

Ecrit par le 3 octobre 2023

# Avignon, Martin Stein, le propriétaire de l'Hôtel et restaurant gastronomique La Mirande, est décédé



**Martin Stein le propriétaire de l'hôtel et restaurant gastronomique [La Mirande](#), s'est éteint le 8 juin, à 64 ans des suites d'une longue maladie. Il laisse, dans le sillage d'un homme très humain et cultivé, épris d'histoire, d'architecture, d'antiquités et de décoration, son épouse, Julia, ses enfants Elisa et Léo, sa sœur Caroline, ses nièces Cara, Lena et Anna. [Les obsèques](#), intervenues le 16 juin, ont été suivies d'un verre d'adieu à la Mirande.**

## **L'histoire de la Mirande dans la famille débute avec Achim Stein**

Achim Stein, père de Martin et ancien ingénieur du Génie civil avait acquis l'ancienne Livrée de Saint-Martial en 1987, auparavant reconstruite puis transformée en hôtel en 1796. Le lieu situé au dos du Palais des Papes, dans Avignon, avait complètement été restauré au terme de trois années d'études et 24 mois de travaux. L'établissement s'est ensuite porté acquéreur de deux bâtiments à l'arrière de l'enceinte, permettant une extension de 1 000 m<sup>2</sup>. Un parking, une cuisine et un espace restauration -le

Ecrit par le 3 octobre 2023

Mirage- avaient ainsi été aménagés au fil du temps.

### **Pour mémoire,**

Achim Stein avait, entre-autres, réalisé le très symbolique aéroport King Abdulaziz de Jeddah, en Arabie Saoudite. Le 8<sup>e</sup> plus bel aéroport de la planète. Quant à la Mirande, l'établissement fait partie des 500 plus beaux hôtels du monde. Achim Stein s'est éteint à 83 ans. Hannelore Stein, son épouse nous avait quittés le 8 avril 2021 à l'âge de 87 ans. Elle avait été à la tête de la Mirande durant 34 ans. La famille Stein est originaire du bassin houiller de [la Ruhr](#), dans le land de Rhénanie du nord, en Allemagne.

### **La Mirande**

L'hôtel 5 étoiles de la Mirande propose 26 chambres et suites raffinées. La Rivière Enchantée, La Roseraie, Le Grand Corail, Le Bambou, La Corne d'Abondance, Le Perroquet, Le Singe Savant... le nom des grands tissus du passé est déjà, une invitation au voyage, et marquent l'héritage des murs devenus monuments historiques faisant remonter le temps jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, joyau du patrimoine d'Avignon et de la Provence.

### **Le restaurant gastronomique**

[Le restaurant gastronomique](#), dirigé par le chef [Florent Piétravalle](#), détient 1 étoile au Guide Michelin 2023, 1 étoile verte au Guide Michelin 2021 et 4 toques gault & Millau 2022 avec une note de 17/20.

---

## **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. »

Ecrit par le 3 octobre 2023

### 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

DR

---

# Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau

**Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel [gaultmillau.com](#) et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par [Mory Sacko](#).**

### Les grands noms

[Thierry Marx](#), Jean-François Piège, Pierre Gagnaire... Le guide a su récompenser des chefs devenus des références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

### Les grands de demain

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret ; Camille Brouillard et Soufiane Assarrar de L'Huître à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge - Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, [Florent Pietravalle](#), le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon...

### La Mirande

Au cœur d'Avignon et d'une salle de restaurant historique, où au XIVe siècle les cardinaux recevaient les

Ecrit par le 3 octobre 2023

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.

### En savoir plus

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau regroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du [Guide Michelin](#), les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

### Les critères

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

### Les notations

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale. Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

### Dans le détail

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.

MH

DR

---

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

Le Mirage ferme ses portes provisoirement pour laisser place aux soirées animées de La table haute. On

Ecrit par le 3 octobre 2023

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 cuisine et 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.

Florent Pietravalle, chef de la Mirande, restaurant 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

La Mirande, une bâtisse, un hôtel, une cuisine, des cours, un jardin d'exception...

---

## **La Mirande, quand le chef Florent Pietravalle rencontre l'artiste David Shrigley les**

Ecrit par le 3 octobre 2023

# assiettes étincellent et le Ruinart s'invite

## Food for art

Le chef étoilé de la Mirande, [Florent Pietravalle](#) invite l'artiste britannique, [David Shrigley](#) et ses œuvres à La Mirande. Florent a élaboré des mets en dialogue étroit avec Frédéric Panaïotis, le Chef de caves de la Maison Ruinart, pour créer une expérience inédite : Unconventional / Singulier.

Une partition polysensorielle délivrée en six services, déclinant des saveurs familières dans des mariages audacieux pour susciter l'étonnement et l'émoi. Ce menu exclusif accorde mets et champagne Ruinart est proposé sur réservation deux soirs au cours de l'été 2021 les **Vendredis 6 août & 13 août 2021**. Le menu est à 200€ par personne et les places sont limitées. La soirée se déroule autour d'une table partagée au Salon Napoléon III.

## Les glaces de Notre-Dame

Les glaces artisanales de Notre Dame sont de retour. A déguster dans les jardins de la Mirande ou à emporter. Du lundi au jeudi : 15h à 19h. Du vendredi à samedi : 15h à 19h et de 20h à 22h. Le dimanche : 10h à 12h et de 15h à 19h.

## Le Mirage

Le dernier né Mirage remplace La table haute, avec le chef Jeff Mouroux et son équipe autour de plats à partager ou pas... Ouvert de 18h à 23h excepté les dimanches. Accès par le garage, 5 rue Taulignan à Avignon. Tickets restaurants acceptés.

## Les infos pratiques

**[La Mirande](#). Hôtel 5\*. Restaurant gastronomique une étoile au guide Michelin. Glacier. 4, Place de l'Amirande à Avignon. Le Mirage, restaurant bistrannique. Entrée par la rue de Taulignan. La Mirande 04 90 14 20 20**

M.H.

Ecrit par le 3 octobre 2023

## La Mirande et la Maison Ripert : des menus solidaires pour les étudiants

[Florent Pietravalle](#), chef de [la Mirande](#) et [Frédéric Baudet](#), chef de la [Maison Ripert](#) organisent un menu solidaire pour les étudiants boursiers. Près de 70 étudiants seront ainsi contactés par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) et invités à venir chercher leur repas gastronomique. La Maison Ripert a élaboré une entrée : Salade d'asperges et crème fumée, langoustines juste tiédies et son gel pomme gingembre, qui devient, dans sa version végétarienne, une salade d'asperges et crème fumée, œuf parfait gel pomme gingembre. Le plat et le dessert seront, eux, confectionnés par la Mirande qui propose un jarret de veau confit sauce blanquette accompagné de gnocchis et textures de champignons d'Avignon. La touche sucrée fera la part belle à un citron surprise.

**Les repas sont à retirer à la Maison Ripert 28, rue de la Bonneterie à Avignon, le 17 avril entre 15h et 17h.**