Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Patrick Bruel : les premières images de son hôtel à l'Isle-sur-la-Sorgue



Après l'acquisition, en 2007, de son domaine viticole et oléicole sur le plateau de Margoye, à l'Isle-sur-la-Sorgue, le chanteur comédien consolide son ancrage vauclusien en ouvrant, au printemps prochain, un hôtel de luxe dans la cité des antiquaires.

« Prendre soin de chaque client comme un ami » c'est en ces termes que Patrick Bruel présente l'esprit qui devra souffler sur ce nouvel établissement hôtelier qui ouvrira ses portes en mai prochain. Cet hôtel 5 étoiles disposera de 49 chambres dont 11 suites, d'un restaurant gastronomique, d'un bar à cocktail, d'un SPA, d'une piscine extérieure et d'une galerie d'art. Une boutique proposant les productions du Domaine de Léos (vins, huile d'olive, miel, cosmétiques..) complétera évidemment l'offre. Cet hôtel, sera installé en lieu et place de l'ancienne scierie Rousset Frères, située en bordure de la Sorgue, 1, porte de Bouïgas. La réhabilitation et le design du bâtiment datant du 19ème siècle et offrant une surface de 2 600 M^2, ont été confié au cabinet de Jean-Philippe Nuel, un grand nom de l'architecture intérieure haut de gamme.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



chambre coté lit © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



chambre coté salle de bain © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



salon © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



bar © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



restaurant © Jean-Philippe Nuel/Axe 3D Studio

Les porteurs de ce projet revendiquent pour ce futur hôtel une autonomie en énergie à hauteur de 82 %. La direction de cet établissement sera assurée par Emmanuel Borla, un professionnel aguerri dans de l'hôtellerie de luxe. Cet hôtel opérera sous l'enseigne M Gallery du groupe ACCOR, qui regroupe plus d'une centaine d'hôtels de charme et de prestige un peu partout dans le monde. La réservation sur la plateforme du groupe ACCOR est d'ores et déjà ouverte. Compter au minimum 300 € pour une chambre standard et 500 € pour une suite.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Patrick Bruel ©DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Jean-Philippe Nuel ©Eric Cuvillier

« Une atmosphère qui apaise et qui inspire »

Baptisé « L'Isle de Léos », déclinaison du domaine de Léos (également propriété de Patrick Bruel), cet hôtel a pour ambition d'être un lieu de vie à l'ambiance provençale, mais un peu en rupture avec les codes habituels (voir illustrations du cabinet d'architecte). L'hôtel projette également de proposer à ses clients de nombreuses activités comme la visite guidée de la ville, des cours de cuisine ou l'ascension du Mont Ventoux en vélo… « Permettre à ses hôtes de vivre des expériences personnalisées, sources de mieux être… et peut être même qui sait de vie nouvelle… » promet sans détour les documents de présentation du projet. De son côté Patrick Bruel souhaite que ce soit un endroit où on y trouve tout ce qu'il aime en Provence : la lumière, les parfums, les couleurs. « Une atmosphère qui apaise et qui inspire » ajoute-t-il.

www.domainedeleos.com

Auberge de Cassagne : charme, spa, luxe, verdure, calme, délice et volupté

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Cette bastide blottie dans un havre de paix au Pontet fêtera ses 175 ans en 2025. A sa tête depuis 40 ans, un couple Sylvie et Philippe Boucher qui dédie entièrement sa vie à cette auberge 5 étoiles luxe et qui considère les clients comme les membres de sa propre famille. « On a eu les grands-parents pour leurs fiançailles, puis les enfants pour leur baptême et maintenant ce sont eux qui viennent en vacances avec leurs enfants, la 4ème génération » explique en douceur Sylvie Boucher qui accueille chacun comme un ami.

Les guides culinaires ne tarissent pas d'éloges sur cette maison bourgeoise de 1850 : « Elle perpétue la tradition dédiée aux plaisirs de la table, aux produits nobles où le classicisme côtoie l'innovation » ou « On se retrouve par magie, plongé au coeur d'une charmante oasis coupée du monde extérieur, où Philippe Boucher propose une belle cuisine à la fois luxueuse et provençale et s'appuie sur la jeune génération incarnée par Anthony Iorio (qui a travaillé à l'Epuisette à Marseille et à La Villa Madie à Cassis) pour rester au goût du jour ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Maud POLI Cheffe Pâtissière – Philippe BOUCHER Maître Cuisinier de France Directeur – Anthony IORIO Chef de Cuisine ©Auberge de Cassagne

Philippe Boucher, « Maître Cuisinier de France » qui a fait ses classes chez Paul Bocuse et Michel Blanc et qui a décroché sa 1ère étoile Michelin en 1985, évoque d'abord ces dernières années de crise, de Covid, d'inflation : « On a tenu, malgré tout! En août 2020 on a cru que ce serait une année noire, la cata. Pas du tout, ils sont venus voire revenus et en nombre! ». Sylvie ajoute : « Cet été avec les Jeux

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Olympiques et Paralympiques, on a eu tous ceux qui voulaient éviter la cohue, la folie sportive et qui sont venus aux festivals ».



Piscine extérieure ©Auberge de Cassagne & Spa

Depuis quatre décennies, les Boucher font tout « Pour que les clients venus du monde entier se sentent ici chez eux, comme à la maison. Certains veulent la chambre sur la piscine, d'autres celle qui donnent sur le spa ou la tonnelle ». D'autres passent du temps à jouer à la pétanque au boulodrome ou à essayer d'imiter les champions, les frères Lebrun au ping-pong. L'art de vivre des Boucher, leur credo c'est savoir recevoir ceux qui franchissent la porte de cette bâtisse provençale aux volets verts.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Jardin ©Auberge de Cassagne

« Chaque année nous améliorons l'accueil, nous perfectionnons Cassagne. De 6 chambres en 1969, l'hôtel est passé à 43 chambres, dont 7 suites et pour avoir le classement Palace*****, il faut cocher 350 cases. Certaines sont obligatoires, d'autres optionnelles » précise Sylvie Boucher. « Pour les déchets, pour l'équipement technique, le numérique, pour respecter l'environnement, éviter le gaspillage, les emballages superflus. Nous invitons la clientèle à nous aider dans cette démarche et elle nous suit. D'ailleurs pour avoir le renouvellement de cette classification de prestige, nous avons démoli 4 chambres pour en faire 2 plus grandes ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Robin GENET Directeur d'hôtel – Sylvie BOUCHER Directrice – Arlette JACQUET Chef de Réception ©Auberge de Cassagne

Toujours dans un souci d'amélioration, côté bien-être un spa de près de 900m2 a été construit, avec piscine intérieure chauffée, vagues à contre-courant, hammam, jacuzzi, sauna, mais aussi salle de fitness, lits hydromassants à bulles, voûte délicatement étoilée au-dessus. Et surtout Chantal et Catherine, qui ont fait des études de phytothérapie, réflexologie, shiatsu, qui massent en douceur pendant plus d'une heure et instillent détente et lâcher-prise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

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 11 novembre 2026



Salle de Massage en duo SPA © Auberge de Cassagne

La cave, au-dessous de l'auberge, initiée par l'ancien associé du couple, André Trestour est désormais dirigée par le sommelier Christophe Fournier qui connaît chacune des 700 références de toutes les AOC du vignoble français et fait la part belle aux vins de la Vallée du Rhône. « Le Châteauneuf-du-Pape est connu partout sur la planète, des Russes, des Australiens, des Néo-Zéandais, des Américains mais au fur et à mesure, ils ont aussi découvert le Vacqueyras, le Baumes-de-Venise ou le Lirac. Et désormais, nous proposons aussi des vins aux verre. Et ceux qui commandent une bouteille de grand vin et ne la finissent,

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 11 novembre 2026

ils repartent avec » ajoute Philippe Boucher.



Christophe FOURNIER Directeur de Restaurant – Olivier GIUDICE Maître d'Hôtel – ©Auberge de Cassagne

Pour ses cartes qui changent en fonction des saisons et qui riment avec gastronomie, PhilippeBoucher fait appel aux meilleurs producteurs du coin. « Les oeufs bio viennent du Mas Ribelly d'Entraigues, l'agneau de Sisteron, le taureau de Camargue de chez Alazard & Roux à Tarascon, les truites de l'Isle-sur-La Sorgue, l'huile d'olive du Moulin Castelas aux Baux-de-Provence ».

Les menus sont déclinés à partir de 45€ avec des intitulés de mets qui donnent l'eau à la bouche : « Raviole de gambas, d'huître et perles de yuzu », « Noix de Saint-Jacques en coque aux aromates », « Moelleux de veau cuit en douceur et risotto d'orge perlé sur le thème de la châtaigne, du pain de Gênes et du Cassis », « Tartelette de nos sous-bois du moment et son oeuf bio parfait, nuage à la fève de Tonka », « Foie gras de canard mariné et cuit à l'auberge, quelques coings en infusion d'hibiscus », « Filet de loup en tataki et douce aïoli », « Mousseline de homard, morilles, Dieppoise de crustacées et cocos ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Coquilles Saint-Jacques ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Rougets Restaurant ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Thon Restaurant ©Auberge de Cassagne

Comme Philippe Boucher sait s'entourer, il a aussi à ses côtés une cheffe pâtissière Maud Poli qui a fait son apprentissage, ici, à l'Auberge, a passé son CAP, son Brevet de maîtrise, a fait ses classes à Villeneuve-les-Avignon puis est revenue depuis 20 ans à Cassagne. Et elle propose un chariot de desserts délicats : « Douceur de poires au safran et vanille de Madagascar », « Rhubarbe à la framboise, mousse opalys (chocolat blanc) et croustillante brioche » qui font saliver épicuriens et épicurieux.

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 11 novembre 2026



Foie Gras ©Auberge de Cassagne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Dessert Restaurant ©Auberge de Cassagne

Le prochain temps fort, ce sera évidemment Noël. « Il y a un monde fou, aussi bien le soir du réveillon, que le 25 décembre, précise Philippe Boucher. Nous avons la décoration, les bougies, les guirlandes, le grand sapin, la crèche, les 13 desserts, la bûche, bref, toute la tradition provençale! En plus nos salariés ont le même esprit que nous, ils y mettent tout leur coeur. Ils reçoivent les clients comme leurs propres invités avec chaleur et empathie. Certains sont là depuis longtemps, comme notre chef de la réception, Arlette, depuis 1999 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Piscine intérieure SPA ©Auberge de Cassagne.

Cette maison familiale qui affiche une centaine de couverts par jour et reste ouverte toute la semaine prendra des vacances annuelles entre le 5 et le 31 janvier. Mais elles ne seront pas chômées puisque le couple Boucher va supreviser travaux d'entretien des 43 chambres et suites étoilées ainsi que la refonte totale de 4 salles de bains. Pour accueillir encore mieux la clientèle dès le 1er février dans un cadre raffiné, chic, élégant où sont déjà passés en toute discrétion Mireille Mathieu, sa maman Marcelle et tous ses frères et soeurs, Daniel Auteuil, Jacques Weber mais aussi la semaine dernière Kad Merad et Claude Lelouch venus présenter « Finalement ». Le 51ème film du réalisateur de « Un homme et une femme » qui sortira le 13 novembre au cinéma.

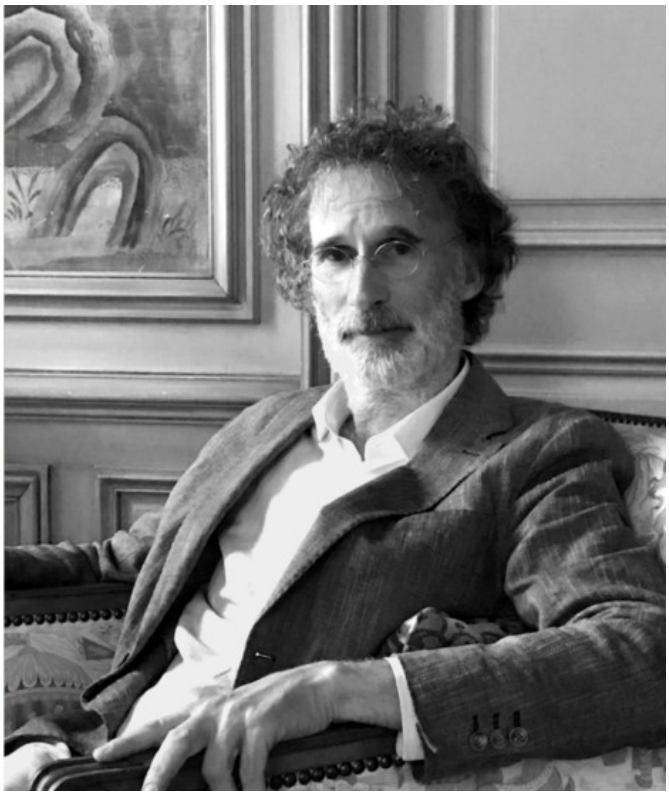
www.aubergedecassagne.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

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 m2. Un parking, une cuisine et un espace restauration –le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

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 8e 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 XVIIIe 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, on s'y régale de gastronomie, de musique et le salon de thé nous fait carrément flancher…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026





La rentrée à la Mirande c'est comme regagner la maison après de longs mois passés en pérégrinations sous un soleil de plomb dans la torpeur de l'été, faite de rencontres, de cavalcades sur les calades, d'une effervescence qui fait soudain place au silence et au calme.

Alors on pousse la porte de la belle et vaste demeure au jardin enchanteur y puisant, instantanément, réconfort et sérénité. L'endroit est magique qu'il parle à tout le monde, comme un ancien, très ancien héritage familial, que l'on ne consent à quitter, que pour le mieux retrouver.

On s'incarne en souris
pour farfouiller dans l'agenda du maître des lieux, Martin Stein, trouvant les dernières pépites : un concert au salon de musique, la réouverture de la Table haute, la reprise des cours de cuisine et deux dîners à 4 mains avec le chef étoilé Florent Pietravalle.

Le salon de musique
nous offrira Une interprétation des œuvres de Ludwig van Beethoven (1770 – 1827), Fritz Kreisler (1875 – 1962) et Gabriel Fauré (1845 – 1924) grâce au talent de la prestigieuse Chamber music society du Lincoln center of New York. On y dégustera du champagne à l'intervalle ou en clôture de concert (40€).
Mardi 20 septembre 18h30. Réservation 04 90 14 20 20

Les dîners à 4 mains
Florent Piétravalle a invité le chef Tom Meyer du restaurant Granite à Paris à concocter un repas avec lui. Le dîner aura lieu samedi 15 octobre (200€ par personne, hors boissons). Puis le chef de la Mirande invitera à ses côtés Guido *Niño Torres du restaurant Likoké (Les Vans) samedi 12 novembre (pour le même prix que précédemment).*
Réservation 04 90 14 20 20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



Le restaurant de la Mirande
Le restaurant est ouvert du jeudi au dimanche et les déjeuners et dîners servis dans la salle Cardinalice, dans les salons ou le jardin au pied du Palais-des-papes, de 12h à 13h15* et de 19h30 à 22h15* (*dernière prise de commande).

Le restaurant bistronomique de la salle-à-manger
Les déjeuners et dîners sont également servis dans le salon Jardin Louis XV ou en terrasse au pied du Palais-des-papes.
Ouvert tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h.

Réouverture de la Table haute
On aime emprunter l'escalier étroit qui tournicote simplement allumé de bougies pour gagner les entrailles de la Mirande, pas très loin de la magnifique cave qui se tapie, elle, encore plus en bas. Là, nous sommes dans la première cuisine des lieux où trône en majesté le vieux fourneau à bois datant du 19e siècle. En furetant on a même appris qu'il s'y passe, nuitamment, de petits incidents comme le batteur électrique qui se déclenche sans aucune intervention humaine, ou encore les lumières qui s'allument et s'éteignent… Quand il fait jour ? On y partage la grande table pour un menu minute concocté justement 'de retour du marché' cuisiné devant nous.
Ouvert depuis le 1er septembre. Du mardi au samedi à 20h.

Reprise des cours de cuisine
Cuisiner ça s'apprend, à tout âge, pour soi, pour apprendre à mieux se régaler, pour faire plaisir et parce qu'on a toujours quelque chose à y glaner, comme de secrets et fabuleux tours de main. Les explications des chefs y sont patientes, pédagogiques, pleines de trouvailles, d'explications simples dans une ambiance appliquée, souriante et parfois pleine de fantaisie, pire, de franches rigolades. Au final ? On a appris beaucoup, on s'est régalé, puis, de retour à la maison, on fait profiter de notre expérience famille et amis. Là tout de suite ? On s'essaiera très bientôt aux cours de cuisine classique et aussi végétale,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

durable, à la lactofermentation, à l'affûtage des découpes.





L'atelier enfants ?
Il se focalisera autour des légumes 'façon gourmande', sur le chocolat et la pâtisserie. A partir de jeudi 15 septembre avec l'équipe et ses chefs invités.

Bar & salon de thé
Envie d'un drink, d'une tasse de thé dans le Patio, dans les salons de la Mirande ou encore une fois dans son poétique jardin ? On y fonce en joyeuse compagnie le soir, après une dure journée de labeur. C'est ouvert tous les jours à partir de 15h à 18h. Quant au bar ? Il est ouvert tous les jours de midi à minuit.

Coffrets cadeaux
On fait des trouvailles dans la boutique de la Mirande parmi lesquelles des coffrets Séjours, Repas, Cours de cuisine, Goûters, Bons cadeaux.

Les infos pratiques
La Mirande. Hôtel 5 étoiles. 26 chambres raffinées. Restaurant gastronomique 1étoile au Michelin. Événements, Ateliers cuisine, table haute, Mirage, salon de thé, concerts. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026





La Mirande, vive les festivités !



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

La Mirande, hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin dirigé par le chef cuisinier Florent Piétravalle est ouvert midi et soir du jeudi au dimanche inclus.

Noël
Le menu de Noël se fera le vendredi 24 décembre au soir, le samedi 25 décembre midi et soir à 205€ par personne, hors boissons. Le forfait de Noël, comprenant la nuitée, le repas de Noël et le petit-déjeuner les vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 décembre, propose la chambre Deluxe à 814€, la chambre Grande Deluxe à 958€ et la suite à 1 318€.

La Saint-Sylvestre
Le menu de la Saint-Sylvestre, au restaurant gastronomique, aura lieu vendredi 31 décembre. Il est à 480€ par personne incluant champagne à l'apéritif et aux douze coups de minuit, les vins pendant le repas, l'eau, le café et l'animation avec un groupe musical Massilia Gipsy Band. Le brunch de l'an nouveau aura lieu samedi 1er janvier de 11h à 14h et est à 135€ par personnes hors boissons alcoolisées.



La salle-à-manger
Le restaurant bistronomique est tenu par le chef Florent Pietravalle. Il est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner mais sera fermé exceptionnellement les 24 et 25 midi et soir et le 31 décembre au soir avec une belle vue sur le jardin de l'hôtel.

La table haute

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

La Table haute est tenue par les chefs Patrice Blain et Alexandre Malinverno du mardi au samedi chaque soir à partir de 20h. Elle sera fermée les 24, 25, 26 et 27 décembre. Le principe ? Une seule table pour un moment de convivialité dans l'ancienne cuisine de l'époque de la famille Pamard.

Menus de fêtes en privatisation
Ils sont proposés pour 10 personnes minimum, 14 personnes maximum. Au menu, entrée, plat, dessert, vins, eau et café. **120-150€** par personne selon le choix des vins et le fromage en plus.

Menu de la Saint-Sylvestre
Vendredi 31 décembre, à la Table haute, 210 €(boissons comprises). After-midnight avec le groupe. Massilia Gipsy Band.



Marché de Noël
Hélas, les contraintes sanitaires en vigueur n'ont pas permis de maintenir le traditionnel marché de Noël. Rendez-vous pour l'édition 2022.

Coffrets cadeau
Retrouvez les coffrets cadeaux en ligne. Séjours – Repas – Cours de cuisine – Goûter – Bons cadeaux. Restez connectés sur la boutique Shop&Go, vous y découvrirez des objets uniques à offrir.

La Mirande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

La Mirande, hôtel, Restaurant gastronomique, Ateliers de cuisine, Table haute, Mirage, Salon de thé. 4, place de l’Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@lamirande.fr
MH



(Vidéo) La Mirande, L’hôtel 5 étoiles et le restaurant étoilé au Guide Michelin rouvrent

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026



La Mirande ? Ce sont des salons, un patio, un jardin magnifiquement ouvragé, 26 chambres et suites romantiques, une table étoilée, un lieu de villégiature hors du temps niché au creux d'une ruelle pavée, tous intimement liés au palais des papes et dont la plupart des fenêtres offre une vue saisissante du plus ancien palais gothique du Moyen-âge.

Dès le 19 mai : pour les résidents de l'hôtel uniquement, tous les repas peuvent être pris à l'intérieur ou à l'extérieur ; le bistrot *La Salle à Manger*, sera ouvert 7 jours sur 7, midi et soir ; *Le Restaurant gastronomique* du jeudi au dimanche, le midi seulement. Les non-résidents sont les bienvenus à l'extérieur jusqu'à 21 heures (couvre-feu).

Dès le 9 juin : les non-résidents sont les bienvenus à l'intérieur et à l'extérieur jusqu'à 23 heures (couvre-feu) et ouverture de la taverne *Le Mirage*.

Le chef Florent Pietravalle et son équipe sont impatients de vous faire découvrir leurs nouvelles créations culinaires au *Restaurant gastronomique* et à *La Salle à Manger* en version bistronomique.

Départ de Séverine Sagnet et arrivée de Jeff Mouroux

Dans la partie basse de La Mirande… une passation de chefs aux commandes du vieux fourneau à bois. Après 10 années à *La Table Haute*, Séverine Sagnet part pour un nouveau défi ; se former en agriculture biologique afin de reprendre la ferme familiale dans le Lot. Et c'est Jeff Mouroux qui a œuvré aux côtés de Séverine depuis maintenant 3 ans qui assurera la continuité de l'esprit qui anime les activités autour de la vieille cuisine : la taverne *Le Mirage*, *la table d'hôte* et les *cours de cuisine*. En septembre vraisemblablement, dès que la limite de 6 personnes maximum par table sera levée, *La Table Haute* et les *cours de cuisine* reprendront.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Un jardin enchanté et un domaine à Sarrians

Le jardin de l'hôtel, lieu de quiétude en plein centre d'Avignon, offre un cadre unique au pied du Palais des Papes. Le jardinier, Marc Leonetti, amoureux indéfectible de la nature, y a créé un désordre organisé où se côtoient haies, buis, arbres fruitiers, chênes verts, roses, lauriers, sans oublier les herbes aromatiques, fraîchement cueillies pour les besoins des chefs. L'ensemble de cette végétation est cultivé selon les préceptes de l'agriculture biologique. De part et d'autre du jardin deux terrasses accueillent les visiteurs tout au long de la journée, du soleil levant avec le petit déjeuner, en passant par le déjeuner et le dîner version gastronomique et bistrot, ou encore à l'heure du thé ou pour un verre en avant ou en après soirée. Quoi de plus magique que de profiter de ce lieu à l'abri des regards en plein cœur du centre historique. S'inscrivant dans une philosophie de développement durable, les propriétaires viennent d'acquérir un domaine de 4 hectares à Sarrians, à seulement une vingtaine de kilomètres de l'hôtel. Un potager, des arbres fruitiers et une horticulture maraîchère fourniront ainsi les cuisines de La Mirande, privilégiant les produits de saison, une cuisine saine et proche de la nature.



Arrêter le temps à La Mirande, à Avignon

Un peu d'histoire

Bien qu'on ait trouvé autrefois des restes d'édifice romain, l'histoire commence avec l'installation des papes en Avignon, en 1309. Parmi les cardinaux qui accompagnent Clément V, son neveu, le cardinal de Pellegrue, fait construire une livrée, ainsi qu'on nomme la demeure d'un cardinal, sur un emplacement privilégié voisin du palais des Papes. Jusqu'au siège du Palais en 1410, qui voit son incendie et sa destruction partielle, la livrée reste entre les mains de cardinaux, notamment Hugues Roger, frère de Clément VI, et Hugues de Saint-Martial, le dernier titulaire.

Un lieu d'accueil

En 1653, La Mirande est vendue à Claude de Vervins, avocat. À sa mort, son fils Pierre, marquis de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 11 novembre 2026

Bédouin, fait édifier la façade que l'on connaît aujourd'hui, une œuvre parfaitement classique de l'architecte Pierre Mignard, fils et neveu de Nicolas et Pierre Mignard, tous deux peintres du roi Louis XIV dont ils firent de nombreux portraits.

Paul Pamard

Jusqu'en 1796, c'est la descendance de Pierre de Vervins qui occupe la résidence. À cette date elle est vendue à Jean-Baptiste Bénézet-Pamard, officier de santé. Signe des temps, La Mirande ne sera plus jamais l'apanage de l'aristocratie. Devenue l'hôtel Pamard, elle reste, pour deux siècles, en possession d'une grande famille avignonnaise, dont l'un des membres sera maire et modifiera la ville selon les préceptes du baron Haussmann.

Le déclin des fières demeures

Au XXe siècle commence le déclin de ces belles et fières demeures. En 1966, comme dans un dernier sursaut, le lieu prête son cadre au film de Jacques Rivette, La Réligieuse, adapté du roman éponyme de Diderot avec Anna Karina dans l'un de ses plus beaux rôles – film qui allait créer un scandale jusqu'au plus haut niveau de l'Etat.

Faire entrer la lumière

Sombre et secret, c'est bien ainsi que la famille Stein, nouvel acquéreur, a effectivement découvert le bâtiment en 1987. En trois ans, les Stein vont faire de La Mirande une demeure d'exception où s'additionnent les décors depuis trois siècles. Le décorateur parisien François-Joseph Graf et l'architecte avignonnais Gilles Grégoire les accompagnent au gré des styles du XVIIIe et XIXe siècles afin de respecter le caractère du bâtiment.

La Mirande ?

L'hôtel est ainsi nommé d'après la célèbre salle du Palais des Papes, La Mirande, aménagée par les représentants des Papes pour recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage dans la cité. ***La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20.***

M.H.