aéroport King Abdulaziz de Jeddah, en Arabie Saoudite. Le 8<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 : de nombreuses animations et ateliers proposés pour les fêtes de fin d'année**

Ecrit par le 1 avril 2025



**Tout au long du mois de décembre, [La Mirande](#) vous propose des animations et ateliers divers. De nombreuses surprises sont au rendez-vous pour vous faire vivre des moments chaleureux et festifs en famille.**

Quand les jours se font plus courts et que la nuit tombe, [La Mirande](#) s'éclaire comme à la bougie. Avec de vraies chandelles et le crépitement du feu de cheminée, quoi de plus paisible et merveilleux pour fêter les fêtes de fin d'année.

Tous les jours, le bar et le salon de thé hivernal vous accueillent dans les salons pour apprécier des boissons chaudes, cocktails de Noël et autres délices faits maison. Sapins et crèche provençale décoreront le patio.

### **Programme**

- les ateliers de Noël : atelier créations, atelier chocolat, atelier « gingerbread house », atelier thé de Noël, atelier guimauves au chocolat.
- les contes en famille : à partir de 6 ans, les mercredis soir.
- les apéritifs musicaux : les vendredis et samedis.



Ecrit par le 1 avril 2025

- les chants de Noël provençaux : les dimanches.
- les repas de Noël : dîner du 24 décembre et déjeuner et dîner du 25 décembre.
- la soirée de la Saint-Sylvestre : dîner du 31 décembre.
- le Grand Brunch du Nouvel An : 1<sup>er</sup> janvier.

L'intégralité du programme est à retrouver [ici](#).

*La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignon*

*Réservations au 04 90 14 20 20 ou sur [mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr).*

J.R.