

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



LE CINÉMA CONTRE LES MOLLAHS

À l'affiche de « Lire Lolita à Téhéran », les actrices exilées Zar Amir, Golshifteh Farahani et Mina Kavani portent la voix des femmes iraniennes.

ENGIE

Catherine MacGregor,
l'énergie de la transition

FASHION WEEK

Le retour d'un vestiaire
ultraféminin

ART

À Paris, dans la plus belle
imprimerie du monde



LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

LE GRAND PIETRAVALLE

 Revenir à Avignon et constater, quelques années après, le chemin parcouru par *La Mirande*: quel délicieux choc. Si vous ne l'avez pas encore vécu, sachez que ce restaurant compte parmi les plus brillants de l'Hexagone. Il est installé dans une ancienne demeure de cardinal (une « livrée ») bâtie en 1410 au pied du Palais des Papes, aujourd'hui transformée en hôtel de luxe, avec ses toiles imprimées et ses meubles du XVIII^e. Dans la belle salle à manger hommage aux temps passés, on s'attend à voir défiler des classiques, crème vichyssoise, tournedos Rossini ou sole meunière. Erreur : à *La Mirande* officie un créateur, Florent Pietravalle, 37 ans, qui arbore une étoile Michelin mais en vaut au moins deux, voire trois si l'on se fie à notre dernier dîner. De Pierre Gagnaire, avec qui il a travaillé quatre ans, Florent a beaucoup appris : le respect du ressenti du client, la rigueur et surtout la puissance créative de l'instinct. Mais Florent n'est pas vraiment un disciple, j'allais dire qu'il n'a rien du « disciple inné ». Sa personnalité culinaire habite toutes ses assiettes. Elles sont construites comme des poésies.

Les ingrédients, souvent méditerranéens, constituent leur vocabulaire. L'huître de Camargue au caviar osciètre de Kaviari est assaisonnée d'un vinaigre confectionné avec les bananes bios de Damien Blasco, maraîcher près de Perpignan, qui fournit aussi le pamplemousse de cette folle composition d'oursin, de ris de veau au yaourt et de muscat de Beaumes-de-Venise en gelée. La sublime Saint-Jacques est escortée d'un ragoût de tripes : un terre et mer, un sucré-salé ou juste un coup de génie ? Tout aussi inspirés, la lisette au chou-fleur, le ris de veau fondant à la truffe noire, sans oublier le dessert magique aux agrumes et à la salicorne, deux saveurs qui étaient faites pour se rencontrer.

Monsieur Pietravalle, vous êtes un grand.

« La Mirande » :

4, place de l'Amirande,
84000 Avignon.

Tél. : 04 90 14 20 20.

Menu déjeuner (4 plats)
à 95 €, le soir menus
à 155 € (6 plats) et 195 €
(8 plats).

