Ecrit par le 4 novembre 2025

Clap de fin pour le chef étoilé de La Mirande



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".



Ecrit par le 4 novembre 2025



Copyright La Mirande Communication

Le départ : une date, un projet, une ambition

Florent Pietravalle quittera La Mirande au 1^{er} 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



Bal à La Mirande : Quand le XVIIIe siècle embrase Avignon



Le samedi 25 octobre 2025, <u>La Mirande</u> 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



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



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



Ecrit par le 4 novembre 2025



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 2° 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



Ecrit par le 4 novembre 2025

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 2^e 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 4°.



Copyright Ecole hôtelière d'Avignon

Des épreuves régionales, nationales et internationales



Les deux binômes arrivés 1^{er} et 2^e 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 <u>auteur culinaire</u>. 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...

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



Ecrit par le 4 novembre 2025





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 <u>Florent Pietravalle</u>, 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...



Ecrit par le 4 novembre 2025





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 <u>ici</u>.

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.



Ecrit par le 4 novembre 2025



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 <u>Thomas Longuesserre</u>, chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vignerons, en collaboration avec le prestigieux <u>domaine Château La Nerthe</u>.

De mi-janvier à début mars,

<u>Thomas Longuesserre</u>, chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.



Ecrit par le 4 novembre 2025





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



Ecrit par le 4 novembre 2025





A partir de jeudi 9 janvier et pendant tout le mois, chaque jeudi et vendredi, <u>La Mirande</u> 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

<u>La Mirande</u>. 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



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.



Ecrit par le 4 novembre 2025



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





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

<u>La Mirande</u>, 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 ?

La Mirande, cadeaux d'entreprise et repas des collaborateurs



Ecrit par le 4 novembre 2025



A l'occasion de cette fin d'année, <u>La Mirande</u> propose sa gamme de <u>Coffrets Cadeaux</u> qui se décline selon budgets et envies ainsi que <u>les repas</u> de collaborateurs pour les fêtes de fin d'année.



Ecrit par le 4 novembre 2025







Copyright La Mirande

Les choix sont larges qui préconisent l'élégance et la distinction de la **Table étoilée** de Florent Pietravalle pour des retrouvailles confidentielles et conviviales ou bien encore l'ambiance plus décontractée du **Bistrot** 'La Salle à Manger'.

Dans la partie médiévale de la maison et plus précisément dans l'ancienne cuisine agencée d'un four à bois datant de 1860, se déroulent les **cours de cuisine**, un **déjeuner** ou un **dîner** à **La Table Haute** orchestrés par notre chef Thomas Longuesserre.

Les infos pratiques

La Mirande. 4, Place de l'<u>Amirande</u> à Avignon. MMH



Ecrit par le 4 novembre 2025



Copyright La Mirande

La Mirande, le beau marché de Noël que voici

Le très attendu <u>Marché de Noël</u> de la Mirande aura lieu de vendredi 8 au dimanche 10 décembre. Durant ce week-end, adultes et enfants pourront redécouvrir en toute liberté une adresse mythique, un monument historique vivant, cadre d'un marché de Noël.

La crèche provençale, mise en scène par Marc Leonetti avec les santons d'Elisabeth Fontanille, habillera le sapin de Noël.

Le salon de thé hivernal est ouvert tous les après-midi dès 15h00 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 de Noël et sa carte classique et création.

La Boutique 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 (s)'offrir. S'y trouveront également des objets anciens réédités comme les photophores, la lanterne de voyage et autres merveilles.

Un si vivant monument historique

Au cœur d'Avignon, La Mirande, hôtel particulier 5* au pied du Palais des Papes, livre toute la richesse de son patrimoine séculaire. Ce refuge hors du temps, offre une expérience empreinte de rêverie, de flânerie et d'authenticité, dans un décor au goût raffiné, évocateur des ambiances du XVIIIe siècle et de la douceur de vivre des maisons d'autrefois.

Côté gastronomie, La Mirande offre une proposition plurielle : entre la table d'hôte, l'école de cuisine et le restaurant gastronomique, elle s'inscrit dans une cuisine sincère et vivante,

respectueuse des produits et des hommes ; une cuisine hymne à la terre et à sa biodiversité.

En savoir plus

Le nom de l'hôtel fait référence à 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.

Livrée cardinalice au XIVe siècle,

parée d'une belle façade baroque au XVIIe siècle, œuvre de Pierre Mignard et enfin, demeure privée de la famille Pamard -Paul Pamard était le maire d'Avignon de 1863 à 1875-, La Mirande porte les traces de l'histoire. La famille Stein, propriétaire des lieux depuis lors, s'est livrée à une recherche approfondie sur la typicité des styles et des matériaux de la région avant d'entamer la restauration, entre 1987 et 1990.

L'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle

Si certains éléments classés sont le reflet des origines de La Mirande, les propriétaires ont souhaité recréer l'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle. En ouvrant ses portes en 1990 comme hôtel-restaurant, la Mirande se reconnaît au présent dans le raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières.

Les infos pratiques

Hôtel La Mirande, 4,place de l'Amirande à Avignon. Tous les événements <u>ici</u>. <u>Menu de Noël - Restaurant gastronomique</u>; <u>Menu de Noël - La Salle à Manger</u>; <u>Gala de la Saint-Sylvestre</u>; <u>Brunch du nouvel an</u>.



La recette de courgette violon au piment vert et caviar du chef Florent Pietravalle



<u>Florent Pietravalle</u> est le chef de cuisine du restaurant gastronomique de La Mirande à Avignon depuis 2016. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de courgette violon au piment vert et caviar.

Fond de tarte

- Farine 300gr
- Eau 100gr
- 50 gr huile
- 2,5 gr sel

Tout mélanger au batteur pendant 3 minutes. Laisser reposer 1 heure, puis étaler au laminoir le plus fin



possible et cuire en moule tarte à 170 degrés durant 10 minutes.

Yaourt Fumée

- Yaourt Fermier 100gr
- Huile fumée 20gr

Mélanger le yaourt et l'huile. Débarrasser en poche.

Crème de poivron vert

- Dashi aubergine et oignons rouge 100gr
- Pâte de piment vert fermenté 20gr
- Feuille de persil 40gr
- Shio Koji de riz 50gr

Finition et dressage

- Caviar 100gr
- Courgette violon 200gr
- Fleur de coriandre

Disposer dans le fond de tarte doublé le yaourt fumé. Monter en rosace régulière et en quinconce les courgettes Mettre le caviar au fond de la tarte Disposer les fleurs de coriandre sur le haut de la tarte Servir la crème de poivron vert en saucière



Ecrit par le 4 novembre 2025

