

MasterChef

RENCONTRES

Avec 15 chefs talentueux

PRODUITS

Les pépites du Vaucluse

VISITES

Domaine Auclair

Confiserie 1844

Maison Brémond

La Maison du fruit confit

ITINÉRAIRES

Apt, Orange en Provence

Avignon, Grand Avignon

Luberon, Pertuis

Les véloroutes du Vaucluse

VIGNOBLES

Maison Meï, Marrenon

Châteaux Val-Joanis,

Sannes, La Verrerie,

De Mille, La Croix des Pins,

La Nerthe, Grand Tinel,

Rhonéa...

FOCUS

Maison Manguin

Brasserie du Mont Ventoux

ESCALES

Hôtel d'Europe, L'Oustalet

Le Mas les Eydins

22

RECETTES
INÉDITES

NUMÉRO SPÉCIAL
VAUCLUSE





LA MIRANDE**

CHEF FLORENT PIETRAVALLE

Au cœur d'Avignon, La Mirande est un lieu d'exception à plus d'un titre. Au XIV^e siècle les cardinaux y recevaient les papes à leur table. Aujourd'hui, c'est dans ce magnifique écrin que le chef étoilé Florent Pietravalle régale nos papilles de ses créations gastronomiques, toutes en délicatesse.

Créateur de goûts et d'émotions, Florent Pietravalle insuffle un souffle de modernité au somptueux cadre historique du restaurant. Aux beaux jours, la dégustation prend des airs plus bucoliques sur la belle terrasse du jardin surplombée par les murs du Palais des papes. Le chef y décline les plus beaux produits locaux, faisant évoluer constamment ses recettes au gré de ses inspirations, des produits du marché, livrant une cuisine moderne, en perpétuel mouvement. Au fil du repas, il distille sa créativité à travers des mets d'une grande précision et élégance comme ses Saint-Jacques-carottes-miel fermenté. S'il cherche à surprendre les palais par des associations originales, souvent inattendues tel son Murex-tête de veau-champignons-glace huître, donner du plaisir à ses hôtes est sa vocation première. Si les goûts sont complexes et raffinés, engageant beaucoup de travail et de technique, cette dernière s'efface au profit de l'émotion et de la gourmandise. Si Florent Pietravalle aime sillonner le monde afin de rapporter de nouvelles saveurs, celles-ci sont toujours interprétées avec des produits locaux. Privilégiant les circuits courts, il aime tisser des liens avec les producteurs proches de ses cuisines. Ainsi depuis 8 ans, il collabore avec la Distillerie Manguin sur l'île avignonnaise de la Barthelasse et a contribué à la création d'une eau de vie de poire noire et une eau de vie d'abricot infusée aux amandes grillées. Par ailleurs, il utilise Oli'Still, olive distillée pour flamber ses lapins. Florent Pietravalle n'a pas fini de surprendre et charmer nos papilles avec ses plats d'une grande maîtrise et sensibilité. Pourtant, enfant, Florent ne baigne pas dans l'univers de la gastronomie, mais c'est le métier qui le fait rêver et il ressent très tôt l'envie de faire plaisir aux autres. Il entreprend donc une formation au lycée hôtelier Georges Frêche à Montpellier, sa ville natale. Après un stage dans la brigade du chef étoilé Yves Thuriès, le jeune garçon se trouve conforté dans son choix et part faire ses premières armes dans le Vaucluse auprès du chef Raoul Reichrath. Il poursuit son parcours à Paris dans le prestigieux Atelier de Joël Robuchon, il y apprend la précision, la rigueur et la régularité. Il découvre ensuite l'univers végétal de Jean-Luc Rabanel à Arles avant d'approfondir ses connaissances et sa technique auprès du chef triplement étoilé Pierre Gagnaire. Il restera 4 ans aux côtés de celui qu'il considère comme son mentor, séduit par son approche humaine et sa vision de la cuisine. L'envie de retrouver le Sud se fait alors sentir et en 2017, à l'âge de 27 ans, il prend les commandes du restaurant gastronomique de La Mirande. Bien enracinée dans son terroir local, la cuisine inventive, précise et haute en saveurs du jeune chef, se voit auréolée d'une étoile en 2019, suivie d'une étoile verte en 2021 récompensant son engagement éco-responsable, son approche durable de la cuisine. La même année, il reçoit le Prix de la Révélation de l'année du festival Omnivore ainsi que le prix Grand de Demain Gault & Millau avant de cumuler 4 toques en 2022. Il confirme par ailleurs son engagement pour une cuisine de terroir bio et engagée en obtenant 3 Ecotables. À ses côtés, un chef pâtissier hors pair, Christian Ohnet. Nul doute que vous vous laisserez embarquer avec délices dans le savoureux univers de ce chef qui poursuit sa quête de l'excellence en toute humilité.



LES BONNES ADRESSES DU CHEF

Poisson : Mathieu Chapel au Grau-du-Roi

Légumes bio : La Cueillette d'Alphonse à Pernes-les-Fontaines

Figues : Pierre Baud à Vaison-la-Romaine

Pigeons : Colombier du Comtat, Didier Célerin à Sarrians

Champignons : Comme des champignons, Caves de la Mirande à Avignon

LES MENUS

Menu en 2 séquences (au déjeuner, le jeudi et vendredi uniquement) : 90 €

Menu en 3 séquences : 150 €, Menu en 4 séquences : 190 €

LA MIRANDE** - HÔTEL LA MIRANDE 5**

4 place de l'Amirande, 84000 Avignon

Tél : 04 90 14 20 20 - www.la-mirande.fr

NAVET KABU PIMENT VERT - CAVIAR



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le fond de tarte : 300 g de farine • 100 g d'eau • 50 g d'huile • 2,5 g de sel • **Pour le yaourt fumé :** 100 g de yaourt fermier • 20 g d'huile fumée • 5 g de shio koji • **Pour la crème de poivron vert :** 100 g de dashi aubergines et oignons rouges • 20 g de pâte de piment vert fermenté • 40 g de feuilles de persil • 50 g de pâte de shio koji de riz

- **Pour le dashi aubergines et oignons rouge :** 500 g d'eau • 200 g de kombu • 200 g d'aubergines séchées
- **Pour la finition et le dressage :** 100 g de caviar • 200 g de courgette violon • Fleur de basilic.

Préparation : 30 min / Cuisson : 10 min

Pour le fond de tarte : Mélanger tous les ingrédients au batteur 3 min. Laisser reposer 1 h puis étaler au laminoir le plus fin possible. Cuire dans un moule à tarte à 170°C pendant 10 min. **Pour le yaourt fumé :** Mélanger le yaourt, la pâte de shio koji et l'huile. Débarrasser en poche. **Pour la crème de poivron vert :** Mixer tous les ingrédients au Thermomix pendant 10 min à 80°C ou au blender puis refroidir et débarrasser au réfrigérateur. **Pour le dashi aubergines et oignons rouge :** Infuser les ingrédients 1 h à 80°C et filtrer. **Pour le dressage :** Disposer le yaourt fumé dans le fond de tarte doublé. Monter les navets kabu en rosace régulière et en quinconce. Mettre le caviar au fond de la tarte. Disposer les fleurs de basilic sur le haut de la tarte. Servir la crème de poivron vert en saucière.



Accord mets-vin
Château La Nerthe
Clos de Beauvenir
Blanc 2022



COCKTAILS RÉALISÉS PAR GUILHEM TEMBOURET

BAR DE LA MIRANDE

4 place de l'Amirande, 84000 Avignon

Tél. : 04 90 14 20 20

www.la-mirande.fr

DOU SOULÈU

- 6 cl de liqueur Manguin Citron Bergamote
 - 2 cl de sirop de vanille
- 5 cl de jus de pamplemousse pressé
 - 2 gouttes de bitter Angostura
 - Feuilles de menthe fraîche
 - Feuilles de coriandre fraîche
 - Gingembre râpé
 - Garnish : zeste d'orange



Exprimer les feuilles de menthe et de coriandre à l'intérieur d'un verre à pied. Mettre tous les ingrédients dans un verre à mélange avec des glaçons. Mélanger et filtrer dans le verre à pied. Décorer avec un zeste d'orange.

DIRTY MANGUIN

- 2 cl de Noilly Prat
- 6 cl d'Oli'Vodka Manguin
- 2 cl de saumure d'olive
- Cœur de Chauffe Olive Manguin
- 2 olives vertes dénoyautées



Verser le Noilly Prat, l'Oli'Vodka et la saumure d'olive dans un verre à mélange glacé. Mélanger et filtrer dans un verre à Martini. Vaporiser le verre de Cœur de Chauffe Olive Manguin. Disposer les olives piquées dans le verre.