

Ecrit par le 2 avril 2025

La Mirande, une nouvelle distinction pour le chef étoilé Florent Piétravalle et du changement au restaurant

Le chef étoilé de la Mirande, [Florent Pietravalle](#), vient de recevoir le [Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021](#) ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son 'dîner à la cohérence extrême' a littéralement bluffé le jury.

Changement

A partir d'octobre, le restaurant gastronomique de la Mirande ouvrira, midi et soir, du jeudi au dimanche inclus. « Grâce à cette alternance de quatre jours d'activité avec trois jours de repos, le travail dans la haute gastronomie deviendra plus attractif, explique-t-on à la Mirande. Ce nouveau rythme, devenu nécessaire pour maintenir et améliorer le niveau que ce soit dans l'assiette et dans le service. » La Salle à Manger reste, quant à elle, ouverte tous les jours pour le déjeuner et le dîner et La table haute du mardi au samedi à 20 heures pour le dîner.

Les infos pratiques

[La Mirande](#). Hôtel, restaurant, événements, ateliers cuisine, Table haute, Mirage, salon de thé. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20

MH

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 convivialité sont à l'honneur.

Ecrit par le 2 avril 2025

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 Pietravalle 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 Pietravalle, 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...

Prix Omnivores 2021 : deux restaurateurs vauclusiens distingués

Ecrit par le 2 avril 2025



Depuis sa création en 2003, [Omnivore](#) défriche la cuisine contemporaine à travers ses publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Lors d'Omnivore food festival organisé au parc Floral de Paris, deux restaurateurs vauclusiens ont décroché un prix, gages de leur engagement pour une alimentation responsable.

200 invités, hommes et femmes, acteurs du changement, sont allés défendre leurs visions de la cuisine, de l'agriculture et de l'entrepreneuriat responsable. Un esprit de partage et la joie des grandes retrouvailles autour de 5 scènes, d'un marché de producteurs, d'un grand foodcourt, de 120 masterclass et tables rondes... 6 prix nationaux ont été décernés : 2 ont été remportés par des restaurateurs vauclusiens. Les élus ? Nadia Sammut (Auberge de la Fenière, Cadenet) a décroché le prix créateur, Florent Pietravalle (La Mirande, Avignon), est reparti avec le prix de la révélation.

De Shanghai à New York

'Omnivore food festival', sous la houlette de son directeur [Romain Raimbault](#), voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre puis prend rapidement son essor à Deauville, avant de rallier Paris à partir de 2011. En 2012, après son rapprochement avec le groupe GL Events, Omnivore lance Omnivore World Tour, le premier festival de cuisine mondial associant les chefs internationaux et les chefs résidents, avec des

Ecrit par le 2 avril 2025

étapes à Shanghai, New York, Moscou, Londres, Mexico, Istanbul et Montréal. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtisseries, bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration.

Nadia Sammut (Auberge de la Fenière)

Le festival est unanime: « Quand il s'est agi de déterminer le Créateur ou la Créatrice 2021, en concordance avec ce festival, placé sous le signe de l'ouverture et de la diversité, il n'y a pas eu photo. L'expérience vécue à la table de [Nadia Sammut](#) correspond en tous points à ce qu'Omnivore met comme substance dans cette distinction, fusion de technique, d'imagination et de liberté d'expression pour une cuisine renouvelée, voire révolutionnaire. » L'établissement de renom se situe route de Lourmarin, 84160 Cadenet. Site internet, [cliquez ici](#).

Écrit par le 2 avril 2025



Crédit photo: Nadia Sammut.

Écrit par le 2 avril 2025

Florent Pietravalle (La Mirande)

« C'est le prix de l'avenir et de la jeunesse, la marque de l'attachement d'Omnivore à ce qui est, qui arrive, qui percute, qui fout les poils et qui incite à s'attacher, comprendre la démarche et suivre l'évolution. Le paradoxe, c'est que [Florent Pietravalle](#), à l'âge christique, nous a assis, dans un endroit, fastueux, dans un jus de bon goût de la livrée cardinalice qu'il fut, a priori improbable pour nous, avec un truc qui date de la Rome antique ! » déclare le comité Omnivore food festival. Adresse : 4 place de l'Amirande, 84000 Avignon. Site internet, [cliquez ici](#).



Crédit photo: Florent Pietravalle

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

Écrit par le 2 avril 2025

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 bistrannique. Entrée par la rue de Taulignan. La Mirande 04 90 14 20 20
M.H.

(Vidéo) La Mirande, L'hôtel 5 étoiles et le restaurant étoilé au Guide Michelin rouvrent

[La Mirande](#) ? Ce sont des salons, un patio, un jardin magnifiquement ouvragé, 26 chambres et

Ecrit par le 2 avril 2025

suites romantiques, une table étoilée, un lieu de villégiature hors du temps niché au creux d'une ruelle pavée, tous intimement liés au palais des papes et dont la plupart des fenêtres offre une vue saisissante du plus ancien palais gothique du Moyen-âge.

Dès le 19 mai : pour les résidents de l'hôtel uniquement, tous les repas peuvent être pris à l'intérieur ou à l'extérieur ; le bistrot [La Salle à Manger](#), sera ouvert 7 jours sur 7, midi et soir ; [Le Restaurant gastronomique](#) du jeudi au dimanche, le midi seulement. Les non-résidents sont les bienvenus à l'extérieur jusqu'à 21 heures (couvre-feu).

Dès le 9 juin : les non-résidents sont les bienvenus à l'intérieur et à l'extérieur jusqu'à 23 heures (couvre-feu) et ouverture de la taverne [Le Mirage](#).

Le chef Florent Pietravalle et son équipe sont impatients de vous faire découvrir leurs nouvelles créations culinaires au [Restaurant gastronomique](#) et à [La Salle à Manger](#) en version bistronomique.

Départ de Séverine Sagnet et arrivée de Jeff Mouroux

Dans la partie basse de La Mirande... une passation de chefs aux commandes du vieux fourneau à bois. Après 10 années à [La Table Haute](#), Séverine Sagnet part pour un nouveau défi ; se former en agriculture biologique afin de reprendre la ferme familiale dans le Lot. Et c'est Jeff Mouroux qui a œuvré aux côtés de Séverine depuis maintenant 3 ans qui assurera la continuité de l'esprit qui anime les activités autour de la vieille cuisine : la taverne [Le Mirage](#), [la table d'hôte](#) et les [cours de cuisine](#). En septembre vraisemblablement, dès que la limite de 6 personnes maximum par table sera levée, [La Table Haute](#) et les [cours de cuisine](#) reprendront.

Un jardin enchanté et un domaine à Sarrians

Le jardin de l'hôtel, lieu de quiétude en plein centre d'Avignon, offre un cadre unique au pied du Palais des Papes. Le jardinier, Marc Leonetti, amoureux indéfectible de la nature, y a créé un désordre organisé où se côtoient haies, buis, arbres fruitiers, chênes verts, roses, lauriers, sans oublier les herbes aromatiques, fraîchement cueillies pour les besoins des chefs. L'ensemble de cette végétation est cultivé selon les préceptes de l'agriculture biologique. De part et d'autre du jardin deux terrasses accueillent les visiteurs tout au long de la journée, du soleil levant avec le petit déjeuner, en passant par le déjeuner et le dîner version gastronomique et bistrot, ou encore à l'heure du thé ou pour un verre en avant ou en après soirée. Quoi de plus magique que de profiter de ce lieu à l'abri des regards en plein cœur du centre historique. S'inscrivant dans une philosophie de développement durable, les propriétaires viennent d'acquérir un domaine de 4 hectares à Sarrians, à seulement une vingtaine de kilomètres de l'hôtel. Un potager, des arbres fruitiers et une horticulture maraîchère fourniront ainsi les cuisines de La Mirande, privilégiant les produits de saison, une cuisine saine et proche de la nature.

Arrêter le temps à La Mirande, à Avignon

Ecrit par le 2 avril 2025

Un peu d'histoire

Bien qu'on ait trouvé autrefois des restes d'édifice romain, l'histoire commence avec l'installation des papes en Avignon, en 1309. Parmi les cardinaux qui accompagnent Clément V, son neveu, le cardinal de Pellegrue, fait construire une livrée, ainsi qu'on nomme la demeure d'un cardinal, sur un emplacement privilégié voisin du palais des Papes. Jusqu'au siège du Palais en 1410, qui voit son incendie et sa destruction partielle, la livrée reste entre les mains de cardinaux, notamment Hugues Roger, frère de Clément VI, et Hugues de Saint-Martial, le dernier titulaire.

Un lieu d'accueil

En 1653, La Mirande est vendue à Claude de Vervins, avocat. À sa mort, son fils Pierre, marquis de Bédouin, fait édifier la façade que l'on connaît aujourd'hui, une œuvre parfaitement classique de l'architecte Pierre Mignard, fils et neveu de Nicolas et Pierre Mignard, tous deux peintres du roi Louis XIV dont ils firent de nombreux portraits.

Paul Pamard

Jusqu'en 1796, c'est la descendance de Pierre de Vervins qui occupe la résidence. À cette date elle est vendue à Jean-Baptiste Bénézet-Pamard, officier de santé. Signe des temps, La Mirande ne sera plus jamais l'apanage de l'aristocratie. Devenue l'hôtel Pamard, elle reste, pour deux siècles, en possession d'une grande famille avignonnaise, dont l'un des membres sera maire et modifiera la ville selon les préceptes du baron Haussmann.

Le déclin des fières demeures

Au XXe siècle commence le déclin de ces belles et fières demeures. En 1966, comme dans un dernier sursaut, le lieu prête son cadre au film de Jacques Rivette, La Religieuse, adapté du roman éponyme de Diderot avec Anna Karina dans l'un de ses plus beaux rôles - film qui allait créer un scandale jusqu'au plus haut niveau de l'Etat.

Faire entrer la lumière

Sombre et secret, c'est bien ainsi que la famille Stein, nouvel acquéreur, a effectivement découvert le bâtiment en 1987. En trois ans, les Stein vont faire de La Mirande une demeure d'exception où s'additionnent les décors depuis trois siècles. Le décorateur parisien François-Joseph Graf et l'architecte avignonnais Gilles Grégoire les accompagnent au gré des styles du XVIIIe et XIXe siècles afin de respecter le caractère du bâtiment.

La Mirande ?

L'hôtel est ainsi nommé d'après 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

Écrit par le 2 avril 2025

cité. **La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. 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 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.

La Mirande : une cuisine étoilée pour le prix d'un 'street food'

Ecrit par le 2 avril 2025



[Florent Pietravalle](#), le jeune et talentueux chef de cet hôtel 5 étoiles, a débarqué il y a près de 5 ans en face du Palais des Papes, invité par [Martin Stein](#), le propriétaire de cette demeure raffinée du XVIIIe siècle. Il était venu pour prendre un café, et découvrir ce lieu unique, il n'est plus reparti !

Ecrit par le 2 avril 2025

Né à Montpellier il y a une trentaine d'années, il a fait ses classes auprès des plus grands (le regretté Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou [Jean-Luc Rabanel](#)) et il a décroché sa 1^{re} étoile Michelin au printemps 2019. Une année hors norme, puisqu'en juin dînait en famille à sa table l'ancien président américain Barack Obama...

« Venu pour prendre un simple café il y a 5 ans, il n'est plus reparti depuis ! »

Et depuis 1 an de Covid, la fermeture des restaurants a poussé Florent Pietravalle à « se réinventer » comme il dit avec un large sourire. « D'habitude, quand on travaille on est seul en cuisine avec sa brigade, on ne voit que rarement ses confrères cuisiniers. Alors j'ai profité de cette situation sanitaire particulière pour appeler mes copains et je leur ai demandé s'ils étaient d'accord pour venir chez moi une semaine apporter leurs idées, leurs recettes, leur créativité et concevoir avec moi des plats à emporter. » Ainsi, ces derniers mois, ils sont une dizaine à avoir fait leurs gammes sur le magnifique 'piano' de 2 mètres de long, dans les sous-sol de La Mirande où trône une immense table en sycomore blond et où s'entassent sur d'innombrables étagères des plats, des assiettes, des marmites, des brocs des plus grands céramistes provençaux des siècles passés.

Il y a quelques semaines, c'était [Victor Mercier](#), vainqueur de la saison 9 de 'Top Chef' qui était à ses côtés. Ce dernier avait succédé à Carlos Bear, amateur de bœuf de l'Aubrac mûré, de mimolette fumée et de cheese-cake. La semaine dernière c'est [Enrique Casarrubias](#), un chef mexicain installé depuis 3 ans dans le 17^e arrondissement à Paris ([restaurant Oxte](#)) qui s'est vu décerner sa 1^{re} étoile Michelin, qui est venu lui prêter main forte... Et surtout n'allez pas lui parler de chili con carne. Lui, ce qu'il aime ce sont les piments, la farine de maïs sans gluten, les tacos, bref les vraies saveurs de son pays.

Cette semaine c'est au tour de Tristan Weinling et Yann Maget du [restaurant Utopie à Strasbourg](#) (jusqu'au 2 avril), puis leur succèdera l'humoriste et excellent cuisinier et pâtissier Artus (5 au 9 avril), Arnaud Laverdin de [la Bijouterie](#) à Lyon (12 au 16 avril), [Antoine Bergeron](#) de [la Charpinière](#) à Saint-Galmier 19 au 23 avril), [Charles Coulombeau](#) de [la Maison du parc](#) à Nancy (26 au 30 avril), [Edouard Chouteau](#) de [la Laiterie à Lambertsart](#) (3 au 7 mai), le chef pâtissier [Brandon Dehan](#) de [l'Oustau de Baumanière](#) aux Baux-de-Provence (10 au 14 mai), [Julien Allano](#) du [Clair de la plume](#) à Grignan (17 au 21 mai) et [Guido Niño Torres](#) du [Likoké](#) aux Vans (24 au 29 mai).

« Tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. »

« Nous vivons un moment exceptionnel et éphémère, ajoute Florent Pietravalle. Mon but n'est pas de tirer mon épingle du jeu, mais de faire ce que ma passion pour la cuisine m'inspire. Un restaurant c'est le cœur d'un microcosme, mais seuls nous ne sommes rien. Nous dépendons des autres, des bouchers, des poissonniers, des pêcheurs, des éleveurs, des maraîchers qui vivent près d'Avignon. Nous sommes tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. » ajoute Florent Pietravalle.

Depuis qui a eu l'idée de cette 'Street food', les commandes affluent. D'une cinquantaine de paniers par jour, il est passé à une centaine. Ses clients : des habitués des salons feutrés et des terrasses de La Mirande, mais aussi des nouveaux, des jeunes gens qui accèdent ainsi à une cuisine gastronomique pour

Ecrit par le 2 avril 2025

seulement 20€ le plat, 25€ avec entrée et dessert.

Contact : 04 90 14 20 20 - www.la-mirande.fr



La semaine dernière, c'est le chef étoilé mexicain [Enrique Casarrubias](#) qui a répondu à l'invitation de son compère, [Florent Pietravalle](#), le chef de la Mirande.

Avignon : La Mirande propose un Noël « à emporter » ou « servi en chambre »

Ecrit par le 2 avril 2025

Si [La Mirande](#) ne rouvrira pas avant le 20 janvier prochain, l'établissement aux cinq étoiles a imaginé un Noël différent sous la forme d'un parcours déambulatoire dans ses salons où des stands de créateurs attendent les visiteurs les week-ends de décembre de 10h à 21h.

En lieu et place des traditionnelles animations organisées chaque année depuis 2010, l'équipe de La Mirande a choisi d'ouvrir les portes de sa maison les week-ends de décembre (ainsi que les 23 et 24 décembre) pour proposer à ses visiteurs un parcours à travers son patio, son restaurant et ses salons. A découvrir des stands de gourmandises salées et sucrées faites maison, des stands de créateurs locaux, des bons cadeaux ainsi qu'un menu de fêtes préparé sur commande. Ce dernier pourra être emporté ou bien dégusté sur place dans l'une des chambres de l'hôtel qui sera exceptionnellement ouvert les vendredis et samedis soir à demi-tarif.

La Mirande. 4, place de l'Amirande. Avignon. 04 90 14 20 20. mirande@la-mirande.fr