

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



TEMPÊTE SUR LE COMMERCE MARITIME

La pandémie a désorganisé les échanges commerciaux sur les océans. Pénurie de conteneurs, envol des prix, embouteillages dans les ports... Plongée dans les eaux tourmentées de la mondialisation.

MUSÉES

Eike Schmidt,
le Kaiser des Offices

TOURISME

Pierre & Vacances
à l'heure de la succession

DESIGN

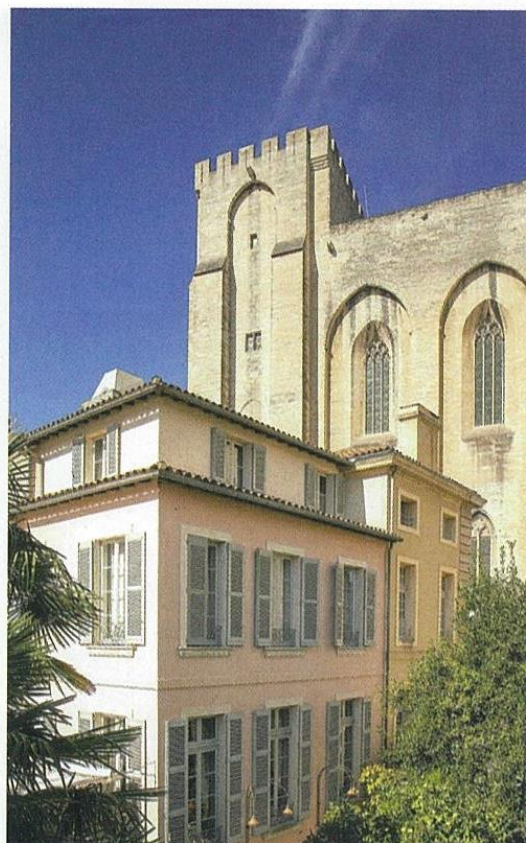
La nouvelle vague
des créateurs africains

IMPÔTS : CE QUI PEUT ENCORE ALLÉGER LA FACTURE

N° 288. SUPPLÉMENT AU N° 2343 DU QUOTIDIEN "LES ECHOS" DU 30 AVRIL 2021. NE PEUT ÊTRE VENDU SEPARÉMENT. 5,50 €



Code Etude ACPM



CHRISTOPHE BIELSA

Adossé aux palais des Papes, l'hôtel cinq étoiles cultive le style siècle des Lumières.

LE REPAIRE

LA MIRANDE, L'ENVERS INTIMISTE DE LA CITÉ DES PAPES

AVIGNON Au carrefour de la Provence et du Languedoc, la capitale du Vaucluse est l'ancrage idéal pour une escapade dans le Sud.

LE CONCEPT Livrée cardinalice au ^{xiv}^e siècle puis hôtel de Vervins sous Louis XIV, La Mirande, adossée au palais des Papes, a toujours joui d'un énorme cachet. Aujourd'hui remanié en hôtel particulier du siècle des Lumières par la famille Stein, actuelle propriétaire, cet établissement intimiste prisé des Avignonnais et auréolé de cinq étoiles, a gardé toute son âme. Il s'y dégage l'atmosphère d'une maison de famille aristocratique, où il est bon de se poser loin des tumultes de la ville.

LA DÉCO Confiée à François-Joseph Graf, au penchant flamboyant, elle obéit aux préceptes en vogue au ^{xviii}^e. Côté chambres, bas lambris, chambranles et corniches encadrent de grands panneaux de tissu tendu. Et quels tissus ! Tous enluminés de motifs sophistiqués, qu'il s'agisse des fameuses indiennes ou des toiles historiques de Jouy, motifs que l'on retrouve jusqu'aux salles de bains de style Belle Époque, avec baignoire encastrée. Outre la salle de restaurant et la *Table Haute*, en sous-sol, l'hôtel dispose d'un patio, d'un « salon rouge »

avec cheminée, ou encore d'une terrasse et d'un jardin de curé, donnant sur le palais des Papes. Selon l'heure du jour, libre à l'hôte de passage de s'installer où bon lui semble.

LE COÛT « *La bonne cuisine, cela passe par un état d'esprit* », souligne le chef Florent Pietravalle, auréolé d'une étoile en 2020 et – suprême récompense pour ce cuisinier engagé –, d'une étoile verte en 2021. Une cuisine locale, qui oscille entre terre et mer. « *À chaque plat, une histoire, un producteur, un lieu-dit. Ce qui nécessite beaucoup de travail en amont* », poursuit-il. Le plat signature de ce chef de 32 ans formé chez Pierre Gagnaire : un agneau de Sisteron travaillé avec des algues du Grau-du-Roi, à la recherche d'une salaison naturelle. Autre pépite, un « élixir » élaboré à partir d'une poire « noire », brunie à basse température pendant trois mois puis macérée pendant un an dans une eau-de-vie de poire, dont seule la distillerie Manguin, sur l'île de la Barthelasse, a le secret. **Caroline Knuckey**

LES CHAMBRES : 26 chambres et une suite.

COMBIEN : à partir de 415 € (petit-déjeuner 30 €).

C'EST OÙ : 4, place de l'Amirande, 84000 Avignon.
Tél. : 04 90 14 20 20. www.la-mirande.fr