

LA PROVENCE VOYAGE À LA MIRANDE

À AVIGNON, FLORENT PIETRAVALLE JOUE AVEC LA FERMENTATION ET MULTIPLIE LES RÉFÉRENCES ET LES TERROIRS.

Au pied du Palais des papes, Florent Pietravalle travaille des produits locaux sans filtre ni tambourin, en tournant résolument le dos au folklore gastronomique méridional. Ici, ce n'est pas maître Cornille qui est aux fourneaux. En poste depuis six ans à La Mirande, luxueux hôtel avignonnais, le jeune trentenaire natif de Montpellier est passé par l'école Gagnaire, dont on ressent l'influence ; il connaît sa Provence sur le bout des doigts et l'emmène en voyage à travers le monde. Voilà à la fois la richesse et, pour certains inconditionnels du patriotisme gourmand, la limite de son répertoire.

Dire qu'on se régale à La Mirande relève de l'euphémisme. La première des mises en bouche, ce soir-là, sonnait clair comme un encourageant diapason : truite de l'Isle-sur-la-Sorgue et boudin noir, étincelle apéritive qui enjôle et pétarade à la fois. La grande affaire du chef, c'est la fermentation qui va donner à la plupart de ses plats un cachet particulier. Comme avec cette formidable langoustine, miel fermenté, umeboshi d'abricot (interprétation d'un classique japonais à base de prunes), servie sous une giboulée de tagète. À l'œil, une éruption solaire ; en bouche, une science de la cuisson et du dosage des ingrédients, des sensations.

Le risque se niche dans une trop grande profusion, une multiplication des références et des terroirs, la recherche trop poussée de l'exploit. Ce fut le cas avec le tronçon de turbot cuit en vessie langé d'algue kombu sur un bouillon dashi (exploit n° 1), puis revêtu d'une spectaculaire livrée verte et

Florent Pietravalle tient son cap à La Mirande avec, entre autres, son huître Migliore, sauce XO.

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND/
LE FIGARO, BOBY/LA MIRANDE



blanche (exploit n° 2), escorté de kimchi : la vérité de notre poisson se noie dans cette profusion polysensorielle.

Mais qu'on se rassure, Florent Pietravalle (1 étoile Michelin, 16/20 Gault & Millau) tient son cap, que ce soit dans la très futée composition murex, ail des ours, tête de cochon, qui fait penser à

une déclinaison maritimo-canaillarde d'escargots à la bourguignonne, ou la remarquable association viande maturée (divine côte de cochon), miso de rissoline, sardine fumée. Réussite également avec un yaourt au raifort (dosage au trébuchet) surmonté d'un garum de bœuf, de caviar et de feuilles d'oxalis acidulé, encore une jolie fantaisie terre-mer qui s'accompagne d'une sorte de bière de concombre ultradésaltérante.

Ultime gourmandise

Après un intermède à base de fromage de chèvre, fraises immatures fermentées et carvi, voici deux desserts de très bonne tenue. Le premier prend la forme d'une glace au lait d'amandes agrémentée de fleurs de sureau dans tous leurs états, notamment cristallisée dans du sucre. Pour terminer, une ultime gourmandise en chaud-froid associe abricots, amandons et tagète : le chef retombe sur ses pieds et nous aussi. Le Palais des papes est à sa place, et c'est bien une nuit avignonnaise qui nous accueille à la fin de ce grand voyage immobile orchestré par un service attentif et précis. ■

S. D.-S. (ENVOYÉ SPÉCIAL À AVIGNON)

La Mirande. 4, place de l'Amirande à Avignon (84). Tél. : 04 90 14 20 20. Menus à 90 (déjeuner hors week-end), 150 et 190 €. Fermé du lundi au mercredi.





Cinq nouvelles bonnes raisons de (re)venir 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 Laurence Gounel

Publié le 15/06/2022



Après quatre ans de rénovation et un chantier colossal, l'opéra d'Avignon retrouve tout son lustre. *Adobe Stock*

À deux heures de Paris en TGV, nul besoin de sortir de la Cité des Papes pour ralentir et goûter la douceur de vivre provençale. De petites places en bonnes tables et programmations culturelles non-stop, Avignon se renouvelle.

(Re)découvrir l'Opéra du Grand Avignon

Fierté de la ville, ce joyau architectural du début du XIXe siècle abrite les plus belles représentations de l'art lyrique, mais pas seulement (ballet, concerts pop...). Après quatre ans de rénovation et un chantier colossal, l'opéra retrouve tout son lustre avec plus de confort, 845 places assises, des fauteuils et velours neufs (les artistes et spectateurs y gagnent en qualité acoustique) et un lustre monumental qui attire tous les regards : plus de 600 pampilles en porcelaine de Limoges viennent dessiner l'œuvre de l'artiste Sylvie Maréchal.

[Opéra Grand Avignon](#), place de l'Horloge, 84000 Avignon. Tél. : 04 90 14 26 40.

Dîner à La Table Haute de La Mirande

Si l'institution étoilée a ritualisé depuis longtemps ses dîners du mardi et mercredi à cette table d'hôtes, c'est désormais le chef Patrice Blain qui y partage sa vision responsable de la cuisine. On prend d'abord l'apéritif avec lui et le chef-sommelier dans la cave de la maison. Après une première dégustation de vins nature, on remonte dans les anciennes cuisines situées dans la partie médiévale, et c'est autour d'un îlot XXL, face au fourneau datant de 1860, que l'on s'attable avec d'autres convives, venus eux aussi partager une soirée spontanée avec ce chef privilégiant le circuit court.



Autre expérience, les cours de cuisine animés en journée par des chefs invités. Menu en 3 plats et vins inclus (végétarien le mardi), 120 €.

[La Mirande](#), 4 place de l'Amirande, 84000 Avignon. Tél. : 04 90 14 20 20.

Séjourner avec style à l'hôtel de Cambis

C'est peut-être le boutique-hôtel qui manquait à la Cité des Papes. Idéalement placé face à la chapelle du Collège des jésuites, l'Hôtel de Cambis vient d'inaugurer les 41 chambres les plus audacieuses des remparts. Des lignes graphiques, une palette de couleurs *powerful*... La décoratrice Julie Gauthron sort des codes classiques pour rendre hommage à la lumière omniprésente en Provence. Et pour faire écho au vin, du bois en guise de tête de lit, des rose poudrés, des camaïeux de jaune et terracottas ; partout, la noblesse des hauteurs de plafond, une façade travaillée et un escalier magistral intact rappellent le passé prestigieux de l'ancienne capitale papale. Pas de restaurant ni de spa, mais d'excellents petits déjeuners et un bar à vins qui met en avant le meilleur des appellations locales. À partir de 108 € la nuit.

On aime : la cave à disposition pour entreposer le temps du séjour ses bouteilles achetées au gré des visites de domaines.

[Hôtel de Cambis](#), 89 rue Joseph Vernet, 84000 Avignon. Tél. : 04 90 14 62 73.



Installée dans une belle bâtisse ancienne à la façade majestueuse, en plein cœur d'Avignon, l'Hôtel de Cambis invite à une escale douce sur la route des Vins. *Hôtel de Cambis / Photo presse*

Viser l'expo-événement, *Amazônia* de Sebastião Salgado



Amazônia de Sebastião Salgado tiendra le haut de l'affiche de la Grande Exposition de l'été 2022 à Avignon du 27 juin au 30 novembre 2022. (*Chaman Yanomami.*) *Sebastião Salgado*

Après avoir créé l'événement à La Philharmonie de Paris en 2021, l'exposition s'installe à Avignon pour plusieurs mois. À travers 200 clichés, le photographe et voyageur Sebastião Salgado poursuit le travail entrepris avec Genesis, et témoigne de l'incroyable biodiversité des régions les plus reculées, en l'occurrence celle de l'Amazonie brésilienne. Les peuples qui vivent au cœur de la forêt, des montagnes et au bord du fleuve font l'objet ici d'images saisissantes et offre au visiteur une expérience totalement immersive grâce à la création sonore imaginée par Jean-Michel Jarre.

Amazônia au [Palais des Papes](#). Du 27 juin au 30 novembre 2022, tous les jours. Entrée à partir de 5 €.

Déjeuner «vintage» chez Nine



Sur des tables en Formica chinées auprès d'une belle-mère brocanteuse, dans des verres de cantine et de jolies assiettes dépareillées. *Chez Nine / Photo presse*

Manon - de son petit nom, Nine - et qui traîne dans les tabliers de son oncle depuis petite, se passionne pour la cuisine au point qu'un premier confinement ne saurait la décourager de reprendre ce petit local du centre historique, pour y travailler des recettes familiales. Des plats de réconfort, des cocottes, des mijotés bien généreux qu'elle sert en continu de midi à 18h, dans une ambiance *Amélie Poulain*. Sur des tables en Formica chinées auprès d'une belle-mère brocanteuse, dans des verres de cantine et de jolies assiettes dépareillées. Au total, une vingtaine de couverts se partage cette table de poche aux allures de cabinet de curiosités rétro. Compter 20 € un plat et une boisson.

Chez Nine, 5 rue des Fourbisseurs,
84 000 Avignon. Tél. : 04 90 85 59 48.



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 vignerons 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

Réputé 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^e 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

triplement 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.