Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Avignon, un Noël provençal au cœur de l'Histoire



Chaque année, à l'aube de décembre, une adresse hors du commun en Provence rouvre ses portes le temps d'un week-end pour offrir une parenthèse enchantée aux Avignonnais et aux voyageurs. Du vendredi 5 au dimanche 7 décembre 2025, c'est La Mirande, à deux pas du Palais des Papes, qui se transforme, le temps d'un marché de Noël, en un lieu de fête, de gastronomie et de convivialité. Un monument historique vivant, animé par le charme discret d'un hôtel 5 étoiles aux racines séculaires.

Dès vendredi 5 décembre, à 18h, les portes s'ouvrent pour une soirée d'inauguration qui donne le ton. Puis, le samedi de 11h à 23h et le dimanche de 11h à 18h, salons, jardin et salles médiévales de La Mirande accueillent un florilège d'animations, pour petits et grands.

Trois jours de fête, de saveurs et de partage

Les stands gourmands seront orchestrés par le chef étoilé Florent Pietravalle et son équipe invitant à savourer burgers au feu de bois, risotto truffe, crêpes Suzette, gaufres, bûches de Noël et autres douceurs festives. Le décor : la Salle Cardinalice, les salons anciens ou le jardin, propices à la flânerie et à la gourmandise.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright La Mirande Communication

Le bazar des créateurs
Le bazar des créateurs sera tenu par une vingtaine d'artistes et artisans de la région qui y présentent leurs œuvres, des bijoux, objets décoratifs, créations originales, dans la partie médiévale de l'hôtel. L'accès se fait par la rue de Taulignan, comme pour rappeler discrètement que l'on entre dans un lieu d'exception.

La Table haute
Elle se trouve dans l'ancienne cuisine, où le chef Thomas Longuesserre proposera des plats provençaux typiques comme la daube avignonnaise, aïgo-bouido (potée de légumes racines), mêlant simplicité, authenticité et terroir.

Les ateliers pour enfants
En partenariat avec l'association 'La Petite Académie', les plus jeunes enfants de 5 à 10 ans pourront s'initier à la sculpture de biscuits en pain d'épices ou à la décoration de tablettes de chocolat. Un moment créatif, joyeux, à réserver car les places sont limitées. Compter 20€ l'atelier.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright La Mirande Communication

Ambiance festive
L'ambiance sera festive grâce à DJ invisible et ses surprises musicales, pour un moment décontracté, dans un cadre raffiné et chaleureux et viendra compléter la palette des réjouissances.

Un écrin chargé d'histoire pour un Noël hors du temps
La Mirande, ancienne livrée cardinalice, puis demeure noble du XVII^{e} siècle, avec sa façade dessinée par l'architecte Pierre Mignard a traversé les siècles jusqu'à renaître, en 1987, sous la houlette de la famille Stein, restaurée avec soin pour faire revivre le faste des XVIII^{e} et XIX^{e} siècles. Aujourd'hui, avec ses 26 chambres aux décors raffinés, ses salons ornés, son ancien patio transformé en patio-salon, La demeure d'exception incarne l'art de vivre à la française, mêlant élégance, patrimoine et modernité discrète.

Un Noël à partager et à réserver
Ce marché de Noël est une invitation à la famille, à l'amitié et au partage, dans un lieu chargé de mémoire, où le temps semble suspendu. Pour ceux qui désirent prolonger l'expérience, La Mirande propose un forfait 'Marché de Noël' associant nuitée, petit-déjeuner local, et tickets d'une valeur de 80€ par personne à consommer sur les stands gourmands, offrant ainsi une escapade de charme se prolongeant bien au-delà d'une simple visite. (Chambres doubles de luxe à 513€, grandes chambres doubles de luxe à 639€ pour les nuits des 5 et 6 décembre).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright La Mirande Communication

Un moment suspendu dans l'esprit de Noël
Le Marché de Noël de La Mirande promet d'être, encore une fois, un enchantement : une célébration de la convivialité, de la gourmandise et de l'art de vivre, nichée dans les murs d'une demeure historique unique. Pour quelques jours, l'hôtel murmure les histoires du passé, tandis que le présent s'illumine de chaleur, de douceurs et de sourires. À Avignon, en cette fin d'année, c'est un rendez-vous qui combine magie, histoire et partage.
Mireille Hurlin

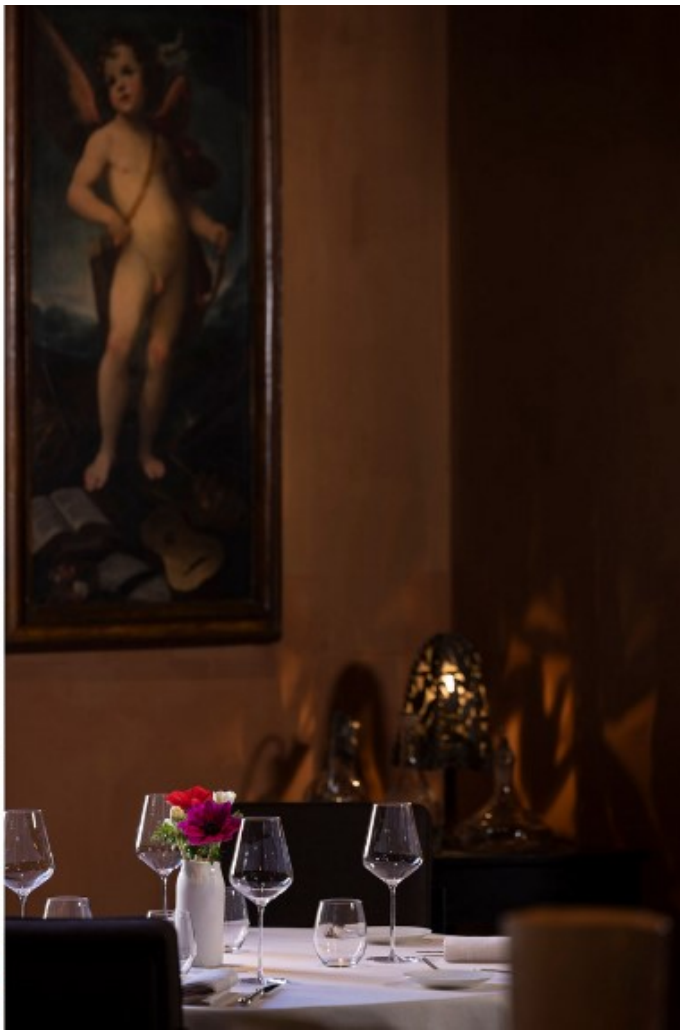
(Carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026





Le mois de février s'annonce gourmand et romantique à La Mirande. L'amour et l'amitié s'y épanouiront dans un cadre élégant et raffiné autour de la cuisine de Florent Pietravalle, chef du restaurant étoilé.

Dîner de la Saint-Valentin
Florent Pietravalle propose des menus uniques les soirs du 14 et du 15 février au restaurant gastronomique et au bistrot 'La salle à manger'.

Des cours
Vous pourriez également surprendre l'élu(e) de votre cœur en lui offrant un cours de cuisine ou de pâtisserie, expériences gastronomiques, séjours unique, goûters, apéritif au champagne…

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright La Mirande

Dans le détail,
du 8 au 15 février, l'établissement d'exception propose une nuitée en chambre double, un petit-déjeuner buffet, un massage pour deux personnes, coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner au bistrot 'La salle à manger', comprenant une entrée, un plat, un dessert et hors boisson à partir de 818€ pour deux. Réservation ici.

Un séjour Saint-Valentin étoilé
Valable vendredi 14 et samedi 15 février avec une nuitée en chambre double, un petit déjeuner buffet, des coupes de champagne servies en chambre ou dans l'un des salons, un dîner avec menu truffe 'Le diamant noir', hors boissons, au restaurant gastronomique étoilé à partir de 908€ pour deux. Réservation ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026





Copyright La Mirande

Autour du Diamant noir
On peut également y créer une parenthèse délicate et gourmande autour du Diamant noir, dont c'est le mois de dégustation phare, avec Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute. C'est aussi le lancement des premiers dîners vignerons, en collaboration avec le prestigieux domaine Château La Nerthe.

De mi-janvier à début mars,
Thomas Longuesserre, chef de La Table Haute propose plusieurs dates autour de la Truffe. Ambiance conviviale et épicurienne pour les amoureux du Diamant Noir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright La Mirande

Les infos pratiques
La Mirande. Hôtel 5*, Restaurant gastronomique 1 étoile au Michelin. Ateliers de cuisine. table Haute. Bar. Salon de thé. Boutique. Salon de musique. Evénements. 4, Place de l'Amirande à Avignon. 04 90 14 20 20 mirande@la-mirande.fr