Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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

Ecrit par le 9 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026





La Mirande, la Table Haute et les cours de cuisine sont de retour !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



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.

Les cours de cuisineet 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Florent Pietravalle, chef de la Mirande, retaurant 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



La Mirande, une bâtisse, un hôtel, une cuisine, des cours, un jardin d’exception…

La boutique Jean Martin propose un cours 100% barbecue animé par Yvan ‘Grill master Weber’

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Jean Martin propose un programme ‘Spécial carnivore ‘de 3 heures, très complet, pour maitriser la cuisson de toutes les viandes au BBQ ! Inscription dès maintenant car les places sont limitées. Au menu : poulet contisé au mascarpone ; côtes d’agneau grillées en croûte de pistache ; côte de bœuf au beurre d’estragon et salade de légumes grillés au Pistou. Le chef guidera ses apprentis sur les types de barbecues : charbon à bois, électrique, gaz et dévoilera ses trucs et astuces pour des cuissons aussi réussies que savoureuses.

Les infos pratiques

Samedi 26 juin de 10h à 13h et samedi 17 juillet. Le cours se déroule de 10h à 13h et la participation est de 79€. Réservation sur le site internet de Weber ici. Grill academy Maussane aux Ateliers Jean Martin ; 9, rue Charloun Rieu, 13520 Maussane-les-Alpilles.

Jean Martin

Depuis 1920, de génération en génération, Jean Martin offre des recettes savoureuses provençales et méditerranéennes élaborées à partir de légumes et d’olives, créées et cuisinées en Provence et le plus souvent présentées en bocaux de verre pour en préserver la qualité et la saveur. Les produits provençaux se déclinent pour l’apéritif, les plats, les soupes, sauces et condiments et des coffrets à offrir. Leurs meilleures ventes : Oignons pissaladière thym et olives noires, Riste d’aubergine, Taboulé l’Original et le caviar d’aubergine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

M.H.



Salade de légumes grillés au BBQ, sauce au Pistou