



Maisons CÔTÉ SUD

N° 190 — août - septembre 2021

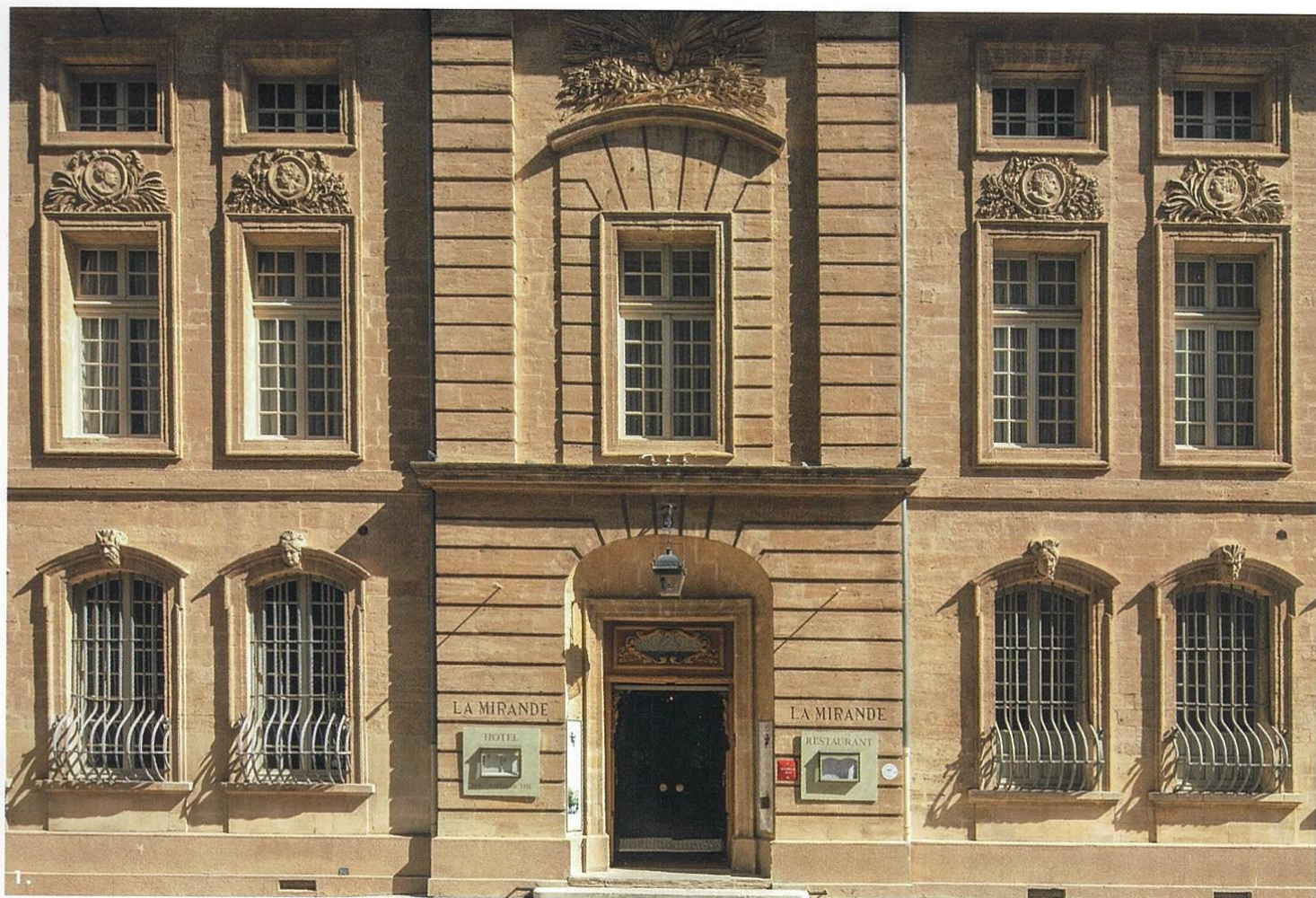
www.cotemaison.fr

NOUVELLES PERSPECTIVES

PORTO-VECCHIO/FIGARI/BONIFACIO
LA CORSE AU NATUREL

SALLES DE BAIN, BEAUTÉ ET UNIVERS DES SENS
CANAPÉS À GÉOMÉTRIES VARIABLES





1, 3, 5. Derrière la façade de La Mirande, ouvrage classique de l'architecte Pierre Mignard, l'hôtel est un voyage dans le temps, du XIV^e siècle à nos jours. 2. Aux commandes de sa table, le chef Florent Pietravalle, une étoile, une étoile verte Michelin, et le label Écotope saluant sa cuisine durable et inventive. 4. Au menu de l'expérience «Food and Art» associée aux champagnes Ruinart et à l'artiste David Shrigley: langoustine, carotte, pollen et Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009.

En Avignon

RENCONTRE EFFERVESCENTE

CHACUN MULTISÉCULAIRE, LA MIRANDE, HÔTEL-PATRIMOINE D'AVIGNON, ET RUINART, PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE RÉMOISE, UNISSENT TROIS PERSONNALITÉS ENGAGÉES AUTOUR D'UN MOMENT RALLIANT ART ET GASTRONOMIE. UNE EXPÉRIENCE À VIVRE CET ÉTÉ À LA COLLECTION LAMBERT ET À LA TABLE DU CHEF FLORENT PIETRAVALLE. TEXTE Julie Chanut

Aux origines de l'événement, la maison de champagne rémoise Ruinart qui, depuis plus de 290 ans, jalonne son histoire de réinterprétations artistiques. Chaque année, un artiste carte blanche y séjourne, entre vignes et crayères, pour en livrer sa vision personnelle. Dernier en date, le Britannique David Shrigley dont les œuvres intitulées «Unconventional Bubbles», empreintes de nature, d'engagements environnementaux et pétrées de son esprit corrosif, sont à voir à la Collection Lambert jusqu'au 5 septembre. En parallèle, «Food for Art», né chez Ruinart de la volonté de mettre en résonance l'art, la gastronomie et les cuvées de l'élégant breuvage. Ainsi, trois hommes aux valeurs et convictions partagées ont été réunis pour créer une expérience épicurienne et singulière, réinventant l'approche de la dégustation. Ensemble, l'artiste David Shrigley, le chef de caves Frédéric Panaïotis et le chef étoilé du restaurant La Mirande Florent Pietravalle ont imaginé un menu en six services avec accords de champagnes. Des mariages audacieux et créateurs d'émotions, en écho aux œuvres de David Shrigley, dont certaines sont aussi à voir à La Mirande.

Point de départ, des fossiles de coquillages dans les crayères souterraines de Reims, caves où mûrissent les vins. Terrain de jeu de l'artiste en résidence et vestiges d'un océan, elles inspirent à Florent Pietravalle des saveurs iodées et des associations dissonantes de condiments, en écho à la fraîcheur aromatique du chardonnay. Ainsi, chefs des caves et des cuisines élaborent le processus gustatif à l'envers. «Je suis parti des vins et non du plat, explique Florent Pietravalle. Frédéric Panaïotis m'a proposé plusieurs champagnes. Nous avons relevé des notes aromatiques, telles que le miel et le pollen, que j'ai associées à la langoustine. À travers ces alliances, le champagne rehausse le plat et vice-versa.» Les 6 et 13 août, rendez-vous est donné à La Mirande, maison quintessence des arts décoratifs à la française face au palais des Papes, à la table de son chef, reconnu pour sa cuisine sensible et intuitive, autour d'un singulier dîner sous le signe des bulles et de l'art.

LA MIRANDE

—
Les 6 et 13 août, dîner
«Food en Art» : six services,
accords champagnes.
Adresses page 220

CORRESPONDANCES



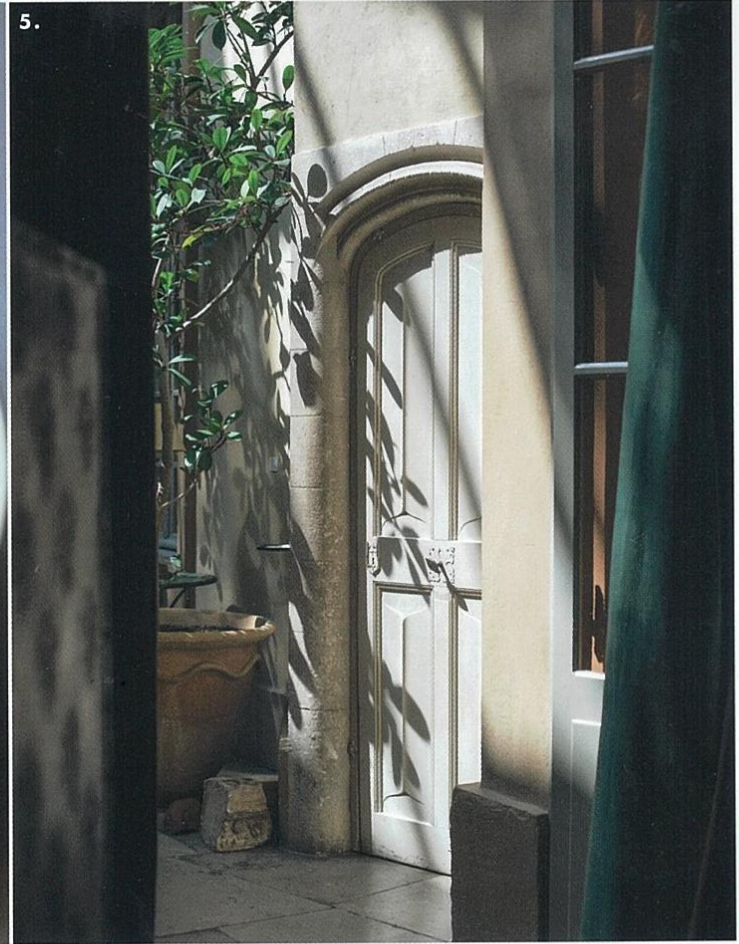
2.



3.



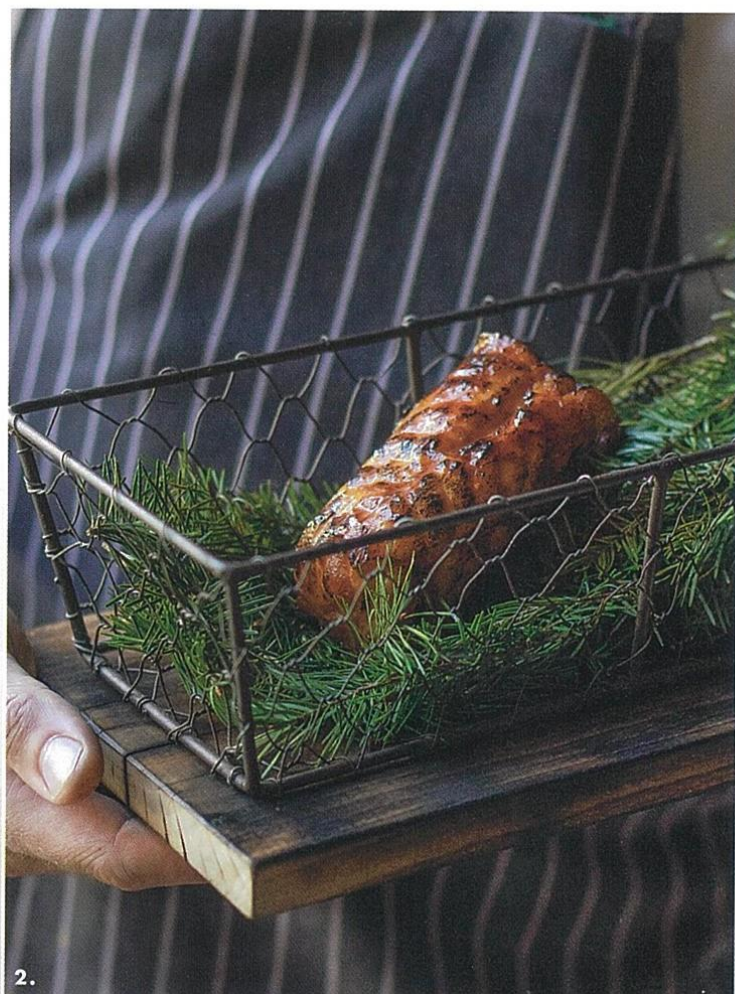
4.



5.



1.



2.

3.



4.

TALENTS CONJUGUÉS

1. Dans l'assiette dressée comme un tableau par Florent Pietravalle: fraise, sureau, vieux vinaigre et Dom Ruinart rosé, 2007.

2. Lotte, févette, pil-pil: jeu de contrastes, délicatesse de cuisson et travail du produit brut à accompagner du

R de Ruinart Millésime 2009 en magnum.

3. Agneau, riz de Camargue, aubergine, salicorne: union de la terre et du végétal marin, Dom Ruinart rosé 2007.

4. Un dîner inspiré des œuvres de David Shrigley, à admirer dans le patio, et à déguster face au palais des Papes.