

# La Provence

**GASTRONOMIE**

## La Provence au sommet



Les chefs provençaux ont été distingués par une série de prix, à l'image de Florent Pietravalle de La Mirande à Avignon (à gauche) et Alexandre Mazzia du restaurant AM à Marseille (à droite), respectivement élus révélation et chef de l'année. / PHOTO ANGE ESPOSITO ET VALÉRIE VREI **Dernière page**



Hugo Loridan-Fombonne (Hostellerie du château des Fines Roches, Châteauneuf-du-Pape), Nadia Sammut (La Fenière, Cadenet) et Thierry Di Tullio (La Vague d'Or, St-Tropez) avec Arnaud Donckele. /PHOTOS P.L. ET D.R.

## Rentrée de gala pour les chefs de Provence

Après le long tunnel des confinements, une série de prix prouve la vitalité de la gastronomie dans notre région

**S**il le monde de la restauration a été un des plus impactés par le Covid, avec les confinements à répétition, la gastronomie provençale ne cesse de prouver sa résistance. On l'avait vérifié fin 2020 avec une dizaine de distinctions Gault & Millau (dont le titre de sommelier de l'année pour Laura Vidal, La Mercerie à Marseille) ou encore avec la livraison 2021 du Michelin (neuf nouvelles étoiles dont la troisième d'Alexandre Mazzia, AM à Marseille). C'est de nouveau le cas en cette rentrée : outre l'arrivée de

Glenn Viel (Baumanière, Les Baux) dans le jury de *Top Chef* sur M6, la Provence est de nouveau au sommet avec les prix décernés par *L'Omnivore* (révélation 2021 pour Florent Pietravalle, La Mirande à Avignon, et créatrice 2021 pour Nadia Sammut, La Fenière à Cadenet) et par *Le Chef* (cuisinier de l'année pour Mazzia, prix du service pour Thierry Di Tullio, La Vague d'Or à St-Tropez, et Tremplin 2021 pour Hugo Loridan-Fombonne, château des Fines roches à Châteauneuf-du-Pape). De quoi nous ouvrir l'appétit !



Arrivé en 2016 à Avignon, Florent Pietravalle a relancé la Mirande avec une cuisine d'une belle délicatesse, association des traditions du Sud et d'une inventivité d'une grande hardiesse. /PH. TH. CLÉMENT

### L'INTERVIEW DE FLORENT PIETRAVALLE (LA MIRANDE, AVIGNON) PRIX "L'OMNIVORE" DE LA RÉVÉLATION DE L'ANNÉE

## "Ludique et magique, la gastronomie se vit comme le cinéma ou un spectacle"

Grande maison avignonnaise longtemps en perte de vitesse, La Mirande a trouvé un nouveau souffle avec l'arrivée de Florent Pietravalle en 2016. Après quatre années chez Pierre Gagnaire, sa cuisine à la fois humble et audacieuse n'a pas tardé à récolter les lauriers : une étoile Michelin en 2019, une Étoile Verte et en cette rentrée, le prix *L'Omnivore* de la révélation 2021.

**Que signifie pour vous et votre équipe cette nouvelle distinction, à laquelle s'ajoute le titre "Grand de demain" décerné par Gault & Millau ?**  
C'est le travail de cinq ans qui paye, ça donne envie de continuer. Nous sommes une équipe de 20 pour 30 couverts et cela montre que si nous n'avons parcouru qu'une partie du chemin, nous l'avons plutôt bien parcouru.

**Comment expliquez-vous votre progression par rapport au garçon rempli de**

**silences que vous étiez à votre arrivée à La Mirande ?**

D'abord, c'est la régularité. Ensuite, c'est le travail qu'on construit avec nos producteurs, nos fournisseurs : nous avons compris qu'il faut s'intéresser aux graines qui nourrissent le pigeon, à la profondeur à laquelle est pêché un poisson, etc. Enfin, nous sommes tout le temps en recherche, on essaye des techniques de fermentation, de caramélisation, des misos, etc. L'idée du restaurant, c'est la découverte, des techniques comme des produits. Nous proposons un menu unique, "à l'aveugle", cela permet d'amener le client là où il ne serait pas forcément allé. Cela suppose un rapport de confiance, d'être chaleureux : nous sommes une maison de famille, nous nous attachons toujours à recevoir les clients comme des amis.

**Pour vous, un restaurant est bien plus qu'un lieu où l'on mange, vous revendiquez une approche sociale tout autant**



Plat de Florent Pietravalle, né cet été de la rencontre avec l'artiste David Shrigley.

**que le respect de l'environnement...**

Effectivement, dans une cave dont nous ne nous servions pas, nous avons par exemple lancé une champignonnière avec une association, en recyclant notre marc de café : nous produisons des pleurotes bios pour nos cuisines mais aussi pour la ville. Le res-

taurant doit avoir un sens : respect des employés, sourcing des produits, respect des animaux, de la pêche, de l'eau, cela passe par beaucoup de discussions, l'humain est fondamental. Ça nous permet d'être heureux de ce que l'on fait, d'affirmer ensuite nos différences et pour moi, de développer mon univers : une cuisine de création, d'imagination, de ressenti, de voyages, de plaisir et de gourmandise.

**Durant les confinements, vous avez fait de la vente à emporter, avec des plats de street-food à un prix attractif. Que vous a apporté cette expérience ?**

Au départ, l'idée était de continuer à garder les équipes mobilisées, de maintenir le lien. Et de ne pas perdre la main : la gastronomie, c'est un peu comme du sport, il faut s'entraîner. À partir de là, on a eu l'idée de proposer chaque semaine à un chef de nous rejoindre, pour échanger des idées, passer un moment ensemble. C'était très sympa, cela a provoqué beaucoup d'inté-

rêt, les gens étaient heureux qu'il se passe quelque chose dans la ville. Cette expérience a permis à beaucoup de nous découvrir, de démythifier ce qu'est un restaurant étoilé et quand on a rouvert, ils sont venus à La Mirande. La gastronomie, c'est ludique et magique, cela se vit comme une séance de cinéma ou un spectacle. Il ne faut pas hésiter à y aller !

**Sortir des murs, participer à des projets comme cet été avec l'artiste David Shrigley qui exposait à la Collection Lambert, c'est une autre manière de créer du lien ?**

Effectivement. Par exemple, le 3 octobre, nous participerons au "pique-nique des chefs d'Avignon", avec 2 000 personnes. Ou encore le 20 octobre au Palais des Papes, avec un dîner qui rassemblera sept chefs pour aider une association qui bosse avec la Bolivie. Encore et toujours des relations humaines.

Propos recueillis par Fred GUILLEDOUX



Ouvert en 2014, le restaurant AM d'Alexandre Mazzia a connu une formidable ascension. /PHOTO VALÉRIE VIEL

### NOUVELLE RECONNAISSANCE POUR LE MARSEILLAIS ALEXANDRE MAZZIA

## Élu chef de l'année par les meilleurs cuisiniers !

Le magazine *Le Chef* n'est sans doute pas le plus connu du grand public, même des passionnés de gastronomie. Le classement qu'il réalise chaque année n'en est pas moins un des plus respectés de la profession, puisqu'il résulte du vote des cuisiniers présents dans le guide Michelin. Désigné cette semaine comme celui qui aura "le mieux représenté la profession durant l'année 2021", le Marseillais Alexandre Mazzia ne cache donc pas son bonheur : "C'est un prix assez fou. En plus, les circonstances ont fait que les émotions ont été exacerbées : quand nous avons eu la troisième étoile Michelin en début d'année, nous n'avons pas pu la partager avec le milieu à cause des restrictions sanitaires. Là, il y avait une cérémonie et voir tous ces

chefs qui symbolisent la profession se lever et applaudir, c'était un moment très fort. D'autant qu'une partie de l'équipe était là, on a donc grimpé ensemble sur la scène. Et ça, c'est très important : comme je le dis toujours, je ne suis pas un chef trois étoiles, nous sommes un restaurant trois étoiles."

Après les mois de doutes des couvre-feux et des confinements, le restaurant AM a retrouvé un fonctionnement quasi-normal juste avant l'été. Avec toutefois une approche encore plus atypique que par le passé, pour ne pas être happé de nouveau par le quotidien : "Nous sommes plus nombreux dans l'équipe, avec trois jours de fermeture et donc moins de services. Et en janvier, nous allons faire des travaux pour agrandir la cui-

sine. L'objectif, c'est d'apporter plus de confort à tous, d'avoir plus de réflexion, plus de bonne énergie, pour garder le plaisir de faire plaisir, être dans le sur-mesure qui nous permet d'être plus précis, plus proches de nos clients qui viennent du monde entier." Autre nouveauté née de la crise sanitaire, le food-truck Michel (qui avait notamment proposé des menus 4 mains avec Toutain, Viel, Bacqué, etc.) : "Il est actuellement à l'arrêt mais il reprendra la route en janvier prochain. Cela nous a permis de toucher un autre type de clients, avec un lien social fort et un tarif plus accessible. Grâce à lui, on a gardé la tête hors de l'eau et des gens dans l'équipe aiment faire ça. Donc, on continue