

Le blog de
Gilles Pudlowski
Les pieds dans le plat



Florent Pietravalle © GP



Langoustines en tempura © GP



Perdreau mariné et chutney de potimarron © GP



Chapon au jus de bouillabaisse © GP

La Mirande

« Avignon : savoureuse Mirande »

Cette merveilleuse maison qui fut une « livrée cardinalice » et fait face au Palais des Papes – sur l'arrière de ce dernier, avec une vraie discrétion –, on l'a souvent vantée. Elle eut sa période bourgeoise, avec Jean-Claude Aubertin, elle eut sa période créative, avec François Secrétin, mais aussi, il y a longtemps avec Daniel Hébet, désormais au Bistrot du Quai de l'Isle sur Sorgue. Voilà qu'elle retrouve des vertus créatives et à la fois grande bourgeoise, avec le très doué Florent Pietravalle.

Ce natif de Montpellier, fort discret, qui travailla à Arles chez Jean-Luc Rabanel, mais aussi longuement chez Pierre Gagnaire, au Balzac à Paris, après avoir oeuvré chez Joël Robuchon à l'Atelier Saint-Germain et au Grand Pré à Roaix, avec Raoul Reichrath, sait tout faire: magnifier la tradition, jouer les idées de saison avec légèreté, taquiner le gibier en saison, les poissons et les crustacés sous toutes leurs formes, la Provence comme le reste de nos provinces exaltées avec précision et tendresse.



Raviole de lièvre à la royale © GP



Tourte de lièvre © GP



Ambiance © GP



Thym citron © GP



Tarte au chocolat, glace café © GP

Des exemples de ce qu'il propose ? Les langoustines en tempura en guise d'amuse-gueule raffiné, le perdreau mariné, farci de foie gras, présenté façon sucette avec son chutney de potimarron, le maquereau mariné aux agrumes, avec sa poutargue râpée, comme l'ormeau au citron vert avec son granité de vodka et concombre, et encore le joli couplet sur le chapon cuit entier avec son jus de bouillabaisse à l'eau de l'olive, produite par Manguin sur l'île de la Barthelasse.

On ajoute le morceau de bravoure d'automne qu'est le lièvre en trois façons: premier service, escalopé, avec des pommes soufflées, le second, façon royale sous sa raviole, le troisième en tourte au foie gras, sans omettre ce joli tartare de topinambour. Avec lesquels les grands châteauneuf du pape d'une carte princière (joli domaine de Pignan ou encore de Saint-Préfert) s'harmonisent à merveille.

On n'oublie pas les desserts, comme la tarte soufflée au chocolat avec sa bouleversante glace café grand cru et le thym citron travaillé en boule façon tarte citron meringuée. Bref, une cuisine savoureuse et séduisante pour un lieu toujours magique, à redécouvrir séance tenante.