

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2021  
FRANCE N° 168

AD

# L'INFLUENCE DES TALENTS FRANÇAIS

DÉCORATEURS, DESIGNERS,  
ARTISANS, ILS SIGNENT LE STYLE  
D'AUJOURD'HUI

**GUIDE**

CANAPÉS, CHAISES,  
FAUTEUILS : LES PLUS BELLES  
NOUVEAUTÉS

**EXCLUSIF**

LA DERNIÈRE MAISON  
DE KARL LAGERFELD

**VISITES PRIVÉES**

EN NORMANDIE, SUR LA CÔTE D'AZUR,  
À PARIS OU EN PICARDIE, LES 7 INTÉRIEURS  
QUI NOUS PLAISSENT ABSOLUMENT

# Les assiettes du chef Florent Pietravalle au restaurant La Mirande

*Récompensé par le Michelin pour sa cuisine éco-responsable et ocarvore, Florent Pietravalle dresse des assiettes singulières à La Mirande, très belle table découverte à Avignon.*

Par Marion Bley  
17 septembre 2021



Pain perdu champignons © Clément Puig

Florent Pietravalle, chef de La Mirande, à Avignon, a reçu en janvier dernier une Étoile Verte Michelin pour sa cuisine éco-responsable et ocarvore. Côté gestion des déchets, il a choisi un modus operandi original, puisqu'il a fait installer dans la cave voûtée de l'hôtel du XVIIIe siècle dans lequel est installé son restaurant une champignonnière qui les utilise, broyés et mélangés à du mycélium. C'est l'association Comme des champignons qui gère le processus, lui garantissant pleurotes et champignons de Paris pour ses plats. D'où le magnifique dessert « *Pain perdu, vinaigre de pain, glace au miso de pin, champignons de nos caves* » où la douceur moelleuse de la brioche caramélisée répond à la légère acidité du miso et à la texture fraîche et boisée des lamelles de champignon.