Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 30 novembre 2022

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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 30 novembre 2022

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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 30 novembre 2022

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 mulet fumé tomate brûlée et eau de tomate au koji d'épeautre, le tartare de wagyu maturé 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 30 novembre 2022