

Hot Spot : La Mirande d'Avignon

Une échappée immersive en plein cœur
historique d'Avignon

14.07.2020
by L'Officiel Voyage



Facade

À seulement 3 heures de train de la capitale, **Avignon** représente une ville idéale pour s'échapper le long d'un weekend autour de l'art, de l'histoire et de l'oéno-gastronomie. Connue comme la **Ville des Papes**, cette perle de la Provence doit beaucoup de sa beauté actuelle à cette période (à partir de 1307) où le Pape et sa cour séjournèrent dans la ville. La petite et paisible ville française a été pendant des années un chantier de construction permanent, jusqu'à être baptisée la "Deuxième Rome". Aujourd'hui c'est un musée en plein air, qui recueille certaines des plus belles œuvres du pays.

Et comme souvent, l'Art et l'Histoire ne manquent jamais d'être accompagnés par la gastronomie ! La culture historique de la vigne et l'art du bien manger font de la ville un terreau riche qui est loin de nous laisser indifférent. On raconte même que le dernier Pape a pleuré en quittant la ville, convaincu qu'il ne trouverait jamais un tel vin en Italie.

À l'ombre de son bourdonnement mais au cœur de la ville, non loin du Palais des Papes, on pose nos valises à **La Mirande**, un hôtel 5 étoiles à l'élégance intemporelle, qui nous invite à devenir un véritable témoin de l'Histoire.

Edifié par un Cardinal au début du 14^{ème} siècle, la livrée de Saint-Martial - *terme historique désignant la demeure des cardinaux* - était renommé pour ses réceptions somptueuses. L'hôtel particulier brûle en 1410 et une nouvelle demeure est construite sur les ruines. Elle devient ensuite la demeure du maire d'Avignon (Hôtel Pamard) et sera enfin rachetée par la famille **Stein** en 1987.

C'est un travail de rénovation titanesque que Martin Stein, aujourd'hui Directeur de l'établissement, a mené, avec François-Joseph Graf, renommé décorateur, en s'appuyant sur les meilleurs artisans avignonnais.



Le Jardin

Au rez-de-chaussé, le patio - anciennement terrasse - constitue le cœur de la maison. et nous invite à prendre le thé avec un bon livre. L'accès au **Restaurant Gastronomique**, étoilé au guide Michelin, se fait sous l'oeil avisé de son chef **Florent Pietravalle**. Il a réouvert ses portes 4 jours sur 7 dans les salons et le jardin, du jeudi à dimanche inclus.

Au sous sol, les coulisses et galeries souterraines ont été aménagées et accueillent les clients dans une ambiance insolite, grâce à l'exposition de l'artiste américain Timothy Hennessy. C'est ici que la **Table Haute** de La Mirande s'adapte aujourd'hui aux nouvelles

règles de distanciation et devient : **Mirage** - contraction de *Mirande et Garage* -, pour des repas à emporter ou à consommer sur place dans l'ancien garage et les espaces attenants de l'hôtel. C'est l'équipe de la Table Haute et de l'Ecole de Cuisine qui concocte dans la cuisine du 19ème siècle un menu du jour à base de produits frais, locaux et bio.

Petit plus - si tant est que nous en ayons encore besoin -, La Mirande réserve un accueil chaleureux à nos fidèles compagnons de voyage à quatre pattes. Un panier et de l'eau fraîche les attendent dans votre chambre.