

À LA TABLE DE Florent Pietravalle



LA MIRANDE À AVIGNON

Florent Pietravalle a cette cuisine sensible et ce sens du produit propres à cette génération, pour qui l'écoresponsabilité a toute sa place dans l'assiette. En pénétrant dans l'hôtel *La Mirande*, face au Palais des Papes, le client ne s'attend certainement pas à une telle expérience culinaire.



Né à Montpellier, Florent Pietravalle se forme à l'école hôtelière de sa ville avant de poursuivre par un Bac Pro. Il vivra sa première expérience en cuisine au *Grand Pré*, dans le Vaucluse, auprès de Raoul Reichrath. Après trois ans de collaboration, le jeune cuisinier intègre *L'Atelier* de Joël Robuchon à Saint-Germain-des-Prés, et y « apprend à faire une cuisine très simple mais en même temps très goûteuse. On faisait pas mal de couverts ce qui permettait de travailler de manière intelligente ». Le Sud lui manque, il redescend dans sa région et rejoint Jean-Luc Rabanel à Arles. Il y reste 2 ans en tant que sous-chef puis remonte à Paris au restaurant Pierre Gagnaire, rue Balzac.

Il s'épanouira durant 4 ans auprès du chef 3 étoiles, et apprendra « la compréhension des produits, celle des choses. Ce qui fait sa force, explique Florent Pietravalle, c'est qu'il se met à la place de ses clients et qu'il comprend l'expérience dans sa globalité, pas juste en tant que cuisinier. Ce qui permet d'avoir un environnement où tout est réfléchi et calculé. Il y a une rigueur de travail et en même temps une attention aux produits incroyable. Rien n'est figé,

tout est en perpétuelle évolution, c'est pour ça que j'ai voulu garder cette cuisine vivante, la compréhension des fourneaux, l'instinct pour moi c'est magique... ». Voilà certainement en grande partie ce qui a défini cette sensibilité singulière et cette manière d'appréhender la cuisine.

Comment avez-vous rencontré Martin Stein, le propriétaire de *La Mirande* ?

Je recherchais un restaurant à acheter, et entre deux visites, je me suis posé dans le patio de La Mirande pour boire un café. Martin Stein s'est joint à la conversation, et m'a dit : « Mon père m'a toujours parlé de son repas chez Pierre Gagnaire comme quelque chose d'incroyable (Florent était alors dans la brigade – ndlr), je pense qu'on devrait faire quelque chose ensemble. » Et l'aventure a commencé comme ça, en mai 2016.

Quelle est votre vision de la « table » ?

C'est l'amusement, le jeu, le partage, raconter des histoires à travers les plats, mais sans chercher à ce que les gens comprennent tout. On leur sert une assiette, ils mangent et si cela les interpelle, ils posent des questions... S'ils ne veulent pas comprendre ou sont dans un repas d'affaires par exemple, on ne les dérangera pas.

À quoi ressemblaient vos assiettes en 2016 et qu'expriment-elles aujourd'hui ?

C'est vrai qu'en tant que chef, il faut un certain temps de mise en place. Je pense que ma cuisine a commencé à s'affirmer après la première étoile en 2019, j'y ai mis plus de parti pris et commencé à prendre confiance en moi. Ensuite, je pense avoir toujours eu une cuisine d'instinct. Je change régulièrement, j'aime m'amuser d'une table à l'autre pendant un service, et si un client revient plusieurs fois, faire en sorte qu'il ne mange pas la même chose. Ce qui nous permet en permanence de nous remettre en question et de ne pas être figés.



« MON OBJECTIF EST QUE
LES CLIENTS VIENNENT,
REVIENNENT ET
REVIENNENT ENCORE. »



Quel est le parti pris dont vous parlez ?

Quand je sers le « pigeon sardines et carmine », l'amertume est vraiment présente, et je l'assume. Ma cuisine est très simple, je fais ce que j'aime et cuisine ce que j'ai envie de manger. Après c'est aussi une démarche et un engagement, comme avec Mathieu Chapel, mon pêcheur, avec qui je m'applique à respecter les saisons et surtout à utiliser ce que nous livre la mer. Je n'hésite pas à servir chinchard ou maquereau et à ne pas proposer de langoustines, mais plutôt des crevettes sauvages de Méditerranée. Et j'ai la même approche avec la viande que je choisis la plus éthique possible, élevée et abattue dans le respect de l'animal. Et je réfléchis aussi à la manière de la maturer pour qu'elle ait le meilleur goût possible.

Appliquez-vous aussi ce travail sur les légumes ?

J'ai la chance d'avoir quelques maraîchers, Didier Ferrin du Mas des Carles notamment, qui fait un travail incroyable sur les asperges, les carottes, et sur quelques légumes en particulier. Nous travaillons avec 6 mois d'anticipation en choisissant sur catalogue les variétés que l'on va cultiver.

Pourquoi un tel investissement sur le légume ?

J'ai une cuisine très végétale et j'aime les légumes. Nous avons un menu végétarien, et c'est très important pour moi, parce que souvent les végétariens me disent : « Ça fait plaisir d'être reçu enfin comme un vrai client, et de ne pas juste devoir manger une salade verte. »

Quel travail effectuez-vous avec la salle pour qu'elle puisse expliquer votre démarche ?

Nous avons mis en place des débriefings quotidiens, et toutes nos équipes ont déjà mangé le menu, ce qui à mes yeux est une force. Car pour avoir une compréhension de ce que tu racontes, il n'y a qu'une solution, manger, boire et goûter. Il est sinon difficile

d'être pertinent. Et au moins on peut regarder le client droit dans les yeux.

À quoi ressemblent vos desserts ?

Comme pour le reste, je m'amuse... et j'essaie d'y glisser une pointe d'originalité. Il nous est arrivé de servir un dessert autour du cochon, agrumes et riz au lait, composé d'une glace au saindoux, d'une couenne de cochon caramélisée et d'un riz au lait. Tout est parti d'Astrid, une éleveuse qui fait un cochon d'exception de race Mangalica qu'elle élève en Ardèche. L'idée était d'optimiser son travail et donc d'utiliser le saindoux qu'elle produit. Elle a même essayé d'en faire des brownies.

Tous vos desserts sont aussi originaux ?

L'un de nos desserts signatures est une poire noire. Comme pour l'ail noir, nous plaçons donc les poires dans une ambiance chaude et très humide pendant 6 mois permettant au fruit de caraméliser tout doucement. On obtient donc une poire caramélisée noire avec laquelle nous préparons une tarte que j'accompagne d'un sorbet de poire noire macérée. C'est-à-dire des poires qui ont servi à parfumer une eau-de-vie élaborée par des copains de la distillerie Manguin.





SON ÉQUIPE

Sous-Chef : Yoann Delorme
 Sous-chef : Danh Cuong Nguyen
 Directeur de salle : Lucas Grange
 Sommelier : Victor Monserand
 Chef pâtissier : Valentin Gury
 Chef boulanger : Christian Ohnet Christian



3 QUESTIONS À MATHIEU CHAPEL PÊCHEUR CÔTÉ FISH AU GRAU-DU-ROI

Qui êtes-vous, Mathieu Chapel ?

Je suis pêcheur depuis 2010 et j'ai créé Côté Fish en 2017. Je prône une pêche la plus artisanale possible. Les chalutiers au Grau-du-Roi sont des chalutiers artisanaux, mesurant moins de 24 mètres, et sortant moins de 24 heures. Le poisson livré à nos clients a par conséquent moins de 24 heures. Nous ne disposons que de petites unités, et pratiquons les 3 pêches possibles : casier, palangre et filet. Mais même pour le filet nous ne sélectionnons que les poissons arrivés à maturité sexuelle, de manière à impacter le moins possible la ressource et les espèces. On essaie de travailler avec bon sens car la mer n'est pas un supermarché.

Quelle est, selon vous, la définition d'un poisson de qualité ?

Un poisson pêché dans un esprit d'écoresponsabilité. Nous rejetons par exemple les plus petits poissons, en évitant aussi les plus gros, les géniteurs. Un bon poisson est donc un poisson de taille moyenne, entre 500 g et 2 kg que nous abattons selon deux méthodes japonaises : soit l'Ikejime sur les grosses pièces, soit le korjime, une méthode encore peu répandue, qui consiste à endormir le poisson dans la glace, ce qui permet d'arriver à une température de conservation entre 0 et 2°C le plus rapidement possible et d'en augmenter la conservation.

Travailler avec les chefs vous permet-il de valoriser des poissons qui ne l'étaient pas avant ?

Les chefs acceptent aujourd'hui de cuisiner ce que nous avons remonté dans nos filets ou sur nos lignes. En acceptant, de surcroît, de faire passer notre message auprès de leurs clients : « La mer n'est pas un supermarché, on ne peut pas choisir le poisson que l'on va pêcher. » Christophe Baquié a mis le muge à la carte, alors que ce n'est pas la première espèce attendue par ses clients. Florent aussi l'a mis à son menu, et il fabrique même une charcuterie. Et pour moi, c'est une fierté parce qu'auparavant, seuls les pêcheurs le mangeaient. Et Florent a su écouter, il est venu à la pêche avec nous, et a compris notre démarche.



BŒUF, CAVIAR, RAIFORT

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE YAOURT RAIFORT

- 100 g de crème épaisse fermière
- 100 g de raifort frais

Centrifuger le raifort pour en récupérer le jus puis le mélanger avec la crème épaisse. Laisser reposer 24 heures jusqu'à ce que le mélange caille.

POUR LA GELÉE DE BŒUF AU GARUM

- 50 g de carotte
- 50 g d'oignon
- 3 feuilles de laurier
- 50 g de poireau
- 2 branches de thym
- 500 g de paleron de bœuf
- 50 g de garum

Couper le paleron en cubes. Dans un faitout, mouiller à hauteur d'eau froide. Porter à ébullition, écumer puis ajouter la garniture aromatique, saler légèrement et laisser mijoter à feu doux durant 3 heures.

Une fois la cuisson terminée, filtrer le bouillon, ajouter le garum de bœuf et rectifier l'assaisonnement. Débarrasser dans un contenant adapté et laisser prendre au froid.

DRESSAGE

Disposer le yaourt au raifort au fond de verres. Ajouter un peu de gelée de bœuf tremblotante puis couvrir de caviar.

Terminer en parsemant les bords d'oxalis.

Au moment de servir, râper du bœuf bucci (bœuf séché comme un katsuobuchi).



ACCORD

Une ginger beer au concombre.

HUÎTRES SAUVAGES DE CAMARGUE, SAUCE XO, LARD DE PAYS

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES HUÎTRES CHAUDES

- 50 g d'échalotes
- 50 g de vin blanc
- 50 g de beurre
- 50 g de lard de pays
- 4 huîtres de Camargue
- 80 g de sauce XO
- Une tranche de lard de pays

Dans une casserole, faire réduire l'échalote et le vin blanc, monter au beurre puis y faire infuser le lard de pays taillé en brunoise durant une heure.

Filter et réserver.

DRESSAGE

Disposer un peu de sauce XO au fond de chaque huître puis les cuire au barbecue. Recouvrir avec le beurre blanc.



ACCORD

Domaine de Leschancel, Blanc n° 1

Un AOC ventoux avec une belle attaque saline, vive et fraîche, idéal pour soutenir l'huître et le côté généreux de la sauce et du lard.





THON ROUGE SOUBRESSADE, CONCOMBRE DE MER

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LE THON ROUGE

- 300 g de filet de thon rouge
- 10 cl d'huile d'olive
- 50 g de sucre glace
- 20 g de coriandre

Faire mariner le thon dans l'huile d'olive, avec le sucre et la coriandre durant 24 heures.
Saler puis griller au barbecue et laisser reposer 15 minutes.
Trancher dans la longueur afin d'obtenir 2 pièces.

POUR LA SOUBRESSADE

- 100 g de poulpes frais
- 100 g d'échine de porc
- 50 g de Lardo di Colonnata
- 50 g de boyaux d'agneau
- PM pâte de piment
- 50 g d'oignons confits
- 50 g d'ail confit

Hacher l'ensemble des ingrédients dans un hachoir équipé d'une grille de 8 mm.
Embosser dans le boyau d'agneau puis faire sécher 24 heures au frais.
Griller sur braise.

POUR LA SAUCE VIERGE

- 50 g de tomates au vinaigre
- 50 g de concombre dashi

- 50 g de concombre de mer confit à l'huile
- 50 g de pastèque
- 100 g d'eau de pastèque et d'eau de tomate réduite

Faire griller la pastèque, les concombres et les tomates au barbecue.

Tailler harmonieusement et lier avec l'eau de tomate et l'eau de pastèque.

DRESSAGE

Déposer la soubressade grillée au fond d'une assiette plate, poser le filet de thon dessus.

À côté, disposer une saucière garnie de la sauce vierge.



ACCORD

**Domaine de Terres Brunes,
Bandol rosé**

Un vin aux arômes d'agrumes et d'épices,
rond et gras en bouche, idéal pour
contrebalancer le caractère du plat.

PIGEON DE DIDIER CÉLESTIN, FIGUE, SOYU CAFÉ

RECETTE POUR 4 PERSONNES

POUR LES PIGEONS

- 2 pigeons
- 600 g de marc de café
- 600 g de gros sel
- 400 g de farine
- 400 g de blancs d'œufs
- PM beurre
- PM feuilles de figuier fraîches non traitées
- PM graisse de canard

Faire une pâte à sel de marc de café en mélangeant marc de café, gros sel, farine, blancs d'œufs.

Retirer les cuisses des pigeons et les faire confire à la graisse de canard sous vide pendant 6 heures à 65°C. Un fois confites, les griller au barbecue.

Colorer les filets de pigeons dans une poêle avec du beurre puis les rouler dans la feuille de vigne et les envelopper dans la pâte à sel au marc de café.

Cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C et réserver.

POUR LE SOYU CAFÉ

- 800 g de carcasses de pigeons
- 2 cl d'huile de pépins de raisin
- 30 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 8 cl de vin rouge
- 1 l de fond blanc
- 50 g de soyu

Dans un rondau, faire revenir les carcasses dans l'huile de pépins de raisin. Ajouter le beurre, faire revenir l'ail et les échalotes ciselées puis déglacer au vin rouge.

Mouiller au fond blanc et cuire 1h30.

Filtrer, réduire à glace et incorporer le soyu.

POUR LES FIGUES CONFITES

- 1 figue

Tailler la figue en 4 tranches d'environ 3 mm d'épaisseur, laquer de jus de pigeon puis les passer sous la salamandre.

POUR LE CAVIAR D'AUBERGINE

- 3 aubergines
- 50 g de soyu café
- 50 g de figues confites
- 50 g d'échalotes compotées

Brûler et cuire les aubergines préalablement piquées sur une plaque allant au four.

Une fois cuites, les hacher au couteau puis assaisonner avec soyu café, figues confites et échalotes compotées puis mixer afin d'obtenir une texture souple.

POUR LA POUDRE D'AUBERGINE

Sécher les peaux d'aubergines dans un four chaud, puis mixer

afin d'obtenir une poudre fine.

POUR LE GYOZA D'ABATS

- Pâte à raviole
- 700 g de farine de sarrasin
- 300 g de farine T55
- 500 g d'eau chaude

Verser l'eau sur les farines et pétrir jusqu'à obtenir une texture souple. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur puis abaisser finement.

POUR LA FARCE FINE D'ABATS

- 50 g de foies de pigeon
- 50 g de cœurs de pigeon
- 25 g d'échalotes en poivrade
- 50 g de crème fermière
- 50 g de saké de Camargue

Dans une poêle, faire sauter les abats. Flamber au saké puis ajouter les échalotes, la crème et cuire 5 minutes.

Mixer dans la cuve d'un Thermomix® puis rectifier l'assaisonnement et réserver.

POUR LA DENTELLE CROUSTILLANTE

- 240 g d'eau
- 60 g d'huile d'olive
- 20 g de farine
- 10 g de sarrasin
- Sel

Mélanger l'ensemble des ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant puis laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Réaliser des dentelles rondes dans une poêle chaude.

MONTAGE ET CUISSON DES GYOZAS

Emporte-pièce la pâte à raviole à 11 cm puis garnir de farce, refermer et cuire dans une poêle à blinis départ à froid.

Verser un peu de pâte à dentelle, poser une gyoza puis monter en cuisson jusqu'à coloration dorée. Ajouter une goutte d'eau, couvrir et cuire 5 minutes.

Débarrasser sur une grille.

POUR LA PÂTE DE SARDINE

- 50 g de parures de sardines
- 50 g de miso de riz de Camargue

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant dans un petit bol puis débarrasser en poche.

POUR LES JAUNES D'ŒUFS DE CAILLES MARINÉS

- 4 œufs de cailles

Clarifier les œufs puis faire mariner les jaunes durant 24 heures dans du garum de poulet grillé.

DRESSAGE

Assiette 1 : Déposer de la poudre d'aubergine dans le fond de l'assiette. Au milieu un peu de pâte de sardine, la figues confites et sur le côté les tranches de filets de pigeon.
Ajouter une quenelle de caviar d'aubergines des fleurs de basilic.

Assiette 2 : Déposer la cuisse confite avec un peu de pâte de sardine et des feuilles de basilic pourpre.

Assiette 3 : Déposer le gyoza dentelle puis le jaune mariné sur le dessus, au centre.
Ajouter un cube de sardine.

Servir le jus en saucière



ACCORD

**Domaine de la Barroche,
Châteauneuf du Pape rouge**

Un vin puissant aux arômes de mûres et de cassis qui vient relever le jus et les saveurs du pigeon ainsi que ses condiments.





PRÉ-DESSERT MIRABELLE TAGÈTE

RECETTE POUR 8 PERSONNES

POUR LA GLACE AU LAIT TAGÈTE

- 1 l de lait
- 300 g de crème
- 5 g de stabilisateur
- 100 g de sucre
- 5 g de tagète

Mixer le tagète avec le lait à l'aide d'un mixeur plongeant puis passer au chinois étamine.

Dans une casserole, chauffer le lait à 60°C puis verser en pluie le mélange sucre et stabilisateur. Porter à ébullition puis ajouter la crème froide.

Laisser refroidir, turbiner puis verser en plaque gastro à 9 mm d'épaisseur et congeler.

POUR LE SORBET MIRABELLE

- 1 kg de pulpe de mirabelles
- 100 g de sucre
- 83 g de glucose atomisé
- 3,3 g de dextrose
- 330 g d'eau
- 4 g de stabilisateur

Dans une casserole, chauffer la pulpe à 60°C. Verser le mélange sucre, glucose, dextrose et stabilisateur en pluie tout en remuant à l'aide d'un fouet puis porter à ébullition.

Laisser refroidir, turbiner et verser à 1 mm d'épaisseur sur le sorbet mirabelle.

Réserver au congélateur.

POUR LE GEL MIRABELLE

- 1 kg de mirabelles
- 100 g de sucre (1)
- 6 g d'agar-agar
- 35 g de sucre (2)

Entailler les mirabelles et les mélanger au sucre (1).

Mettre sous vide et cuire en four vapeur à 90°C durant 1 heure. Passer au chinois étamine en foulant bien pour extraire un maximum de pulpe.

Dans une casserole, chauffer la pulpe à 60°C, verser le mélange sucre (2) et agar-agar en pluie tout en remuant à l'aide d'un fouet et porter 2 à 3 minutes à ébullition.

Débarrasser dans un récipient adapté et réserver au réfrigérateur.

Une fois refroidi, mixer afin d'obtenir un gel lisse puis débarrasser en poche et réserver au réfrigérateur.

DRESSAGE

Réaliser une spirale de glace à l'aide d'une cuillère à glace en creusant légèrement et en tirant la glace vers vous le plus droit possible.

Déposer une spirale au centre de l'assiette, décorer avec des pétales de fleurs puis déposer un peu de gel au centre de la spirale.

Ajouter un trait de vinaigre balsamique de sureau pour plus de gourmandise.



ACCORD

**Cocktail fraîcheur, création du sommelier
à base de sirop et d'eau de vie de mirabelle.
Un cocktail frais et fruité pour démarrer
la séquence sucrée.**