

## La Mirande à Avignon

# FLORENT PIETRAVALLE

En 2017, au moment où Martin Stein lui a proposé son premier poste de chef, Florent Pietravalle a eu un doute : est-ce qu'une cuisine contemporaine aurait sa place ici ? Fortement soutenu par son épouse, qui y croyait encore plus que lui, et par un propriétaire qui voulait que « le monument soit en mouvement », il s'est jeté à l'eau. Sept ans plus tard, il s'y sent bien et l'alchimie détonante va encore durer. Immersion en cuisine, menu en salle et visite des producteurs, nous avons écouté Florent nous raconter sa Mirande, son bonheur au quotidien.







## Un monument historique et une cuisine contemporaine

Ce qui est paradoxal à la mirande, c'est que la cuisine contemporaine de Florent Pietravalle ait trouvé dans ce monument historique d'Avignon un tel écrin pour s'épanouir. On repense un peu à l'audace des frères Pourcel qui se sont installés dans l'Hôtel Richer de Bellevue à Montpellier. Dans les deux cas, un grand respect du lieu mais les curseurs de la cuisine en sont totalement déconnectés. Et ça fait bim. La Mirande est un hôtel particulier collé derrière le palais des papes, un bijou pour les amoureux du 18ème comme nous. Les pierres et le parquet, les lithographies et les consoles, le fer forgé de la rambarde et les tentures plissées des chambres.

## Un menu chez Florent

Lorsqu'on prend place dans la salle Cardinale, vestige de la demeure des cardinaux avec son plafond à double caisson qui date de la Renaissance, certains peuvent s'attendre à voir atterrir sur table des « *suprêmes de sole à l'aurore, une timbale de truffes au champagne et une selle de chevreuil grand veneur* »,

En passant le portail d'entrée, (façade du début du XVIIème siècle dessinée par l'architecte Pierre Mignard), on arrive rapidement dans le patio qui s'ouvre sur le bar, le restaurant et l'escalier montant aux chambres.

comme un menu d'Escoffier en 1899. Que nenni. Voici une asperge verte/ris de veau/condiment poutargue/jus de veau au genièvre/crème d'herbes, des oeufs de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue dans une tartelette de sang de cochon, une lisette/petits-pois/fèves/bouillon bleu, un loup confit/crème de congre/romaine brûlée/rhubarbe/vinaigre de rhubarbe, un agneau/morille farcie à la cervelle d'agneau/sabayon d'alcool de riz de Camargue et une fraise au vinaigre de sureau. En séquences successives avec fil conducteur, voici un voyage dans la cuisine de Florent, bien dans sa jeune génération mais très à l'aise dans ce lieu "admirable", comme le rappelle l'origine étymologique de « l'amirande », du nom de la salle du Palais des Papes qui accueillait les « hauts dignitaires de passage dans la cité ».

## Ses premières impressions

« Je me revois très bien boire un café dans le patio avec un ami, j'étais sur le point d'acheter un restaurant pas très loin de là. On discute avec Monsieur Stein, qui me demande où je



## LA MIRANDE, DANS LA CONTINUITÉ

Martin Stein, propriétaire de La Mirande à Avignon (Vaucluse), s'est éteint prématurément en juin dernier, à l'âge de 64 ans. Toute l'équipe est totalement tournée vers l'avenir et mobilisée pour poursuivre l'aventure autour des proches, qui n'ont pas hésité une seconde : La Mirande reste dans la famille, dans la continuité de tout ce que Martin a construit.

Julia Stein (l'épouse de Martin) et Caroline Stein (la sœur de Martin) ont pris les rênes de la maison, le directeur Francis Lacoste et le chef de cuisine Florent Pietravalle complètent le quatuor dirigeant. Ce dernier avait été choisi par Martin Stein il y a huit ans. Il est totalement investi et fait partie de ce noyau dur qui gère aujourd'hui l'établissement. Quatre personnalités qui souhaitent préserver l'âme de ce lieu totalement restauré et réinventé par Martin Stein en faisant cohabiter les décorations du XVIIIème et du XIXème siècles.

travaille, je lui réponds que je suis chez Pierre Gagnaire. Il me répond : « Mes parents y ont fait le plus beau repas de leur vie ». On a échangé nos coordonnées et trois mois plus tard il me rappelait : « Mon chef s'en va, il y a une place à prendre. La voulez-vous ? » Là, je prends le temps de la réflexion. Est-ce que le lieu et ma cuisine vont s'entendre ? Rien n'est moins sûr, mais le lieu me plaît, et l'homme aussi : Martin Stein voulait que le monument soit « en mouvement ». Il aimait l'art et les artistes, on se comprenait. Avec lui, il s'est passé un truc. Avec ma femme, nous sommes tombés sous le charme du lieu. Nous étions un peu à la croisée des chemins et pris par le challenge, on y est allé ! Petit à petit, je me suis senti de plus en plus à l'aise dans cette salle des cardinaux qui m'impressionnait tant, cette salle « admirable » où les papes s'attablaient au XIV<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, je m'y sens bien, grâce aux retours de nos clients qui apprécient que nous souhaitions à tout prix garder l'âme vivante de ce lieu empreint d'histoire. »

« Avignon est une ville terriblement vivante. Le Festival lui donne une ambiance unique que tu ne peux pas pleinement imaginer tant que tu ne l'as pas vécue. Tout le théâtre vivant parisien est ici pendant trois semaines et on est à fond. »

Comme tous les dimanches, c'est le petit déjeuner d'équipe au fond du jardin. Ils nous font une place avec eux, et on se fond dans le paysage en attaquant le gâteau basque, le flan vanille et les œufs brouillés.

