Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 2 septembre 2022

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 2 septembre 2022

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 19e 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 1er septembre. Du mardi au samedi à 20h.

Reprise des cours de cuisine

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 2 septembre 2022

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 régalé, 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 1étoile 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 Mireille Hurlin le 2 septembre 2022

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !