

Les ateliers de l'école culinaire sont ouverts

C'est parti pour une nouvelle saison réservée aux chefs et fins palais amoureux du bien vivre et du bien manger avec le Marmiton, l'école de cuisine du restaurant étoilé de la Mirande. Après 10 ans passés à la direction des ateliers, Séverine Sagnet a laissé sa place à Patrice Blain. Le temps pour ce passionné de préparer un programme où se croiseront chefs habitués à distiller leur savoir depuis près de 30 ans dans cette école... et petits nouveaux tous unis dans la même philosophie : imaginer, cuisiner et manger différemment dans une démarche voulue vertueuse et en plein accord avec la nature.

"La Table Haute, c'est la notion de partage des connaissances, mais aussi de rencontre, de transmission. Un lien social", assure Patrice Blain, avec son équipe composée de Frédéric Carthalade, sommelier spécialiste des accords mets et vins et Phuong Dao aide-cuisinière. Un esprit de convivialité totalement assumé et particulièrement orienté vers la transformation de produits quasi exclusivement bios issus de circuits courts.

Au programme une "carte" revisitée avec des ateliers orientés sur la cuisine française et provençale, bien sûr, mais aussi les bouillons, les jus, la fermentation, les préparations végétales, les couteaux, leur affûtage, leur utilisation... Des ateliers accueillant



Découvrir, aimer, partager, voici le challenge que s'est donné Patrice Blain entouré d'une partie des chefs qui animeront les ateliers durant cette nouvelle saison. /PHOTO BRUNO SOUILLARD

certes des touristes étrangers séjournant à l'hôtel de la Mirande, mais pas que. *"Nous visons également une clientèle locale en quête de découverte. Nous nous ouvrons aussi pleinement aux enfants, adolescents, organisateurs de séminaires, aux entreprises désireuses de parfaire la cohésion d'équipe... avec*

toute la convivialité qui nous unit." De beaux et bons moments en perspective qui séduiront plus d'un épiqueurien. **P.Mn.**

Réservations, renseignements et programme en détail :
La Mirande, 4, place de l'Amirande, ☎ 04 90 14 20 20,
mirande@la-mirande.fr et www.la-mirande.fr

Nuit d'exception : ils vont dormir sur le toit du Palais



AVIGNON Avignon Tourisme privatise les lieux emblématiques pour six soirées après un concours

C'est une invitation au voyage. Un peu comme Baudelaire le décrivait dans son illustre poème, évoquant "luxe, calme et volupté". Jusqu'au 5 novembre prochain, six heureux gagnants auront la chance de profiter de la plus belle vue d'Avignon et de dormir sur le toit du Palais des Papes. En lien avec l'hôtel 5 étoiles La Mirande, la Ville d'Avignon et Avignon Tourisme ont organisé un concours l'été dernier, en collaboration avec "Elle décoration". Les vainqueurs, accueillis déjà depuis deux semaines, sont les premiers à tester cette nouvelle formule intitulée "Les Nuits d'exception".

Pour tous, voilà l'occasion de séjourner dans un décor magique et surtout de (re) découvrir les trésors du patrimoine local. Entre architecture et histoire, culture et gastronomie, les gagnants ont le privilège de séjourner au cœur du Palais des Papes et de découvrir son histoire mais aussi tous ses (re) coins. Le temps d'une nuit, c'est sur la terrasse des Grands dignitaires, spécialement aménagée par les équipes de La Mirande et d'Avignon tourisme, que les vainqueurs profitent du panorama de ce point culminant, et d'une multitude de surprises.

Au programme, visite guidée privée et insolite du monument classé au patrimoine mondial de l'Unesco, repas gastronomique, petit-déjeuner le lendemain matin et quartier libre pour découvrir la ville et ses musées...



Vendredi dernier, la maire d'Avignon, Cécile Helle s'est muée en guide touristique. Intarissable sur le sujet, elle a accueilli les Normands, Fanny et Bastien, venus passer la nuit au Palais des Papes (▼). Les convives ont pu découvrir la terrasse, leur chambre et Avignon (▲).

PHOTOS CYRIL HÉLY

Après un apéritif sur la terrasse, puis panier-dîner concocté par le chef de La Mirande, Florent Pietravalle, avec des spécialités aux accents de Provence, les convives peuvent vaquer ensuite à leurs occupations en soirée. "C'est un monument qu'on a l'habitude de visiter sous l'angle patrimonial, mais c'est toujours intéressant de mêler le patrimoine à l'art de vivre de haute qualité", souligne Arnaud Pignol, directeur général d'Avignon Tourisme, la SPL (société publique locale) qui gère le monument, le pont Saint-Bénézet, l'office de tourisme et les par-



kings du centre-ville. Et c'est la raison pour laquelle nous avons souhaité faire quelques opérations exceptionnelles comme ça, mais il n'est pas du tout question de nous transformer en hôtelier!"

Sur la terrasse des Grands dignitaires, le café a été transformé en chambre de prestige : tapis au sol, lit king size moelleux et tête de lit baroque arrangée par la tapissière de La Mirande... Cette vaste chambre a été décorée avec minutie. Un espace cuisine et une salle de bain cosy complètent l'aménagement. "Nous sommes sur une prestation de notoriété, ajoute Carine Mériaux, directrice de la communication d'Avignon Tourisme. Une expérience atypique, d'exception. A l'avenir, on peut réfléchir à des produits en lien avec du tourisme d'affaires, par exemple. On reçoit aussi quelques mariages, ça peut aussi être une prestation pour des produits premium. Ça peut être une piste de réflexion à l'avenir, on verra".

Preuve que le public semble intéressé par cette expérience, l'été dernier près de 22 000 personnes ont consulté la page du concours, 15 000 ont joué alors qu'Avignon Tourisme tablait sur 8 500 participants! Les heureux gagnants, venus de Bretagne, Paris, du Pas-de-Calais, de Normandie, mais aussi en voisins de Rochefort-du-Gard, n'auront qu'une mission en retour : faire rayonner la destination sur leurs réseaux sociaux. Rien de plus simple!

Mélanie FERHALLAD

Avignon : Florent Pietravalle parmi les Grands de demain



Chef étoilé par le guide Michelin, il y a deux ans, Florent Pietravalle remporte une distinction honorifique de plus à la tête de La Mirande.

Deuxième grand guide gastronomique, le Gault & Millau a levé le voile sur son palmarès. Le cru 2022 du célèbre "guide jaune" dénombre 16 restaurants d'exception et 58 tables de prestige, parmi une sélection de plus de 2 300 tables sur le guide papier, et de plus de 5 000 tables sur le site internet officiel. Si le jeune chef breton Hugo Roellinger, âgé d'à peine 33 ans, est couronné cuisinier de l'année, le guide récompense le chef étoilé avignonnais Florent Pietravalle, consacré au titre des Grands de demain. Avant lui, le Gault & Millau a su récompenser des chefs tels Thierry Marx, Jean-François Piège, Pierre Gagnaire ou Glen Viel, devenus des références.

À la tête de La Mirande, dans un décor datant du X^{IV}e, restaurant adossé au Palais des papes, Florent Pietravalle, passé par les cuisines de Joël Robuchon, Jean-Luc Rabanel et Pierre Gagnaire, propose des assiettes en perpétuel mouvement et joue la carte de l'inattendu jusqu'au dessert.

"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 parcourue", a réagi le chef étoilé précédemment par le guide Michelin qui mesure sa progression depuis son arrivée à La Mirande.

"C'est le fruit de la régularité. Ensuite, c'est le travail qu'on a 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. Cela permet d'amener le client là où il ne serait pas forcément allé".

La Liste met la gastronomie d'ici à l'honneur

Le classement 2022 de La Liste des 1000 meilleurs restaurants du monde a été dévoilé. Les prix seront remis lundi à Paris.



PHOTO ARCHIVES BRUNO SOUILLARD

Florent Pietravalle, chef de La Mirande à Avignon, est l'un des Nouveaux talents de l'année pour La Liste des 1000 meilleurs restaurants du monde.

La Liste des 1000 meilleurs restaurants du monde est un classement gastronomique créé en 2015 par un ancien ambassadeur français, placé sous le parrainage du ministère des Affaires étrangères et pensé, sans trop le dire, comme une réponse hexagonale au fameux World's 50 Best anglo-saxon.

Différence majeure entre les deux palmarès (et d'ailleurs avec l'immense majorité des palmarès gastronomiques), La Liste n'est pas issue du travail d'inspecteurs façon "Guide Michelin" mais d'un algorithme informatique qui agrège les résultats de différents classements français et internationaux, les articles de presse, les sites où des internautes distribuent leurs propres étoiles..., soit 970 sources distinctes selon les organisateurs.

A ce petit jeu, le chef parisien Guy Savoy est roi depuis l'origine et décroche pour la cinquième fois consécutives le titre de Meilleur restaurant du monde. La région n'en est pas oubliée pour autant, via le classement secondaire des Prix spéciaux. Florent Pietravalle, le jeune chef de La Mirande, à Avignon, y décroche l'un des titres de Nouveaux talents de l'année.

Pour Marseille, c'est toute la ville, ou plus précisément son attractivité gourmande fulgurante depuis trois ou quatre ans, qui est saluée via un Prix de la nouvelle destination gastronomique. *"La cité phocéenne a le vent en poupe ; elle est la nouvelle food city représentée par Alexandre Mazzia, restaurant AM par Alexandre Mazzia, et Laëtitia Visse, La Femme du Boucher"*, précise La Liste.

Les prix seront officiellement remis aux récipiendaires ce lundi, lors d'une cérémonie au Quai d'Orsay.

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

Si 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 revenez à 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

20 chefs provençaux et une pluie d'étoiles sur Baumanière

LES BAUX La cérémonie de remise des étoiles Michelin s'est déroulée hier dans les salles du restaurant



Les chefs provençaux réunis dans les jardins de l'Oustau de Baumanière.

/PHOTO PHILIPPE DAUPHIN

Ils sont venus de Saint-Rémy, d'Eygalières, d'Avignon, du Luberon ou du Gard voisin. Hier, l'Oustau de Baumanière, restaurant des Baux-de-Provence triplement étoilé au Michelin, recevait une vingtaine de chefs de la Provence intérieure, pour la cérémonie officielle de remise des étoiles 2021 du célèbre guide rouge. Ils ont reçu, les uns après les autres, leur plaque arborant leur(s) étoile(s), qu'ils fixeront à l'entrée de leurs établissements... dès qu'ils pourront accueillir leurs clients.

C'est pour bientôt, d'ailleurs, et le sujet de la réouverture des terrasses, au 19 mai, était sur toutes les lèvres, hier. "Recevoir tous nos confrères étoilés, c'est une joie, et nous retrouver juste avant l'ouverture, cela apporte un côté un peu spécial, symbolique. Ça repart", souriait Jean-André Charial, emblématique propriétaire de l'Oustau de Baumanière. Ici, on n'a guère pu profiter de la troisième étoile, re-

trouvée en janvier 2020 sous la houlette du chef Glenn Viel. "C'est capital, cette récompense. Mais on a ouvert le 5 mars 2020 pour reformer le 14 mars. Puis on a fait l'été pour fermer de nouveau en octobre. Là, on marque un nouveau départ." Jean-André Charial a insisté sur ce côté symbolique au micro, devant tous les chefs étoilés. "On célèbre les étoiles Michelin, et on se projette dans l'avenir, dans les semaines qui viennent. On est impatient de repartir."

À ses côtés, Frédéric Cruz, directeur de l'entreprise Métro, grossiste alimentaire et partenaire du guide Michelin, qui a fait office de maître de cérémonie, est resté dans la même tonalité. "C'est la première année que ce rendez-vous est organisé dans ce climat si particulier, c'est le moment de se retrouver autour de cette passion commune, la cuisine, et d'envisager le futur, vous qui êtes les fers de lance de la gastronomie de cette région", a-t-il

"On célèbre les étoiles Michelin, et on se projette dans l'avenir."

JEAN-ANDRÉ CHARIAL

lancé.

Le meilleur de la Provence dans l'assiette, c'est bien tout ce que veulent faire la plupart de ces chefs, des Alpilles au Luberon. "Je suis très content de représenter cette région, j'essaie de le faire dans ma cuisine, avec un important sourcing de producteurs locaux", a souligné Christopher Hache, chef de la Maison Hache, à Eygalières. "Il y a un beau panel de chefs étoilés, cela dynamise la région en termes de gastronomie, et cela permet d'attirer plus de clients. Plus on sera de chefs étoilés, mieux ce sera", a ajouté celui qui a obtenu sa récompense en 2020, avant de la conserver cette année. "Cela a

été une satisfaction de pouvoir confirmer, même si notre élan a un peu été cassé en 2020." Comme d'autres chefs, Christopher Hache a dû se renouveler: plats à emporter, faire du chocolat pour Pâques, et même travailler sur le développement de trois boulangeries-pâtisseries. Aujourd'hui, il n'a qu'une hâte: "pouvoir travailler dans de bonnes conditions. Et prendre le rythme avant un été qui s'annonce redoutable, comme l'an dernier." Sur la saison estivale 2020, après l'arrêt de tout un pays de mars jusqu'en mai, tous les restos avaient cartonné à la reprise. L'espoir est de faire aussi bien, et sans s'arrêter l'automne venu cette fois. Et cela semble bien parti. "Pour la première semaine, on est presque complet sur tous les services, on a la chance d'avoir une belle terrasse", confiait dans un sourire Florent Pietravalle, chef de la Mirande à Avignon.

Christophe VIAL

Les 20 chefs récompensés

Ils ont reçu, les uns après les autres, la plaque arborant leur(s) étoile(s), qu'ils fixeront à l'entrée de leurs établissements:

- ▶ Mathieu Desmarest, Pollen, Avignon, 1 étoile.
- ▶ Marc Fontan, Le Prieuré, Villeneuve-lès-Avignon, 1 étoile. ??
- ▶ Serge Chenet, Entre Vigne et Garrigues, Pujaut, 1 étoile. ??
- ▶ Florent Pietravalle, la Mirande, Avignon, 1 étoile. ???
- ▶ Camille Lacombe et Agathe Richou, La mère Germaine, Châteauneuf-du-Pape, 1 étoile. ??
- ▶ Fanny Rey, L'auberge de Saint-Remy, 1 étoile.
- ▶ Pascal Auger, La Vieille fontaine, Avignon, 1 étoile. ??
- ▶ Patrick Fischnaller, Le Vivier, L'Isle-sur-la Sorgue, 1 étoile. ??
- ▶ Jérémy Scalia, Tourrel, Saint-Rémy, 1 étoile. ??
- ▶ Grégory Mirer, Les Bories, Gordes, 1 étoile. ??
- ▶ Lloyd Tropeano, Bistrot Lagarde, Lagarde D'Apt, 1 étoile. ??
- ▶ Christophe Schuffenecker, La Salle à manger, Château de Mazan, 1 étoile. ??
- ▶ Christopher Hache, Maison Hache, Eygalières, 1 étoile. ??
- ▶ Laurent Deconinck, L'Oustalet, Gigondas, 1 étoile. ??
- ▶ Julien Allano, Le clair de la plume, Grignan, 1 étoile. ????
- ▶ Lieven Van Aken, L'Aupho, Les Baux-de-Provence, 1 étoile. ??
- ▶ Christophe Chiavola, Château de Massillan, Uchaux, 1 étoile. ??
- ▶ Michel Marini, Le Champ des Lunes, Lauris, 1 étoile. ??
- ▶ Xavier Mathieu, Le Phébus, Jaucas, 1 étoile. ??
- ▶ Glenn Viel, L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence, 3 étoiles.

LES TÉMOIGNAGES DE CHEFS ÉTOILÉS

"On est très engagé au niveau de l'écologie, des produits locaux"

Les sourires se devinaient, derrière les masques, hier à Baumanière. Il y avait les novices, ces néo-étoilés, pour qui l'émotion de recevoir leur première plaque était bien palpable. Comme Mathieu Desmarest, chef du Pollen, à Avignon. "C'est beaucoup de fierté pour un cuisinier, et un patron de restaurant, d'intégrer cette grande maison des étoiles Michelin. Je salue mes équipes, on a travaillé avec passion, on n'a rien lâché, et cette étoile est arrivée. C'est encore plus magique que sur une année classique", a-t-il lancé.

Mais tous ceux plus habitués au rituel n'ont pas boudé leur plaisir. Comme Florent Pietravalle, qui a un temps officié chez le chef Jean-Luc Rabanel à Arles avant de prendre son envol et de décrocher une étoile pour la Mirande, à Avignon, en 2019, avant d'obtenir cette année une étoile verte, qui récompense les professionnels qui allient écologie et gastronomie. "On est très engagé au niveau de l'écologie, des produits locaux,



Florent Pietravalle, de la Mirande à Avignon, chef 1 étoile, a obtenu en prime cette année une étoile verte pour son engagement écologique. Glenn Viel, chef triplement étoilé de Baumanière, la détient également, et a mis l'accent sur l'engagement écologique. Mathieu Desmarest, du Pollen à Avignon, a décroché son étoile cette année.

/PHOTOS P.D.N.



cela valide tout le travail fait avec nos producteurs", a-t-il considéré. Des producteurs principalement bio, mais pas que.

L'important, pour le chef vaclusien,

"c'est la rencontre humaine. Derrière chaque produit, il y a des gens qui sont dans la même recherche de qualité que notre restaurant." Au-delà de ce travail avec les producteurs locaux, des efforts



sont portés sur le zéro déchet, avec du compost fait avec les restes de légumes, qui sont apportés chez les maraîchers partenaires, l'utilisation de films alimentaires recyclables, et la création d'une

cave à champignon au sein même du restaurant étoilé.

"Nous sommes un des seuls à le faire, on fait notre mélange dans une cave qui n'était pas utilisée, avec du marc de café, du compost, du foin, des copeaux de bois, et du mycélium, et on laisse se développer." Résultat, le resto produit ses propres champignons! "On a fait ça naturellement, et pas pour avoir l'étoile verte", a précisé Florent Pietravalle. Cet engagement a du sens, tout simplement, comme pour Glenn Viel, qui arbore aussi l'étoile verte à Baumanière. Et qui s'est permis de distiller un message écologiste, hier matin.

"Tout ce qui s'est passé, c'est un aversissement. Tout est fragile, il faut se réinventer, encore plus aujourd'hui, et le combat à mener, c'est l'écologie. Il faut apprendre à vivre ensemble, à ne pas épuiser les richesses de notre terre." Message qui doit être défendu collectivement, pour le chef triplement étoilé.

Ch.V.

DP

Champignon d'Avignon, sacré pari !



Depuis plus d'un an, le chef étoilé Florent Pietravalle cuisine des pleurotes cultivés dans le sous-sol de l'établissement par l'association Les Jeunes Pousses. / PHOTO ANGE ESPOSITO P.5

Des champignons d'Avignon à partir de marc de café



Le chef étoilé Florent Pietravalle cuisine les pleurotes cultivés depuis 2020 au sous-sol de La Mirande, par l'association Les Jeunes Pousses, co-fondée par Paul-Arthur Klein.

/PHOTOS ANGE ESPOSITO

Depuis plus d'un an, la cave de La Mirande accueille une champignonnière

Il fait chaud et humide dans la cave voûtée de l'Hôtel de la Mirande, où la température ambiante oscille entre 10 et 15 °C toute l'année. Le long des colonnes de seaux en plastique, empilés les uns sur les autres, éclosent les grappes de pleurotes gris et roses. Installée depuis janvier 2020 dans cet espace de 50 m², au sous-sol de l'établissement 5 étoiles, l'association Les Jeunes Pousses en produit une douzaine de kilos par semaine.

Les champignons sont produits à partir de marc de café récupéré auprès des bars, cafés et restaurants du centre-ville, une quinzaine de partenaires au total. 30 kg sont ainsi recyclés par jour. "Notre but est d'être une champignonnière low-tech, zéro déchet avec le moins de consommation d'énergie possible", explique Paul-Arthur Klein, co-fondateur des Jeunes Pousses.

Le chef étoilé Florent Pietravalle de La Mirande les avait repéré à l'automne 2019, alors que l'association avait démarré une toute petite activité de production dans la cave du Petit Pot, épicerie vrac et boutique

zéro déchet de l'intra-muros. Séduit par l'initiative, le chef leur propose de déménager en face du Palais des Papes. "Ça me paraissait intelligent dans la façon de faire", raconte Florent Pietravalle qui a reçu la distinction Étoile verte du Guide Michelin cette année. "Le côté local, recycle notre marc de café car on en passe beaucoup à l'hôtel et on ne savait jamais trop quoi en faire... Tout ça fait une boucle."

30 kg de marc de café recyclé par jour auprès des bars, cafés et restaurants.

Pour preuve ces pleurotes ainsi cultivées qui agréablement ré-gulièrement les plats à la carte

du Mirage, la taverne-bistro de La Mirande, qui propose de la "street-food" à emporter.

Trouver la bonne humidité, la bonne température, le bon substrat (lire ci-dessous)... "On est en train de développer notre champignon d'Avignon", poursuit le cuisinier. "L'idée ce serait d'avoir au restaurant un champignon qui est ramassé une heure avant et de le poser dans l'assiette du client pour avoir une texture et une frai-

cheur incomparable." Hier, Coralie, 35 ans, a ramassé 4,5 kg de pleurotes. Comme chaque matin, la champignonnière prépare les livraisons aux revendeurs et restaurants avignonnais (Le Petit Pot, Youpi! Des brocolis, La Cueillette, Come a Roma, Le Saïgonnais...).

Tout-de-suite emballée par le projet, cette bénévole qui avait prêté un coup de main l'été dernier pour construire la ferme urbaine Le Tipi, a rejoint



Coralie, 35 ans, est salariée de l'association des Jeunes Pousses. La champignonnière récolte 12 kg de pleurotes par semaine.

"On développe notre champignon d'Avignon."

LE CHEF ÉTOILÉ F. PIETRAVALLE

L'équipe de quatre salariés des Jeunes Pousses en avril. "C'est dingue comme idée de valoriser les biodéchets en faisant pousser des champignons comestibles qu'on va pouvoir livrer aux Avignonnais! Et quand ça marche, c'est hyper gratifiant, on est hyper fier!", lance cette ancienne éducatrice spécialisée, qui s'est formée sur le tas.

L'Avignonnaise a pris le coup de main pour manier délicatement ce produit fragile qui se détache tout seul quand il est prêt à être cueilli. Elle espère doubler prochainement la production: autour de 30 kg par semaine.

Natasha GORWITZ

Les étapes clés de la champignonnière

Les Jeunes Pousses ont mis au point le processus de production des champignons à l'automne 2019, dans la cave du Petit Pot, épicerie vrac et boutique zéro déchet du centre-ville. "Nous avons la particularité de fabriquer notre propre substrat", explique Paul-Arthur Klein, co-fondateur de l'association avignonnaise. Ce, à partir de marc de café, récupéré auprès des bars, cafés et restaurants du centre-ville, de sciure de bois chez un ébéniste de l'intra-muros et de la paille fournie par un agriculteur de Noves.

Le café est déjà pasteurisé car à partir du moment où il est passé dans la machine, il monte à 200 °C, donc il n'y a pas de risques de germes à l'intérieur. La paille et la sciure le sont avec un bain de cendres de cheminée qui elle aussi est recyclée (elle est récupérée à La Mirande auprès des habitants). "Nous avons rouvé ce système de pasteurisation à froid, c'est assez novant", poursuit Paul-Arthur Klein.

Trois à dix jours

Les trois ingrédients sont ensuite assemblés en respectant des proportions spécifiques. Le substrat ainsi constitué est "inoculé" avec du mycélium (l'équivalent d'une graine sauf qu'il s'agit de filament de champignons). Les seaux en plastique sont remplis avec le mélange puis placés dans "la chambre noire" pendant un mois. Ensuite, les seaux passent en "chambre de fructification" qui elle, est éclairée.

Au bout de trois à dix jours, les pleurotes sortent! Une fois que les champignons ont été récoltés une première fois, il est possible de faire une deuxième cueillette deux semaines après.

Les seaux épuisés sont alors emmenés à la ferme urbaine Le Tipi, où le substrat qu'ils contiennent est émiétté en apport dans les cultures. "Ça vient nourrir le sol, c'est hyper riche!", souligne Paul-Arthur Klein.

N.G.



Le processus de production des champignons a été mis au point à l'automne 2019, dans la cave de l'épicerie du Petit Pot, place du Change.