

# Culinaire *Saisonnier*

le magazine des professionnels de la gastronomie

77 PRINTEMPS 2021 / € 11,50

Ragusano DOP / Cuisine de Hunan /  
Beluga français / AOP Gigondas





# Florent Pietravalle

## Sourcer, c'est le métier

Pour imaginer la fermentation d'une poire comme celle d'un ail noir en dessert, pour retranscrire l'idée et la saveur proche d'un agneau de présalé en faisant mariner une selle avec des algues, il faut, quelque part, être perché un peu plus haut que la normale. Il est vrai que passer quatre années au côté d'un chef comme Pierre Gagnaire prédispose à une tout autre vision de la cuisine et à l'élargissement de ses horizons. Depuis cinq

ans, La Mirande c'est le terrain de jeu du chef Florent Pietravalle. Mais avant tout, la Mirande est une honorable vieille dame qui vit le jour à Avignon avec l'arrivée des papes, au quatorzième siècle. Partiellement abîmée par un incendie elle renaquit pleinement de ses cendres trois siècles plus tard. Ultime témoin de son passé originel, une ruelle ancienne a laissé des vestiges encore visibles dans les sous-sols. La résidence connut bien

des propriétaires et de nombreux aménagements aux styles variés au fil du temps avant d'être acquise par la famille Stein en 1987. Il fallut trois années de travaux dans le plus pur respect des monuments historiques pour voir éclore un splendide hôtel cinq étoiles aux vingt-six chambres et suites, ainsi qu'un restaurant gastronomique. Au sous-sol, le long de cette ancienne ruelle déjà évoquée, dans ce qui semble être le

vestige d'une demeure vieille de plusieurs siècles, dans l'ancien quartier des domestiques, une cuisine dédiée aux cours a été installée. Même le vieux garage fait aujourd'hui office de taverne, une idée née des contraintes de la pandémie. De retour au rez-de-chaussée, c'est d'un bistrot qu'il s'agit également, de quoi satisfaire les Avignonnais et visiteurs ou nombreux touristes par une large offre en matière de boire et de manger.

### Coup de cœur

Aujourd'hui âgé de trente-trois ans, ce chef au caractère bien trempé est originaire de Montpellier. C'est d'ailleurs là qu'il fait l'école de cuisine et la connaissance d'un chef bien connu de notre magazine, un ancien Ami Saisonnier, Raoul Reichrath, alors propriétaire du restaurant Le Grand Pré à Roaix. Lorsque le chef passe le concours du MOF, Florent est son commis, il a alors dix-huit ans et découvre de façon plus approfondie le métier de cuisinier. Il a un vrai coup de cœur pour ce chef qu'il n'hésite pas à suivre trois années durant, abandonnant ainsi ses études, convaincu que le métier s'apprend mieux sur le terrain que sur les bancs d'école. Il décide ensuite de se faire engager par un chef qu'il admire beaucoup, Joël Robuchon, et il poursuit sa carrière dans son célèbre Atelier à Paris. *"J'ai appris là la rigueur, la minutie, l'approche d'une cuisine intelligente et délicieuse, tout cela dans un concept génial, cette idée de bar à tapas de très haut niveau et bien reconnu par les guides."* Une autre opportunité s'offre à lui, dans un tout autre univers cette fois, celui de Jean-Luc Rabanel à Arles. Il y reste un an. *"Je découvre auprès de ce chef un univers pleinement végétal, une révolution à l'époque puisqu'il était l'un des rares à servir un menu cent pour cent végétal où la protéine animale était juste présente pour assaisonner le légume. C'était plutôt incroyable de vivre un lieu hautement référencé qui servait un menu unique sur des tables sans nappage. Cette approche a changé ma vision du métier."*

### Un désir fort

Florent éprouve alors l'envie de se projeter dans les plus hautes sphères de la gastronomie, il en rêve même et il fait plusieurs essais à gauche et à droite avant de jeter son dévolu sur un chef adulé de tous, Pierre Gagnaire. *"C'était un immense coup de cœur que de travailler au côté de cet humain formidable,*

*d'un chef qui a une vraie histoire et qui a vécu des choses incroyables. Cuisiner avec lui était une véritable chance."* Un épisode de vie qui a filé à vive allure selon les dires du chef. Après avoir occupé tous les postes en cuisine, un désir fort de revenir dans le sud le mène à envisager une proposition de reprise d'un restaurant à Avignon. C'est là que par hasard il rencontre Martin Stein, le propriétaire de la Mirande. Les numéros de téléphone s'échangent et six mois plus tard, lorsque l'ancien chef de La Mirande s'en va, les choses se font tout naturellement et Florent dépose ses couteaux dans ce lieu unique d'Avignon. L'hôtel est comme endormi, nous sommes les seuls à y loger; la vie ne reprend que lorsque nous descendons en cuisine où une partie de la brigade s'active, histoire de ne pas perdre la main. Le chef est évidemment là, le regard quelque

peu inquisiteur, il nous paraît timide sous ses apparences frondeuses mais ce qui nous surprend très vite c'est sa curiosité insatiable, un trait qui se ressent fortement lors de la dégustation de quelques plats issus d'une cuisine qui n'appartient qu'à lui, très personnelle, voire d'auteur. Combien de fois n'avons-nous pas entendu que le point d'ancrage de nombreux chefs qui se sont lancés dans ce métier était une grand-mère ou une mère qui cuisinait bien mais Florent, lui, ne se l'explique pas vraiment, il ne sait pas trop d'où lui vient l'envie de faire ce métier mais une chose est sûre c'est qu'il l'attirait dès le départ, que près de chez lui il y avait cette école hôtelière et cet étonnement que l'on puisse apprendre un métier qu'il ne connaissait pas. Une curiosité déjà bien présente.



## Une famille

Comme il nous l'explique plus loin, ce métier est communicatif en matière de passion et l'on s'y imprègne de celle des autres pour se voir ainsi propulsé encore plus loin.

À chaque fois ce sont des univers, des rencontres, raconte-t-il, "La cuisine est une famille que l'on retrouve dans le monde entier au sein de laquelle un langage universel est compris de tous, celui des casseroles."

Très agréablement étonnés avons-nous été par la cuisine de Florent, le genre de cuisine qui vous marque et qui inévitablement vous oblige à retourner à Avignon pour à nouveau la revivre tant elle lui est personnelle. "Ma cuisine", entame-t-il, "a beaucoup évolué au cours de ces cinq années. Elle se veut aujourd'hui plus simple, plus marquée sur les saveurs et les textures, pour lesquelles les techniques se retrouvent en amont et non dans le visuel. J'adore jouer sur les accords terre-mer tant que cela reste à cent pour cent local, c'est très important pour moi."

À l'instar du chef Laurent Petit à Annecy, Florent a pris son compas pour tracer un cercle de cent kilomètres autour d'Avignon. "Ce principe me permet d'aller chercher des produits que je n'aurais pas imaginé sourcer. Prenons l'exemple du thé matcha qui n'est pas de chez nous, nous avons trouvé une farine de feuilles de tilleul qui s'en rapproche vraiment et surtout qui est nôtre, qui est spécifique et du coup cela nous amène sur un terrain où nous n'avons pas spécialement l'habitude d'aller. Prenons comme autre exemple l'anguille, un produit que j'adore mais qui malheureusement est en voie de disparition. Au train où vont les choses, elle aura disparu de la planète d'ici cinq ans. De ce fait on l'a remplacée par du maquereau que l'on travaille comme une anguille. Lorsque tu empruntes ce chemin-là, les choses deviennent vraiment hyper-intéressantes car tu peux envisager un nouvel univers d'associations. Dès que tu développes un vrai rapport avec la nature, avec les gens qui touchent la terre et qui savent t'en parler, cela t'amène des idées, cela génère des échanges qui t'emmènent là où tu n'irais pas forcément." Sourcer, c'est le métier.

## Casser les codes

Plutôt surprenant aussi de retrouver une cuisine d'un tel gabarit dans un lieu à vrai dire plutôt classique. "La Mirande est un endroit magique, hors du temps et il est vrai que ma cuisine est plutôt atypique. Il était donc intéressant d'associer ce lieu classique avec une

cuisine dite moderne, cela crée une belle transition et les clients sont très contents de cela. Lorsque tu arrives, en effet, tu t'attends à une cuisine néoclassique, ce qui était d'ailleurs le cas précédemment, mais dès lors que tu vas chercher un chef qui a travaillé chez Gagnaire, tu vas obligatoirement trouver quelque chose de plus 'fun' et j'aime ce décalage. Nous avons cependant conservé toutes les valeurs du service qui ici est très important. On peut casser les codes mais il faut respecter certaines choses qui sont primordiales comme le service, le nappage, des fauteuils confortables et un service de sommellerie conséquent. On peut en revanche y amener quelques 'twists' dans la technicité du service, dans le genre de vaisselle où la façon d'emmener le client dans ton univers." Voilà déjà quelques jours avant notre arrivée que Florent, comme tous les chefs de France, de Navarre et d'ailleurs, a été contraint de réfléchir à la façon de maintenir le contact avec sa clientèle et conserver ses équipes en jambe, et comme pour beaucoup d'autres cela se passe par de la vente à emporter. Son idée, d'abord née d'un burger classique avec chaque semaine la recette d'un chef différent, se répercutera sur les prochaines, toujours dans l'esprit streetfood allant du hot dog de la mer, au bao burger en passant par le chawarma. Un succès garanti vu la file d'attente sur le trottoir de La Mirande et la grande agitation qui règne en cuisine.

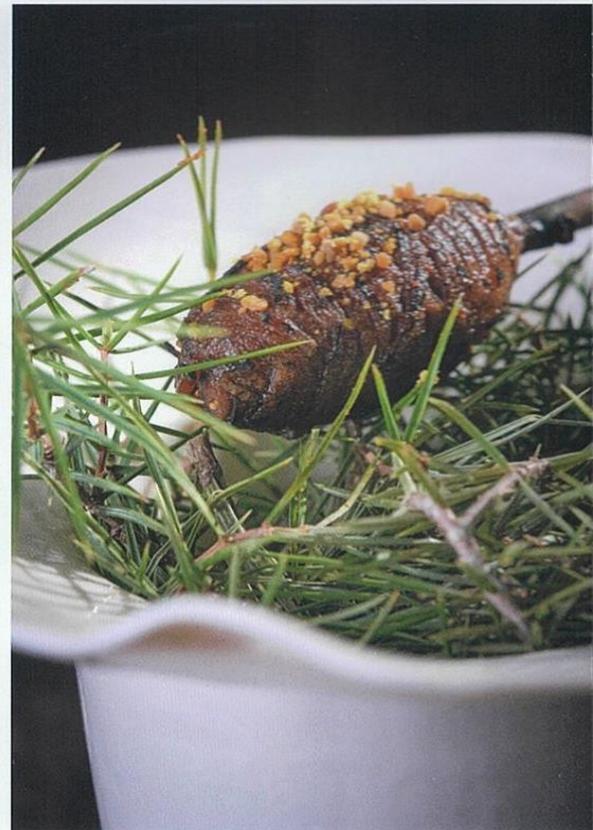


## Le goût d'un produit

D'où lui viennent d'ailleurs ses idées hormis par le fait d'être en rapport avec des producteurs et des fournisseurs hors du commun? "Je ne sais pas trop l'expliquer mais ma cuisine est surtout le fruit de la réflexion. Je tente, on trouve une technique, on fait des essais et si ça marche on pousse encore plus loin dans les goûts et les textures. Comme je l'ai déjà dit ma cuisine est simple et je ne recherche pas la complexité visuelle. Je ne souhaite pas que le client face à une assiette s'interroge sur sa réalisation. Je veux juste que la technique s'efface par rapport à la simplicité du produit. Nous travaillons beaucoup sur les fermentations et les caramélisations car je veux une cuisine qui rehausse les saveurs au point de trouver à chaque fois la technique qui permettra d'augmenter le goût d'un produit. J'ai avec le temps une palette de saveurs et de repères en tête, et avec ces techniques cela te pousse encore plus loin." La situation, la crise sanitaire que nous traversons nous impose de demander aux chefs que nous rencontrons comment ils envisagent l'avenir qui, à notre sens, ne sera plus tout à fait pareil. "Je pense que nous allons nous orienter de plus en plus vers le local. Les frontières fermées l'on se rendra de plus en plus compte de ce que l'on a à côté de chez soi et qu'il y a plein de choses géniales à exploiter. Puis un produit n'est bon que dans le pays où il pousse. Un avocat n'aura certainement pas la même saveur au Mexique, à peine cueilli, qu'ici. Un cuisinier doit obligatoirement se réinventer mais dans le cas présent, celui qui ne le fera pas sera un peu foutu. Pour cela il faut se poser les bonnes questions et puis la gastronomie de demain a déjà commencé aujourd'hui." Cette dernière intégrera aussi la cuisine de rue? "Elle a toujours existé, mais plutôt ailleurs. En France c'est moins poussé bien que médiatiquement aujourd'hui l'on en parle beaucoup. Le tout sera de trouver le bon équilibre. Si le client aujourd'hui est sans doute plus regardant sur le prix, il faudra que cette offre reste de qualité."

### 📍 LA MIRANDE

Place de l'Amirande – Avignon  
T 0033 490 142 020  
[www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr)



## Bœuf / caviar / raifort

**INGRÉDIENTS:** caviar, oxalis, bœuf bushi (bœuf séché comme un katsuobushi et râpé en salle).

**Pour le yaourt de raifort:** 100 g de crème épaisse, 100 g de raifort frais.

**Pour la gelée de bœuf au garum:** 500 g de paleron de bœuf, garniture aromatique, 50 g de garum.

Centrifugez le raifort du yaourt puis mélangez-le jus à la crème épaisse. Laissez reposer pendant 24 heures jusqu'à ce que l'ensemble caille. Coupez le paleron en cubes puis versez-le dans un récipient avec la garniture aromatique. Couvrez à hauteur d'eau, salez légèrement puis laissez mijoter pendant 3 heures à feu doux. Ajoutez ensuite le garum, rectifiez l'assaisonnement et faites prendre au froid. Dans un verre, dressez le yaourt de raifort puis la gelée de bœuf. Couvrez de caviar et garnissez de quelques feuilles d'oxalis. En salle, râpez le bœuf séché et accompagnez ce plat d'une ginger beer au concombre.

## Huître sauvage de Camargue / sauce XO / lard de pays

**Pour la crème glacée à l'huître:** 10 huîtres, 20 g d'échalote, 20 g de poudre de lait, 10 g de vinaigre de xérès, 10 g de vinaigre balsamique blanc.

**Pour les huîtres chaudes:** 50 g de lard de pays, 4 huîtres de Camargue, 50 g de beurre, 50 g d'échalote, 50 g de vin blanc, sauce XO.

Ouvrez les huîtres et récupérez l'eau. Faites bouillir cette eau avec la poudre de lait. Mixez ce mélange avec les échalotes puis chinoisez et versez dans des bols à Paco. Bloquez au grand froid puis turbinez à l'envoi. Réalisez un beurre blanc avec l'échalote, le vin blanc et le beurre. Faites-y infuser le lard durant 1 heure puis filtrez. Grillez l'huître au barbecue. Disposez la sauce XO dans le fond de la coquille d'huître puis disposez l'huître grillée et nappez de beurre blanc. Dressez une quenelle de glace dans une autre coquille d'huître puis dressez les deux coquilles côte à côte.

## Carotte / miel / pollen

**INGRÉDIENTS:** 8 carottes sanguines, saumure à 5 %, bâtons de houx, pollen frais.

**Pour le laquage:** carottes vrac, 50 g de miel, 50 g de garum de pollen.

Réalisez des spaghettis de carotte à l'aide d'une mandoline japonaise. Mettez-les en saumure pendant 24 heures. Enroulez les spaghettis de carotte autour d'un bâton de houx puis mettez sous vide et faites cuire pendant 1 heure à 90°C. Fumez ensuite les carottes puis poursuivez leur cuisson pendant 2 heures dans un four à 50°C. Pour le laquage, faites cuire les carottes vrac pendant 2 heures dans un four à 50°C. Centrifugez les carottes puis récupérez le jus. Mélangez ce dernier avec le miel et le garum puis faites réduire à consistance sirupeuse. Laquez les bâtons de carotte avec la réduction puis grillez-les au barbecue. Dressez sur une assiette puis saupoudrez de pollen.



## Oursin / fût de marc de Châteauneuf-du-Pape

Pour le jus d'oursin: 6 carapaces d'oursins, 100 g de vin blanc sec, garniture aromatique, 10 cl d'eau d'oursins, bois de fût de marc de Châteauneuf-du-Pape.

Pour les ravioles: 4 langues d'oursins, 250 g de farine 00, huile d'olive, 200 g de jaunes d'œuf.

Colorez les carcasses d'oursins à la flamme. Faites suer la garniture aromatique puis ajoutez les carcasses torréfiées. Mouillez de vin et d'eau d'oursins puis faites réduire. Pour la pâte à ravioles, mélangez la farine et les jaunes d'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène puis laissez-la reposer pendant 12 heures au froid. Abaissez la pâte au laminoir puis réalisez des agnolottis avec les langues d'oursins. Faites cuire ces derniers à l'eau bouillante salée. Versez le bouillon d'oursins dans un Cona puis faites-le infuser avec du bois de fût de marc de Châteauneuf-du-Pape. Dressez les ravioles dans une carapace d'oursin puis versez le bouillon chaud dessus.

## Agneau imprégné aux algues / pomme de terre des sables

INGRÉDIENTS: 1 selle d'agneau, kombu de Méditerranée.

Pour le jus d'agneau aux algues:

120 g d'algues, 160 g de sucre, 1 kg de collier d'agneau, échalote, ail, 2 litres de fond brun.

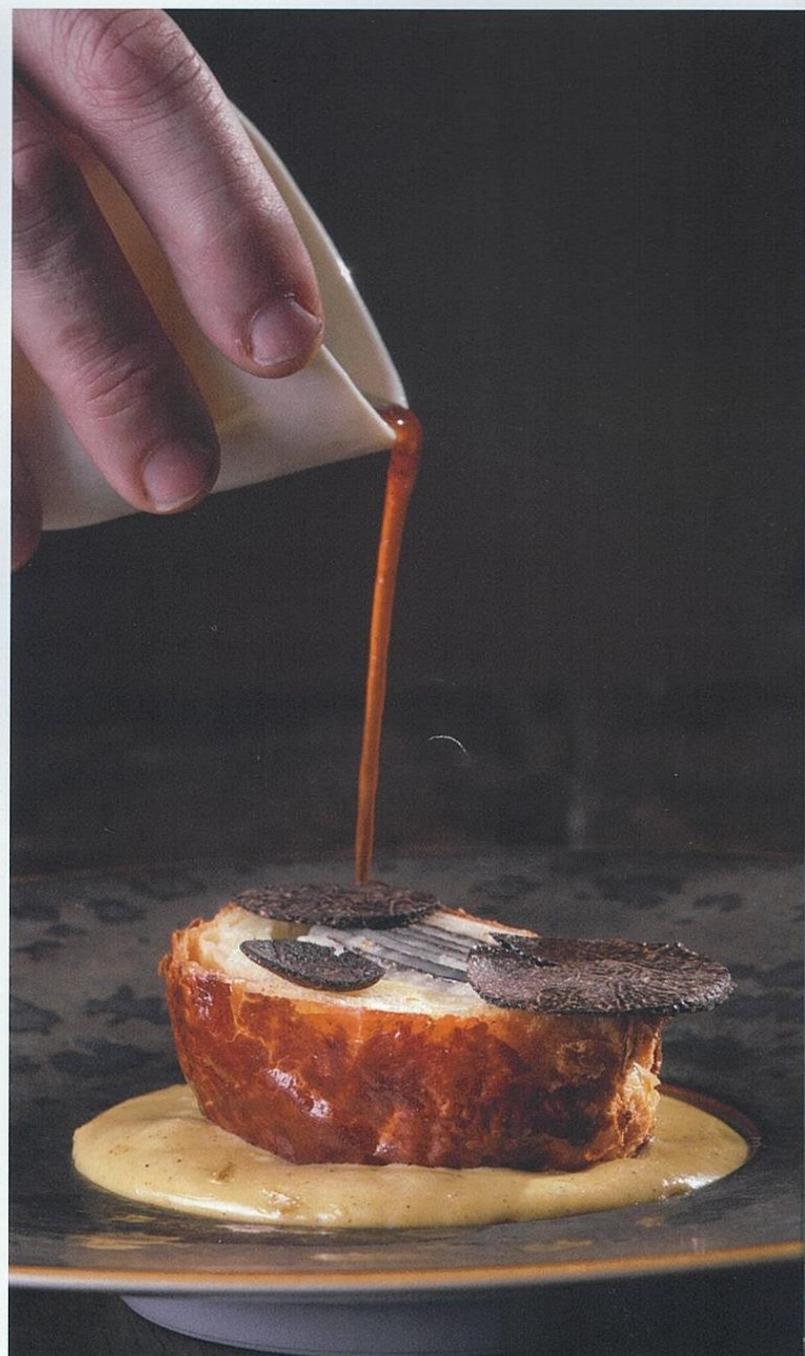
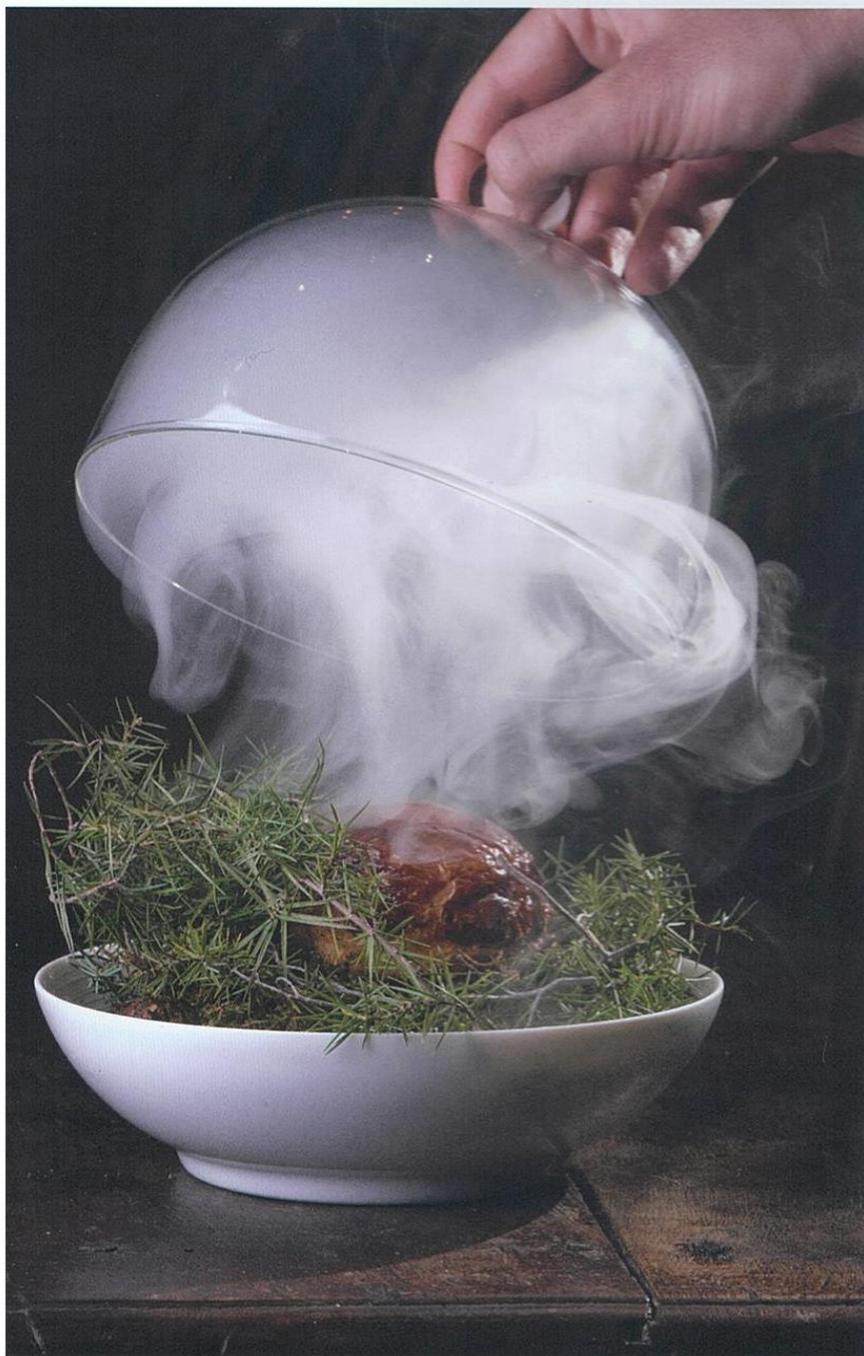
Pour les chips de riz: 100 g de riz sauvage, 50 g d'algue, 100 g d'eau.

Pour le Sarrancon: 200 g de yaourt fermier, 25 g de vinaigre balsamique blanc, 50 g d'un mélange d'ail, d'échalote et de ciboulette, 50 g de confiture d'algues.

Pour les pommes de terre confites: algues hachées, 1 blanc d'œuf, 100 g de farine, 100 g de sel, 200 g de pommes de terre des sables.

Mettez sous vide la selle d'agneau emballée dans les algues du Grau-du-Roi. Laissez imprégner pendant 24 heures. Retirez la selle du sac puis faites-la sécher pendant 2 jours en chambre de maturation. Faites cuire la selle doucement sur la braise. Pour le jus, hachez les algues préalablement réhydratées pendant 24 heures puis ajoutez le sucre et faites cuire comme une confiture. Détaillez le collier d'agneau et colorez-le. Ajoutez les échalotes puis l'ail. Mouillez de fond brun et laissez cuire à feu doux pendant 12 heures. Filtrez puis assaisonnez de confiture d'algues. Pour les chips faites cuire le riz avec les algues dans de l'eau. Mixez le tout au thermomixeur puis étalez dans des pochoirs. Séchez pendant une nuit dans un four à 80°C. À l'envoi faites souffler les chips dans une huile bien chaude. Rassemblez tous les éléments du Sarrancon puis laissez reposer pendant 2 heures au froid. Pour les pommes de terre mélangez les algues avec le sel, le blanc d'œuf et la farine. Enveloppez les pommes de terre de cette pâte puis faites-les cuire pendant 1 heure à 180°C. Présentez la selle à table puis tranchez-la et dressez-la avec les différentes composantes.





## Tuber melanosporum / extraction de céleri / sabayon au café

**INGRÉDIENTS:** 2 céleris-raves, échalote, ail, beurre, épines de pin, truffe melanosporum.

**Pour la brioche:** 500 g de pâte à brioche feuilletée, 100 g de truffe melanosporum, 1 œuf, huile d'olive.

**Pour le sabayon:** extraction de café à froid, 4 jaunes d'œuf, 200 g de beurre clarifié.

Taillez le céleri à l'emporte-pièce puis faites-le confire pendant 2 heures dans de l'huile d'olive à 92°C. Laissez refroidir et taillez-le à la mandoline. Recomposez-le en intercalant des lamelles de truffe. Emballez-le dans la pâte à brioche puis dorez-le à l'œuf battu. Faites cuire pendant 17 minutes dans un four à 180°C. Taillez l'autre céleri en cubes et faites rôtir ces derniers avec les parures de l'autre céleri au beurre dans une plaque à rôtir. Émincez finement l'échalote et l'ail, et ajoutez-le à la fin de la coloration du céleri. Laissez refroidir puis centrifugez. Mettez le jus en poche

et faites cuire durant toute la nuit à 85°C. Filtrez puis faites réduire à la consistance voulue. Fouettez les jaunes d'œufs au bain-marie puis émulsionnez au beurre clarifié. Assaisonnez d'extraction de café puis versez dans un siphon et chargez en gaz. Réservez au chaud. Fumez la brioche de céleri au sapin puis coupez-la en deux. Dressez dans une assiette puis versez du jus de céleri et du sabayon au café. Râpez quelques lamelles de truffe sur l'ensemble.



[www.culiboutique.eu](http://www.culiboutique.eu)