

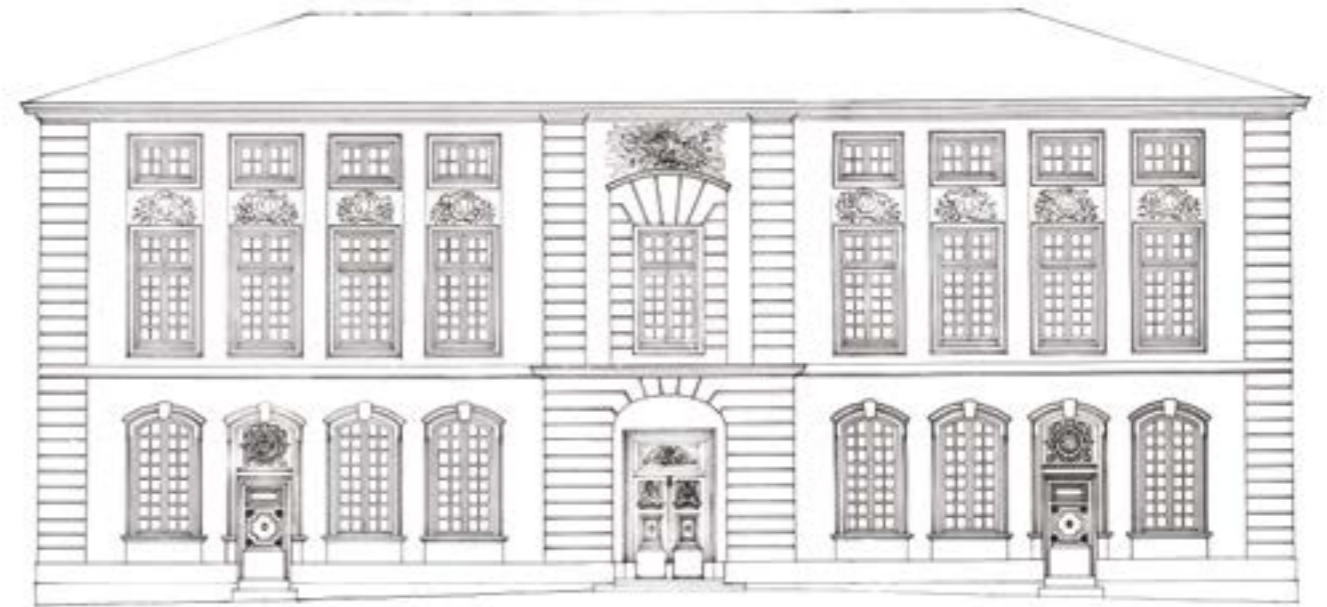


LA MIRANDE  
AVIGNON

# SÉMINAIRES & BANQUETS



# SÉMINAIRES & BANQUETS



## La Mirande et son histoire

La Mirande est célèbre pour ses intérieurs de grande qualité. Rien n'a été épargné pour restaurer soigneusement ce qui a survécu du passé et reconstituer, à partir de là, un décor de l'époque des Lumières, celui de la maison de ville d'un noble au XVIII<sup>e</sup> siècle. Sans trahir son âme ancestrale, une authentique demeure privée, secrète, est ainsi devenue un luxueux hôtel cinq étoiles.

Chaque chambre dispose de toutes les commodités que l'on peut attendre d'un tel hôtel, mais discrètement, grâce aux technologies les plus modernes qui peuvent rendre invisible, par exemple, un écran de télévision en lui donnant l'aspect d'un miroir. Même les anciens « quartiers des domestiques », tout en bas de l'édifice, ont été en partie conservés et enrichissent, avec la table d'hôte et les cours de cuisine, la vie offerte aux hôtes.

Effectivement La Mirande propose deux plaisirs culinaires bien différents, soit dans son excellent restaurant gastronomique, à l'intérieur, sur la terrasse ou dans les jardins, soit à la Table Haute, en bas dans la vieille cuisine où les convives partagent un dîner préparé sur l'ancien poêle à bois utilisé au XIX<sup>e</sup> siècle.

Les liens avec le Palais des Papes tout proche et omniprésent participent à l'atmosphère romantique et l'expérience unique d'un séjour à La Mirande.





Salon Rouge



Cabinet Chinois



Chambre N° 25



Chambre N° 34



La Vicille Cuisine



Salle à manger Napoleon III



Chambre N° 22 (Suite)



Chambre N° 20



Salle à manger Napoleon III et fleurs par Thierry Boutémy



Jardin



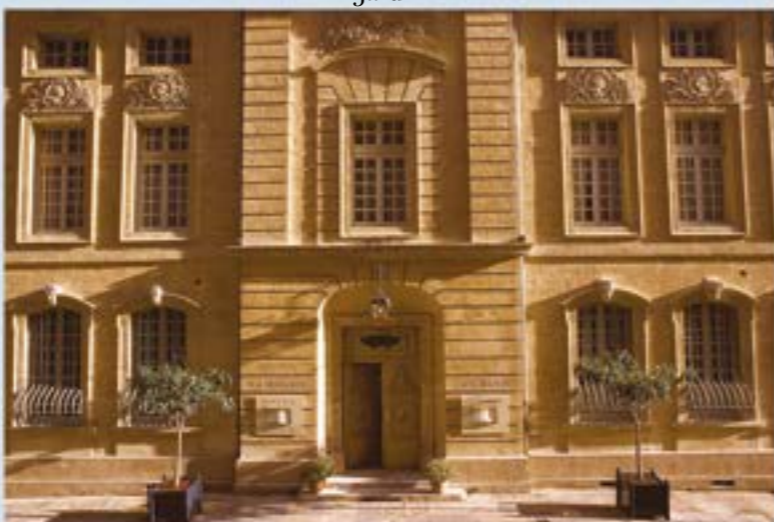
Chambre N° 20 (Bathroom)



Chambre N° 38



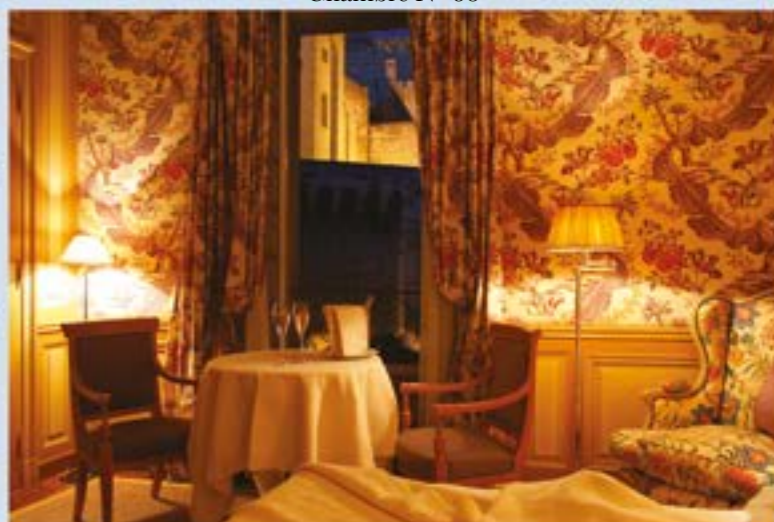
Salle Cardinalice



Façade de Pierre Mignard, 1688



Chambre N° 24



Chambre N° 29



## Se réunir à La Mirande ... dans l'ombre du Palais des Papes

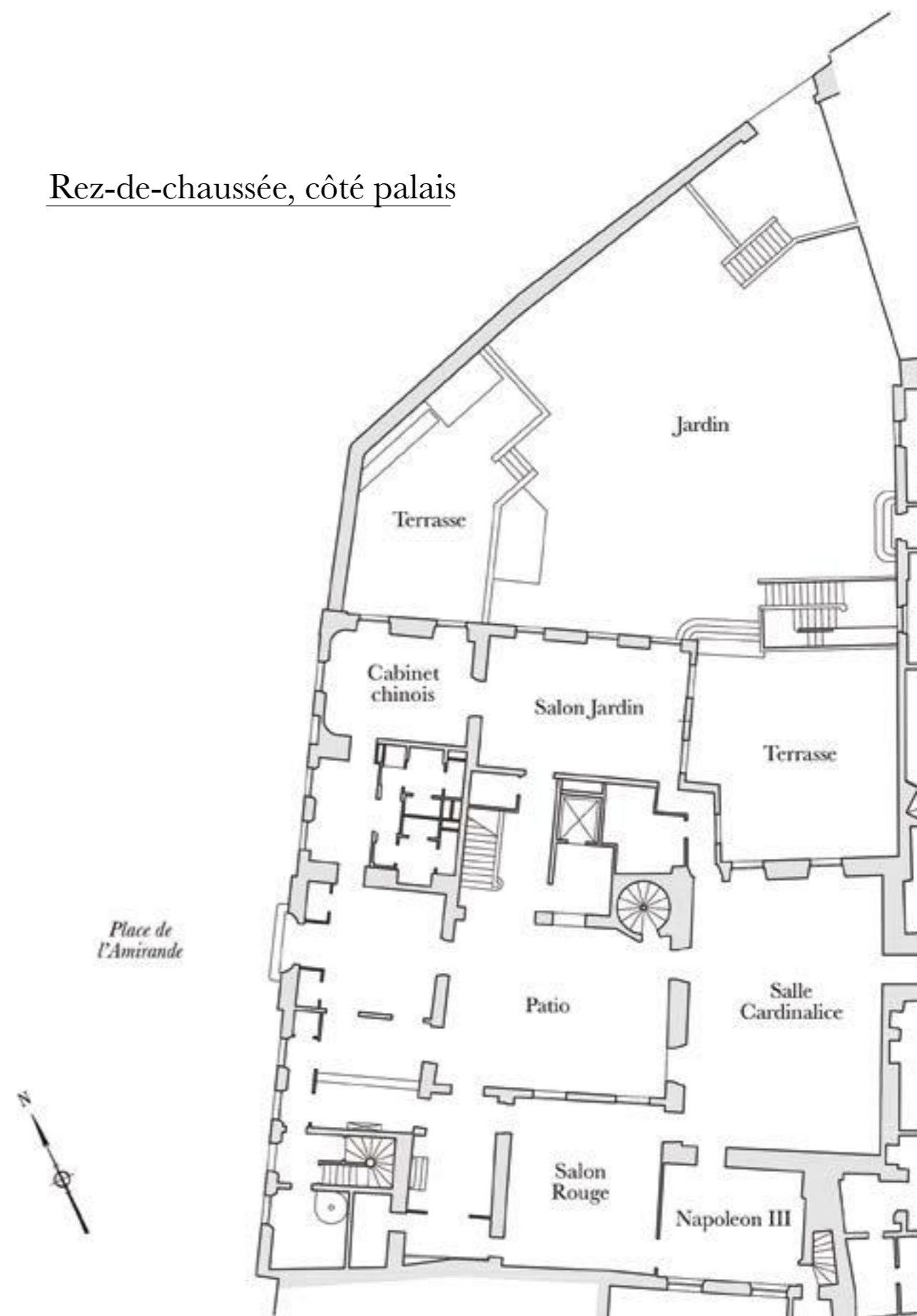
Il y a une forte valeur ajoutée incitative dans le choix de La Mirande pour de petites conférences ou des réunions à Avignon. Cette demeure exceptionnelle et hors du temps aide à la motivation des membres d'un groupe et constitue un excellent cadre pour souder une équipe ou établir des relations d'affaires.

La capacité des salles de réception ne dépasse pas 50 participants en théâtre et 24 en conférence. Une élégante salle à manger de style Napoléon III, datant de l'époque où l'un des membres de la famille Pamard, autrefois propriétaire de La Mirande, était maire de la ville, accueille jusqu'à 16 personnes. La vieille cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle se prête à des mémorables soirées où les repas sont préparés devant maximum 14 convives qui se partagent la grande table (voir La Table Haute).

Pour des événements exceptionnels, le «Rez-de chaussé, côté palais» peut être entièrement privatisé et accueillir un plus grand nombre de personnes.

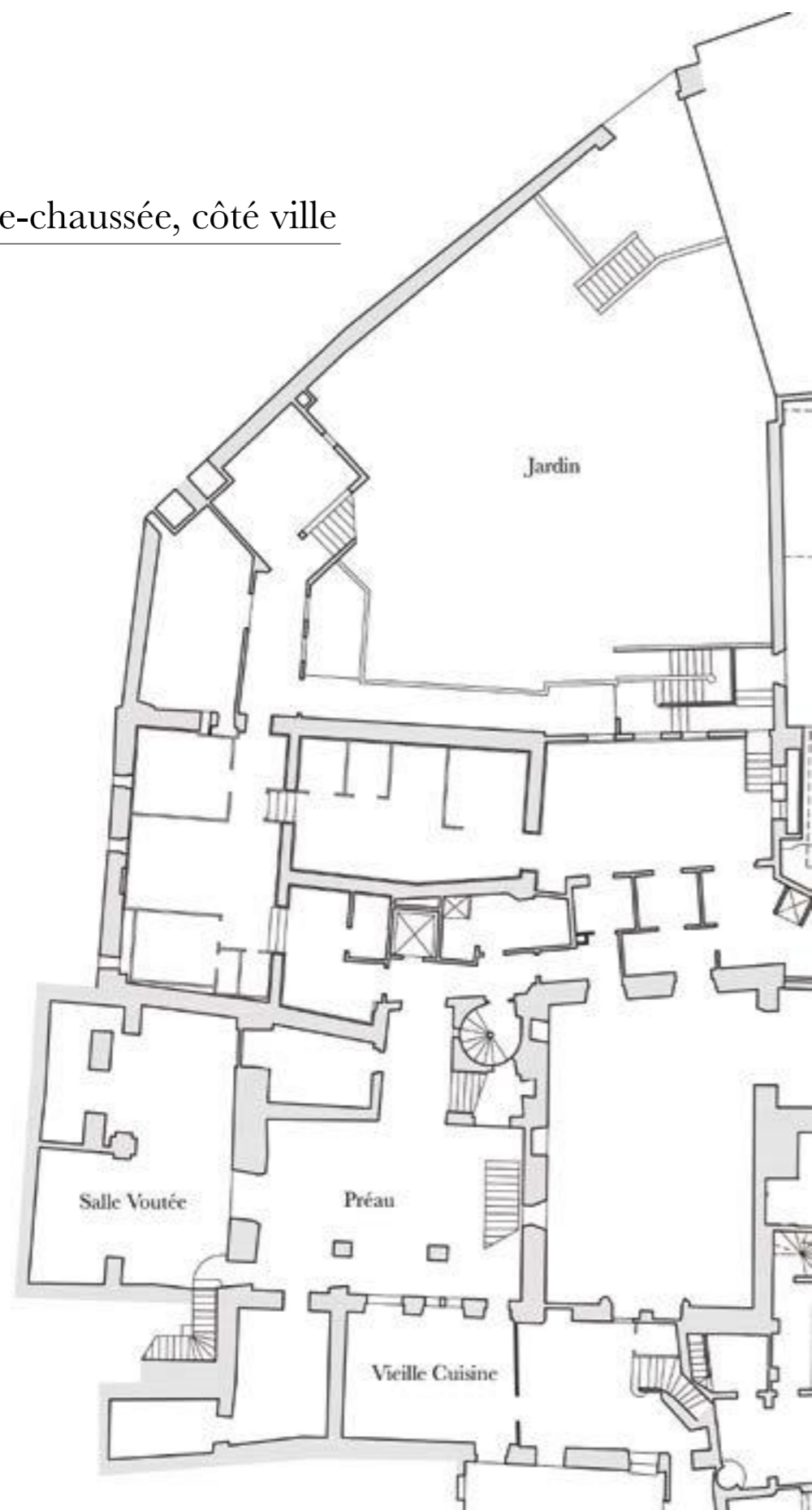
| Les Salons  | Théâtre | Conférence | Cocktail | Banquet | Ecole |
|---|---------|------------|----------|---------|-------|
| <b>Rez-de-chaussée, côté palais</b>   |         |            |          |         |       |
| <b>Salle Cardinalice</b> datant de l'époque des Papes avec un impressionnant plafond renaissance à double caisson   | 100     | --         | 120      | 85      | --    |
| <b>Salon Napoléon III</b> du temps où l'un des anciens propriétaires, ami de l'empereur, devint maire d'Avignon ; communicant avec la Salle Cardinalice   | --      | 16         | --       | 16      | --    |
| <b>Salon Louis VX</b> baigné de lumière avec six grandes portes-fenêtres donnant sur la terrasse et le jardin ; peut être connecté avec le Cabinet Chinois et la Terrasse   | 50      | 24         | 60       | 40      | 32    |
| <b>Cabinet Chinois</b> incarne la mode pour l'exotisme et particulièrement les arts décoratifs chinois car cette pièce de style rococo est décorée de papiers peints chinois datant de 1750                             | --      | 12         | 24       | 12      | --    |
| <b>Salon Rouge</b> avec son magnifique plafond à la française peint   | --      | --         | 30       | --      | --    |
| <b>Patio</b> avec ses fauteuils en osier et recouvert d'une verrière  | --      | --         | 60       | --      | --    |
| Privatisation complète du rez-de-chaussée, côté palais  | --      | --         | 294      | 153     | --    |
| <b>Rez-de-chaussée, côté ville</b>  |         |            |          |         |       |
| <b>L'Ancienne cuisine</b> datant du 19 <sup>e</sup> siècle, alors centre névralgique de la domesticité, reçoit maintenant les diners en « Table Haute », cours de cuisine, réceptions privées, et réunions informelles. | --      | 16         | --       | 14      | --    |
| <b>Salle voûtée</b> datant du 14 <sup>e</sup> siècle  | 50      | 24         | 50       | 40      | 32    |
| <b>Préau</b>  | --      | --         | 50       | 40      | --    |
| Privatisation complète du rez-de-chaussée, côté ville   | --      | --         | 100      | 80      | --    |

## Rez-de-chaussée, côté palais





Rez-de-chaussée, côté ville



▲ Salon Jardin



▼ Salle Napoléon III

▲ Salle Voutée

▼ Salle Napoléon III





## Activités sur place

Le restaurant gastronomique 🌸.....jusqu'à 150 convives

Le restaurant gastronomique est une entité à lui seul. À La Mirande, les jours se suivent selon un rythme marqué par de véritables moments gastronomiques, où convergent tous les arts de la table. Rien n'est laissé au hasard, la table est un décor où matières, formes et couleurs des objets comme de la nourriture que vous êtes invités à goûter, offrent ensemble un plaisir de l'œil en introduction à celui du palais – comme si les produits de la nature avaient été observés et admirés dans leur simplicité avant de devenir une partie de la recette, aussi sophistiquée et amoureuxment concoctée soit-elle, afin de préserver leur intégrité.

Le paradoxe est de savoir toute l'énergie nécessaire pour obtenir un tel résultat ! C'est le talent de Florent Pietravalle qui fait la force de cette réalisation exceptionnelle. Âgé de vingt-neuf ans, ancien chef-assistant de Pierre Gagnaire à Paris, avec lequel il a passé quatre ans avant de décider de cuisiner en son nom. Il est depuis avril 2016 le chef de cuisine de La Mirande.



Le jardin de l'hôtel ajoute au restaurant un merveilleux écrin de haies d'essences variées, d'arbres fruitiers, de chênes verts, de lauriers, de roses et d'herbes de cuisine.

Vous ne pouvez être plus proche des origines de l'histoire d'Avignon qu'en dînant dans la plus ancienne salle de La Mirande, où au 14ème siècle le cardinal invitait son voisin, le Pape, au dîner, ou dans les jardins juste au pied du Palais des Papes.

La Table Haute ..... jusqu'à 14 convives

Dans l'ancienne cuisine de la famille Pamard, sur une vénérable cuisinière à bois, entourée des instruments les plus évocateurs de la grande tradition - casseroles en cuivre, récipients de belle faïence, balance Roberval et immense table en bois -, Séverine Sagnet cuisine selon son credo, "de la ferme à la table", un menu fixe pour un public pouvant réunir jusqu'à quatorze personnes sur trois côtés de la grande table. C'est le cœur de La Mirande. Dans l'atmosphère conviviale qui s'établit là naturellement, les langues se délient, la complicité d'une tablée peut conduire à des amitiés durables.



Cours de cuisine ..... jusqu'à 12 (24) participants

La vieille cuisine, modernisée au milieu du 19ème siècle pour les besoins de la famille Pamard, quand un des leurs était élu maire d'Avignon, est également le cadre de l'école de cuisine "Le Marmiton". Séverine Sagnet y invite certains des plus grands chefs de la région à donner des cours de cuisine pour tous les passionnés, de ceux qui désirent une initiation à l'art de la cuisine provençale à ceux qui souhaitent améliorer leur connaissance de la gastronomie. Conformément à l'esprit de convivialité de La Mirande, les « apprentis d'un jour » ont le plaisir d'inviter des amis à les rejoindre autour de la table pour partager le repas qu'ils ont préparé. Les cours de cuisine peuvent être couplés avec des cours de dégustation de vin permettant d'accueillir deux fois 12 personnes qui se rejoindront pour le repas.





## Dégustation de vins ..... jusqu'à 12(24) participants

La carte des vins, récente lauréate du Prix de la carte des vins de la revue «Terre de Vins», décerné aux 100 meilleures de France dans sa catégorie, est dotée d'une importante sélection de vins français, notamment de la vallée du Rhône, avec une faveur particulière pour les vins bio et biodynamiques.

La dégustation peut se consacrer à une appellation ou à un domaine avec la présence du vigneron ou encore prendre la forme d'un atelier de recherche des accords fromages-vins en présence d'un maître fromager. Cette expérience peut être couplée avec un cours de cuisine : pendant qu'un groupe prépare l'entrée et le dessert, l'autre groupe déguste les vins, dont ceux qui accompagneront le repas. Et vice-versa : pendant que le second groupe prépare le plat principal, les premiers descendront en cave pour la dégustation. Les deux groupes se rejoindront ensuite pour le repas.



## Le Salon de Musique et l'animation musicale des événements

Les propriétaires étant passionnés d'arts et de musique, il y a eu des concerts de tout temps à La Mirande : Paul Esswood, contre-ténor; Gustav Leonhardt, clavecin; Hopkinson Smith, luth; Christophe Coin, violoncelle; Véronique Gens, soprano et plus récemment, Philippe Graffin, violon; Henri de Marquette, violoncelle; Amy Norrington, violoncelle; Natacha Kudritskaya, piano et beaucoup d'autres ont honoré La Mirande par leur prestations inoubliables. Après les concerts, le public et les artistes partagent un dîner convivial. Quel privilège d'écouter et ensuite rencontrer des musiciens aussi célèbres dans l'intimité d'un salon de musique.

D'autre part, nous pouvons être de bon conseil afin de trouver des musiciens virtuoses pour animer les événements privés, avant, pendant et après le repas. L'excellence des musiciens permet de jouer avec un minimum de matériel de sonorisation, leur donnant un maximum de flexibilité. Les musiciens peuvent ainsi passer entre les tables et ensuite se réunir en orchestre pour faire danser.

La salle voutée et la cave peuvent accueillir un dj et, en privatisant le «Rez-de-chaussée, côté palais», le patio peut être aménagé pour la danse avec un orchestre.





## Activités aux alentours

Il y a d'abord l'immense Palais des Papes, dont on voit les tours de si loin, véritable citadelle dans la ville fortifiée, tentative de la couronne française pour établir la papauté en France et faire d'Avignon la capitale du christianisme pendant près d'un siècle, de 1309 à 1377. Presque toutes les chambres de La Mirande offrent une vue rapprochée sous différents angles de ce monument classé au patrimoine mondial de l'Unesco, le plus grand palais gothique du Moyen Âge.

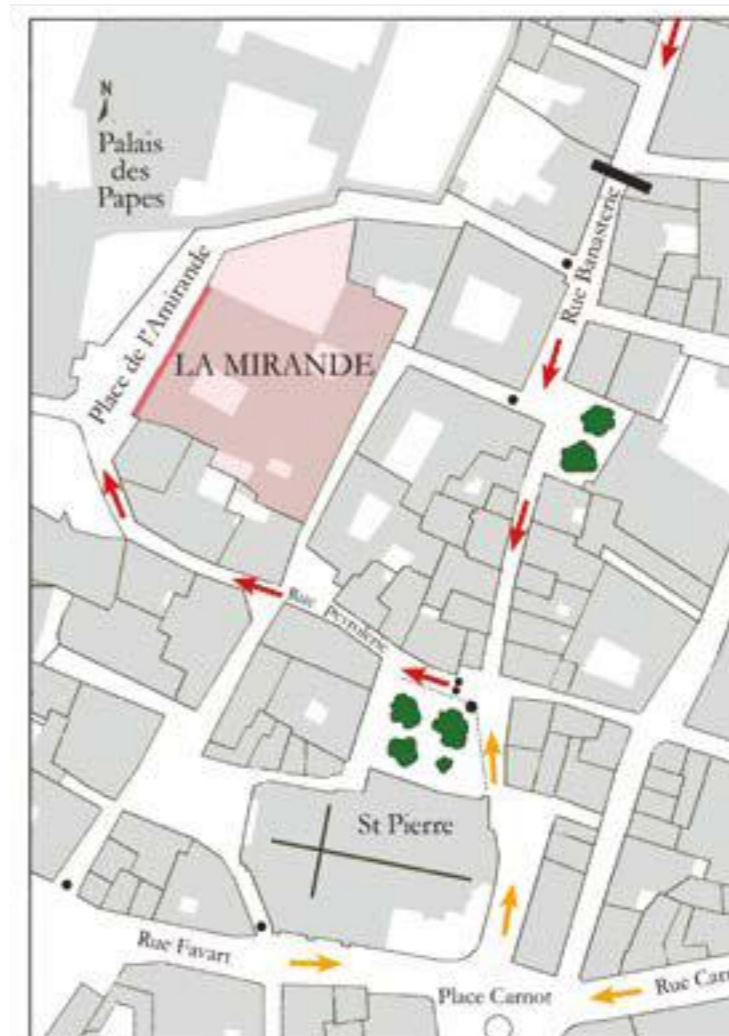
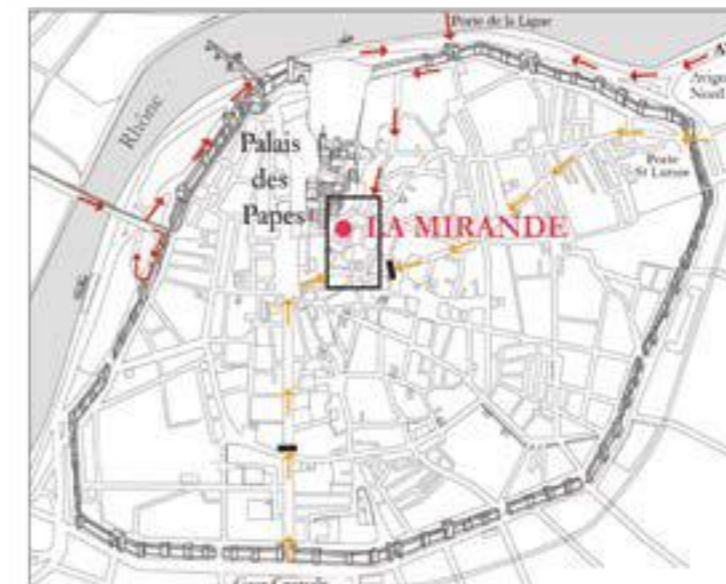
Et, "bien sûr", il y a le Pont d'Avignon, le pont brisé, dont il ne reste que quatre arches sur les vingt-deux construites en 1234, détruites par une crue majeure du Rhône en 1669.

À côté du palais, la cathédrale Notre-Dame des Doms, mélange étonnant d'architecture baroque et romane à l'intérieur, offre une vue splendide depuis son esplanade et les beaux jardins publics du Rocher des Doms, à trente mètres au-dessus du Rhône, qui dominent la ville et la campagne environnante avec la silhouette du Mont Ventoux au loin.

Avignon dispose d'un certain nombre de musées intéressants à visiter : le Petit Palais, le musée Calvet, la collection Jacques Doucet au musée Angladon, la collection (d'art contemporain) Lambert ...

La Provence étale ses richesses au quatre points cardinaux : au nord Châteauneuf-du-Pape (15 min) et Orange (25 min), à l'ouest Villeneuve (5 min), Pont-du-Gard (30 min) et Uzès (30 min), au sud Saint Remy (30 min) et Arles (45 min), à l'est l'Isle sur la Sorgue (20 min) et le Lubéron (30 min).

Ce n'est pas ici que nous pourrions donner même pas un aperçu de tout ce que la Provence peut vous offrir. Il sera notre plaisir d'élaborer avec vous les activités et itinéraires les plus adaptés.



4, place de l'Amirande - 84000 Avignon  
tel +33(0)4 90 14 20 20 - fax +33(0)4 90 86 26 85  
[www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr) - [mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)







4, place de l'Amirande - 84000 Avignon  
tel +33(0)4 90 14 20 20 - fax +33(0)4 90 86 26 85  
[www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr) - [mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)