Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Prix Jacques Léon : Quand les Fontanille font rayonner le santon



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Installées à quelques kilomètres d'Avignon, Isoline et Élisabeth Fontanille ont reçu le 29e Prix Jacques Léon, au musée Vouland. Leur travail, entièrement artisanal, réinvente la tradition des santons sans jamais en perdre l'âme.

Dans leurs ateliers de Pujaut, dans le Gard, Isoline et Élisabeth Fontanille façonnent une Provence miniature. La première crée des santons peints, de huit à neuf centimètres, expressifs et colorés. La seconde réalise des personnages habillés, souvent de près de trente centimètres, cousus dans des étoffes anciennes. Leur complémentarité vient d'être saluée par le Prix Jacques Léon 'Tradition Provençale et Modernité'. La remise du prix s'est déroulée dans le jardin du musée Louis Vouland à Avignon, dans le cadre de la Semaine provençale organisée par la Ville.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



Copyright Facebook Santons Isoline Fontanille à Pujaut

Un prix créé par la Fondation Louis Vouland

Créé en 1993 par la Fondation Louis Vouland, le prix distingue des initiatives qui conjuguent héritage régional et création contemporaine. Avant les Fontanille, il a récompensé des maisons aussi diverses que Souleiado, Fragonard, La Boule Bleue, la Scourtinerie de Nyons ou encore la Nougaterie Silvain. Chez

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Isoline Fontanille, chaque figurine est reprise après le moulage. L'argile encore souple est évidée, remodelée, animée. Une oreille d'âne, une posture, un regard : les détails donnent à chaque personnage sa singularité. Après plusieurs semaines de séchage, les pièces sont cuites à près de 980 °C, puis peintes à la gouache, à l'acrylique et avec des pigments naturels. Il faut compter environ deux heures et demie pour un santon. Jusqu'à huit heures pour une saynète. La production reste volontairement limitée, loin des séries standardisées. Élisabeth, elle, compose des santons habillés qui tiennent presque de la sculpture et de la couture. Les visages sont modelés puis patinés. Les costumes prennent vie dans des piqués anciens, des étoffes chinées, des passementeries et des accessoires récupérés. Une démarche de réemploi menée depuis plus de 35 ans, bien avant que l'économie circulaire ne devienne un mot d'ordre.

Une tradition populaire, pas une pièce de musée

L'histoire familiale remonte aux années 1960, lorsque Jean-Marie Fontanille rencontre le santonnier aixois Rodolphe Devouassoux. La passion se transmet ensuite à Isoline, qui devient santonnière en 1998 après des études d'arts plastiques, puis à Élisabeth, encouragée par son mari à créer sa propre collection. Leurs créations prolongent une pratique apparue en Provence au XIXe siècle. Le santon, du provençal santoun, 'petit saint', peuple alors les crèches de bergers, de lavandières, de marchands et d'artisans, autrement dit toute une société rurale mise en scène autour de la Nativité. Les savoir-faire liés aux santons moulés, cuits et peints figurent depuis 2021 à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel du ministère de la Culture. Mais les Fontanille ne se contentent pas de reproduire un répertoire ancien. Isoline donne à ses bergères, ânes, chèvres et colporteurs des attitudes presque vivantes. Élisabeth habille ses personnages comme on raconterait une époque, avec des matières qui portent déjà une histoire.



Copyright Facebook Famille Fontanille

De Pujaut aux quatre coins du monde

Leurs santons ont rejoint des collections aux États-Unis, au Canada et en Allemagne. Élisabeth a également réalisé des crèches pour l'Hôtel d'Europe et La Mirande, à Avignon, ainsi que pour Baumanière, aux Baux-de-Provence. Le travail de la famille s'est même invité à Notre-Dame de Paris, où

Ecrit par le 21 novembre 2026

l’un des anges de la grande crèche créée par Jean-Marie Fontanille a trouvé place après la réouverture de la cathédrale. Le Prix Jacques Léon distingue donc bien davantage qu’un artisanat. Il récompense une manière de faire vivre la Provence : par la main, la patience et l’invention. À Pujaut, la tradition ne dort pas dans une vitrine. Elle marche, elle travaille, elle sourit et continue de voyager.
Mireille Hurlin

Michele Donvito, nouvelle signature de la Mirande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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 21 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Avignon, un Noël provençal au cœur de l'Histoire



Chaque année, à l'aube de décembre, une adresse hors du commun en Provence rouvre ses portes le temps d'un week-end pour offrir une parenthèse enchantée aux Avignonnais et aux voyageurs. Du vendredi 5 au dimanche 7 décembre 2025, c'est La Mirande, à deux pas du Palais des Papes, qui se transforme, le temps d'un marché de Noël, en un lieu de fête, de gastronomie et de convivialité. Un monument historique vivant, animé par le charme discret d'un hôtel 5 étoiles aux racines séculaires.

Dès vendredi 5 décembre, à 18h, les portes s'ouvrent pour une soirée d'inauguration qui donne le ton. Puis, le samedi de 11h à 23h et le dimanche de 11h à 18h, salons, jardin et salles médiévales de La Mirande accueillent un florilège d'animations, pour petits et grands.

Trois jours de fête, de saveurs et de partage

Les stands gourmands seront orchestrés par le chef étoilé Florent Pietravalle et son équipe invitant à savourer burgers au feu de bois, risotto truffe, crêpes Suzette, gaufres, bûches de Noël et autres douceurs festives. Le décor : la Salle Cardinalice, les salons anciens ou le jardin, propices à la flânerie et à la gourmandise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright La Mirande Communication

Le bazar des créateurs
Le bazar des créateurs sera tenu par une vingtaine d'artistes et artisans de la région qui y présentent leurs œuvres, des bijoux, objets décoratifs, créations originales, dans la partie médiévale de l'hôtel. L'accès se fait par la rue de Taulignan, comme pour rappeler discrètement que l'on entre dans un lieu d'exception.

La Table haute
Elle se trouve dans l'ancienne cuisine, où le chef Thomas Longuesserre proposera des plats provençaux typiques comme la daube avignonnaise, aïgo-bouido (potée de légumes racines), mêlant simplicité, authenticité et terroir.

Les ateliers pour enfants
En partenariat avec l'association 'La Petite Académie', les plus jeunes enfants de 5 à 10 ans pourront s'initier à la sculpture de biscuits en pain d'épices ou à la décoration de tablettes de chocolat. Un moment créatif, joyeux, à réserver car les places sont limitées. Compter 20€ l'atelier.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright La Mirande Communication

Ambiance festive
L'ambiance sera festive grâce à DJ invisible et ses surprises musicales, pour un moment décontracté, dans un cadre raffiné et chaleureux et viendra compléter la palette des réjouissances.

Un écrin chargé d'histoire pour un Noël hors du temps
La Mirande, ancienne livrée cardinalice, puis demeure noble du XVII^{e} siècle, avec sa façade dessinée par l'architecte Pierre Mignard a traversé les siècles jusqu'à renaître, en 1987, sous la houlette de la famille Stein, restaurée avec soin pour faire revivre le faste des XVIII^{e} et XIX^{e} siècles. Aujourd'hui, avec ses 26 chambres aux décors raffinés, ses salons ornés, son ancien patio transformé en patio-salon, La demeure d'exception incarne l'art de vivre à la française, mêlant élégance, patrimoine et modernité discrète.

Un Noël à partager et à réserver
Ce marché de Noël est une invitation à la famille, à l'amitié et au partage, dans un lieu chargé de mémoire, où le temps semble suspendu. Pour ceux qui désirent prolonger l'expérience, La Mirande propose un forfait 'Marché de Noël' associant nuitée, petit-déjeuner local, et tickets d'une valeur de 80€ par personne à consommer sur les stands gourmands, offrant ainsi une escapade de charme se prolongeant bien au-delà d'une simple visite. (Chambres doubles de luxe à 513€, grandes chambres doubles de luxe à 639€ pour les nuits des 5 et 6 décembre).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright La Mirande Communication

Un moment suspendu dans l’esprit de Noël
Le Marché de Noël de La Mirande promet d’être, encore une fois, un enchantement : une célébration de la convivialité, de la gourmandise et de l’art de vivre, nichée dans les murs d’une demeure historique unique. Pour quelques jours, l’hôtel murmure les histoires du passé, tandis que le présent s’illumine de chaleur, de douceurs et de sourires. À Avignon, en cette fin d’année, c’est un rendez-vous qui combine magie, histoire et partage.
Mireille Hurlin

(Carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?

Clap de fin pour le chef étoilé de La Mirande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Florent Pietravalle quittera La Mirande le 31 décembre prochain. Depuis son arrivée au printemps 2016, il aura obtenu sa première étoile au Guide Michelin en 2019, décroché l'Étoile Verte pour son engagement écologique en 2021, se sera imposé parmi les plus belles signatures de la région avec 4 toques et une note de 17/20 selon Gault & Millau, et porté La Mirande vers une gastronomie respectueuse du produit, du terroir, des saisons et de la nature. Un nouveau défi se profile pour ce chef qui, possiblement, viserait une deuxième étoile, ailleurs.

Originaire de Montpellier, Florent Pietravalle a gravi les échelons aux côtés de grands noms comme Joël Robuchon, Jean-Luc Rabanel ou Pierre Gagnaire, avant de poser ses couteaux à La Mirande en 2016.

L'ascension d'un chef au cœur de la Provence

Dès ses débuts à Avignon, il impose une esthétique de cuisine fondée sur trois piliers : le produit local, la saison, et une philosophie durable. Rien n'est laissé au hasard : les herbes aromatiques sont produites sur le toit de la cuisine, une champignonnière biologique toute proche, le compostage généralisé, les fermentations maison… autant d'initiatives qui donnent à La Mirande le statut d'"écosystème gastronomique".

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright La Mirande Communication

Le départ : une date, un projet, une ambition
Florent Pietravalle quittera La Mirande au 1er janvier 2026. Pourquoi ce départ ? Selon de récentes déclarations , il souhaite se lancer dans un projet personnel encore non dévoilé. Et en toile de fond, une nouvelle ambition, peut-être obtenir une deuxième étoile Michelin, défi qu'il pourrait envisager de relever dans ce nouveau projet ?L'héritage laissé derrière lui ? Florent ne part pas seul : ce sont dix années de gastronomie marquées par des engagements forts, une cuisine qui mêle émotion, terroir, éthique et innovation.

Parmi les réalisations notables
La champignonnière bio de La Mirande, cultivant pleurotes, champignons de Paris, en cave, avec compost et marc de café. Le label Écotable, le tri des déchets, le potager d'herbes aromatiques… autant d'éléments qui ont contribué à construire une cuisine durable au quotidien. Une cuisine identitaire, profondément ancrée en Provence, sensible aux producteurs locaux, au respect des saisons, aux goûts vrais.

Et après ?
L'établissement d'hôtellerie 5 étoiles de la Mirande et ses tables gastronomiques et bistronomiques, reste fidèle à lui-même quand beaucoup s'interrogent : saura-t-il maintenir le niveau et l'âme que le chef a insufflés pendant ces dix années ? Le défi est grand, mais l'institution est solide. Quant à Florent, ce nouveau projet personnel reste entouré de mystère pour l'instant. Mais gageons qu'il poursuivra sa quête d'excellence, d'émotion, de responsabilité… jusqu'à la deuxième étoile, et peut-être plus.
Mireille Hurlin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Bal à La Mirande : Quand le XVIIIe siècle embrase Avignon



Le samedi 25 octobre 2025, La Mirande invite les avignonnais et leurs hôtes à vivre une soirée hors du temps avec la toute première édition de son Bal costumé inspiré du Siècle des Lumières. Un événement festif, élégant et immersif autour de la musique, de la danse et de la gastronomie à la française.

Avignon s'apprête à vibrer au rythme des perruques poudrées, des robes à paniers et des menuets enivrants… Car le 25 octobre prochain, La Mirande, joyau du XVIIIe siècle niché au pied du Palais des Papes, organise la première édition de son Bal costumé, promettant une plongée spectaculaire dans l'univers raffiné des Lumières.

Une livrée devenue hôtel particulier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Sous les dorures et les boiseries de cette maison historique méticuleusement restaurée, le bal réinvente l'art de vivre d'antan le temps d'une soirée. Les invités, costumés selon les codes de l'époque, sont conviés à festoyer autour d'un buffet gastronomique sucré-salé, accompagné d'un cocktail d'accueil, au son des musiques baroques et des pas de danse endiablés.



Copyright Freepik

Une résidence enchantée, le temps d'une soirée

Un événement pensé comme un nouveau rendez-vous incontournable à Avignon : « Nous souhaitons faire de ce Bal un nouveau temps fort de la ville, où l'art de vivre à la française rencontre la joie du bal costumé », confie l'équipe de La Mirande. Entre tradition et enchantement, élégance et convivialité, ce bal s'annonce déjà comme un incontournable du calendrier culturel avignonnais, où chaque détail célèbre l'excellence à la française. Et pour prolonger la magie, La Mirande propose des formules incluant la nuitée, dans ses chambres Deluxe et Grande Deluxe, véritables écrins d'histoire et de confort. Costumes d'époque exigés, bonne humeur garantie : venez écrire avec La Mirande le tout premier chapitre d'un événement unique, festif et inoubliable. Costume XVIIIe obligatoire – laissez-vous emporter par la magie du bal.

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Samedi 25 octobre 2025. La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignon. Tarifs billetterie(accès bal uniquement) : Early Bird : 190€ ; Standard : 220 € ; Pack Couple : 420€ (2 personnes). Chaque billet comprend : 1 cocktail par personne + accès au buffet salé & sucré ; Forfaits « Billet + Nuitée » (2 personnes) : Package Deluxe : 780 € (1 nuitée Deluxe + 2 billets) ; Package Grande Deluxe : 980 € (1 nuitée Grande Deluxe + 2 billets) ; Réservations en ligne : https://my.weezevent.com/bal-de-la-mirande ; www.la-mirande.fr

---

(Vidéo) Cloé Blin et Louka Gritti ont remporté la 1re place de la finale régionale des jeunes talents Escoffier

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



La finale régionale du concours des jeunes talents Escoffier vient de se dérouler à l'Ecole Hôtelière d'Avignon. L'excellence culinaire et l'art du service étaient à l'honneur avec Cloé Blin (chef de rang à la Mirande, Avignon) et Louka Gritti (Restaurant Alexandre à Garons, à Nîmes) qui ont remporté la 1ère place au concours, tandis que Mylenne Gennesson (chef de rang) et Garis Gascuel (cuisinier) tous les deux à la Maison Chenet à Pujaut, et de l'Ecole hôtelière d'Avignon, ont remporté la 2e place.

Une présélection des candidats avait été faite en amont par dossiers présentés au concours. Quatre binômes (cuisine/salle) se sont affrontés pour réaliser et servir le menu : une Salade tiède aux agrumes et aux noix de Saint-Jacques ; un Bar à la trouvillaise ; les fromages proposés étaient un Cœur de Neufchâtel, un Beaufort et un fromage régional sélectionné par le binôme. Le dessert était un Baba au Rhum.

Un binôme de cuisinier et chef de rang

Le cuisinier de chaque binôme devait préparer le repas selon le thème du concours : «Puiser dans la tradition pour une cuisine créative» et le/la chef de rang devait décorer la table selon le thème «puiser

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

dans la tradition pour innover en service».

De la théorie à la pratique
Chaque équipe a puisé dans ses connaissances pour appliquer les méthodes techniques de cuisine et de service apprises à l'école hôtelière et dans les restaurants où ils travaillaient en alternance. L'exercice a été réalisé sous le contrôle d'un jury composé de disciples d'Escoffier dont le jury cuisine était présidé par Michel Receveur et le jury salle par Yves Vanaert.

Les huit candidats
Les huit candidats étaient : Cloé Blin (salle – de la Mirande Avignon) et Louka Gritti (de chez Alexandre – Garons) qui ont remporté la 1ère place au concours ; Mylenne Gennesson (salle – maison Chenet à Pujaut) et Garis Gascuel (cuisine – de la maison Chenet à Pujaut) Ecole hôtelière d'Avignon ont remporté la 2e place ; Paloma Golera (salle) et Hugo Carvalho (cuisine) de l'école hôtelière de Nice sont arrivés en 3ème place et Mathilde Dissotto (maison Fourchette et couteau à Cairanne) et Gabriel Camagna-Pinto (maison la Chassagnette à Arles) école hôtelière d'Avignon ont été classés 4e.



Copyright Ecole hôtelière d'Avignon

Des épreuves régionales, nationales et internationales

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les deux binômes arrivés 1er et 2e iront représenter le quart sud Est et concourir en novembre au Touquet pour la finale Nationale, où le duo gagnant sera alors confronté aux épreuves internationales.

L'enseignement selon Escoffier
L'ensemble de la délégation des disciples d'Escoffier félicite les huit candidats qui ont prouvé leur bon niveau de compétence lors de ce concours et souhaite le meilleur aux 2 binômes qui iront au Touquet en novembre prochain.

En savoir plus sur Auguste Escoffier
Auguste Escoffier (28 octobre 1846-12 février 1935) a été chef cuisinier, restaurateur et auteur culinaire. Il a été le premier après Marie-Antoine Carême (dit Antonin 8 juin 1783-12 janvier 1833) pâtissier –célèbre pour ses pièces montées- et chef français, à moderniser et codifier la grande cuisine, en fondant une nouvelle organisation 'la brigade de cuisine' qui intégra la notion d'hygiène, la toque et la tenue de cuisinier, la rationalisation des tâches, la conserverie alimentaire pour lutter contre le gaspillage… Auguste Escoffier a connu la construction des grands hôtels dans le monde industrialisé et le développement des voyages grâce à l'essor du chemin de fer avec sa clientèle d'aristocrates et d'artistes.

Une aura nationale et internationale toujours présente
Il a dirigé de grandes cuisines en France et à l'étranger et inventé de nombreuses recettes restées fameuses dont il assurera la pérennité grâce à l'écriture d'ouvrages traduits et connus dans le monde entier, contribuant, dans un même temps, au développement touristique en France. Auguste Escoffier a également concocté les menus des Diners d'Epicure destinés à faire connaître l'excellence de la cuisine française. Son guide culinaire reste la bible des cuisiniers. Sa plus célèbre recette est la crêpe Suzette. Il a inventé le 'Lapin Gravelotte' durant la guerre de 1870. L'association gastronomique 'Les Disciples d'Escoffier' rassemble les cuisiniers, les professionnels de la salle, les sommeliers, les producteurs, les vignerons, les restaurateurs…

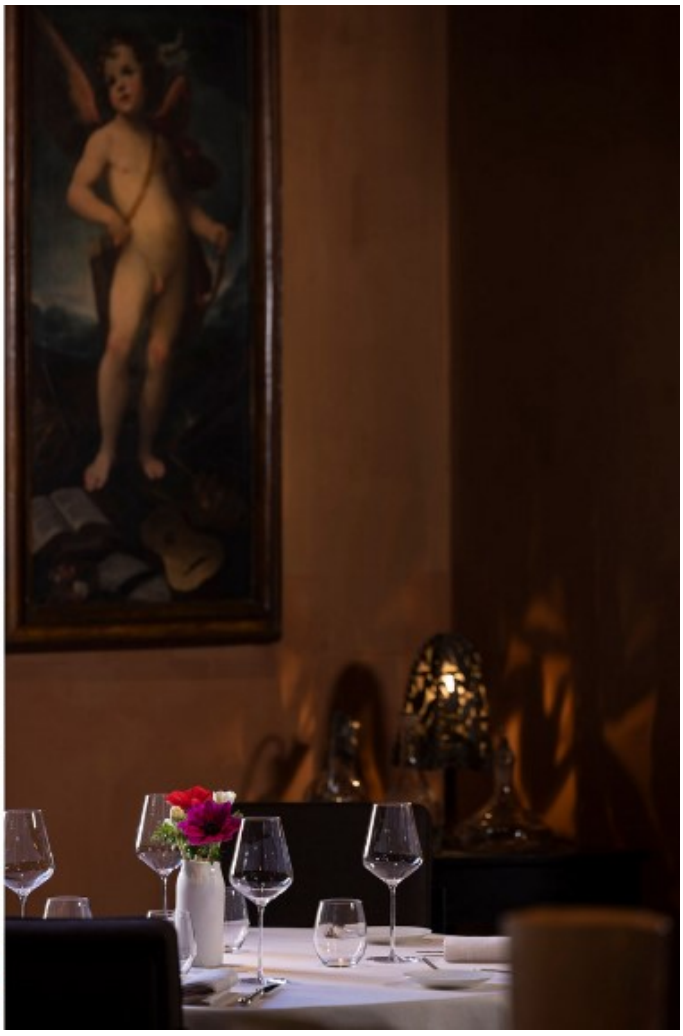
https://www.youtube.com/watch?v=w7AGziKfVCk

Avignon, La Mirande, un mois de février romantique et gourmand

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





Le mois de février s'annonce gourmand et romantique à La Mirande. L'amour et l'amitié s'y épanouiront dans un cadre élégant et raffiné autour de la cuisine de Florent Pietravalle, chef du restaurant étoilé.

Dîner de la Saint-Valentin
Florent Pietravalle propose des menus uniques les soirs du 14 et du 15 février au restaurant gastronomique et au bistrot 'La salle à manger'.

Des cours
Vous pourriez également surprendre l'élu(e) de votre cœur en lui offrant un cours de cuisine ou de pâtisserie, expériences gastronomiques, séjours unique, goûters, apéritif au champagne…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026




Copyright La Mirande

Dans le détail,
du 8 au 15 février, l'établissement d'exception propose une nuitée en chambre double, un petit-déjeuner buffet, un massage pour deux personnes, coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner au bistrot 'La salle à manger', comprenant une entrée, un plat, un dessert et hors boisson à partir de 818€ pour deux. Réservation ici.

Un séjour Saint-Valentin étoilé
Valable vendredi 14 et samedi 15 février avec une nuitée en chambre double, un petit déjeuner buffet, des coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner avec menu truffe 'Le diamant noir', hors boissons, au restaurant gastronomique étoilé à partir de 908€ pour deux. Réservation ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





Copyright La Mirande

Autour du Diamant noir
On peut également y créer une parenthèse délicate et gourmande autour du Diamant noir, dont c'est le mois de dégustation phare, avec Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vignerons, en collaboration avec le prestigieux domaine Château La Nerthe.

De mi-janvier à début mars,
Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright La Mirande

Les infos pratiques
La Mirande. Hôtel 5*, Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Ateliers de cuisine. table Haute. Bar. Salon de thé. Boutique. Salon de musique. Evénements. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@la-mirande.fr

---

La Mirande fait ses afterworks

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





A partir de jeudi 9 janvier et pendant tout le mois, chaque jeudi et vendredi, La Mirande propose ses afterworks dans une ambiance jazz, autour d'une planche à partager ou pas et d'un verre de vin dans la Salle Cardinalice, dont l'agencement sera, pour l'occasion, revisité.

Formule à partir de 27€
par personne incluant une planche mixte (charcuterie, fromage) et un verre de vin

Premiers afterworks de La Mirande de 18h à 20h
Les jeudis 9, 16, 17, 23, 30 et vendredis 10, 17, 24, jeudi et 31.

Les infos pratiques
La Mirande. Hôtel 5 étoiles, Restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin. Ateliers de cuisine, Table Haute, Bar, Salon de thé, Boutique, Salon de musique, évènements. 4, Place de la Mirande à Avignon. 04 90 14 20 20. mirande@la-mirande.fr
MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Avignon, La Mirande fait son marché de Noël





Le bel hôtel particulier de la Mirande -ancienne livrée cardinalice- fait son marché de Noël du vendredi 6 au dimanche 8 décembre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright Caroline Stein

Au programme
En haut
Stands gourmands animés par le chef Florent Pietravalle et son équipe, dans la Salle Cardinalice, les salons et dans le jardin : Saucisses de Nuremberg – Oreiller de la Belle Aurore Œuf à la truffe, crème fumée – Huîtres au piment vert, Crêpes Suzette – Bûche de Noël – Gaufres et bien d'autres surprises culinaires…

En bas
Bazar des créateurs. Une vingtaine d'artistes-artisans de la région présentent leurs univers et leurs œuvres, dans la partie médiévale de l'hôtel. L'accès se fera exclusivement par la rue de Taulignan.

La Table Haute
Le chef de La Table Haute, Thomas Longuesserre proposera dans l'ancienne cuisine la Blanquette de légumes, la Poule au pot traditionnelle et le Risotto de petit épeautre.

Les ateliers jeune public de 5 à 10 ans
En partenariat avec 'La Petite Académie', la Mirande propose 3 activités pour les enfants : Atelier 'Boule à neige', Initiation Gravure sur bois pour réaliser une décoration de sapin ; Atelier Peinture Carte 'Joyeux Noël' inspirée par Nathalie Virot ; Samedi 7 et dimanche 8 décembre de 14h30 à 17h30 (Places limitées et sur réservation – 55mn par atelier). Et aussi Une exposition de dessins d'enfants de La Petite Académie, Swinguys, Chants de Noël par les enfants, DJ invisible…

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Marché de noël du vendredi 6 au dimanche 8 décembre 2024. Vendredi 6, soirée d'ouverture à partir de 18h. Samedi 7, de 11h à 23h. Dimanche 8, de 11h à 18h.

Pendant tout le mois de décembre
La crèche provençale, mise en scène par Marc Leonetti avec les santons d'Elisabeth Fontanille, sans oublier le grand sapin de Noël.
Le salon de thé hivernal est ouvert tous les après-midi dès 15h et présente une sélection spéciale de pâtisseries maison, de thés, ainsi que le chocolat chaud préparé à l'ancienne.
Le bar propose ses créations de cocktails dont celui de Noël ainsi que sa carte classique.
La Boutique de La Mirande recèle des trésors, jouets, cadeaux, spécialités et décorations originales et uniques : porcelaine 'Minne de rien', textile, peluches, livres, parfums, préparations culinaires maison et bien d'autres à offrir. Vous y trouverez également des objets anciens réédités comme les photophores, la lanterne de voyage et autres merveilles.

Les coffrets cadeaux La Mirande
Offrez des séjours, des repas, des cours de cuisine, des goûters, des apéritifs, sur place ou en ligne.

La boutique
Découvrez la vaisselle, la décoration, les textiles, les peluches, le garde-manger, sur place à la Mirande.

Les infos pratiques
La Mirande, Hôtel 5 étoile et restaurant étoilé au guide Michelin. Ateliers cuisine, table haute, bar, salon de thé, boutique, salon de musique, événements. 4, Place de la Mirande à Avignon. 04 90 14 20 20. mirande@la-mirande.fr
MMH

(carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2024 ?