



Le propriétaire, M. Stein

LA MIRANDE

VOYAGE À L'ÉPOQUE DES LUMIÈRES

Au pied du Palais des Papes en Avignon, sur la place du même nom, La Mirande impose les symétries baroques de sa magnifique façade. Construit sur une ancienne livrée cardinalice (résidence de cardinaux) au temps de la papauté, l'histoire de cet hôtel particulier se confond avec l'histoire de la ville et témoigne de l'art de vivre aristocratique du XVIII^{ème} siècle.

Passionnée de style classique, la famille Stein, actuelle propriétaire, s'est attachée à retrouver les tissus et matériaux de l'époque avant d'engager la restauration de l'hôtel il y a 30 ans.

La Mirande est aujourd'hui un hôtel 5*, de 26 chambres, îlot de raffinement du siècle des Lumières, qui ne cède rien au confort moderne mais préserve à tout prix une cohérence décorative remarquable.

Distribué autour d'une cour intérieure couverte, les clients évoluent entre les coursives, les chambres

ou les espaces de réceptions, richement décorés, patio, salon rouge, cabinet chinois, ... Admirez les tissus tendus imprimés historiques, toiles de Jouy, « indiennes », les tentures et rideaux assortis, les tapis, les meubles marquetés ou tapissés, les tableaux et peintures, jusqu'aux téléviseurs dissimulés dans des miroirs sans teint. Chaque détail a été pensé, à chacun de les découvrir. Tout participe à maintenir cette élégance classique.



FLORENT PIETRAVALLE

L'autre Festival d'Avignon



Alchimiste culinaire, Florent Pietravalle est en recherche permanente. Tout l'inspire. Transformer un produit, travailler la maturation, concentrer les goûts, obtenir un état différent, créer des condiments inattendus. Le pain ou la brioche d'accompagnement, comme le vin choisi sur chaque plat sont des éléments de la dégustation. Même si les plats nécessitent quelques explications sur les produits mis en œuvre ou le condiment utilisé. Il faut d'abord se laisser aller à l'émotion gustative, laisser agir la magie. Les explications viendront après. Parfois certaines préparations nécessitent du temps. Florent Pietravalle sait aussi se donner ce temps long pour obtenir les mutations recherchées.

Florent Pietravalle a trouvé en Avignon une terre d'inspiration. Il y exprime tout son talent. A 33 ans, l'ancien Sous-Chef de Pierre Gagnaire, formé par Joel Robuchon et Jean Luc Rabanel, vient d'obtenir une étoile rouge Michelin, mais également une étoile verte pour distinguer les Chefs adeptes d'une gastronomie durable.

Doté du feeling propre aux grands Chefs, et suivant les préceptes de son mentor Gagnaire, Florent Pietravalle ne s'interdit rien. Il magnifie, viandes, poissons, crustacés, légumes, à partir d'idées simples et brillantes, tout en finesse. Nous avons eu le privilège de déguster le menu 9 plats dans la cuisine de Florent Pietravalle. Un grand moment.

Mise en bouche thématique sur l'huitre triplôide (huitre non laiteuse en été) de Thau déclinée en 3 états :

- Tapenade et huitre chaude grillée sauce XO, un accord terre – mer exceptionnel.
- Chips de tapioca, huitre, concombre mariné au Kombu de Méditerranée
- Glace d'huitre

Parmi les trouvailles de génie qui transcendent ses plats :

Le garum maison, principal condiment utilisé par les romains est revisité par Florent Pietravalle en fermentant du bœuf dans le sel. Une préparation qui concentre les saveurs et magnifie les jus.

La sauce XO, une marinade issue d'une fricassée de viande et condiments déglacée au vin de riz. Le vinaigre de sureau (fleurs et baies) vieilli 2 ans en fût pour agrémenter une tarte au fromage de brebis, accompagné d'un jus de fraise et rhubarbe fermentée et tonic.

La poire noire à la manière de l'ail noir est caramélisée, compotée dans son sucre à basse température pendant 2 mois ! Macérée dans l'alcool, c'est un prodige.

La création est sans limite ; Viande d'Aubrac maturée 6 mois pour un incroyable carpaccio, ou un décoiffant accord met-spiritueux comme son Agnolotti farçi, infusion de carapace d'oursins fumée aux sarments de Châteauneuf-du-Pape accompagné d'un whisky Intravaganza de Michel Couvreur.

Engagé dans une gastronomie éthique, et durable pour une cuisine éco-responsable, Florent Pietravalle essaye toujours de mettre en avant ses fournisseurs choisis au plus près et de faire découvrir à ses convives leur travail et leurs produits, notamment Mathieu Chapelle, pêcheur artisanal au Grau du Roi, Olivier Velut, boucherie éthique à Frontignan...

Un festival de créativité débridée, la table gastronomique de La Mirande, c'est l'autre festival d'Avignon.



*il faut d'abord
se laisser aller
à l'émotion
gustative*



RESTAURANT POLLEN

INCONTOURNABLE

Un lieu de vie et de plaisir partagé entre l'équipe et les clients. Ici, on travaille de beaux produits pour faire vibrer les gens. Le service est assuré par les cuisiniers qui présentent leurs plats aux clients. Une cuisine du marché, créative, colorée, locale, réinventée chaque jour, à partir d'un menu structuré en sept plats.

Beaucoup de poissons, petits pêcheurs du Grau-du-Roi et truite d'Ardèche, de végétal avec les légumes du pied des Alpilles, quelques viandes et volailles rigoureusement sélectionnées, cochon du Ventoux et pigeon des Costières.

Mathieu Desmarest, un talent fou pour ce fou de cuisine. Dès l'âge de 10 ans, il découvre sa vocation en regardant les émissions de cuisine de Maïté à la télé. A 16 ans, il se lance avec un succès jamais démenti de l'école hôtelière aux Grandes Maisons. Il collectionne les récompenses, Meilleur Apprenti de France en 2008, Meilleur Espoir de demain en 2009. Il n'a pas 20 ans quand il intègre la brigade de Paul Bocuse, 3 ans plus tard, il rejoint le Pré Catelan avec Frédéric Anton. En 2012, il remporte le trophée Masse et se fait repérer par Guillaume Gomez membre du jury, qui l'appelle dans les cuisines de l'Elysée.

En 2015, à 24 ans, il devient Chef de l'hôtel de l'Europe après avoir remporté le Trophée Delaveyne, antichambre du concours des meilleurs ouvriers de France. Puis, c'est Gault & Millau qui le qualifie de « Grand de demain ».

En 2018, la tentation de voler de ses propres ailes est trop forte et il se lance avec Pollen, où il obtient sa 1ère étoile Michelin en pleine pandémie en 2021.

En Juin 2021, il déménage pour le 18 rue Joseph Vernet (Avignon) pour gagner de l'espace autour d'une grande cuisine ouverte.

Ouverture du lundi au vendredi.

Ticket moyen 35€ à midi et 80€ le soir