

Ecrit par le 19 juin 2026

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 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](#).

Ecrit par le 19 juin 2026

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

Écrit par le 19 juin 2026

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 assiettes étincellent et le Ruinart s'invite

Ecrit par le 19 juin 2026



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

Écrit par le 19 juin 2026

*de l'Amirande à Avignon. Le Mirage, restaurant bistrannique. Entrée par la rue de Taulignan.
La Mirande 04 90 14 20 20*

M.H.

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

Ecrit par le 19 juin 2026



[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.