

# Clap de fin pour le chef étoilé de La Mirande



**Florent Pietravalle** quittera La Mirande le 31 décembre prochain. Depuis son arrivée au printemps 2016, il aura obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2019, décroché l'Étoile Verte pour son engagement écologique en 2021, se sera imposé parmi les plus belles signatures de la région avec 4 toques et une note de 17/20 selon Gault & Millau, et porté **La Mirande** vers une gastronomie respectueuse du produit, du terroir, des saisons et de la nature. Un nouveau défi se profile pour ce chef qui, possiblement, viserait une deuxième étoile, ailleurs.

Originaire de Montpellier, Florent Pietravalle a gravi les échelons aux côtés de grands noms comme Joël Robuchon, Jean-Luc Rabanel ou Pierre Gagnaire, avant de poser ses couteaux à La Mirande en 2016.

## L'ascension d'un chef au cœur de la Provence

Dès ses débuts à Avignon, il impose une esthétique de cuisine fondée sur trois piliers : le produit local, la saison, et une philosophie durable. Rien n'est laissé au hasard : les herbes aromatiques sont produites sur le toit de la cuisine, une champignonnière biologique toute proche, le compostage généralisé, les fermentations maison... autant d'initiatives qui donnent à La Mirande le statut d'"écosystème gastronomique".

Ecrit par Mireille Hurlin le 14 octobre 2025



Copyright La Mirande Communication

### **Le départ : une date, un projet, une ambition**

Florent Pietravalle quittera La Mirande au 1<sup>er</sup> janvier 2026. Pourquoi ce départ ? Selon de récentes déclarations, il souhaite se lancer dans un projet personnel encore non dévoilé. Et en toile de fond, une nouvelle ambition, peut-être obtenir une deuxième étoile Michelin, défi qu'il pourrait envisager de relever dans ce nouveau projet ? L'héritage laissé derrière lui ? Florent ne part pas seul : ce sont dix années de gastronomie marquées par des engagements forts, une cuisine qui mêle émotion, terroir, éthique et innovation.

### **Parmi les réalisations notables**

La champignonnière bio de La Mirande, cultivant pleurotes, champignons de Paris, en cave, avec compost et marc de café. Le label Écotable, le tri des déchets, le potager d'herbes aromatiques... autant d'éléments qui ont contribué à construire une cuisine durable au quotidien. Une cuisine identitaire, profondément ancrée en Provence, sensible aux producteurs locaux, au respect des saisons, aux goûts vrais.

### **Et après ?**

L'établissement d'hôtellerie 5 étoiles de la Mirande et ses tables gastronomiques et bistro, reste fidèle à lui-même quand beaucoup s'interrogent : saura-t-il maintenir le niveau et l'âme que le chef a insufflés pendant ces dix années ? Le défi est grand, mais l'institution est solide. Quant à Florent, ce nouveau projet personnel reste entouré de mystère pour l'instant. Mais gageons qu'il poursuivra sa quête d'excellence, d'émotion, de responsabilité... jusqu'à la deuxième étoile, et peut-être plus.

Mireille Hurlin