



## Les cinq cuvées coups de cœur de Florent Pietravalle, chef étoilé de la Mirande, à Avignon

Chaque semaine, une personnalité des vins, des spiritueux ou de la gastronomie dévoile aux lecteurs du Figaro ses cuvées coups de cœur du moment. Aujourd'hui, Florent Pietravalle, jeune chef étoilé du restaurant la Mirande, à Avignon.

Par Alicia Dorey  
Publié le 18/05/2022



C'est avec un mélange de douceur et de timidité que Florent Pietravalle, jeune chef étoilé de la Mirande, 5-étoiles mythique de la Cité des papes, nous reçoit dans le somptueux salon central de l'établissement, afin de nous parler de son itinéraire dans un monde du vin qui ne lui était pas familier. S'il ne se définit pas comme un fin connaisseur, on reconnaît chez lui l'enthousiasme touchant des véritables passionnés, plus avide de rencontres et d'émotions que d'étiquettes et de grands noms. *«Je fonctionne vraiment à la rencontre, je n'ai aucun a priori : Laura Aillaud, Théophile Milan, autant de vigneron qui m'ont touché par leur authenticité»*. Dans un monde de la gastronomie où la course à l'étoile donne parfois l'étrange sentiment d'assister à la répétition d'un spectacle qui n'aura jamais lieu, Florent Pietravalle s'autorise une cuisine volontairement clivante, associant des saveurs et des textures audacieuses, cultivant un goût marqué pour l'expérimentation, voire une ignorance volontaire : *«Je me souviens d'Olivier Subblet et de son vin de riz de Camargue.. Il ne voulait pas comprendre comment faire du saké afin de pouvoir le faire librement»*.

Et c'est bien cette liberté que l'on retrouve dans chacune des assiettes, ponctuées çà et là de quelques emprunts formels à Pierre Gagnaire sur le côté satellitaire, mais singulière partout ailleurs. *«J'aime que les accords viennent contrebalancer, casser, amener un plat plus loin. Ma cuisine est complexe, alors je dois lui donner du sens, la rendre accessible sans jamais être élitiste»*. De l'Alsace à la Corse en passant par la Vallée du Rhône et la Provence, il nous livre ses cinq cuvées coups de cœur du moment, non sans conclure avec une pointe de malice : *«Et si j'avais dû glisser un champagne, j'aurais choisi Telmont...»*

## Domaine du rêveur - L'artisan 2019

### Alsace

Prix : 20,60 €

Une macération de pinot gris et de gewurztraminer vinifiée par Mathieu Deiss et la sœur de Théophile Milan – vigneron emblématique de la Provence «nature». Une cuvée à la robe intense d'abricot mûr, aux arômes de fruits de la passion qui se poursuivent vers une bouche étonnamment aussi ronde que tranchante. *«Je me refuse à mettre des fruits exotiques dans ma cuisine, et ce vin apporte aux plats quelque chose que je ne pourrais pas trouver dans la région, cette saveur de fruit cueilli sur l'arbre»*. L'accord idéal : des crevettes aux agrumes.

Disponible en ligne sur [vinsatori](#)

**« À LIRE AUSSI : Les cinq cuvées coups de cœur d'Adrien Cachot, ex-finaliste de Top Chef en résidence au Perchoir, à Paris »**

Domaine Coste Caseronne - Le Suleone 2017

### Corse

Prix : 24 €

Un étonnant assemblage de chardonnay, de chenin et de muscat d'Alexandrie vinifié en dame Jeanne au milieu des rangs de vignes. *«L'ensoleillement lui donne un côté moelleux, oxydatif, avec des notes de foin et de noix, tout en gardant de la fraîcheur et de la salinité»*. L'accord idéal : un fromage de chèvre, avec une eau de carvi et des fraises blanches.

Disponible en ligne sur [costecaserone](#)

Domaine des Chancel - Le blanc n°1

### Provence

Prix : 14 €

Un assemblage de bourboulenc et d'ugni blanc, issu de vignes plantées au pied du mont Ventoux. Au nez, difficile de deviner qu'il s'agit d'un vin du sud, avec des arômes d'agrumes et de nectarine, puis en bouche une fraîcheur insolente, des notes de fruits blancs, et un équilibre entre acidité et rondeur qui ferait presque penser à la Bourgogne. L'accord idéal : l'huître au beurre blanc et sauce XO, l'une des entrées signatures du chef.

Disponible en ligne sur [leschancel](#)

Domaine des passages - Pouperlo 2019

### Vallée du Rhône

Prix : 19,90 €

Une 100% syrah de la Vallée du Rhône, au nez de garrigue et d'épices, avec en bouche *«quelque chose de puissant, d'animal»*. Un vin auquel on prédit une garde somptueuse. L'accord idéal : une pièce de bœuf maturée.

Disponible en ligne sur [petitescaves](#)

Château des Tours - Côtes-du-Rhône 2017

## Vallée du Rhône

Prix : 144 €

Parfait assemblage de grenache, cinsault et syrah aux délicates notes réglissées, cette cuvée du légendaire Emmanuel Reynaud est celle que le chef choisit dès lors qu'il s'adresse «*à des amis qui ne connaissent pas le vin. C'est un vin qui fait comprendre le concept de signature aromatique*». L'accord idéal : «*Il se boit tout seul !*»

Disponible en ligne sur [vinsetmillésimes](#)

La rédaction vous conseille :

« [Les cinq cuvées coups de cœur d'Éric Frechon : «Je n'ai jamais bu de vin avant mes 25 ans»](#) »

« [Les cinq cuvées coups de cœur de Julien Dumas, chef étoilé du restaurant le Saint-James, à Paris :](#) »

« [Un vin peut me faire frissonner](#) »

« [Les cinq cuvées coups de cœur de Philippe Mille, chef doublement étoilé des Crayères, à Reims](#) »

05 mai 2022

GASTRONOMIE

## PLUIE D'ÉTOILES SOUS LE SOLEIL

*Parmi toutes les bonnes raisons de s'échapper au bord de la Méditerranée, il en est une excellente : l'émergence d'une formidable collection de tables remarquables et remarquées.*

**Par Alexie Valois, Marianne Morizot et Audrey Grosclaude**

**R**éputé dans le monde entier pour sa lumière, chérie des peintres, ses paysages remarquables, ses parfums de thym et de lavande, ses vignobles et son littoral, le quart sud-est de la France est devenu, en quelques années seulement, une région gastronomique de poids. Après Mauro Colagreco en 2019, Glenn Viel en 2020, Alexandre Mazzia en 2021, le chef Dimitri Doisneau, aux pianos de la Villa Madie, à Cassis, est le 4<sup>e</sup> sudiste consécutif à décrocher une troisième étoile en Paca. Mieux, il partage le haut de l'affiche Michelin avec le restaurant parisien Plénitude d'Arnaud Donckele, déjà

triple étoilé à Saint-Tropez avec la Vague d'Or. Derrière eux, le chef Marcel Ravin se voit récompenser de deux étoiles pour son Blue Bay monégasque alors que Mauro Colagreco, a obtenu une étoile de plus pour son spectaculaire Ceto à Roquebrune-Cap-Martin, au même titre que Ludovic Turac à Marseille et Hélène Darroze au Puy-Saint-Réparate. Parmi nos autres coups de cœur, citons encore Nicolas Bottero, au Mas Bottero\* dans la campagne aixoise et Florent Pietravalle, à La Mirande\*, en Avignon, titulaire d'une étoile verte récompensant son engagement pour une gastronomie durable.