



ADRIEN MAX

Publié le 02/04/21 à 09h05

Avignon : De la street-food étoilée à La Mirande pour « régaler, partager, et continuer de s'entraîner »

STREET FOOD | Florent Pietravalle, chef de La Mirande à Avignon, a lancé une offre street-food en collaboration avec d'autres chefs pour continuer de régaler, et ne pas perdre la main.

Partage et délice. Florent Pietravalle, le chef du restaurant La Mirande, à Avignon (Vaucluse), a fait le choix de proposer de la street-food au menu de sa carte à emporter, en cette pandémie de Covid-19, qui l'oblige à être fermé depuis près de six mois. Une street-food à la hauteur de la réputation de ce chef étoilé, qui foisonne d'idées. « A la base je voulais le faire tout seul, et j'ai eu l'idée de faire un échange avec des chefs qui ont une autre vision des choses. Chacun était chez soi, en train de perdre le lien. Nous avons besoin de nous retrouver, on était tous dans une situation précaire. Ça redonne le moral et ça permet de voir un peu le bout du tunnel », explique Florent Pietravalle.

- Florent Pietravalle est le chef de La Mirande, à Avignon, une étoile au Guide Michelin.
- Il a lancé depuis début février une offre de street-food à emporter en collaboration avec d'autres chefs, pour régaler, continuer de s'entraîner, et développer cette nouvelle culture culinaire.

Chaque semaine depuis début février, il invite un nouveau chef pour élaborer une carte. Cette semaine, c'est Tristan Weinling qui est venu de Strasbourg, où il a ouvert Utopie, après avoir rencontré Florent chez Pierre Gagnaire. Au menu, une flammeküche revisitée à l'asperge, un bagel au pastrami et un kouglof perdu. Bien évidemment tout est réalisé maison, du pain, au pastrami en passant par la pâte à Flammeküche.

« S'entraîner pour être toujours au top »

« C'est une offre différente de ce qu'on a l'habitude de proposer, avec un côté accessible à 20 euros. Ce qui permet d'attirer une large clientèle, de nos clients du restaurant étoilé, aux étudiants. On fait découvrir la cuisine d'autres chefs, avec une éducation au goût à travers des produits de qualité. Le challenge était de garder ce lien avec des produits de qualités, et raisonnés. On voulait vraiment tout faire de A à Z parce qu'on était frustré de toujours rencontrer des produits de mauvaises qualités. Et la street-food de qualité est encore rare en France, ça permet de découvrir une nouvelle culture culinaire», poursuit Florent.

Cette opportunité permet surtout à Florent de continuer à s'exercer. « C'est du sport de haut niveau, donc il faut s'entraîner pour être toujours au top. J'ai toujours plein de nouvelles idées, donc travailler me permet d'avancer et d'avoir une réflexion différente », avance-t-il. Cette semaine, c'est le chef Japonais Kohei Ohata de l'hôtel Belesso, dans les Bouches-du-Rhône, qui sera aux manettes de l'incroyable piano de La Mirande. Au programme, des ramens, des gyozas et un fraisier à la farine de tilleul du Mont-Ventoux, qui remplace le thé matcha. De quoi régaler de nouveau les 50 à 80 clients servis chaque midi.