

Terroir

Florent Pietravalle

Un homme

HEUREUX

À la tête des cuisines de La Mirande depuis le printemps, le jeune chef fait bouger la gastronomie avignonnaise avec autant de talent que d'humilité.

Par Amélie Riberolle / Photos : Jérôme Rey

Si son visage vous dit quelque chose, c'est probablement que vous l'avez aperçu dans Top chef, promotion 2012. Le temps a filé depuis le télé-crochet culinaire et aujourd'hui, à 28 ans, ce natif de Montpellier qui assure une présence minimale sur les réseaux sociaux attire les peuples de toute la France à la table de La Mirande, mythique livrée cardinalice au pied du palais des papes. « Ici chaque endroit est fascinant » : le bar dans le salon rouge, le jardin, le patio, et cette incroyable cave... Un lieu « hors du temps, qui a quelque chose de magique » aux yeux de celui qui a débuté en Vaucluse chez Reichrath à Roaix près de Vaison-la-Romaine, avant de faire ses armes chez Robuchon, puis chez Jean-Luc Rabanel à Arles et enfin chez Pierre Gagnaire à Paris.

C'est à cette époque qu'il rencontre Martin Stein, le propriétaire de l'établissement. « On s'est vu une dizaine de fois, on a établi une relation de confiance ». Aujourd'hui c'est un chef qui goûte le luxe d'une cuisine ouverte sur le jardin et affiche un immense respect pour « tout ce que cette maison représente ». D'où cette volonté « d'amener de la jeunesse sans tout casser ». Cela commence par des mises en bouche scénarisées « pour interpeller », comme cette tempura de carottes fines, plantées dans leur terre végétale, avec une sauce à la tomate confite en guise d'engrais. Cela se poursuit subtilement tout au long du repas, à coup de condiments inattendus ou d'associa-

tions iconoclastes comme la cerise au parfum de bière... Mais la patte de Florent c'est surtout cette manière de revisiter le service, présentant la poularde ou le turbot entiers et disposant des galettes de pommes de terre à se partager entre convives... « C'est pour mettre en avant le produit, expliquer comment il est travaillé ». Mais aussi pour restaurer une notion de partage qui s'est quelque peu éloignée des tables gastronomiques.

« ON TRAVAILLE DU BIO SANS TROP LE DIRE. C'EST PLUS UN ENGAGEMENT DE QUALITÉ QU'UNE DÉMARCHE COMMERCIALE »

Dans le même esprit, le jeune chef a affiché dès son arrivée au printemps sa volonté de descendre les prix (menu retour du marché à 39 euros au déjeuner) pour qu'une plus large clientèle puisse profiter de ce patrimoine exceptionnel ainsi que de sa cuisine. Introduisant également plus de souplesse : « Il me semble important de conserver une carte. Ainsi le client peut y piocher un seul plat si c'est son désir ». Pari tenu puisqu'en quelques mois une clientèle de fidèles s'est constituée. Des mangeurs heureux de goûter une cuisine qui met un point d'honneur à promouvoir les pro-

duits. « On travaille du bio sans trop le dire. C'est plus un engagement de qualité qu'une démarche commerciale », souligne le discret Florent, qui s'est planté un petit jardin secret d'aromatiques. Il s'est également attaché les services de Ronald, un maraîcher avec qui il travaille de manière régulière. « Il me plante ce que je veux ! » Celui qui estime que sa « place est dans le Sud » met également beaucoup d'énergie à dénicher des producteurs, dans un rayon restreint, et emmène presque toujours « un jeune de l'équipe », comme dit ce même pas trentenaire pour qui la formation, c'est aussi de savoir distinguer une courgette mâle d'une femelle. Parmi son réseau, on trouve notamment la sympathique famille Capeau sur l'île de la Barthelasse, à environ deux kilomètres de La Mirande... Florent avoue également un faible pour le marché de Saint-Etienne-du-Grès, et se languit de rendre visite à ce spécialiste des figes dont il parle avec des étoiles dans les yeux... Car son rythme semble être celui d'un festival... Heureusement, sa famille, qui s'agrandira bientôt, soutient à 100% ce jeune homme qu'on sent réellement empli de gratitude pour tous ceux qui l'entourent. Et d'énergie pour les saisons à venir : « Il y a tant à faire ». Il ne regarde pas trop ce qui se fait chez les autres – « je fais ma sauce » mais se réjouit que d'autres jeunes à l'instar de Mathieu Desmarest à l'hôtel d'Europe contribuent comme lui à faire d'Avignon une place gastronomique. « Il y a de la place pour tout le monde ! »

LA RECETTE



Pour 4 personnes :

4 figes
8 langoustines
200g de kadaïf
200g d'épinards
40g de compote d'oignons
4 anchois à l'huile
1 botte de menthe

- Rôtir les langoustines à la plancha.
- Farcir les figes de compote d'oignons et d'anchois et passer 2 minutes au four.
- Blanchir les épinards et mixer.
- Mélanger le kadaïf, la menthe ciselée, avec un peu d'huile d'olive. Passer au four 10 minutes à 180°C.
- Dresser harmonieusement.