Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 29 mars 2021

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

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 Andrée Brunetti le 29 mars 2021



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 !

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 Andrée Brunetti le 29 mars 2021

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 1re 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 maturé, de mimolette fumée et de cheese-cake. La semaine dernière c'est Enrique Casarrubias, un chef mexicain installé depuis 3 ans dans le 17e arrondissement à Paris (restaurant Oxte) qui s'est vu décerner sa 1re 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 30avril), 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 29 mars 2021

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.

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 !