Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

Michele Donvito, nouvelle signature de la Mirande



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026

À Avignon, le restaurant gastronomique de La Mirande s'apprête à vivre un passage de témoin emblématique. À partir de janvier 2026, le chef italien Michele Donvito succédera à Florent Pietravalle, figure majeure de la maison depuis dix ans, lui-même appelé à prendre les rênes de la Villa La Coste, après le départ d'Hélène Darroze. Une transition qui éclaire la vitalité et la continuité de la haute cuisine française contemporaine.

Dans l'écrin feutré de La Mirande, à deux pas du Palais des Papes, la gastronomie s'écrit depuis toujours comme un art du temps long. L'annonce du changement de chef marque donc bien plus qu'un simple mouvement de carrière : elle raconte une filiation, une transmission et une certaine idée de la cuisine comme langage sensible.



Copyright La Mirande Communication

Michele Donvito
À compter de janvier 2026, Michele Donvito prendra les commandes des cuisines du palace cinq étoiles. Né en Italie, ce chef de la nouvelle génération incarne une approche à la fois rigoureuse et intuitive. Formé à la Locanda Margon, établissement doublement étoilé d'Alfio Ghezzi, il y acquiert les fondations de la haute gastronomie italienne avant de se confronter à l'exigence française auprès de Jérôme Nutile. Son parcours le conduit ensuite à Marseille, chez Alexandre Mazzia, où il évolue jusqu'au poste de chef exécutif au sein du restaurant triplement étoilé, forgeant une cuisine d'une grande intensité sensorielle.

Voyage culinaire
Chez Michele Donvito, la technique ne s'exhibe jamais. Elle se met au service de l'émotion. « L'idée de beauté n'est pas décoration, mais précision émotive », confie-t-il. Sa cuisine explore la mémoire, la texture et le silence, cherchant moins l'effet que la justesse. Chaque plat devient une tentative d'équilibre entre nature et souvenir, entre matière brute et sensation intime. Une philosophie en résonance naturelle avec l'âme de La Mirande, maison historique où l'élégance se murmure plus qu'elle ne s'affirme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Florent Pietravalle Copyright Facebook

L’ambition de l’excellence

Ce nouveau chapitre s’inscrit dans la continuité du travail de Florent Pietravalle, qui aura profondément marqué l’identité culinaire du lieu. Arrivé à La Mirande en 2016, le chef a imposé une cuisine végétale, épurée, inspirée par la nature et le vivant, saluée par une étoile Michelin et une reconnaissance nationale. Après dix années avignonnaises, il s’apprête à rejoindre la Villa La Coste, près d’Aix-en-Provence, pour succéder à Hélène Darroze, figure majeure de la gastronomie française.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 2 novembre 2026



Hélène Darroze Copyright Facebook

La crème de la crème

Hélène Darroze, cheffe multi-étoilée et ambassadrice d'une cuisine de terroirs sincère et engagée, a durablement imprimé sa signature à la Villa La Coste, conjuguant excellence gastronomique, respect des producteurs et dialogue avec l'art contemporain. Son départ ouvre, là aussi, une nouvelle page, confirmant la circulation des talents au sommet de la scène culinaire.

Passage de relais

À La Mirande, le passage de relais entre Florent Pietravalle et Michele Donvito illustre la magie discrète de l'art culinaire : une discipline où la transmission compte autant que la création, et où chaque chef inscrit son geste dans une histoire plus vaste que lui. Entre mémoire, émotion et précision, la table avignonnaise s'apprête à poursuivre son dialogue avec le temps, fidèle à son exigence et ouverte à de nouvelles sensibilités.

Mireille Hurlin