



Florent Pietravalle ainsi que son équipe ont travaillé trois ans pour récupérer l'étoile de La Mirande.

FLORENT PIETRAVALLE Hôtel La Mirande à Avignon

“Les propriétaires m’ont soutenu”

Arrivé en avril 2016 à La Mirande, hôtel particulier du XVIII^e siècle situé au pied du Palais des papes, Florent Pietravalle prône une cuisine responsable. En accord avec la famille Stein, propriétaire de l'établissement.

« Je suis sur un nuage. Lorsque j'ai reçu l'appel du Guide Michelin, j'étais de repos, à la maison, en train de jouer avec ma fille. Oui, j'ai

été surpris. Même si nous avons travaillé pour cela, nous ne nous y attendions pas et nous nous étions préparés à ne pas avoir l'étoile. Elle résulte du travail de fond d'une équipe de vingt personnes. C'est une très belle satisfaction professionnelle, et je pense à tout ceux qui ont participé à l'obtention de cette distinction, qui nous ont suivis avant le macaron et plus ►



“J’ai envie de remercier trois chefs qui m’ont montré leur identité”

► particulièrement mes proches, notamment mon épouse, qui m’a soutenu dans les moments difficiles.

Nous avons bien sûr œuvré pendant trois ans dans le but de retrouver l’étoile de la table gastronomique. Nous gardions cet objectif en tête. Même si la famille Stein, qui a sauvé La Mirande de l’oubli voilà trente ans, ne nous a jamais fixé d’autre cahier des charges que l’excellence et la satisfaction du client. Alors nous sommes évidemment très contents.

Chaque étape de ma vie professionnelle m’a apporté quelque chose. Aujourd’hui, j’ai envie de saluer trois chefs qui m’ont montré leur identité : Joël Robuchon, pour la cuisine classique, un véritable réinventeur de la cuisine française ;



On apprécie grandement les tables nappées jusqu’en terrasse, dignes d’un étoilé !

Maquereau mariné aux agrumes.

Jean-Luc Rabanel, pour le côté végétal, avec une cuisine du vivant fondée sur le légume, le bio et l’expérimentation ; et enfin Pierre Gagnaire, pour son génie créatif hors norme ! À travers ces chefs, j’ai appris la rigueur. Pas uniquement des recettes, mais une véritable compréhension de la cuisine et pourquoi on la fait. C’est important. Une anecdote : le chef Pierre Gagnaire m’avait dit, à raison, que je mettrais trois ans pour avoir l’étoile. C’est un état d’esprit que l’on transmet, un bâton de relais. Aujourd’hui, c’est mon tour. » ☺