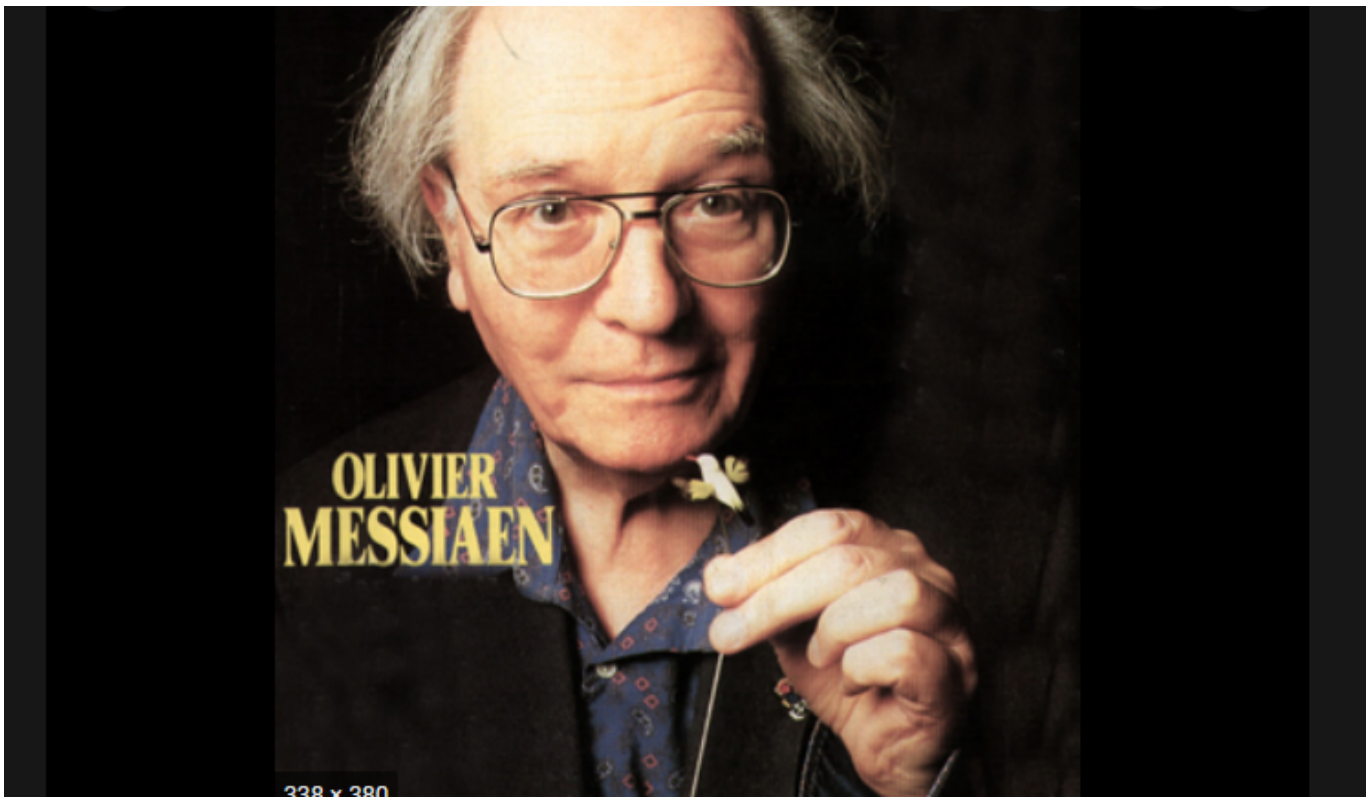
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

La Mirande, Musique sacrée et orgue en Avignon



Les journées Messiaen auront lieu les mardi 19 avril à la Mirande à Avignon et dimanche 5 juin prochain à la Collégiale de Saint-Rémy-de-Provence.

Demandez le programme
Wolfgang Amadeus Mozart (1756-1791), Sonate en fa majeur K280 Piano ; Franz Schubert (1797-1828) Allegretto en ut mineur D915 Piano ; Robert Schumann (1810-1856) Six Etudes en forme de canon op. 56 dédicacées à son professeur et ami Johann Gottfried Kuntzsch : Etude 2 (mit innigem Ausdruck) Etude 3 (etwas schneller) Piano et accordéon ; Olivier Messiaen (1908-1982) Petites Esquisses d'Oiseaux : Le Merle noir Piano ; Claude Debussy (1862-1918) Masques Piano ; Pascal Contet Improvisation « sur des thèmes entendus » accordéon ; César Franck (1822-1890) Prélude, fugue et variations pour orgue (harmonium) et piano Piano et accordéon.

En savoir plus
L'association Musique Sacrée et Orgue en Avignon résulte de la fusion opérée en 2016 entre les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

associations Musique Sacrée en Avignon, Orgue en Avignon et Orgue Hommage à Messiaen. Cette dernière avait été créée en 1997 à l'initiative de l'Abbé Georges Durand, son président fondateur, pour rendre hommage à Olivier Messiaen, l'un des plus grands compositeurs du XXe siècle, né à Avignon le 12 décembre 1908. Les buts de cette association ont été repris par la nouvelle structure : diffuser la musique du Maître, promouvoir la construction d'orgues nouveaux, développer toute action culturelle appuyée sous le nom de Messiaen et autour de l'orgue en général.

Et aussi
Les événements menés par Musique Sacrée et Orgue en Avignon se poursuivront à l'occasion du récital donné par Jean-Pierre Lecaudey le 5 juin à 18 heures à la Collégiale de Saint-Rémy-de-Provence où seront donnés L'Ascension, quatre méditations symphoniques pour orgue d'Olivier Messiaen, L'Hymne Veni creator de Nicolas de Grigny et Prélude, Adagio et Choral varié sur le Veni creator op.4 de Maurice Duruflé.

Les infos pratiques
Musique sacrée et orgue en Avignon. Saison internationale 2021-2022. Messiaen ses prédécesseurs, ses successeurs, un salon musical. Piano et accordéon avec Vanessa Wagner au piano et Pascal Contet à l'accordéon, en partenariat avec la Mirande.

Qui était Olivier Messiaen ?
Né à Avignon le 10 décembre 1908, Olivier Messiaen suit l'enseignement de Paul Dukas et de Marcel Dupré durant ses études au Conservatoire de Paris de 1919 à 1930. Fervent catholique, il est nommé en 1931 titulaire de l'orgue de la Trinité à Paris qu'il tiendra pendant une soixantaine d'années.

Rythmes du monde
Il travaille la rythmique hindoue, la métrique grecque, le plain-chant, la théologie, et met en relation sons et couleurs. Passionné d'ornithologie, il entreprend une notation musicale de tous les chants d'oiseaux de France.

'Jeune France'
Il participe à la fondation du groupe Jeune France avec André Jolivet, Daniel Lesur et Yves Baudrier. Mobilisé lorsqu'éclate la seconde guerre mondiale, il est fait prisonnier et interné dans un camp en Silésie où il écrit pour les instruments disponibles le Quatuor pour la fin du Temps.

L'Après-guerre
A son retour il est nommé en 1941 professeur au Conservatoire de Paris. Excellent pédagogue, il influencera par son enseignement et son œuvre quelques-uns des plus grands noms de la musique contemporaine comme Pierre Boulez, Karlheinz Stockhausen. Son langage très personnel nourri par sa foi catholique -il se veut théologien des sons-, ses coloris modaux et harmoniques, les nombreuses références à la nature et aux chants d'oiseaux : Catalogue d'oiseaux, Petites Esquisses d'oiseaux, sous-tend son abondante production : musique d'orgue -l'orgue occupe une place centrale et constante dans son œuvre-.

Foi catholique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

L’Ascension, La Nativité, Les Corps glorieux, Messe de la Pentecôte, Livre d’orgue, musique pour piano -Huit Préludes, Les Visions de l’Amen, Vingt regards sur l’Enfant Jésus, Catalogue d’oiseaux-, musique d’orchestre (Turangalilâ-Symphonie, Chronochromie, Des Canyons aux Etoiles…), orchestre et voix (Trois petites liturgies de la présence divine…), musique de chambre (Quatuor pour la fin du temps…), mélodies (Poèmes pour Mi, Harawi Chant d’Amour et de Mort…), opéra (Saint-François d’Assise)… En 1991, il compose son œuvre ultime, un grand cycle pour orchestre : Eclairs sur l’Au-delà. Olivier Messiaen s’éteint le 27 avril 1992 à Paris.
MH

Avignon, La Mirande, et si on cuisinait ?



La Mirande ? C’est cette belle demeure bourgeoise, ce petit château d’un ancien aïeul que l’on aurait aimé compter dans sa famille. C’est cette auguste maison pleine de vie, de pièces et d’escaliers parfois biscornus où l’on aurait rêvé jouer enfant, prendre un chocolat chaud, bien

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

emmitouflé dans le jardin endormi au sortir de l'hiver, bref, c'est La maison des Avignonnais tenue par Martin Stein et toute son équipe.

Alors, quand on reçoit une invitation à s'y rendre… On y court. On est le plus souvent reçu par Francis Lacoste, directeur exécutif de la Mirande. Ça tombe bien parce qu'il nous délivre les secrets des lieux. Il raconte tout d'abord l'histoire du Mirage, le dernier au lieu Avignonnais –secret- où l'on déjeune avec un plaisir non feint.

Connaissez-vous le Mirage ?
«Il est né entre les deux confinements, révèle Francis Lacoste. Nous avions cette partie basse, médiévale de la bâtisse, où sont dispensés les cours de cuisine et les repas de la table haute mais avec la distanciation demandée d'un mètre entre les clients, lors de la crise sanitaire, nous ne pouvions plus rien faire. C'est alors que Martin Stein et son épouse, Julia, ont eu l'idée de réunir l'ancienne cuisine et le garage hippomobile –à calèches puis à automobiles- accessible par la rue de Taulignan- pour en faire un nouveau lieu consacré au Mirage, contraction de Mirande et de garage.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Francis Lacoste Directeur exécutif de La Mirande

Une assiette au Guide Michelin

«Le lieu a permis aux gens de se restaurer sous les toiles en lin épais représentant des fresques –recto-verso- de décors de la nature de cet artiste américain Timothy Hennessy, un ami de Martin Stein, qui vivait et est décédé à Avignon en 2015. Ce lieu -qui accueille trois salons : 'Le préau', 'la cave au puits' et 'la salle voûtée'- et surtout le talent culinaire de Séverine Sagnet nous a permis d'obtenir une 'assiette' au guide Michelin en 2020 et décernée en 2021. Ce qu'a dit l'inspecteur du Michelin ? L'assiette célèbre la créativité de la cheffe et son approche de la fusion entre plat gastronomique et familial. Depuis Séverine Sagnet est devenue cheffe à domicile et nous faisons appel à elle pour les ateliers du Marmiton et des Tables hautes privatives.»

La table haute

Depuis bien des années déjà, la table haute, qui règne dans l'ancestrale cuisine, promeut, du mardi au samedi, la convivialité d'un repas 'pris en commun' confectionné par le chef devant les convives dont

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

certains viennent du monde entier, tandis que d'autres jours les convives se métamorphosent en apprentis cuisiniers pour, ensuite, déguster le repas concocté ensemble. » Quant au Mirage ? Ce resto un peu caché où l'on déjeune en mode 'furtif' et qui a déjà ses aficionados, Francis Lacoste le promet, il ouvrira chaque année, en juillet et août.

En savoir plus

La table haute ? C'est une table immense posée en face d'un magnifique fourneau à bois du XIXe siècle trônant dans l'ancienne cuisine de la Mirande. On y dine à partir de 20h en compagnie de 13 autres convives –la table en accueille 14 en tout-. On y partage la passion du chef, Patrice Blain et de son équipe pour le bien manger. Petite précision : tous les mardis on y déguste des mets végétariens !



Le talent de Séverine Sagnet a séduit l'inspecteur du guide Michelin qui lui a décerné 'Une assiette' pour le Mirage

Au chapitre des nouveautés ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Le bien-être est dans l'assiette ! On fait de la pleine conscience avec Séverine Sagnet et Jessica Llop tandis que Patrice Blain invite à des ateliers autour du bouillon, des couteaux, de leur affûtage et des découpes. Après ? On se penche sur les fermentations avec les légumes lactofermentés, les kéfirs et kombucha, kimchi… Le sans gluten est bien sûr étudié avec des chefs spécialisés invités, ils sont ayurvédiques, végétariens, naturopathes. Nicolas Baretje nous fait faire un tour du monde de la cuisine avec un arrêt en Polynésie et jeudi 17 mars, on fête la Saint-Patrick avec Thomas Roux, patron de la brasserie avignonnaise la Comédienne. Les ateliers enfants reviennent en grande pompe avec 'c'est moi qui cuisine' et un parent peut même jouer le binôme avec son enfant au côté d'Alexia Buonvino, quand Patrice initie les ados aux arts de la table. Les séminaires team building pointent le bout de leur nez depuis que le masque tombe. Pour l'occasion Catherine Camara, Rémi Sabouraud et Patrice Blain proposent de faire équipe autour de la cuisine, de la créativité et de la cohésion d'équipe.

Retrouvez tout le programme 'Cuisine' de la Mirande ici. Les cours et dates avec les différents chefs ici.

La Mirande. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20. Le site Ici ; Le courriel ici. Réserver une chambre, une table, des cours de cuisine, des coffrets cadeaux, la boutique en ligne ici.

Portrait
Et parce qu'il vient juste d'arriver, voici le portrait de Patrice Blain, le nouveau directeur des cours de cuisine 'Marmiton' et chef de la Table Haute de la Mirande.

Le cheminement de Patrice Blain pourrait paraître atypique à qui ne le connaît pas. Mais en creusant un peu c'est celui, très rationnel, d'un homme plutôt curieux de tout : du monde, de l'environnement, de la nature mais aussi de l'âme humaine étant lui-même féru de philosophie, de psychologie et particulièrement de psychanalyse. Enfin, pour la petite histoire Patrice Blain a dirigé l'agence de communication globale La Souris verte et conçu le site Web du palais des papes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Patrice Blain prend les commandes de la Table Haute et des ateliers culinaires du Marmiton avec une escouade de chefs talenteux

Un cursus sur les chapeaux de roues

Après un cursus très scientifique : licence en économétrie (hypothèses d'économie prédictive), puis de mathématiques, puis d'histoire de l'art, puis de management culturel, puis de management responsable, formé à l'agroécologie (agriculture par les éco-systèmes) et enfin formé aux fondamentaux de la grande gastronomie française, il passe à l'orée de la quarantaine un CAP cuisine et hop, reprend sa tournée de diplômes avec la Licence pro techniques culinaires adaptées à la santé où il étudie cuisine, biochimie, santé, alimentation, design culinaire, diététique et nutrition. Vous l'aurez compris si Patrice Blain touche à tout, il le fait avec méthode et rigueur !

Cuisiner des produits 'vivants', non traités

«Je suis convaincu que la nourriture est l'élément de base de la santé. Il est primordial de manger sainement, de transformer le moins possible les aliments, d'utiliser moins de sel et moins de sucre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Aujourd'hui il émerge une vraie conscience écologique sur la façon de se nourrir pour se maintenir en bonne santé. C'est travailler les équilibres nutritionnels, la lacto-fermentation des légumes–connue dans le monde entier depuis des millénaires-, les jus. Je ne souhaite travailler que sur le bio, les provenances –circuits courts-, et cela se fait très facilement dans le cadre de notre environnement très privilégié en termes agricoles. Le plus important ? C'est de s'exercer, d'adopter une alimentation équilibrée, végétarienne ou carnée, peut-importe… S'il faut manger de tout il faut surtout que les produits soient de bonne qualité et VIVANTS, ce qui veut dire non-traités, les pesticides tuant tout le vivant, stérilisant le produit.»



Avec mon équipe à la Mirande

«Nous proposons tous les soirs à la table haute des menus énergétiques, savoureux, digestes et de plus en plus respectueux de notre mère Nature. Une voie déjà empruntée par Séverine Sagnet (l'ancienne cheffe de la table haute). Nous développons de plus en plus de cours à l'école culinaire de la Mirande, dont le programme des ateliers de l'année vient de sortir ici. La marque de fabrique de ces lieux ? La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

convivialité, le lien social dans la bonne humeur.»

Le lien social
«L'important ? C'est de resserrer les liens de notre petit écosystème : clients, amis, fournisseurs, partenaires et institutionnels. La gastronomie française est classée Patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture). Il n'est pourtant pas question de la gastronomie élaborée et très technique mais il s'agit –comme le dit l'Unesco- 'd'une pratique sociale destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie, un repas festif dont les convives pratiquent l'art du bien manger et du bien boire. Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, pour le plaisir du goût, l'harmonie des êtres humains et des productions de la nature. Le repas gastronomique ressert le lien familial et amical, et plus généralement resserre les liens sociaux.»

Pour une alimentation durable
«L'alimentation durable est le 2e axe dans lequel nous nous inscrivons. Nous tendons vers des fournisseurs exclusivement bio, les plus proches de nous géographiquement. Des exemples ? La plupart de nos produits proviennent des alentours comme, par exemple, Molégès pour les légumes, les fruits de Boulbon… Nous sommes également sensibles au commerce équitable.»

La Mirande, dîner d'exception ce soir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Le chef étoilé des lieux, **Florent Pietravalle,** recevra au sein de ses cuisines, **Cyril Attrazic**, **chef étoilé au Guide Michelin à Aumont-Aubrac,** pour un voyage culinaire entre leurs univers de jeunes grands chefs prodiges de la gastronomie française !

Cyril Attrazic, tout comme **Florent Pietravalle,** sont tous deux récompensés d'**une étoile** et d'**une étoile verte** au Guide Michelin. Passionnés par les produits dans leurs écosystèmes et sensibles aux enjeux environnementaux, leur cuisine est faite d'expériences, de technicité et d'émotions en accord avec leurs territoires au gré des saisons.

«Ici en Aubrac, relève Cyril Attrazic, on est sur un territoire traditionnel d'élevage avec des exploitations à taille humaine. À l'heure où on parle beaucoup d'éco responsabilité, on développe la nôtre sur le bœuf.» « La cuisine ce n'est pas copier la nature mais c'est apprendre à travailler avec elle, souligne Florent Pietravalle. On a créé un écosystème qui nous porte au quotidien au restaurant. Je décide de mes cartes main dans la main avec mes producteurs. »

Les infos pratiques.
Repas à 4 mains. Ce jeudi 3 février au soir. 180€. La Mirande, 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 Réserver ici.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



DR

La Mirande, vive les festivités !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



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
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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



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
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

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



Florent Pietravalle, élu Grand de Demain par Gault & Millau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Lundi 29 novembre se tenait la cérémonie du Gault & Millau 2022 au Pavillon d'Armenonville à Paris. Florent Pietravalle y est à nouveau élu Grand de demain par le célèbre guide jaune qui est, depuis cette date, disponible sur le site officiel gaultmillau.com et en librairie à partir du 2 décembre au prix de 29€. Dans le même temps il a été consacré Nouveau talent de l'année dans la liste de World's best restaurants. L'année dernière le prix avait été remporté par Mory Sacko.

Les grands noms

Thierry Marx, Jean-François Piège, Pierre Gagnaire… Le guide a su récompenser des chefs devenus des références dès leurs premiers pas en cuisine. Voici la liste des Grands de demain selon Gault & Millau pour l'édition 2022.

Les grands de demain

Ils se nomment Cyril Boulais de l'Hôtel Restaurant La Marine à Barneville-Carteret **;** Camille Brouillard et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Soufiane Assarrar de L'Huître à Saint-Émilion ; Édouard Chouteau de La Laiterie à Lambersart ; Angelo Ferrigno de Cibo à Dijon ; Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon et Georgiana Viou du Rouge – Margaret Hôtel Chouleur à Nîmes.

Disciple de Pierre Gagnaire, Florent Pietravalle**,** le chef étoilé de La Mirande à Avignon, est ainsi à nouveau récompensé en étant élu Grand de Demain par Gault & Millau ! Il succède à Alexandre Baumard et à la longue liste de grands chefs tels que David Bizet, Glenn Viel, Mathieu Desmarest, Christophe Hay, Virginie Basselot, Julien Dumas, Alexandre Mazzia, Akrame Benallal, David Toutain, Loïc Villemin, Serge Vieira, Alexandre Couillon…

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.

En savoir plus

Le Gault & Millau est un guide créé par les critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau en 1970. Ces deux journalistes et chroniqueurs sont à l'origine de la « nouvelle cuisine », qui se caractérise comme un retour à la saveur fondamentale des aliments. Depuis sa création, le guide Gault & Millau **r**egroupe chaque année plus de 3000 restaurants et 480 nouveautés mais aussi des jeunes chefs prometteurs de la cuisine française. À l'image du Guide Michelin, les critiques du Gault & Millau ont un impact majeur sur la fréquentation d'un restaurant.

Les critères

Les critères qui retiennent l'attention des critiques : le goût, la qualité, la créativité du chef et la simplicité de l'assiette. Dans le guide jaune, les établissements sont répertoriés par ordre alphabétique et par cartes des régions et une note sur 20 leur est attribuée. Tous les restaurants peuvent figurer dans le guide et pour toutes gammes de prix. Le Gault & Millau existe aussi dans des éditions spéciales selon les régions de France : Ile-de-France, Normandie, Alsace-Lorraine, Occitanie.

Les notations

La notation est effectuée avec une grille internationale en prenant en compte de nombreux critères précis dont la cuisine, l'ambiance et l'expérience globale.Selon le résultat obtenu dans cette grille, le nombre de toques (5 au maximum) est attribué.

Dans le détail

Tables exceptionnelles (5 toques) pour une note comprise entre 19/20 et 20/20 ; Très grandes tables (4 toques) pour une note comprise entre 17/20 et 18,50/20 ; Grandes tables (3 toques) pour une note comprise entre 15/20 et 16,5/20 ; Tables de chef (2 toques) pour une note comprise entre 13/20 et 14,5/20 ; Bonnes tables (1 toque) pour une note comprise entre 11/20 et 12,5/20 ; Établissements sans toque pour une note comprise entre 10/20 et 10,5/20.
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



DR

La Mirande, une nouvelle distinction pour le chef étoilé Florent Piétravalle et du changement au restaurant

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Le chef étoilé de la Mirande, Florent Pietravalle, vient de recevoir le Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021 ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son 'dîner à la cohérence extrême' a littéralement bluffé le jury.

Changement

A partir d'octobre, le restaurant gastronomique de la Mirande ouvrira, midi et soir, du jeudi au dimanche inclus. « Grâce à cette alternance de quatre jours d'activité avec trois jours de repos, le travail dans la haute gastronomie deviendra plus attractif, explique-t-on à la Mirande. Ce nouveau rythme, devenu nécessaire pour maintenir et améliorer le niveau que ce soit dans l'assiette et dans le service.» La Salle à Manger reste, quant à elle, ouverte tous les jours pour le déjeuner et le dîner et La table haute du mardi au samedi à 20 heures pour le dîner.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel, restaurant, événements, ateliers cuisine, Table haute, Mirage, salon de thé. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20
MH



La Mirande, la Table Haute et les cours de cuisine sont de retour !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Le Mirage ferme ses portes provisoirement pour laisser place aux soirées animées de La table haute. On se retrouve avec joie autour de la grande table en sycomore de la Mirande, dégustant un menu retour du marché cuisiné sur le vieux fourneau à bois et en live pour des soirées inoubliables où partage et convivialité sont à l'honneur.

Les cours de cuisineet de pâtisserie reprennent également avec Jeff Mouroux, Alexandre Malinverno et les chefs intervenants. Rendez-vous dans l'ancienne cuisine de La Mirande pour des rencontres ludiques initiant les jeunes et les grands, les amateurs et les professionnels à l'art de la gastronomie française et provençale. Calendrier des cours ici.

Florent Piétravalle est à Paris pour Omnivore Food Festival

Florent Pietravalle intervient aujourd'hui à l'occasion du rendez-vous incontournable des passionnés de cuisine lors de l'Omnivore food festival qui a lieu les 11, 12 et 13 septembre. Une programmation multiculturelle et internationale nourrie de 120 masterclass et plus de 100 producteurs et exposants dans le Parc Floral à Paris, dans un grand village gourmand.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Florent Pietravalle, chef de la Mirande, retaurant 1 étoile au guide Michelin

Taste of Paris

Florent présentera sa cuisine et ses plats signatures dimanche 19 septembre lors de ce food festival au Grand palais éphémère, un tout nouvel écrin. Le meilleur de la scène culinaire parisienne réunit sous un même toit. L'occasion de savourer les plats des restaurants les plus prestigieux du moment.

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin. Ateliers cuisine, Table haute, salon de thé. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20
MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



La Mirande, une bâtisse, un hôtel, une cuisine, des cours, un jardin d’exception…

Prix Omnivores 2021 : deux restaurateurs vauclusiens distingués

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Depuis sa création en 2003, Omnivore défriche la cuisine contemporaine à travers ses publications, son guide et ses événements en France et à l'international. Lors d'Omnivore food festival organisé au parc Floral de Paris, deux restaurateurs vauclusiens ont décroché un prix, gages de leur engagement pour une alimentation responsable.

200 invités, hommes et femmes, acteurs du changement, sont allés défendre leurs visions de la cuisine, de l'agriculture et de l'entreprenariat responsable. Un esprit de partage et la joie des grandes retrouvailles autour de 5 scènes, d'un marché de producteurs, d'un grand foodcourt, de 120 masterclass et tables rondes… 6 prix nationaux ont été décernés : 2 ont été remportés par des restaurateurs vauclusiens. Les élus ? Nadia Sammut (Auberge de la Fenière, Cadenet) a décroché le prix créateur, Florent Pietravalle (La Mirande, Avignon), est reparti avec le prix de la révélation.

De Shanghai à New York

'Omnivore food festival', sous la houlette de son directeur Romain Raimbault, voit le jour en 2006 dans un gymnase au Havre puis prend rapidement son essor à Deauville, avant de rallier Paris à partir de 2011. En 2012, après son rapprochement avec le groupe GL Events, Omnivore lance Omnivore World Tour, le premier festival de cuisine mondial associant les chefs internationaux et les chefs résidents, avec des

Ecrit par le 21 novembre 2026

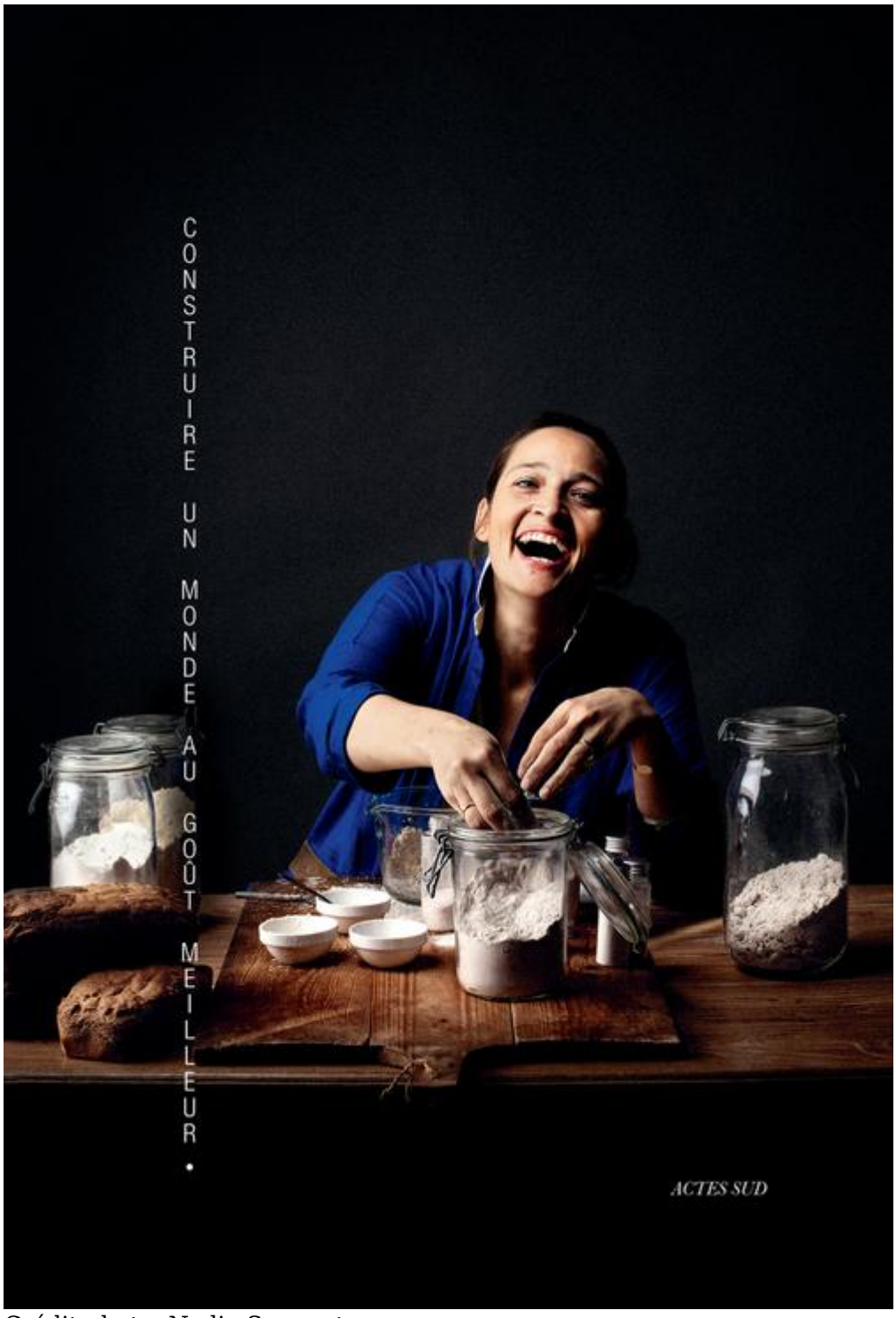
étapes à Shanghai, New York, Moscou, Londres, Mexico, Istanbul et Montréal. Animé depuis l'origine par des valeurs de transmission et de partage, Omnivore a ainsi mis en lumière le travail et le parcours de plus d'un millier de chefs, artisans, pâtissiers, bartenders et révélé des centaines de personnalités du monde de la restauration.

Nadia Sammut (Auberge de la Fenière)

Le festival est unanime: « Quand il s'est agi de déterminer le Créateur ou la Créatrice 2021, en concordance avec ce festival, placé sous le signe de l'ouverture et de la diversité, il n'y a pas eu photo. L'expérience vécue à la table de Nadia Sammut correspond en tous points à ce qu'Omnivore met comme substance dans cette distinction, fusion de technique, d'imagination et de liberté d'expression pour une cuisine renouvelée, voire révolutionnaire. » L'établissement de renom se situe route de Lourmarin, 84160 Cadenet. Site internet, cliquez ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Crédit photo: Nadia Sammut.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Florent Pietravalle (La Mirande)

« C'est le prix de l'avenir et de la jeunesse, la marque de l'attachement d'Omnivore à ce qui est, qui arrive, qui percute, qui fout les poils et qui incite à s'attacher, comprendre la démarche et suivre l'évolution. Le paradoxe, c'est que Florent Pietravalle, à l'âge christique, nous a assis, dans un endroit, fastueux, dans un jus de bon goût de la livrée cardinalice qu'il fut, a priori improbable pour nous, avec un truc qui date de la Rome antique ! » déclare le comité Omnivore food festival. Adresse : 4 place de l'Amirande, 84000 Avignon. Site internet, cliquez ici.



Crédit photo: Florent Pietravalle

La Mirande, quand le chef Florent Pietravalle rencontre l'artiste David Shrigley les assiettes étincellent et le Ruinart s'invite

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026





Food for art

Le chef étoilé de la Mirande, Florent Pietravalle invite l'artiste britannique, David Shrigley et ses œuvres à La Mirande. Florent a élaboré des mets en dialogue étroit avec Frédéric Panaïotis, le Chef de caves de la Maison Ruinart, pour créer une expérience inédite : Unconventional / Singulier.

Une partition polysensorielle délivrée en six services, déclinant des saveurs familières dans des mariages audacieux pour susciter l'étonnement et l'émoi. Ce menu exclusif accords mets et champagne Ruinart est proposé sur réservation deux soirs au cours de l'été 2021 les **Vendredis 6 août & 13 août 2021**. Le menu est à 200€ par personne et les places sont limitées. La *soirée se déroule autour d'une table partagée au Salon Napoléon III.*

Les glaces de Notre-Dame

Les glaces artisanales de Notre Dame sont de retour. A déguster dans les jardins de la Mirande ou à emporter. Du lundi au jeudi : 15h à 19h. Du vendredi à samedi : 15h à 19h et de 20h à 22h. Le dimanche : 10h à 12h et de 15h à 19h.

Le Mirage

Le dernier né Mirage remplace La table haute, avec le chef Jeff Mouroux et son équipe autour de plats à partager ou pas… Ouvert de 18h à 23h excepté les dimanches. Accès par le garage, 5 rue Taulignan à Avignon. Tickets restaurants acceptés.

Les infos pratiques

La Mirande. Hôtel 5*. Restaurant gastronomique une étoile au guide Michelin. Glacier. 4, Place

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

de l'Amirande à Avignon. Le Mirage, restaurant bistronomique. Entrée par la rue de Taulignan. La Mirande 04 90 14 20 20
M.H.