Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

La Mirande, dîner d'exception ce soir



Le chef étoilé des lieux, **Florent Pietravalle,** recevra au sein de ses cuisines, **Cyril Attrazic**, **chef étoilé au Guide Michelin à Aumont-Aubrac,** pour un voyage culinaire entre leurs univers de jeunes grands chefs prodiges de la gastronomie française !

Cyril Attrazic, tout comme **Florent Pietravalle,** sont tous deux récompensés d'**une étoile** et d'**une étoile verte** au Guide Michelin. Passionnés par les produits dans leurs écosystèmes et sensibles aux enjeux environnementaux, leur cuisine est faite d'expériences, de technicité et d'émotions en accord avec leurs territoires au gré des saisons.

«Ici en Aubrac, relève Cyril Attrazic, on est sur un territoire traditionnel d'élevage avec des exploitations à taille humaine. À l'heure où on parle beaucoup d'éco responsabilité, on développe la nôtre sur le bœuf.» « La cuisine ce n'est pas copier la nature mais c'est apprendre à travailler avec elle, souligne Florent Pietravalle. On a créé un écosystème qui nous porte au quotidien au restaurant. Je décide de mes cartes main dans la main avec mes producteurs. »

Les infos pratiques.
Repas à 4 mains. Ce jeudi 3 février au soir. 180€. La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 Réserver ici.
MH

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 le 9 novembre 2026



DR