Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

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

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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

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 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,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

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 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 1 mai 2024

La Mirande, dîner d’exception ce soir

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.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

« 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

DR

(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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

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.

Gastronomie : les chefs vauclusiens récompensés par le Guide Michelin 2021

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 1 mai 2024

Bien que les restaurants soient fermés depuis près d'un an à cause du Covid, imperturbablement, le Guide Michelin publie la liste des établissements étoilés cette année.

« Justement, nous avons voulu soutenir toute la profession malgré le contexte » se justifie Gwendal Poullennec, directeur du petit livre rouge. A commencer par un coup de chapeau à un chef formé à l'Ecole hôtelière d'Avignon, Alexandre Mazzia, la star de cette édition 2021, qui reçoit une 3e étoile pour son restaurant 'AM' sur le Prado, à côté du Stade Vélodrome à Marseille.

4 nouveaux étoilés en Vaucluse

Dans le Vaucluse, plusieurs chefs sont distingués par une première étoile : Mathieu Desmarest ('Le Pollen' à Avignon), né à Villeneuve puis passé à 'La Vieille Fontaine' de l'Hôtel d'Europe après avoir quitté les cuisines du palais de l'Elysée, Camille Lacome et Agathe Richon qui ont pris la succession de 'La Mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Christophe Schuffenecker de 'La salle à manger' à Mazan et enfin Christophe Chiavolla, qu'on a connu au 'Carré du Palais' à Avignon et qui voit son travail au 'Château de Massillan' à Uchaux récompensé.

Si 4 nouveaux établissements disposent d'une nouvelle étoile en Vaucluse, deux perdent la leur : la Maison Prévôt à Cavaillon et le restaurant Sevin à Avignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

« Cette année ne ressemblera décidément à aucune autre, constate Corinne et Guilhem Sevin qui ont repris en main la destinée du restaurant Christian Etienne en 2016. Nous sommes forcément attristés, surpris même, par la décision du guide Michelin pour cette année 2021. Plus que jamais, il nous tarde de rouvrir. Avec nos équipes, nous accueillerons notre clientèle avec la même passion qui nous anime depuis des années : l'éveil des sens. »

Autre éclipse d'étoiles dans le département, le Domaine de Capelongue à Bonnieux perd ces deux étoiles. Un événement cependant prévisible puisque son chef, Edouard Loubet, a vendu son établissement l'été dernier.

Un peu plus loin, c'est Jean-Luc Rabanel qui a renoncé à ses 2 étoiles en lançant un nouveau concept de restauration regroupant dans un seul espace le gastro, le bistro et la vente à emporter.

1 étoile verte pour la Mirande

Par ailleurs, le guide décerne 1 étoile verte, récompensant les *établissements particulièrement engagés dans une approche durable de la gastronomie, au chef* Florent Pietravalle à la Mirande à Avignon qui disposait déjà d'un macaron.

Aussi déjà étoilé en 2020, Pascal Auger, le chef de 'La Vieille Fontaine' à Avignon, Julien Allano 'Le Clair de la plume' à Grignan, Xavier Mathieu 'Le Phebus' Joucas, Grégory Mire 'Les Bories' à Gordes, Lloyd Tropeano 'Le bistrot de Lagarde' à Lagarde d'Apt, Reine et Nadia Sammut 'L'Auberge la Fenière' à Lourmarin, Eric Sapet 'La Petite maison' à Cucuron, Michel Marini 'Le Champ des Lunes' à Lauris, Romain Gandolphe 'Le Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Olivier Alemany à 'La Closerie' à Ansouis, Laurent Deconinck 'Le Clos de l'Oustalet' à Gigondas, Serge et Maxime Chenet 'Entre Vigne & Garrigues' à Pujaut, Marc Fontanne 'Le Prieuré' à Villeneuve-lès-Avignon, Lieven Van Aken 'L'Aupiho-Domaine de Manville' au Baux-de-Provence et Christopher Hache 'Maison Hache' à Eygalières devraient donc tous conserver leur précieux macaron cette année. Même chose pour les 3 étoiles de Glenn Viel à 'L'Oustau de Baumanière' au Baux-de-Provence (ndlr : cette année aucun 3 étoiles n'a été rétrogradé en France).

Les futurs grands ?

Autre coup de projecteur celui des 'Bibs' qui salue les jeunes talents. Pour 2021 le Michelin a donc déniché ces futurs grands de demain. Dans l'Hexagone, ils sont 72 à faire leur entrée cette année dont 15 en Provence-Alpes-Côte d'Azur et 5 dans le Vaucluse : il s'agit du 'Bistrot' de Villedieu, de 'L'auberge de la Camarette' à Pernes-les-Fontaines, le 'Bistrot des Roques' à Saint-Pantaléon, 'La Beaugravière' à Mondragon et 'La cour de ferme' à Cadenet.

Autant de bonnes adresses à découvrir dès que la situation sanitaire le permettre enfin…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 1 mai 2024

Avignon, ne confinons pas les solidarités !

Le festival des Solidarités aura lieu en ligne sur la seule journée de samedi 28 novembre.

Pour cette édition 2020, le maître-mot est 'Ne confinons pas les solidarités' et le thème choisi cette année par le Collectif Festisol d'Avignon et environs résonne plus que jamais avec la crise que nous traversons : **«Justice climatique, justice sociale»**.

20 ans déjà

Lancé il y a plus de 20 ans, le Festival des Solidarités – anciennement Festival de la solidarité internationale – est un rendez-vous international pour promouvoir et célébrer une solidarité ouverte au monde et aux autres. International ? Oui mais avec la volonté de mettre aussi en avant la nécessaire continuité entre les échelles locale et internationale, et la dimension conviviale et festive des différentes formes de solidarité.

Chaque année en novembre
Chaque année en novembre, des associations, collectivités, établissements scolaires, structures socio-culturelles, acteurs de l'économie sociale, groupes de citoyens… organisent plus de 4 200 animations conviviales et engagées pour 'donner aux citoyens de tout âge' l'envie d'agir pour un monde juste, solidaire et durable**.»**

Un programme en ligne adapté

Exposition

« Justice climatique, justice sociale » accessible en ligne de 10h à 19h
Fin du monde, fin du mois, même combat ? A travers des récits de vie, nous vous invitons à une balade virtuelle pleine d'images, de sons et d'idées, là où les luttes sociales se rencontrent avec les enjeux écologiques. Des 'visites guidées' interactives seront proposées dans la journée : 10h : Parcours 'Agriculture' , 11h : Parcours 'Jeunesse militante', 15h : Parcours 'Migrations'.

Ateliers participatifs et connectes
10h-12h : Fresque du climat. Pour tout comprendre du dérèglement climatique, en collaborant pour retrouver les liens de cause à effet.
14h-15h : Jeu du pas en avant spécial justice environnementale. On est tous dans le même bateau ! Mais

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

pas à la même place ?

Projections et visio-discussion
16h-17h30 : Faim de terre de Karine Music et rencontre-débat
Le béton grignote la terre fertile partout, et aussi chez nous ! Est-ce un mal nécessaire ou peut-on faire autrement ? Projection suivie d'une discussion en ligne avec des collectifs du Vaucluse.
17h30-18h : Justice – tout court ! Une sélection de courts-métrages d'animation pour une touche sensible.

Apéro de clôture virtuel mais cependant convivial
18h. 18h30. Un moment de célébration pour se donner du cœur à l'ouvrage !

Infos pratiques
Samedi 28 novembre 2020. De 10h à 19h. 06 22 99 16 63. Inscription aux ateliers et visites guidées de l'expo : https://forms.gle/ghjpjNkUJGM3JLAD6 / facebook.com/festivaldessolidarites / festisol@assolatitudes.net

Michèle Périn

L'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

Baumanière s’invite chez vous et ouvre sa boutique en ligne

Le chef Glenn Viel, 3 étoiles au Michelin propose de découvrir, chaque semaine, un instant gourmand à la maison. Un menu à emporter élaboré avec des produits frais issus du potager ou des producteurs locaux. Egalement, le chef pâtissier Brandon Dehan concocte de succulents desserts. Le prix est de 45€ par personne, à retirer sur place du vendredi au dimanche de 10h à 13h. La commande se fait 48h avant le jour de retrait.

2 trophées

Glenn Viel, chef de L’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, est le chef de l’année 2020 de la 34e édition des trophées ‘Le Chef’. Un bonheur n’arrivant jamais seul, ce concours organisé par la revue gastronomique éponyme a distingué Brandon Dehan comme ‘Pâtissier de l’année’, lui aussi officiant au sein de l’établissement provençal créé en 1945 par Raymond Thullier et aujourd’hui dirigé par son petit-fils, le chef Jean-André Charial. Une véritable reconnaissance pour l’Oustau, qui obtenu sa 3e étoile au

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Ecrit par le 1 mai 2024

guide Michelin en début d'année.

Les sélections

Au chapitre gourmand : la boutique propose du miel, des fruits confits, du foie gras Baumanière. Le chef sommelier prodiguera ses conseils pour accompagner vos mets festifs. On peut également découvrir l'univers des chefs à travers leurs ouvrages. Ailleurs, des coffrets cadeaux proposent une chambre double avec petit-déjeuner pour 370€ ou un menu gourmandise à la Cabro d'or à 90€ par personne, ou encore un cours de cuisine ou d'œnologie, à moins que vous ne préfériez aller au Spa ou, encore, acheter des bons cadeaux… La boutique se situe en face de l'Oustau de Baumanière. D27, aux Baux-de-Provence. Ouverture pour les retraits se fait les vendredi, samedi et dimanche de 10h à 13h.

Renseignement et réservation boutique@baumaniere.com 04 90 54 33 07 www.baumaniereboutique.com. Les deux tables l'Oustau de Baumanière *** et la Cabro d'or sur www.baumaniere.com

---

(vidéo) 'L'Oustau de Baumanière' doublement consacré

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

Le célèbre établissement créé il y a 75 ans par Raymond Thuilier vient de recevoir les prix du meilleur chef et du meilleur pâtissier de l'année. Une consécration pour cette grande table qui a obtenu sa 3e étoile en début d'année.

Glenn Viel, chef de L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, vient d'être désigné chef de l'année dans le cadre de **la 34e édition des trophées 'Le Chef'.** Ce prix, mis en place par la revue gastronomique éponyme, a également permis de distinguer Brandon Dehan comme 'Pâtissier de l'année 2020. Ce dernier officie également au sein de l'établissement provençal qui obtenu sa 3e étoile en février dernier.

« Dans ce contexte difficile, il nous a semblé important de maintenir ce rendez-vous incontournable pour les professionnels de la gastronomie, qui méritaient un événement à la hauteur de leur engagement », explique Anne Luzin, directrice de publication du magazine 'Le Chef' dans la foulée d'une année particulière où chefs, pâtissiers, sommeliers et directeurs de salle ont dû redoubler d'efforts pour maintenir leurs activités malgré une crise sanitaire inédite.

« Nous nous sommes rassemblés avec les acteurs de ce secteur très impacté, qui ont plus que jamais besoin d'être aidés, mis en lumière et soutenus », poursuit Anne Luzin dont la revue propose la seule **élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs en invitant t**ous les chefs de cuisine des restaurants référencés au Michelin à voter dans les catégories : chef, chef pâtissier, sommelier et directeur de salle de l'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

Le chef Glenn Viel aux côtés des meilleurs

Fils de militaire, Glenn Viel déménage fréquemment pendant son enfance. Mais c'est dans les Côtes-d'Armor, à Saint-Quay-Portrieux qu'il débutera ses études de cuisine au lycée professionnel La Closerie. Son BEP (Brevet d'études professionnelles) en poche, il poursuit par un Bac professionnel au lycée Sainte-Catherine au Mans où il effectuera son stage chez Joël Boillaud à l'*Hostellerie du Nord* à Auvers-sur-Oise. A la fin de ses études, il évolue, pendant 2 ans, au *Meurice* à Paris au côté de Nicolas Sale, Frédéric Simonin, François Perret ou encore Frédéric Marquet. Après des passages au *Plaza Athénée*, au *Hyatt Madeleine et Hyatt Regency (Maroc) et au Castellet*, il devient pour la première fois chef *au Péron* à Marseille, à 28 ans, où il décroche sa première étoile. Il collabore de nouveau avec Nicolas Sale au *Kilimandjaro* où ils obtiendront une seconde étoile, en 2013. Fin 2014, alors que Glenn participe à une formation à Bora-Bora il est contacté par Jean-André Charial, chef-propriétaire de l'*Oustau de Baumanière* et petit-fils de Raymond Thuilier, à la recherche d'un successeur à Sylvestre Wahid. Son challenge : obtenir une troisième étoile. Pour cela, il met en place une cuisine éco-responsable où il développe autour du restaurant un potager bio, des ruches, une ferme pédagogique et fabrique à partir de ses déchets de cuisine ses propres engrais pour le potager. Il obtient en janvier dernier sa troisième étoile Michelin.

Brandon Dehan rejoint Les Baux en 2016

Noyonnais d'origine, Brandon Dehan débute sa scolarité par un CAP (C*ertificat d'aptitude professionnelle)* Cuisine obtenu en 2010. Titulaire d'un BEP puis d'un Bac pro, il prend goût à la pâtisserie à l'occasion d'une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant. Il fait ses premières armes, en cuisine, à l'*Auberge de Pont l'Evêque* dans l'Oise où il termine demi-chef de partie au garde-manger. Il rejoint l'*Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly en tant que commis pâtisserie en 2012 puis, direction *L'Oustau de Baumanière en 2016*. Depuis ce jour, Brandon Dehan travaille main dans la main avec le chef Glenn Viel et ne cesse d'exprimer sa créativité au cœur de ses desserts. Un investissement qui lui a permis de participer grandement à l'obtention de la 3e étoile de cet établissement créé en 1945 par Raymond Thullier.

Tout est prêt pour redémarrer à La Mirande !

"Nous attendons avec impatience la date, peut-être lundi 15 juin ? A laquelle nous pourrons à nouveau ouvrir les portes de La Mirande, espère Martin Stein, propriétaire du restaurant étoilé au guide Michelin grâce à son chef aussi talentueux que modeste, Florent Piétravalle, et de l'hôtel classé de la Mirande à Avignon. Pendant ce temps qui nous est donné, nous nous familiarisons avec les mesures nous

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 1 mai 2024

permettant d'apporter, à notre clientèle, toutes les garanties en matière sanitaire. L'été sera là et permettra de petit-déjeuner, déjeuner ou de dîner 'au large' sur les terrasses et au jardin même, au pied du Palais des Papes.»

Acquisition d'une ferme à Avignon

«Notre service voiturier sera étendu aux clients du restaurant et guidera les convives jusqu'au parking ou garage de l'hôtel. Depuis toujours très sensibles aux produits bio, aux filières courtes et aux actions éco-responsables, nous avons été récompensés en mars 2020 par le label 'Ecotable, niveau 3'. Pour aller encore plus loin, l'acquisition d'une ferme à côté d'Avignon va nous permettre une production exclusive de fruits et légumes bios, cueillis et consommés dans la journée.»

Tandis que les professionnels continuent à s'affairer

«Nous tous sommes sur les charbons ardents recevoir nos hôtes dans l'élégance et la fraîcheur de notre grande et belle demeure. En ce temps de 'Belle au Bois Dormant', quelques personnes ne sont pas à l'arrêt comme Lilly, indispensable tapissière à plein temps à La Mirande qui restaure les rideaux, les tentures et les sièges. Egalement, Billy, dédié aux techniques anciennes de peinture, continue à repeindre les boiseries avec leurs rechampis et subtils glacis, tandis que Marc prend soin du jardin, ajustant son costume de printemps et guettant les ronces qui voudraient l'envahir. A vrai dire et comme nous l'espérons pour vous, nous ne sommes pas si malheureux en ce moment selon le proverbe, au sens un peu détourné 'pour vivre heureux, vivons cachés !'.Mais que le Prince Charmant ne tarde pas trop quand même », soupire Martin Stein.

La Mirande. 4, place de l'Amirande à Avignon. 04 90 85 93 93. www.la-mirande.fr