

Ecrit par le 4 avril 2025

Avignon, Florent Pietravalle, le chef étoilé de la Mirande, récompensé par 4 toques au Gault et Millau pour sa cuisine



Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de la Mirande à Avignon est à nouveau récompensé en cumulant 4 toques au Gault et Millau pour sa cuisine.

«Etre noté 4 Toques au Gault et Millau est une très belle récompense de notre travail, détaille Florent Piétravalle. Cela confirme nos choix et notre identité culinaire qui s'est forgée, année après année,

Écrit par le 4 avril 2025

depuis mon arrivée à La Mirande il y a sept ans. Nos secrets ? Travailler en circuits courts, tisser des liens humains avec des producteurs près de notre maison et pousser le jusque boutisme à chaque service. »

4 toques

L'obtention des quatre toques équivaut à une note entre 17 et 18,5/20. Le Guide Gault Millau est un guide des restaurants français avec un classement annuel des restaurants. Il a été créé par Pierre Gault et Christian Millau, tous deux journalistes. Ils ont commencé le guide en 1968, avec la publication de leur premier livre, « Gault-Millau : Le Nouveau Guide ». Il est publié en novembre. Les classements sont basés sur une variété de critères, notamment la qualité de la cuisine, le niveau de service, le coût et le rapport qualité-prix de chaque restaurant étudié.



Florent Pietravalle

L'Avis du Gault & Millau

« Si Florent Pietravalle monte si haut et si vite (tout est relatif puisqu'il occupe la chaire depuis sept ans maintenant), c'est peut-être parce que sa tête bien faite n'a pas enflé au point de penser que les visiteurs ne venaient que pour admirer son œuvre. Comme d'autres, il cherche, peaufine, perfectionne. Comme d'autres, et plus que beaucoup d'autres, il invente des goûts. Pas seulement pour raconter une histoire qui surprend, mais pour que ce soit bon, que cela donne du plaisir. La Mirande est un outil formidable. Il en est conscient et avec lui toute l'équipe, en cuisine et en salle, qui évolue dans ce superbe cadre,

Ecrit par le 4 avril 2025

adossé au Palais des papes. Dans un esprit de partage, il valorise la production régionale, les huîtres Migliore, la truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, le maraîchage du Luberon dans des mises en bouches percutantes, avant de dérouler le métier, tout en insistant sur la démarche écoresponsable, multipliant les détails et constructions : le remarquable sashimi de mullet fumé tomate brûlée et eau de tomate au koji d'épeautre, le tartare de wagyu mûré caviar Kristal garum de bœuf yaourt raifort qui porte bien sa griffe, servi avec une bière de concombre et gingembre (de très beaux accords avec des boissons non alcoolisées tout au long du repas), le rouget txistorra, fleur de concombre et pastèque avec une pointe de piment, les très gourmandes pistes riz rond de Camargue pancetta et crème fumée, ou encore le spectaculaire et bluffant pigeon cuit dans une croûte de marc de café, sur un crémeux de sardine et jus de pigeon au shoyu de café, caviar d'aubergine et raviole aux abats. Tout est complexe et en même temps lisible, le goûteur comme le cuisinier retombent sur leurs pieds et le chef pâtissier s'inscrit dans le bon mouvement, avec un travail approfondi, sur le maïs et la truffe d'été, ou la groseille à maquereau (même si, à notre sens, il convient de ne pas abuser de textures trop crémeuses en fin de repas). La cave a tout le répondant qu'il faut sur Châteauneuf et sa région, toute la vallée du Rhône et le Sud par extension, ce qui n'exclut ni les grands châteaux ni les grands climats. Partition sans faute du directeur de salle Lucas Grange, qui pousse chacun vers le meilleur. »

Le guide Gault & Millau fêtera ses 55 ans en 2023

En plus de 40 ans d'existence, le Gault et Millau n'a accordé que deux fois la note de 20/20 à un restaurant. Il s'agit de deux restaurants gérés à l'époque par le célèbre chef français Marc Veyrat.

Précieux outil marketing

Etre répertorié dans «Gault & Millau» est un outil de marketing précieux pour les restaurants et les chefs. Son importance, malgré le développement des réseaux sociaux et des avis en ligne, reste très forte. **Le guide permet notamment de créer du prestige et d'obtenir de nombreuses mentions dans la presse spécialisée.**

Au cœur d'Avignon

A 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. 04 90 14 20 20

Ecrit par le 4 avril 2025



La Mirande, les fêtes de fin d'année comme dans une vie rêvée

Ecrit par le 4 avril 2025



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

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.

Ecrit par le 4 avril 2025



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.

Ne manquez pas

Les ateliers de Noël, les Chocolats, Créations, Thés de Noël, les Guimauves au chocolat, Gingerbread House, Les gaufres de Minne, Les mardis, Les contes en famille, Les mercredis soirs autour de la cheminée, Les apéritifs musicaux, Les vendredis et samedis, Les chants de Noël provençaux, Les dimanches, Les repas de Noël, le Dîner du 24 décembre, les Déjeuner et dîner du 25 décembre, La Soirée de la Saint-Sylvestre, le Dîner du 31 décembre, Le Grand Brunch du Nouvel An le 1er janvier. L'intégralité du programme [ici](#).

Ecrit par le 4 avril 2025



Séverine Sagnet, après un petit tour au marché on apprend à cuisiner

Séverine Sagnet, l'ancienne cheffe de la Table Haute et de l'École de cuisine de la Mirande désormais cheffe à domicile et toujours professeur propose ses cours les jeudis 29 septembre, 6 et 20 octobre comprenant une visite du marché de Villeneuve-lès-Avignon avant de passer aux travaux pratiques au cœur de la verrière de la Bastide de Bellegarde.

Au programme

« Vous cuisinerez un repas en 3 temps avec les produits que nous aurons achetés au marché de Villeneuve-lès-Avignon selon ce que vous aimez et les produits que vous avez envie d'apprendre à cuisiner. Ce que je veux vous apprendre ce jour là : c'est oser ! prévient Séverine Sagnet. »

« Osez vous lâcher en cuisine, osez les associations de goûts détonnantes, osez mettre plus de paillettes

Ecrit par le 4 avril 2025

dans votre vie au quotidien. Je vous donnerai aussi quelques notions de cuisine en pleine conscience et quelques méditations guideront votre approche de la journée. Vous serez accueillis par Brian, maître des lieux et maître des scones, dans la magnifique cuisine-verrière baignée de lumière. »

Le déjeuner en 3 temps sera accompagné de la dégustation de quelques vins de la Vallée du Rhône issus de l'agriculture biologique/biodynamique et se déroulera sur la terrasse ou dans la salle à manger auprès de la cheminée.

Les infos pratiques

Prix de la journée 9h30 -15h : 150€ (tarif early bird 135€). « Je vous propose de me rejoindre au marché de Villeneuve à 8h. Pour plus de détails, je vous invite à suivre [ce lien](#), sur les événements de ma page Facebook

DR

Entre amis ou en Team building

« En Groupe de travail, dans le cadre d'un team building, ou juste pour le plaisir en groupe d'amis ou pour la célébration d'un événement particulier, je vous reçois sur réservation dans les cuisines de la Bastide de Bellegarde sur l'île de la Barthelasse. Vous cuisinerez dans la verrière baignée de soleil et déjeunerez en terrasse dans le ravissant parc. »

Déroulement de la journée

Voici le déroulement de votre journée : visite du marché de Villeneuve-les-Avignon ou de la Ferme la Reboule pour l'achat des produits, préparation de 3 recettes salées et sucrées pour un déjeuner convivial autour d'une dégustation de vins. Pour 6 personnes minimum, réservation obligatoire, devis sur simple demande.

Les rendez-vous de Séverine à l'Ecole culinaire de la Mirande, le Marmiton

Les jeudis 22 septembre, 13 octobre et 8 décembre.

« Je vous mène en balade dans les rues d'Avignon pour partager tout ce que j'y affectionne « gourmandisement » parlant. Vous ferez les achats aux Halles selon mes conseils et ce que vous aimez, puis nous cuisinerons le repas 3 plats que nous dégusterons ensuite au moment du déjeuner accompagnés de vins de la vallée du Rhône. »

Les infos pratiques

Séverine Sagnet fondatrice de Quantic cuisine. 22, rue Marcel Fabrigoule. 30400 Villeneuve-lès-Avignon. La bastide de Bellegarde. 990 Chemin du Mont Blanc à Avignon. 06 40 56 87 84. Et aussi à La Mirande. Place de l'Amirande à Avignon 04 90 14 20 20

MH

DR

Ecrit par le 4 avril 2025

La Mirande, on s'y régale de gastronomie, de musique et le salon de thé nous fait carrément flancher...



La rentrée à la Mirande c'est comme regagner la maison après de longs mois passés en pérégrinations sous un soleil de plomb dans la torpeur de l'été, faite de rencontres, de cavalcades sur les calades, d'une effervescence qui fait soudain place au silence et au calme.

Alors on pousse la porte de la belle et vaste demeure au jardin enchanteur y puisant, instantanément, réconfort et sérénité. L'endroit est magique qu'il parle à tout le monde, comme un ancien, très ancien héritage familial, que l'on ne consent à quitter, que pour le mieux retrouver.

On s'incarne en souris

pour farfouiller dans l'agenda du maître des lieux, Martin Stein, trouvant les dernières pépites : un concert au salon de musique, la réouverture de la Table haute, la reprise des cours de cuisine et deux dîners à 4 mains avec le chef étoilé Florent Pietravalle.

Le salon de musique

nous offrira Une interprétation des œuvres de Ludwig van Beethoven (1770 - 1827), Fritz Kreisler (1875 - 1962) et Gabriel Fauré (1845 - 1924) grâce au talent de la prestigieuse Chamber music society du Lincoln center of New York. On y dégustera du champagne à l'intervalle ou en clôture de concert (40€).

Ecrit par le 4 avril 2025

Mardi 20 septembre 18h30. Réservation 04 90 14 20 20

Les dîners à 4 mains

Florent Piétravalle a invité le chef Tom Meyer du restaurant Granite à Paris à concocter un repas avec lui. Le dîner aura lieu samedi 15 octobre (200€ par personne, hors boissons). Puis le chef de la Mirande invitera à ses côtés Guido Niño Torres du restaurant Likoké (Les Vans) samedi 12 novembre (pour le même prix que précédemment).

Réservation 04 90 14 20 20



Le restaurant de la Mirande

Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche et les déjeuners et dîners servis dans la salle Cardinalice, dans les salons ou le jardin au pied du Palais-des-papes, de 12h à 13h15* et de 19h30 à 22h15* (*dernière prise de commande).

Le restaurant bistronomique de la salle-à-manger

Les déjeuners et dîners sont également servis dans le salon Jardin Louis XV ou en terrasse au pied du Palais-des-papes.

Ouvert tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h.

Réouverture de la Table haute

On aime emprunter l'escalier étroit qui tournicote simplement allumé de bougies pour gagner les entrailles de la Mirande, pas très loin de la magnifique cave qui se tapie, elle, encore plus en bas. Là, nous sommes dans la première cuisine des lieux où trône en majesté le vieux fourneau à bois datant du 19^e siècle. En furetant on a même appris qu'il s'y passe, nuitamment, de petits incidents comme le batteur électrique qui se déclenche sans aucune intervention humaine, ou encore les lumières qui s'allument et s'éteignent... Quand il fait jour ? On y partage la grande table pour un menu minute concocté justement 'de retour du marché' cuisiné devant nous.

Ouvert depuis le 1^{er} septembre. Du mardi au samedi à 20h.

Ecrit par le 4 avril 2025

Reprise des cours de cuisine

Cuisiner ça s'apprend, à tout âge, pour soi, pour apprendre à mieux se régaler, pour faire plaisir et parce qu'on a toujours quelque chose à y glaner, comme de secrets et fabuleux tours de main. Les explications des chefs y sont patientes, pédagogiques, pleines de trouvailles, d'explications simples dans une ambiance appliquée, souriante et parfois pleine de fantaisie, pire, de franches rigolades. Au final ? On a appris beaucoup, on s'est régalingé, puis, de retour à la maison, on fait profiter de notre expérience famille et amis. Là tout de suite ? On s'essaiera très bientôt aux cours de cuisine classique et aussi végétale, durable, à la lactofermentation, à l'affûtage des découpes.



L'atelier enfants ?

Il se focalisera autour des légumes 'façon gourmande', sur le chocolat et la pâtisserie. A partir de jeudi 15 septembre avec l'équipe et ses chefs invités.

Bar & salon de thé

Envie d'un drink, d'une tasse de thé dans le Patio, dans les salons de la Mirande ou encore une fois dans son poétique jardin ? On y fonce en joyeuse compagnie le soir, après une dure journée de labeur. C'est ouvert tous les jours à partir de 15h à 18h. Quant au bar ? Il est ouvert tous les jours de midi à minuit.

Coffrets cadeaux

On fait des trouvailles dans la boutique de la Mirande parmi lesquelles des coffrets Séjours, Repas, Cours de cuisine, Goûters, Bons cadeaux.

Les infos pratiques

[La Mirande](#). Hôtel 5 étoiles. 26 chambres raffinées. Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Événements, Ateliers cuisine, table haute, Mirage, salon de thé, concerts. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20

Ecrit par le 4 avril 2025



La Mirande, Musique sacrée et orgue en Avignon

Les journées Messiaen auront lieu les mardi 19 avril à la [Mirande](#) à Avignon et dimanche 5 juin prochain à la Collégiale de Saint-Rémy-de-Provence.

Demandez le programme

Wolfgang Amadeus Mozart (1756-1791), Sonate en fa majeur K280 Piano ; Franz Schubert (1797-1828) Allegretto en ut mineur D915 Piano ; Robert Schumann (1810-1856) Six Etudes en forme de canon op. 56 dédiées à son professeur et ami Johann Gottfried Kuntzsch : Etude 2 (mit innigem Ausdruck) Etude 3 (etwas schneller) Piano et accordéon ; Olivier Messiaen (1908-1982) Petites Esquisses d'Oiseaux : Le Merle noir Piano ; Claude Debussy (1862-1918) Masques Piano ; Pascal Contet Improvisation « sur des thèmes entendus » accordéon ; César Franck (1822-1890) Prélude, fugue et variations pour orgue (harmonium) et piano Piano et accordéon.

En savoir plus

L'association [Musique Sacrée et Orgue en Avignon](#) résulte de la fusion opérée en 2016 entre les associations Musique Sacrée en Avignon, Orgue en Avignon et Orgue Hommage à Messiaen. Cette dernière avait été créée en 1997 à l'initiative de l'Abbé Georges Durand, son président fondateur, pour rendre hommage à Olivier Messiaen, l'un des plus grands compositeurs du XXe siècle, né à Avignon le 12 décembre 1908. Les buts de cette association ont été repris par la nouvelle structure : diffuser la

Écrit par le 4 avril 2025

musique du Maître, promouvoir la construction d'orgues nouveaux, développer toute action culturelle appuyée sous le nom de Messiaen et autour de l'orgue en général.

Et aussi

Les événements menés par Musique Sacrée et Orgue en Avignon se poursuivront à l'occasion du récital donné par Jean-Pierre Lecaudey le 5 juin à 18 heures à la Collégiale de Saint-Rémy-de-Provence où seront donnés L'Ascension, quatre méditations symphoniques pour orgue d'Olivier Messiaen, L'Hymne Veni creator de Nicolas de Grigny et Prélude, Adagio et Choral varié sur le Veni creator op.4 de Maurice Duruflé.

Les infos pratiques

Musique sacrée et orgue en Avignon. Saison internationale 2021-2022. Messiaen ses prédécesseurs, ses successeurs, un salon musical. Piano et accordéon avec Vanessa Wagner au piano et Pascal Contet à l'accordéon, en partenariat avec la Mirande.

Qui était Olivier Messiaen ?

Né à Avignon le 10 décembre 1908, Olivier Messiaen suit l'enseignement de Paul Dukas et de Marcel Dupré durant ses études au Conservatoire de Paris de 1919 à 1930. Fervent catholique, il est nommé en 1931 titulaire de l'orgue de la Trinité à Paris qu'il tiendra pendant une soixantaine d'années.

Rythmes du monde

Il travaille la rythmique hindoue, la métrique grecque, le plain-chant, la théologie, et met en relation sons et couleurs. Passionné d'ornithologie, il entreprend une notation musicale de tous les chants d'oiseaux de France.

'Jeune France'

Il participe à la fondation du groupe Jeune France avec André Jolivet, Daniel Lesur et Yves Baudrier. Mobilisé lorsqu'éclate la seconde guerre mondiale, il est fait prisonnier et interné dans un camp en Silésie où il écrit pour les instruments disponibles le Quatuor pour la fin du Temps.

L'Après-guerre

A son retour il est nommé en 1941 professeur au Conservatoire de Paris. Excellent pédagogue, il influencera par son enseignement et son œuvre quelques-uns des plus grands noms de la musique contemporaine comme Pierre Boulez, Karlheinz Stockhausen. Son langage très personnel nourri par sa foi catholique -il se veut théologien des sons-, ses coloris modaux et harmoniques, les nombreuses références à la nature et aux chants d'oiseaux : Catalogue d'oiseaux, Petites Esquisses d'oiseaux, sous-tend son abondante production : musique d'orgue -l'orgue occupe une place centrale et constante dans son œuvre-.

Foi catholique

L'Ascension, La Nativité, Les Corps glorieux, Messe de la Pentecôte, Livre d'orgue, musique pour piano - Huit Préludes, Les Visions de l'Amen, Vingt regards sur l'Enfant Jésus, Catalogue d'oiseaux-, musique d'orchestre (Turangalilâ-Symphonie, Chronochromie, Des Canyons aux Etoiles...), orchestre et voix (Trois petites liturgies de la présence divine...), musique de chambre (Quatuor pour la fin du temps...), mélodies

Ecrit par le 4 avril 2025

(Poèmes pour Mi, Harawi Chant d'Amour et de Mort...), opéra (Saint-François d'Assise)... En 1991, il compose son œuvre ultime, un grand cycle pour orchestre : Eclairs sur l'Au-delà. Olivier Messiaen s'éteint le 27 avril 1992 à Paris.

MH

Avignon, La Mirande, et si on cuisinait ?

La Mirande ? C'est cette belle demeure bourgeoise, ce petit château d'un ancien aïeul que l'on aurait aimé compter dans sa famille. C'est cette auguste maison pleine de vie, de pièces et d'escaliers parfois biscornus où l'on aurait rêvé jouer enfant, prendre un chocolat chaud, bien emmitouflé dans le jardin endormi au sortir de l'hiver, bref, c'est La maison des Avignonnais tenue par Martin Stein et toute son équipe.

Alors, quand on reçoit une invitation à s'y rendre... On y court. On est le plus souvent reçu par Francis Lacoste, directeur exécutif de la Mirande. Ça tombe bien parce qu'il nous délivre les secrets des lieux. Il raconte tout d'abord l'histoire du Mirage, le dernier au lieu Avignonnais -secret- où l'on déjeune avec un plaisir non feint.

Connaissez-vous le Mirage ?

«Il est né entre les deux confinements, révèle [Francis Lacoste](#). Nous avons cette partie basse, médiévale de la bâtisse, où sont dispensés les cours de cuisine et les repas de la table haute mais avec la distanciation demandée d'un mètre entre les clients, lors de la crise sanitaire, nous ne pouvions plus rien faire. C'est alors que Martin Stein et son épouse, Julia, ont eu l'idée de réunir l'ancienne cuisine et le garage hippomobile -à calèches puis à automobiles- accessible par la rue de Taulignan- pour en faire un nouveau lieu consacré au Mirage, contraction de Mirande et de garage.»

Ecrit par le 4 avril 2025



Francis Lacoste Directeur exécutif de La Mirande

Une assiette au Guide Michelin

«Le lieu a permis aux gens de se restaurer sous les toiles en lin épais représentant des fresques -recto-verso- de décors de la nature de cet artiste américain [Timothy Hennessy](#), un ami de Martin Stein, qui vivait et est décédé à Avignon en 2015. Ce lieu -qui accueille trois salons : 'Le préau', 'la cave au puits' et 'la salle voûtée'- et surtout le talent culinaire de Séverine Sagnet nous a permis d'obtenir une 'assiette' au guide Michelin en 2020 et décernée en 2021. Ce qu'a dit [l'inspecteur du Michelin](#) ? L'assiette célèbre la créativité de la cheffe et son approche de la fusion entre plat gastronomique et familial. Depuis [Séverine Sagnet](#) est devenue cheffe à domicile et nous faisons appel à elle pour les ateliers du [Marmiton](#) et des [Tables hautes](#) privées.»

La table haute

Depuis bien des années déjà, la table haute, qui règne dans l' ancestrale cuisine, promeut, du mardi au samedi, la convivialité d'un repas 'pris en commun' confectionné par le chef devant les convives dont

Ecrit par le 4 avril 2025

certains viennent du monde entier, tandis que d'autres jours les convives se métamorphosent en apprentis cuisiniers pour, ensuite, déguster le repas concocté ensemble. » Quant au Mirage ? Ce resto un peu caché où l'on déjeune en mode 'furtif' et qui a déjà ses aficionados, Francis Lacoste le promet, il ouvrira chaque année, en juillet et août.

En savoir plus

La table haute ? C'est une table immense posée en face d'un magnifique fourneau à bois du XIXe siècle trônant dans l'ancienne cuisine de la Mirande. On y dine à partir de 20h en compagnie de 13 autres convives -la table en accueille 14 en tout-. On y partage la passion du chef, Patrice Blain et de son équipe pour le bien manger. Petite précision : tous les mardis on y déguste des mets végétariens !



Le talent de Séverine Sagnet a séduit l'inspecteur du guide Michelin qui lui a décerné 'Une assiette' pour le Mirage

Au chapitre des nouveautés ?

Ecrit par le 4 avril 2025

Le bien-être est dans l'assiette ! On fait de la pleine conscience avec Séverine Sagnet et Jessica Llop tandis que Patrice Blain invite à des ateliers autour du bouillon, des couteaux, de leur affûtage et des découpes. Après ? On se penche sur les fermentations avec les [légumes lactofermentés](#), les kéfirs et kombucha, kimchi... Le sans gluten est bien sûr étudié avec des chefs spécialisés invités, ils sont ayurvédiques, végétariens, naturopathes. Nicolas Baretje nous fait faire un tour du monde de la cuisine avec un arrêt en Polynésie et jeudi 17 mars, on fête la Saint-Patrick avec Thomas Roux, patron de la [brasserie avignonnaise la Comédienne](#). Les ateliers enfants reviennent en grande pompe avec 'c'est moi qui cuisine' et un parent peut même jouer le binôme avec son enfant au côté d'Alexia Buonvino, quand Patrice initie les ados aux arts de la table. Les séminaires team building pointent le bout de leur nez depuis que le masque tombe. Pour l'occasion Catherine Camara, Rémi Sabouraud et Patrice Blain proposent de faire équipe autour de la cuisine, de la créativité et de la cohésion d'équipe.

Retrouvez tout le programme 'Cuisine' de la Mirande [ici](#). Les cours et dates avec les différents chefs [ici](#).

La Mirande. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20. Le site [Ici](#) ; Le courriel [ici](#). Réserver une chambre, une table, des cours de cuisine, des coffrets cadeaux, la boutique en ligne [ici](#).

Portrait

Et parce qu'il vient juste d'arriver, voici le portrait de Patrice Blain, le nouveau directeur des cours de cuisine 'Marmiton' et chef de la Table Haute de la Mirande.

Le cheminement de [Patrice Blain](#) pourrait paraître atypique à qui ne le connaît pas. Mais en creusant un peu c'est celui, très rationnel, d'un homme plutôt curieux de tout : du monde, de l'environnement, de la nature mais aussi de l'âme humaine étant lui-même féru de philosophie, de psychologie et particulièrement de psychanalyse. Enfin, pour la petite histoire Patrice Blain a dirigé l'agence de communication globale La Souris verte et conçu le site Web du palais des papes.

Ecrit par le 4 avril 2025



Patrice Blain prend les commandes de la Table Haute et des ateliers culinaires du Marmiton avec une escouade de chefs talentueux

Un cursus sur les chapeaux de roues

Après un cursus très scientifique : licence en économétrie (hypothèses d'économie prédictive), puis de mathématiques, puis d'histoire de l'art, puis de management culturel, puis de management responsable, formé à l'agroécologie (agriculture par les éco-systèmes) et enfin formé aux fondamentaux de la grande gastronomie française, il passe à l'orée de la quarantaine un CAP cuisine et hop, reprend sa tournée de diplômes avec la Licence pro techniques culinaires adaptées à la santé où il étudie cuisine, biochimie, santé, alimentation, design culinaire, diététique et nutrition. Vous l'aurez compris si Patrice Blain touche à tout, il le fait avec méthode et rigueur !

Cuisiner des produits 'vivants', non traités

«Je suis convaincu que la nourriture est l'élément de base de la santé. Il est primordial de manger sainement, de transformer le moins possible les aliments, d'utiliser moins de sel et moins de sucre.

Ecrit par le 4 avril 2025

Aujourd'hui il émerge une vraie conscience écologique sur la façon de se nourrir pour se maintenir en bonne santé. C'est travailler les équilibres nutritionnels, la lacto-fermentation des légumes-connue dans le monde entier depuis des millénaires-, les jus. Je ne souhaite travailler que sur le bio, les provenances -circuits courts-, et cela se fait très facilement dans le cadre de notre environnement très privilégié en termes agricoles. Le plus important ? C'est de s'exercer, d'adopter une alimentation équilibrée, végétarienne ou carnée, peut-importe... S'il faut manger de tout il faut surtout que les produits soient de bonne qualité et VIVANTS, ce qui veut dire non-traités, les pesticides tuant tout le vivant, stérilisant le produit.»



Avec mon équipe à la Mirande

«Nous proposons tous les soirs à la table haute des menus énergétiques, savoureux, digestes et de plus en plus respectueux de notre mère Nature. Une voie déjà empruntée par Séverine Sagnet (l'ancienne cheffe de la table haute). Nous développons de plus en plus de cours à l'école culinaire de la Mirande, dont le programme des ateliers de l'année vient de sortir [ici](#). La marque de fabrique de ces lieux ? La

Écrit par le 4 avril 2025

convivialité, le lien social dans la bonne humeur.»

Le lien social

«L'important ? C'est de resserrer les liens de notre petit écosystème : clients, amis, fournisseurs, partenaires et institutionnels. La gastronomie française est classée Patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture). Il n'est pourtant pas question de la gastronomie élaborée et très technique mais il s'agit -comme le dit l'Unesco- 'd'une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie, un repas festif dont les convives pratiquent l'art du bien manger et du bien boire. Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, pour le plaisir du goût, l'harmonie des êtres humains et des productions de la nature. Le repas gastronomique ressert le lien familial et amical, et plus généralement resserre les liens sociaux.»

Pour une alimentation durable

«L'alimentation durable est le 2^e axe dans lequel nous nous inscrivons. Nous tendons vers des fournisseurs exclusivement bio, les plus proches de nous géographiquement. Des exemples ? La plupart de nos produits proviennent des alentours comme, par exemple, Molégès pour les légumes, les fruits de Boulbon... Nous sommes également sensibles au commerce équitable.»

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.

Ecrit par le 4 avril 2025

Repas à 4 mains. Ce jeudi 3 février au soir. 180€. [La Mirande](#), 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 Réserver [ici](#).

MH

DR

La Mirande, vive les festivités !

[La Mirande](#), hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin dirigé par le chef cuisinier Florent Piétravalle est ouvert midi et soir du jeudi au dimanche inclus.

Noël

Le menu de Noël se fera le vendredi 24 décembre au soir, le samedi 25 décembre midi et soir à 205€ par personne, hors boissons. Le forfait de Noël, comprenant la nuitée, le repas de Noël et le petit-déjeuner les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre, propose la chambre Deluxe à 814€, la chambre Grande Deluxe à 958€ et la suite à 1 318€.

La Saint-Sylvestre

Le menu de la Saint-Sylvestre, au restaurant gastronomique, aura lieu vendredi 31 décembre. Il est à 480€ par personne incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, l'eau, le café et l'animation avec un groupe musical Massilia Gipsy Band. Le brunch de l'an nouveau aura lieu samedi 1^{er} janvier de 11h à 14h et est à 135€ par personnes hors boissons alcoolisées.

La salle-à-manger

Le restaurant bistronomique est tenu par le chef Florent Pietravalle. Il est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner mais sera fermé exceptionnellement les 24 et 25 midi et soir et le 31 décembre au soir avec une belle vue sur le jardin de l'hôtel.

La table haute

La Table haute est tenue par les chefs Patrice Blain et Alexandre Malinverno du mardi au samedi chaque soir à partir de 20h. Elle sera fermée les 24, 25, 26 et 27 décembre. Le principe ? Une seule table pour un moment de convivialité dans l'ancienne cuisine de l'époque de la famille Pamard.

Menus de fêtes en privatisation

Ils sont proposés pour 10 personnes minimum, 14 personnes maximum. Au menu, entrée, plat, dessert, vins, eau et café. **120-150€** par personne selon le choix des vins et le fromage en plus.

Ecrit par le 4 avril 2025

Menu de la Saint-Sylvestre

Vendredi 31 décembre, à la Table haute, 210 €(boissons comprises). After-midnight avec le groupe. [Massilia Gipsy Band](#).

Marché de Noël

Hélas, les contraintes sanitaires en vigueur n'ont pas permis de maintenir le traditionnel marché de Noël. Rendez-vous pour l'édition 2022.

Coffrets cadeau

Retrouvez les coffrets cadeaux en ligne. Séjours - Repas - Cours de cuisine - Goûter - Bons cadeaux. Restez connectés sur la boutique Shop&Go, vous y découvrirez des objets uniques à offrir.

La Mirande

La Mirande, hôtel, Restaurant gastronomique, Ateliers de cuisine, Table haute, Mirage, Salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@lamirande.fr
MH

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'Huîtrier à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo

Ecrit par le 4 avril 2025

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 XVe 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.

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