Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

La Mirande, cadeaux d'entreprise et repas des collaborateurs



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



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'Amirande à Avignon.
MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Copyright La Mirande

La Mirande, le beau marché de Noël que voici

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





Le très attendu Marché de Noël 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





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 ici. Menu de Noël – Restaurant gastronomique ; Menu de Noël – La Salle à Manger ; Gala de la Saint-Sylvestre ; Brunch du nouvel an.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Florent Pietravalle 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



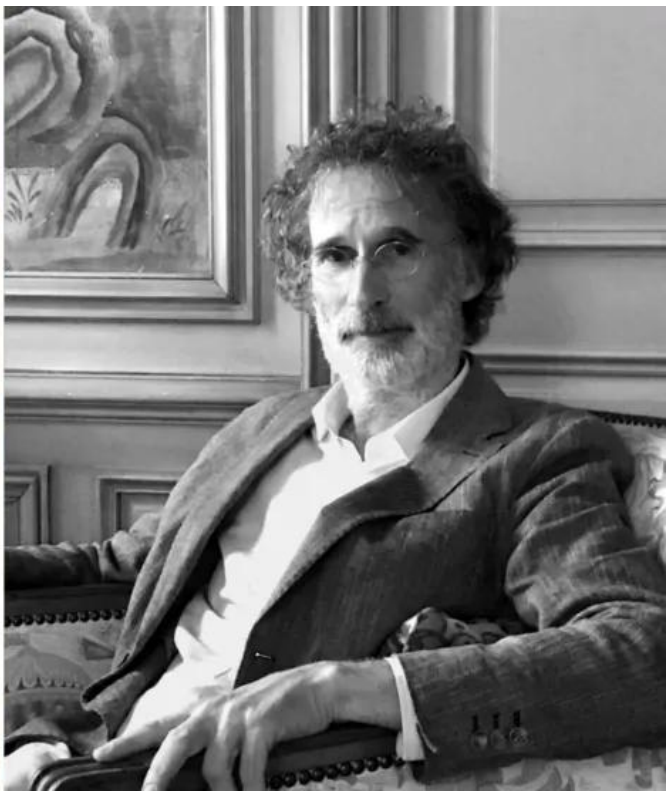
Avignon, Martin Stein, le propriétaire de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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 Mirage- avaient ainsi été aménagés au fil du temps.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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 : de nombreuses animations et ateliers proposés pour les fêtes de fin d'année

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Tout au long du mois de décembre, La Mirande vous propose des animations et ateliers divers. De nombreuses surprises sont au rendez-vous pour vous faire vivre des moments chaleureux et festifs en famille.

Quand les jours se font plus courts et que la nuit tombe, La Mirande s'éclaire comme à la bougie. Avec de vraies chandelles et le crépitement du feu de cheminée, quoi de plus paisible et merveilleux pour fêter les fêtes de fin d'année.

Tous les jours, le bar et le salon de thé hivernal vous accueillent dans les salons pour apprécier des boissons chaudes, cocktails de Noël et autres délices faits maison. Sapins et crèche provençale décoreront le patio.

Programme

- les ateliers de Noël : atelier créations, atelier chocolat, atelier « gingerbread house », atelier thé de Noël, atelier guimauves au chocolat.
- les contes en famille : à partir de 6 ans, les mercredis soir.
- les apéritifs musicaux : les vendredis et samedis.

Ecrit par le 21 novembre 2026

- les chants de Noël provençaux : les dimanches.
- les repas de Noël : dîner du 24 décembre et déjeuner et dîner du 25 décembre.
- la soirée de la Saint-Sylvestre : dîner du 31 décembre.
- le Grand Brunch du Nouvel An : 1er janvier.

L'intégralité du programme est à retrouver ici.

La Mirande, 4 place de l'Amirande, Avignon
Réservations au 04 90 14 20 20 ou sur mirande@la-mirande.fr.

J.R.

Avignon, Florent Pietravalle, le chef étoilé de la Mirande, récompensé par 4 toques au Gault et Millau pour sa cuisine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Disciple de Pierre Gagnaire, Florent Pietravalle, le chef étoilé de la Mirande à Avignon est à nouveau récompensé en cumulant 4 toques au Gault et Millau pour sa cuisine.

«Etre noté 4 Toques au Gault et Millau est une très belle récompense de notre travail, détaille Florent Piétravalle. Cela confirme nos choix et notre identité culinaire qui s'est forgée, année après année, depuis mon arrivée à La Mirande il y a sept ans. Nos secrets ? Travailler en circuits courts, tisser des liens humains avec des producteurs près de notre maison et pousser le jusque boutisme à chaque service. »

4 toques

L'obtention des quatre toques équivaut à une note entre 17 et 18,5/20. Le Guide Gault Millau est un guide des restaurants français avec un classement annuel des restaurants. Il a été créé par Pierre Gault et Christian Millau, tous deux journalistes. Ils ont commencé le guide en 1968, avec la publication de leur premier livre, « Gault-Millau : Le Nouveau Guide ». Il est publié en novembre. Les classements sont basés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

sur une variété de critères, notamment la qualité de la cuisine, le niveau de service, le coût et le rapport qualité-prix de chaque restaurant étudié.



Florent Pietravalle

L'Avis du Gault & Millau

« Si Florent Pietravalle monte si haut et si vite (tout est relatif puisqu'il occupe la chaire depuis sept ans maintenant), c'est peut-être parce que sa tête bien faite n'a pas enflé au point de penser que les visiteurs ne venaient que pour admirer son œuvre. Comme d'autres, il cherche, peaufine, perfectionne. Comme d'autres, et plus que beaucoup d'autres, il invente des goûts. Pas seulement pour raconter une histoire qui surprend, mais pour que ce soit bon, que cela donne du plaisir. La Mirande est un outil formidable. Il en est conscient et avec lui toute l'équipe, en cuisine et en salle, qui évolue dans ce superbe cadre, adossé au Palais des papes. Dans un esprit de partage, il valorise la production régionale, les huîtres Migliore, la truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, le maraîchage du Luberon dans des mises en bouches percutantes, avant de dérouler le métier, tout en insistant sur la démarche écoresponsable, multipliant les détails et constructions : le remarquable sashimi de mulet fumé tomate brûlée et eau de tomate au koji d'épeautre, le tartare de wagyu maturé caviar Kristal garum de bœuf yaourt raifort qui porte bien sa griffe, servi avec une bière de concombre et gingembre (de très beaux accords avec des boissons non alcoolisées tout au long du repas), le rouget txistorra, fleur de concombre et pastèque avec une pointe de piment, les très gourmandes pistes riz rond de Camargue pancetta et crème fumée, ou encore le spectaculaire et bluffant pigeon cuit dans une croûte de marc de café, sur un crémeux de sardine et jus

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

de pigeon au shoyu de café, caviar d'aubergine et raviole aux abats. Tout est complexe et en même temps lisible, le goûteur comme le cuisinier retombent sur leurs pieds et le chef pâtissier s'inscrit dans le bon mouvement, avec un travail approfondi, sur le maïs et la truffe d'été, ou la groseille à maquereau (même si, à notre sens, il convient de ne pas abuser de textures trop crémeuses en fin de repas). La cave a tout le répondant qu'il faut sur Châteauneuf et sa région, toute la vallée du Rhône et le Sud par extension, ce qui n'exclut ni les grands châteaux ni les grands climats. Partition sans faute du directeur de salle Lucas Grange, qui pousse chacun vers le meilleur. »

Le guide Gault & Millau fêtera ses 55 ans en 2023

En plus de 40 ans d'existence, le Gault et Millau n'a accordé que deux fois la note de 20/20 à un restaurant. Il s'agit de deux restaurants gérés à l'époque par le célèbre chef français Marc Veyrat.

Précieux outil marketing

Etre répertorié dans «Gault & Millau» est un outil de marketing précieux pour les restaurants et les chefs. Son importance, malgré le développement des réseaux sociaux et des avis en ligne, reste très forte. **Le guide permet notamment de créer du prestige et d'obtenir de nombreuses mentions dans la presse spécialisée.**

Au cœur d'Avignon

A la Mirande, au cœur d'Avignon, et d'une salle de restaurant historique, où au XIVe siècle les cardinaux recevaient les papes à leur table, Florent Pietravalle décline une cuisine d'exception. Sa générosité et sa philosophie engagée se retrouvent dans ses propositions de menus inspirés des saveurs fortes de la Provence. 04 90 14 20 20

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



La Mirande, les fêtes de fin d’année comme dans une vie rêvée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Quand les jours se font plus courts et la nuit tombe, La Mirande s’éclaire comme à la bougie. Avec les vraies chandelles et le crépitement des feux de cheminée – quoi de plus paisible et merveilleux pour fêter les fêtes de fin d’année !

Tout au long du mois de décembre, La Mirande vous propose des animations et ateliers divers. De nombreuses surprises sont au rendez-vous pour vous faire vivre des moments chaleureux et festifs en famille.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Tous les jours, le bar et le salon de thé hivernal vous accueillent dans les salons pour apprécier des boissons chaudes, cocktails de Noël, et autres délices faits maison. Sapins et crèche provençale décoreront le patio.

Ne manquez pas

Les ateliers de Noël, les Chocolats, Créations, Thés de Noël, les Guimauves au chocolat, Gingerbread House, Les gaufres de Minne, Les mardis, Les contes en famille, Les mercredis soirs autour de la cheminée, Les apéritifs musicaux, Les vendredis et samedis, Les chants de Noël provençaux, Les dimanches, Les repas de Noël, le Dîner du 24 décembre, les Déjeuner et dîner du 25 décembre, La Soirée de la Saint-Sylvestre, le Dîner du 31 décembre, Le Grand Brunch du Nouvel An le 1er janvier. L'intégralité du programme ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Séverine Sagnet, après un petit tour au marché on apprend à cuisiner

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Séverine Sagnet, l'ancienne cheffe de la Table Haute et de l'Ecole de cuisine de la Mirande désormais cheffe à domicile et toujours professeur propose ses cours les jeudis 29 septembre, 6 et 20 octobre comprenant une visite du marché de Villeneuve-lès-Avignon avant de passer aux travaux pratiques au cœur de la verrière de la Bastide de Bellegarde.

Au programme

« Vous cuisinerez un repas en 3 temps avec les produits que nous aurons achetés au marché de Villeneuve-les-Avignon selon ce que vous aimez et les produits que vous avez envie d'apprendre à cuisiner. Ce que je veux vous apprendre ce jour là : c'est oser ! prévient Séverine Sagnet. »

« Osez vous lâcher en cuisine, osez les associations de goûts détonnantes, osez mettre plus de paillettes dans votre vie au quotidien. Je vous donnerai aussi quelques notions de cuisine en pleine conscience et quelques méditations guideront votre approche de la journée. Vous serez accueillis par Brian, maître des lieux et maître des scones, dans la magnifique cuisine-verrière baignée de lumière. »

Le déjeuner en 3 temps sera accompagné de la dégustation de quelques vins de la Vallée du Rhône issus de l'agriculture biologique/biodynamique et se déroulera sur la terrasse ou dans la salle à manger auprès de la cheminée.

Les infos pratiques

Prix de la journée 9h30 -15h : 150€ (tarif early bird 135€). « Je vous propose de me rejoindre au marché de Villeneuve à 8h. Pour plus de détails, je vous invite à suivre ce lien, sur les événements de ma page

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Facebook



DR

Entre amis ou en Team building
« En Groupe de travail, dans le cadre d'un team building, ou juste pour le plaisir en groupe d'amis ou pour la célébration d'un événement particulier, je vous reçois sur réservation dans les cuisines de la Bastide de Bellegarde sur l'île de la Barthelasse. Vous cuisinerez dans la verrière baignée de soleil et déjeunerez en terrasse dans le ravissant parc. »

Déroulement de la journée
Voici le déroulement de votre journée : visite du marché de Villeneuve-les-Avignon ou de la Ferme la Reboule pour l'achat des produits, préparation de 3 recettes salées et sucrées pour un déjeuner convivial autour d'une dégustation de vins. Pour 6 personnes minimum, réservation obligatoire, devis sur simple demande.

Les rendez-vous de Séverine à l'Ecole culinaire de la Mirande, le Marmiton

Les jeudis 22 septembre, 13 octobre et 8 décembre.

Ecrit par le 21 novembre 2026

« Je vous mène en balade dans les rues d'Avignon pour partager tout ce que j'y affectionne « gourmandisement » parlant. Vous ferez les achats aux Halles selon mes conseils et ce que vous aimez, puis nous cuisinerons le repas 3 plats que nous dégusterons ensuite au moment du déjeuner accompagnés de vins de la vallée du Rhône. »

Les infos pratiques
Séverine Sagnet fondatrice de Quantic cuisine. 22, rue Marcel Fabrigoule. 30400 Villeneuve-lès-Avignon. La bastide de Bellegarde. 990 Chemin du Mont Blanc à Avignon. 06 40 56 87 84. Et aussi à La Mirande. Place de l'Amirande à Avignon 04 90 14 20 20
MH

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 21 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

La Mirande, on s’y régale de gastronomie, de musique et le salon de thé nous fait carrément flancher…





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 Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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, 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 21 novembre 2026



