Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

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



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

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

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

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

Départ de Séverine Sagnet et arrivée de Jeff Mouroux

Dans la partie basse de La Mirande… une passation de chefs aux commandes du vieux fourneau à bois. Après 10 années à *La Table Haute*, Séverine Sagnet part pour un nouveau défi ; se former en agriculture biologique afin de reprendre la ferme familiale dans le Lot. Et c'est Jeff Mouroux qui a œuvré aux côtés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

de Séverine depuis maintenant 3 ans qui assurera la continuité de l'esprit qui anime les activités autour de la vieille cuisine : la taverne *Le Mirage*, *la table d'hôte* et les *cours de cuisine*. En septembre vraisemblablement, dès que la limite de 6 personnes maximum par table sera levée, *La Table Haute* et les *cours de cuisine* reprendront.

Un jardin enchanté et un domaine à Sarrians

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



Arrêter le temps à La Mirande, à Avignon

Un peu d'histoire

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Clément VI, et Hugues de Saint-Martial, le dernier titulaire.

Un lieu d'accueil

En 1653, La Mirande est vendue à Claude de Vervins, avocat. À sa mort, son fils Pierre, marquis de Bédouin, fait édifier la façade que l'on connaît aujourd'hui, une œuvre parfaitement classique de l'architecte Pierre Mignard, fils et neveu de Nicolas et Pierre Mignard, tous deux peintres du roi Louis XIV dont ils firent de nombreux portraits.

Paul Pamard

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

Le déclin des fières demeures

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

Faire entrer la lumière

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

La Mirande ?

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

M.H.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

La Mirande et la Maison Ripert : des menus solidaires pour les étudiants



Florent Pietravalle, chef de la Mirande et Frédéric Baudet, chef de la Maison Ripert organisent un menu solidaire pour les étudiants boursiers. Près de 70 étudiants seront ainsi contactés par le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) et invités à venir chercher leur repas gastronomique. La Maison Ripert a élaboré une entrée : Salade d'asperges et crème fumée, langoustines juste tiédies et son gel pomme gingembre, qui devient, dans sa version végétarienne, une salade d'asperges et crème fumée, œuf parfait gel pomme gingembre. Le plat et le dessert seront, eux, confectionnées par la Mirande qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

propose un jarret de veau confit sauce blanquette accompagné de gnocchis et textures de champignons d'Avignon. La touche sucrée fera la part belle à un citron surprise.
Les repas sont à retirer à la Maison Ripert 28, rue de la Bonneterie à Avignon, le 17 avril entre 15h et 17h.

La Mirande : une cuisine étoilée pour le prix d'un 'street food'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Florent Pietravalle, le jeune et talentueux chef de cet hôtel 5 étoiles, a débarqué il y a près de 5 ans en face du Palais des Papes, invité par Martin Stein, le propriétaire de cette demeure raffinée du XVIIIe siècle. Il était venu pour prendre un café, et découvrir ce lieu unique, il n'est plus reparti !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

Né à Montpellier il y a une trentaine d'années, il a fait ses classes auprès des plus grands (le regretté Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou Jean-Luc Rabanel) et il a décroché sa 1re étoile Michelin au printemps 2019. Une année hors norme, puisqu'en juin dînait en famille à sa table l'ancien président américain Barack Obama…

« Venu pour prendre un simple café il y a 5 ans, il n'est plus reparti depuis ! »

Et depuis 1 an de Covid, la fermeture des restaurants a poussé Florent Pietravalle à « se réinventer » comme il dit avec un large sourire. « D'habitude, quand on travaille on est seul en cuisine avec sa brigade, on ne voit que rarement ses confrères cuisiniers. Alors j'ai profité de cette situation sanitaire particulière pour appeler mes copains et je leur ai demandé s'ils étaient d'accord pour venir chez moi une semaine apporter leurs idées, leurs recettes, leur créativité et concevoir avec moi des plats à emporter. »
Ainsi, ces derniers mois, ils sont une dizaine à avoir fait leurs gammes sur le magnifique 'piano' de 2 mètres de long, dans les sous-sol de La Mirande où trône une immense table en sycomore blond et où s'entassent sur d'innombrables étagères des plats, des assiettes, des marmites, des brocs des plus grands céramistes provençaux des siècles passés.
Il y a quelques semaines, c'était Victor Mercier, vainqueur de la saison 9 de 'Top Chef' qui était à ses côtés. Ce dernier avait succédé à Carlos Bear, amateur de bœuf de l'Aubrac maturé, de mimolette fumée et de cheese-cake. La semaine dernière c'est Enrique Casarrubias, un chef mexicain installé depuis 3 ans dans le 17e arrondissement à Paris (restaurant Oxte) qui s'est vu décerner sa 1re étoile Michelin, qui est venu lui prêter main forte… Et surtout n'allez pas lui parler de chili con carne. Lui, ce qu'il aime ce sont les piments, la farine de maïs sans gluten, les tacos, bref les vraies saveurs de son pays.
Cette semaine c'est au tour de Tristan Weinling et Yann Maget du restaurant Utopie à Strasbourg (jusqu'au 2 avril), puis leur succèdera l'humoriste et excellent cuisinier et pâtissier Artus (5 au 9 avril), Arnaud Laverdin de la Bijouterie à Lyon (12 au 16 avril), Antoine Bergeron de la Charpinière à Saint-Galmier 19 au 23 avril), Charles Coulombeau de la Maison du parc à Nancy (26 au 30avril), Edouard Chouteau de la Laiterie à Lambertsart (3 au 7 mai), le chef pâtissier Brandon Dehan de l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence (10 au 14 mai), Julien Allano du Clair de la plume à Grignan (17 au 21 mai) et Guido Niño Torres du Likoké aux Vans (24 au 29 mai).

« Tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. »

« Nous vivons un moment exceptionnel et éphémère, ajoute Florent Pietravalle. Mon but n'est pas de tirer mon épingle du jeu, mais de faire ce que ma passion pour la cuisine m'inspire. Un restaurant c'est le cœur d'un microcosme, mais seuls nous ne sommes rien. Nous dépendons des autres, des bouchers, des poissonniers, des pêcheurs, des éleveurs, des maraîchers qui vivent près d'Avignon. Nous sommes tous solidaires pour traverser cette crise ensemble. » ajoute Florent Pietravalle.
Depuis qui a eu l'idée de cette 'Street food', les commandes affluent. D'une cinquantaine de paniers par jour, il est passé à une centaine. Ses clients : des habitués des salons feutrés et des terrasses de La Mirande, mais aussi des nouveaux, des jeunes gens qui accèdent ainsi à une cuisine gastronomique pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026

seulement 20€ le plat, 25€ avec entrée et dessert.

Contact : 04 90 14 20 20 – www.la-mirande.fr



La semaine dernière, c'est le chef étoilé mexicain Enrique Casarrubias qui a répondu à l'invitation de son compère, Florent Pietravalle, le chef de la Mirande.

Avignon : La Mirande propose un Noël « à emporter » ou « servi en chambre »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 21 novembre 2026



Si La Mirande ne rouvrira pas avant le 20 janvier prochain, l'établissement aux cinq étoiles a imaginé un Noël différent sous la forme d'un parcours déambulatoire dans ses salons où des stands de créateurs attendent les visiteurs les week-ends de décembre de 10h à 21h.

En lieu et place des traditionnelles animations organisées chaque année depuis 2010, l'équipe de La Mirande a choisi d'ouvrir les portes de sa maison les week-ends de décembre (ainsi que les 23 et 24 décembre) pour proposer à ses visiteurs un parcours à travers son patio, son restaurant et ses salons. A découvrir des stands de gourmandises salées et sucrées faites maison, des stands de créateurs locaux, des bons cadeaux ainsi qu'un menu de fêtes préparé sur commande. Ce dernier pourra être emporté ou bien dégusté sur place dans l'une des chambres de l'hôtel qui sera exceptionnellement ouvert les vendredis et samedis soir à demi-tarif.

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