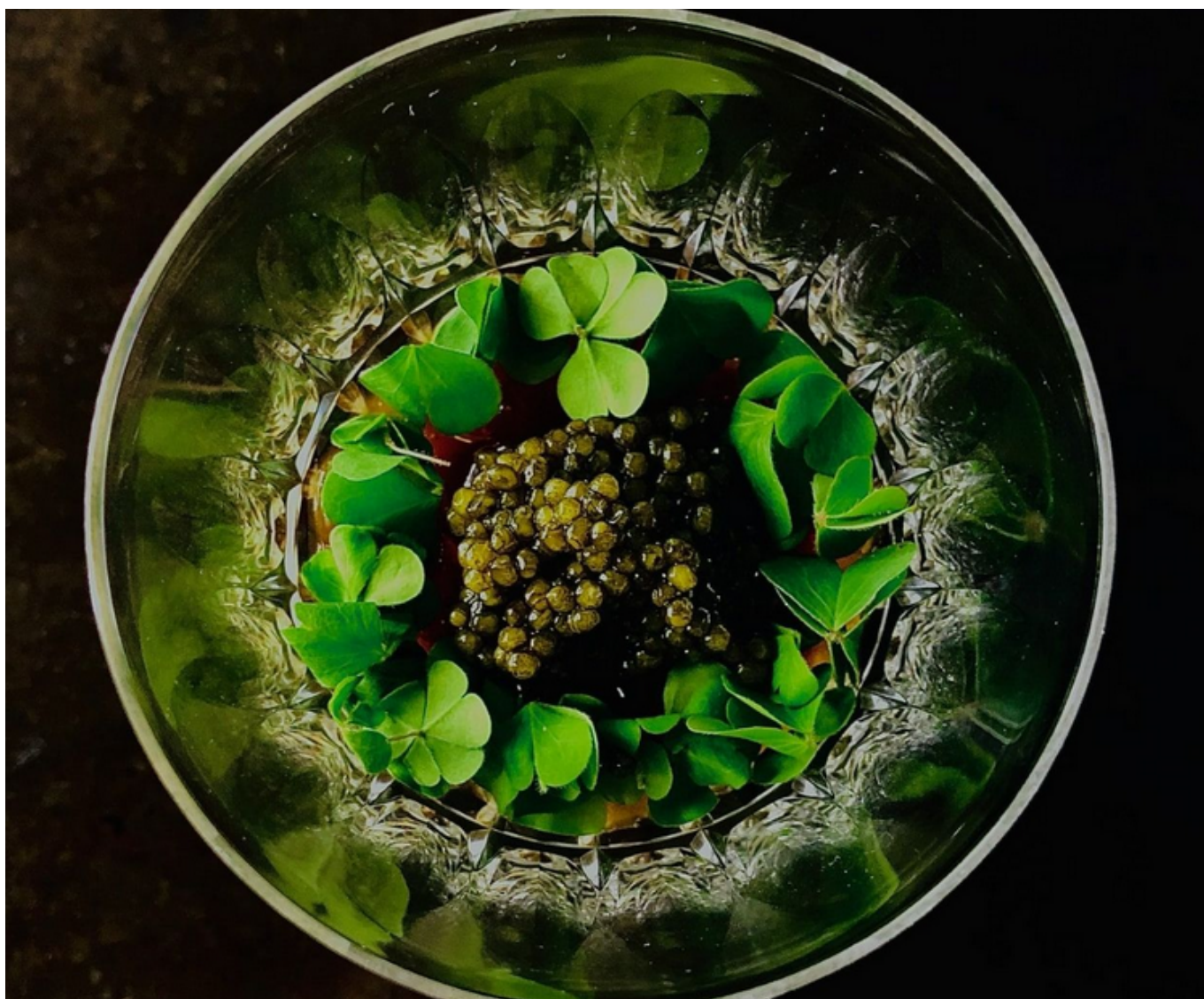


Ecrit par le 18 mai 2026

La Mirande, une nouvelle distinction pour le chef étoilé Florent Piétravalle et du changement au restaurant



Le chef étoilé de la Mirande, [Florent Pietravalle](#), vient de recevoir le [Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021](#) ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son 'dîner à la cohérence extrême' a littéralement bluffé le jury.

Ecrit par le 18 mai 2026

Changement

A partir d'octobre, le restaurant gastronomique de la Mirande ouvrira, midi et soir, du jeudi au dimanche inclus. « Grâce à cette alternance de quatre jours d'activité avec trois jours de repos, le travail dans la haute gastronomie deviendra plus attractif, explique-t-on à la Mirande. Ce nouveau rythme, devenu nécessaire pour maintenir et améliorer le niveau que ce soit dans l'assiette et dans le service. » La Salle à Manger reste, quant à elle, ouverte tous les jours pour le déjeuner et le dîner et La table haute du mardi au samedi à 20 heures pour le dîner.

Les infos pratiques

[La Mirande](#). Hôtel, restaurant, événements, ateliers cuisine, Table haute, Mirage, salon de thé. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20

MH



Repas découverte : « L'alchimie de la nature et des vins des Côtes-du-Rhône »

Ecrit par le 18 mai 2026



C'était le thème d'une rencontre à la Maison des vins d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône. Avec une vingtaine de convives et, d'un côté, Odile Danièle,oureuse des plantes et '[Aventurière du Goût](#)' à Brantes, de l'autre Géraldine Clément, sommelière conseil réputée. Ensemble, elles ont proposé une cuisine nature, colorée, bio, saine, à base de plantes et de fleurs sauvages et comestibles accompagnées de vins de Courthézon, Buisson, Chusclan et Séguret.

« Le but de la soirée est de vous démontrer qu'on peut déguster des bouteilles issues de vignes où l'environnement a été respecté au maximum, le bilan carbone le plus bas possible, les intrants réduits, la biodiversité respectée avec des plantes issues de balades botaniques au pied du Ventoux », explique Géraldine Clément.

Premier plat : une galette de polenta aux feuilles d'ortie et un tartare de consoude, une plante de la même famille que la bourrache et qui a une saveur de poisson. Elle était servie avec un blanc du Domaine de Fontavin, qui depuis l'an dernier s'est partiellement converti à la biodynamie (qui prend en compte l'influence du rythme lunaire).

Ecrit par le 18 mai 2026

Faire partager sa passion du vin

Deuxième dégustation, autour d'un pâté végétal de graines germées, de zestes de citron, de fanes de carottes et une tortilla de chénopodes (épinards sauvages) avec un rouge de la Maison Sinnae au rubis intense et une cuvée 'Laurances' de Christian Voeux du Domaine de l'Amauve.

« Ce vigneron fait partager sa passion du vin, avec lui, la nature reprend ses droits » commente Géraldine. Ce repas constitué de cueillettes sauvages, s'est conclu par un 'Délice de fromage de chèvre aux poivrons rouge, menthe et figue' et 'Un crumble aux amandes et fruits du moment' (noisettes, pêche, poire) accompagné d'un rosé du Domaine 'La Romance' à Bagnols-sur-Cèze 60% Grenache et 40% Syrah. Pour conclure, Géraldine Clément a précisé qu'en 2020, on comptait 365 exploitations labellisée HVE (Haute valeur environnementale) dans l'appellation Côtes-du-Rhône, on est passé à 573 cette année, soit une progression de 33% sur un an, une tendance lourde qui devrait se renforcer à l'avenir avec des vignerons conscients du besoin impérieux de respecter la nature.

Contacts : contact@lesaventurieresdugout.com - 04 75 28 86 77. www.vins-rhone.com



Écrit par le 18 mai 2026

De gauche à droite : Odile Daniel de l'association 'Les aventurières du goût' de Brantes, Géraldine Clément, sommelière et [Emmanuelle Voinier](#) d'Inter Rhône

Le chef Thierry Baucher crée une vinaigrette gastronomique inédite



Thierry Baucher est chef cuisinier et Meilleur ouvrier de France Traiteur. Sa recette exclusive fait de 'BCR la vinaigrette' une sauce permettant d'être utilisée seule sur de nombreux plats, mais aussi d'être un support idéal pour la créativité de chefs qui veulent se l'approprier.

« Tout est parti d'une idée simple : je voulais faire une sauce qui rende les gens addicts (et qu'ils puissent l'utiliser toute l'année). Dans mon restaurant '[Les 5 Sens](#)' à Avignon, j'ai créé cette vinaigrette qui accompagnait nombreux de mes plats. Plusieurs clients nous en réclamaient « pour la maison », avec mon épouse Christelle, nous avons décidé de la rendre accessible à tous ! »

Prête à l'emploi, 'BCR la vinaigrette' est composée de 12 ingrédients, « c'est un véritable exhausteur de

Ecrit par le 18 mai 2026

goût qui met en valeur les produits qui l'accompagnent pour arriver à un équilibre gustatif inégalé. » Les gourmands peuvent ainsi l'utiliser avec toutes sortes de salades bien-sûr mais aussi sur des légumes crus ou cuits, des poissons et viandes rouges et blanches, fromages, le tout sans qu'elle prenne le dessus.




On en salive déjà...

Quand la gastronomie se joint à la santé

« Cette vinaigrette est issue d'une recette douce qui a du caractère et qui saura donc mettre en valeur le goût de vos meilleurs mets, le seul et unique conseil avant de l'utiliser est de bien l'agiter afin de profiter au mieux de tous ses arômes. » Produite et embouteillée dans la région d'Avignon, dans des bouteilles en canne à sucre pour bannir le plastique, la vinaigrette est riche en oméga 3 avec ses huiles d'olive, colza et noix lui conférant, en plus de ses qualités gustatives, de véritables atouts santé.

La vinaigrette est disponible en ligne sur le site : bcr.lavinaigrette.com mais également à Avignon chez [Serge Olives](#) aux halles et à [l'épicerie de Nini](#) à Villeneuve-les-Avignon.

Thierry Baucher, son œuvre

Après un apprentissage de 3 ans chez ses parents charcutiers traiteurs, Thierry Baucher quitte sa région natale du Midi-Pyrénées pour rejoindre l'Ecole nationale des traiteurs à Paris. Armé de son Bac pro, il sillonne les routes de France pendant deux ans afin de parfaire ses connaissances auprès des professionnels. A 24 ans, le voilà prêt à reprendre l'affaire familiale. Durant 15 ans, le chef d'entreprise organise les plus grandes réceptions; animé par une insatiable quête d'excellence de : « Meilleur apprenti de France » en 1976, il passe « Meilleur jeune ouvrier de France » en 1981.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026

Merci chef !

En 1986, il décroche le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France », en 1988, il est le lauréat du concours du 'Meilleur jeune créateur de France' dans la catégorie traiteur. Durant 10 ans, le MOF prodigue ses conseils à des charcutiers-traiteurs et traiteurs ainsi qu'à des grands groupes agroalimentaires pour la mise en place de recettes commercialisées à grande échelle. Cette nouvelle étape lui permet de tirer le meilleur de cet univers industriel. En 2006, à 42 ans, il réalise enfin son rêve de gosse, devenir cuisinier. Après avoir été charcutier, traiteur, intervenant culinaire, ingénieur en agroalimentaire, il ouvre à Avignon « Les 5 Sens », un restaurant gastronomique qui marquera le souvenir gourmand de ses nombreux convives. En 2020, il cède son établissement à un jeune chef prometteur, Mathieu Desmarest qui y installe Pollen et décroche sa première étoile.

Baumanière : après la moisson d'étoiles, celle de blé

Ecrit par le 18 mai 2026



L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence vient de procéder à la première moisson de blé de son histoire. Sur un terrain situé au pied du village des Baux appartenant à l'établissement gastronomique fondé en 1945, cette moisson a permis de récolter une variété de blé à l'ancienne appelé 'le Barbu du Roussillon'. Une initiative prise par Jean-André Charial, petit-fils du créateur de Baumanière, et Glenn Viel, chef désormais triplement étoilé dans la dernière édition du guide gastronomique Michelin. Ces derniers souhaitent en effet disposer désormais d'une farine « de grande qualité afin de réaliser des pains totalement 'Baussencs' » confectionnés au sein de la boulangerie de Baumanière. « Ces pains viendront compléter l'accord mets-pains mis en place par le chef il y a quelques années », expliquent les responsables de Baumanière.

Écrit par le 18 mai 2026



Écrit par le 18 mai 2026

Une pluie d'étoiles pour des chefs dans les startings-blocks



Les chefs des établissements gastronomiques étoilés de la région viennent de recevoir leur plaque [Michelin 2021](#). L'événement s'est déroulé à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence où le chef Glenn Viel vient de décrocher une 3^e étoile.

[Frédéric Cruz](#), directeur du magasin Métro d'Avignon, partenaire de l'opération depuis maintenant 6 ans, a également remis les plaques à 4 nouveaux étoilés : Mathieu Desmarest du Pollen' à Avignon, Julien Richard de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' au Château de Mazan et Christophe Chiavolla du 'Château de Massillan' à Uchaux.

Les habitués du Michelin

Le responsable vauclusien de Métro a ensuite remis les nouvelles plaques aux habitués du Bibendum : Marc Fontanne du 'Prieuré' à Villeneuve-lès-Avignon, Serge Chenet de 'Entre Vigne et Garrigues' à Pujaut, Florent Pietravalle de 'La Mirande' à Avignon, Fanny Rey de 'L'auberge de Saint-Remy' à Saint-

Ecrit par le 18 mai 2026

Rémy-de-Provence, Pascal Auger de 'La Vieille fontaine' à Avignon, Patrick Fischnaller du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Jérémy Scalia du 'Tourel' à Saint-Rémy-de-Provence, Grégory Mirer des 'Bories' à Gordes, Lloyd Tropeano du 'Bistrot de Lagarde' à Lagarde d'Apt, Christopher Hache de la 'Maison Hache' à Eygalières, Laurent Deconinck de 'L'Oustalet' à Gigondas, Julien Allano du 'Clair de la plume' à Grignan, Lieven Van Aken de 'L'Aupiho' aux Baux-de-Provence, Michel Marini du 'Champ des Lunes' à Lauris et Xavier Mathieu du 'Phébus' à Joucas.

Optimisme de rigueur pour la saison à venir

De l'aveu de l'ensemble des chefs, après cette année si particulière en raison du Covid, « les équipes sont dans les startings-blocks pour une réouverture des établissements. Et même si certains ont mis en place de la vente à emporter et du 'clic and collect' rien de ne remplace le plaisir d'accueillir les clients ». Pour autant, les chefs étoilés de la région constatent que « de nouvelles habitudes de consommation se sont développées durant cette période » et qu'ils entendent, pour la plupart, continuer à proposer de la vente à emporter pour la clientèle de proximité ».

Par ailleurs, même consensus concernant les perspectives d'activités pour la saison à venir. L'optimisme semble de mise vu les niveaux de réservation, notamment pour les établissements disposant d'une offre hôtelière.

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

Ecrit par le 18 mai 2026



[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 !

Ecrit par le 18 mai 2026

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

Ecrit par le 18 mai 2026

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.

Le picodon fait sa promo

Ecrit par le 18 mai 2026



Le picodon sera prochainement à l'honneur lors d'une émission sur M6. Une belle vitrine pour ce fromage de chèvre régional dont le syndicat AOP entend développer la visibilité.

L'émission [Top Chef](#) est de retour sur M6. Le principe est simple : plusieurs cuisiniers s'affrontent dans de multiples épreuves où la créativité et la technique doivent être au rendez-vous. En deuxième partie de soirée, place à 'Top Chef : les grands duels'. Deux anciens candidats s'affairent alors autour des fourneaux afin de sublimer des produits du terroir. Ces dernières semaines, les téléspectateurs ont pu voir le haricot de Castelnaudary, le veau d'Aveyron & du Ségala, le fromage Saint-Marcellin ou encore la noix de Grenoble. L'une des émissions de ces prochaines semaines fera honneur au picodon.

Promouvoir l'appellation

Le picodon, c'est ce petit fromage de chèvre au lait cru et entier fabriqué en Drôme, en Ardèche... mais aussi dans les cantons de Barjac dans le Gard et celui de Valréas où le Vaucluse compte un producteur fermier.

« Le territoire de l'appellation s'étend de la Vallée du Rhône aux contreforts du Vercors, sans oublier les Gorges de l'Ardèche. Avec des ressources fourragères différentes, chaque exploitation a sa signature », explique Alicia Teinturier, animatrice du [syndicat du picodon AOP](#).

Mais si ce fromage de chèvre est connu localement et au niveau régional (bassin lyonnais, et Provence-

Ecrit par le 18 mai 2026

Alpes-Côte d'Azur), ce n'est pas forcément le cas dans le reste de l'Hexagone. Voilà donc pourquoi le syndicat AOP (Appellation d'origine protégée) souhaite communiquer plus largement. « L'appellation a déjà pu bénéficier d'un coup de projecteur lors de l'émission 'Objectif Top Chef'. Cela a permis aux téléspectateurs de découvrir un métier, un produit et un terroir. Cette nouvelle diffusion, qui a pu se concrétiser avec l'[Anicap](#) (Association nationale interprofessionnelle caprine), s'inscrit aussi dans une promotion des fromages de chèvre en général dans un contexte de Covid-19. »

Sur la route du picodon

Connaître un fromage est une chose. Mais pouvoir le retrouver sur son étal en est une autre. Ce nouveau passage télévisuel sera donc un véritable coup de pouce pour les entreprises laitières qui commercialisent leurs produits bien au-delà des frontières 'drômardéchoises'. Voire un possible levier de développement pour d'autres. En 2019, ce sont 534 tonnes de picodons qui ont été produites. Une légère augmentation est prévue pour 2020.

Mais que l'on se rassure, la vente directe ne compte pas s'interrompre. Bien au contraire. Le syndicat AOP vient d'ailleurs d'éditer une carte afin que les habitants, et même les touristes, puissent s'approvisionner à la ferme. « Elle répertorie l'ensemble des points de vente, avec les jours d'ouverture et les horaires. » Ce nouveau support de communication est en train d'être distribué aux offices de tourisme et hébergeurs du territoire.

Aurélien Tournier

Puyméras : la truffe fait son show à l'Institut Plantin

Ecrit par le 18 mai 2026



Samedi 19 décembre de 9h à 19h, l'[Institut de la Truffe Plantin](#) à Puyméras accueille les gastronomes autour d'une ribambelle de produits festifs à la truffe : fromages truffés (Brie, Brillat-Savarin...), foie gras truffé, escargots à la truffe... De quoi saliver en découvrant juste avant les fêtes de fin d'année toute la gamme Plantin à travers une journée tout autant gustative que conviviale. A noter qu'en raison du contexte sanitaire, une jauge à l'intérieur de l'Institut sera appliquée.

Institut de la Truffe Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80.

Ecrit par le 18 mai 2026



Villeneuve-lès-Avignon : un nouveau boulanger pour la Maison Bronzini

Ecrit par le 18 mai 2026



Antoine Legrand, artisan boulanger installé à Villeneuve-lès-Avignon depuis plus de 6 ans, et Philippe Bronzini s'associent pour proposer aux clients de l'établissement un pain fabriqué traditionnellement avec des farines au levain naturel. Quant aux pâtisseries, elles sont toujours élaborées par les Chefs pâtisseries de la Maison Bronzini.

Maison Bronzini, 72 Bis, rue de la République. Villeneuve-lès-Avignon. Ouvert 7j/7 de 8h à 19h du lundi au samedi et de 8h à 12h30 le dimanche. www.maisonbronzini.com