

La Mirande à Avignon, l'hôtel mythique de la Cité des Papes

AU CŒUR D'AVIGNON, L'HÔTEL DE LUXE LA MIRANDE ILLUSTRE LA RICHESSE DE SON PATRIMOINE SÉCULAIRE. CE REFUGE HORS DU TEMPS ÉVOQUE LES DEMEURES DE PROVENCE DU XVIIIÈ SIÈCLE, TANDIS QU'AU PIANO, LE CHEF ÉTOILÉ FLORENT PIETRAVALLE INTERPRÈTE UN HYMNE À LA TERRE ET À LA BIODIVERSITÉ.

Y MIREILLE GIGNOUX, LE MARDI 30 MARS 2021



LE PITCH | LA MIRANDE, UN HAVRE DE SÉRÉNITÉ AU CŒUR D'AVIGNON

À l'ombre du majestueux Palais des Papes, La Mirande, hotel particulier du vieil Avignon, raconte l'Histoire au présent. Son imposante façade baroque dissimule une demeure d'exception, réminiscence du siècle des Lumières. Livrée cardinalice (résidence de cardinal) après l'installation des Papes en Avignon en 1309, puis hôtel particulier de familles aristocratiques et de grandes lignées avignonaises, la Mirande a superposé les styles jusqu'au déclin des fières maisons provençales au début XXe siècle.

En 1987, un couple d'origine allemande, Hannelore et Achim Stein, passionnés par les vieilles bâtisses et collectionneurs de meubles et peintures, a acquis cette demeure secrète qui avait perdu son lustre d'antan. Avec la complicité du décorateur parisien François-Joseph Graf et de l'architecte avignonais Gilles Grégoire, puis de leur fils Martin, ils ont remodelé les intérieurs, utilisant matériaux et méthodes de construction à l'ancienne. Résultat : un luxueux hôtel 5- étoiles qui témoigne de l'art de recevoir aux XVIIIe et XIXe siècles.

YONDER
Voyagez inspirés

HÔTEL TESTÉ ET APPROUVÉ PAR
LA RÉDACTION DE YONDER |
SÉJOUR EFFECTUÉ EN MARS 2021



LA MIRANDE | COMMENT EST L'HÔTEL ?

La Mirande doit son nom à une célèbre salle du Palais papal. Après trois ans de travaux colossaux, dont le démontage et remontage des parquets pour perpétuer le bruit des pas caractéristique de ceux du XVIIIe, la bâtisse a retrouvé son âme aristocratique. Tentures et lustres d'époque côtoient fauteuils capitonnés et tableaux de maîtres au fil des pièces, telle la petite salle à manger Napoléon III aux boiseries et vaisselier d'origine ou encore ce cabinet chinois redessiné en fonction d'un papier peint rare fabriqué en Chine au XVIIIe. Le salon rouge au plafond peint abrite le bar, le grand patio couvert d'une verrière se prête au tea time.

Parée d'une tapisserie de Bruxelles du XVIIe, sous un plafond à double caisson Renaissance, la salle Cardinalice, où les cardinaux du XIVE siècle recevaient les papes à dîner, accueille le restaurant étoilé.

Autres tables, Le Mirage, à l'ambiance taverne, dans les vestiges médiévaux de l'ancienne livrée, la Table Haute, table d'hôte et école de cuisine, dans les anciens quartiers des domestiques, et la Salle à Manger, alternative décontractée à la carte dans le salon jardin Louis XV.

La table gastronomique de La Mirande menée par le chef Florent Pietravalle
© Christophe Bielsa



Focus sur le chef Florent Pietravalle

Depuis l'arrivée de Florent Pietravalle en 2016, la table de la Mirande renoue avec l'excellence. Le jeune chef montpelliérain, qui a fait ses armes chez Joël Robuchon, Jean-Luc Rabanel et Pierre Gagnaire durant quatre ans, laisse ici libre cours à son inventivité pour séduire les papilles. Pas de carte, mais une valse à 6 ou 9 temps, composée à partir des arrivages du jour, avec une ligne conductrice.

Florent réalise lui-même ses garum, fermentations à base de bœuf ou d'autres produits, et ses préparations pour les jus, comme sa sauce XO (condiment à base de fruits de mer...). Il privilégie les circuits courts avec les producteurs locaux qui livrent quotidiennement, y compris pour les poissons avec Mathieu Chapel, son pêcheur attitré.

Une expérience culinaire à la fois gourmande et étonnante. Par exemple son asperge verte et jaune de poule Ajitama-Orties, une composition végétale très photogénique, où l'asperge délicatement brûlée est auréolée d'un condiment jaune d'œuf et surmontée d'herbes fraîches. Ou son aiguillette de boeuf Aubrac mûré à juste température, mûres sauvages fermentées, oignons de pays brûlés, jus au garum de bœuf maison. Difficile aussi de ne pas succomber à sa macération de poire noire, un délicieux dessert-sorbet au goût unique, imaginé à partir d'une poire lentement confite sous vide pendant des mois, comme peut l'être l'ail noir.

Le talentueux maître queux, avec son caractère de découvreur autant que d'artiste, est déjà aux portes du deuxième macaron Michelin.



ET LES CHAMBRES ?

Les 25 chambres, dont cinq dans un pavillon du jardin, offrent une jolie vue sur le grand palais gothique classé à l'UNESCO. Elles sont agencées comme au XVIII^e siècle, avec bas lambris, chambranles et corniches encadrant de grands panneaux de tissu tendu. Chacune est habillée avec sa propre toile de coton imprimé, les fameuses indiennes ou toiles de Jouy historiques, en accord avec les lourds rideaux doublés de soie. Ces tentures murales XVIII^e ont été rééditées par les maisons Braquenié, Canovas, Rubelli, etc. selon différents thèmes : La Rivière Enchantée, La Roseraie, Le Bambou, La Corne d'Abondance... Pour ne pas heurter l'œil, une fois éteint, le téléviseur à écran plat disparaît dans le miroir du trumeau (une première mondiale).

Même atmosphère dans les salles de bains Belle Époque, avec baignoire encastrée en marbre de Carrare, robinetterie de style édouardien et papiers peints imprimés à la planche. Une lumineuse suite d'angle de 57 m², pourvue de six grandes fenêtres, rend hommage aux ikats français à dessins floraux, reconnaissables à leurs caractéristiques motifs flous.

La chambre 31 à La Mirande © Christophe Bielsa



LA MIRANDE | CE QU'IL FAUT RETENIR ?

Un monument historique bien vivant. Fidèle aux ambiances évocatrices du XVIII^e, La Mirande invite ses hôtes à remonter le temps. Comme une immersion dans le siècle de tous les enchantements.

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE ?

Au cœur de l'agitation urbaine avignonnaise, une adresse élégante et empreinte de sérénité qui raconte l'histoire des secrètes demeures de Provence d'antan.

C'EST OÙ ?

Au cœur du vieil Avignon, à deux pas du Palais des Papes. TGV Paris-Avignon 3h. Transfert privé sur demande jusqu'à La Mirande.

LA CHAMBRE À BOOKER ?

- L'une des 9 chambres Deluxe de 21 à 35 m², par exemple le 38 Les Buveurs, motifs toile de Jouy roses ;
- Avec un enfant, l'une des 16 chambres Grande Deluxe de 33 à 43 m², par exemple la 35 La Marchande d'Amour ;
- Le site de l'hôtel présente des gros plans sur les diverses tentures et le numéro de chambre correspondant pour choisir selon son goût.



Le restaurant Le Mirage
© Christophe Bielsa

La Mirande, 5 choses que l'on a particulièrement aimées

- La localisation de cette adresse raffinée, à deux pas du Palais des Papes, très convoitée pendant le Festival ;
- L'impressionnante façade baroque ;
- Les intérieurs qui incarnent la splendeur d'une époque révolue ;
- Le minutieux travail de restauration, notamment les tentures XVIIIe rééditées par les grands du textile français ;
- La cuisine du chef Florent Pietravalle, qui vient d'ajouter à sa première étoile, conquise en 2019, l'étoile verte Michelin pour son approche durable de la cuisine.

BON À SAVOIR ?

La vieille cuisine de La Mirande, où trône encore un vieux fourneau à bois du XIXe, accueille depuis 1994 La Table Haute. Dans cette école de cuisine, ambassadrice des produits locaux, quelques chefs de la région viennent à tour de rôle initier les passionnés à la gastronomie provençale.

À noter en mars et avril 2021 : l'hôtel la Mirande est ouvert les week-ends avec un forfait « Qui dîne dort » incluant la nuitée à -30 ou -50% et la cuisine étoilée du chef servie en chambre.

