

les Echos

La Mirande, le nouveau pape d'Avignon

Disciple de Pierre Gagnaire, le chef Florent Pietravalle stupéfie par sa créativité. Une expérience inoubliable.



©Illustration Amélie Falière pour «Les Echos Week-End »

Au pied du Palais des Papes, [l'hôtel de « La Mirande »](#) sort enfin d'une longue léthargie forcée. Il était temps. Ici ne travaillent que des passionnés. C'est le cas du patron, Martin Stein, un Allemand francophile (et italophile) féru d'histoire qui consacre sa vie à bichonner cette demeure du XIV^e siècle où logeaient des cardinaux du Palais d'en face. C'est aussi le cas du chef, Florent Pietravalle, 33 ans, disciple de Pierre Gagnaire dont il semble avoir hérité l'infinie créativité.

Depuis son arrivée, Florent hisse le restaurant à la hauteur sacrée du lieu. Avec lui, les disruptions gastronomiques défilent naturellement, comme si inventer des recettes, ou des ingrédients, allait pour lui de soi. Dès la première bouchée on est scotché : quelques grains de caviar posés sur un yaourt au raifort condimenté au « garum », une version antique du nuoc-mâm préparée sur place, en laissant fermenter chutes de boeuf et parures de crustacés.

Envoûtante « poire noire »

Même stupéfaction lorsqu'arrivent les huîtres de l'étang de Thau sauce XO et beurre blanc, l'asperge rôtie au jaune de poule et orties, l'ébouriffante noix de ris de veau à la poutargue, le pavé de truite à l'oseille (un peu plus classique), les ravioles de langues d'oursin nageant dans un bouillon infusé au bois de fût de châteauneuf-du-pape, et l'extraordinaire carpaccio de boeuf maturé sur place.

Le plus inoubliable clôt le repas : un dessert glacé envoûtant à base de « poire noire », un fruit caramélisé à 70 °C pendant plusieurs semaines, sur le modèle de l'ail noir. Le jeune chef défend des valeurs en cuisine. Ses fermentations sont longues mais ses circuits courts. Dans la cave, il a même installé une champignonnière nourrie au compost. Bientôt les pleurotes élevés au sous-sol rejoindront les assiettes. Une gastronomie circulaire.

La Mirande : 4, place de l'Amirande, 84000 Avignon.

Tél. : 04 90 14 20 20.

Ouvert le midi et le soir pour les résidents de l'hôtel. En ce moment, une nuit, petit-déjeuner et dîner pour deux à partir de 748 €. Sinon, menus à 60 € le midi, à 110 ou 160 € le soir.