

ENTRETIEN : MELINDA GATES

FORMATION : "SPÉCIAL EMBA"

EXCLUSIF :
LES 20
PATRONS
PRÉFÉRÉS
DES FRANÇAIS

FRANCK RIESTER, VRP DE LA FRANCE

ST-BARTH : ÉVASION ET BUSINESS

Forbes

PRINTEMPS 2021

LE PALMARÈS

UNDER
**30
30**

RUDY GOBERT

2m16, un contrat à
200 millions d'Euros,
mais l'humilité
des grands

EXCLUSIVITÉ FORBES

LE CLASSEMENT 2021 DES MILLIARDAIRES

Belgique : 9,50 € - Luxembourg : 9,50 € - Suisse : 16,20 CHF

L 14797 - 14 - F: 9,00 € - RD



RESTAURANT

UN CHEF AUX VERTUS CARDINALES...

Florent Pietravalle aurait pu devenir boxeur professionnel : foin des gants, il chausse finalement les casseroles ! Le talent éprouvé de ce chef de 32 ans a été récompensé par une étoile Michelin pour son restaurant gastronomique idéalement situé dans Avignon intramuros.

PAR YVES DERAÏ

A l'hôtel 5 étoiles luxe la Mirande, le directeur d'origine allemande Martin Stein a fait le choix d'un jeune chef, Florent Pietravalle, pour diriger les cuisines de cette vieille bâtisse élégante et chaleureuse située en face du palais des Papes. Et grand bien lui en a pris car ce garçon modeste formé, entre autres, par Joël Robuchon et Pierre Gagnaire, accomplit sa mission avec énergie et esprit d'entreprise.

Pour animer ses restaurants (le gastronomique et le bistro de la Mirande) et réaliser un minimum de chiffre d'affaires pendant la crise sanitaire, Florent a en effet lancé un click-and-collect de street food haut de gamme. Malin et bon camarade, il a épicé cette initiative d'invitations à des collègues qu'il apprécie. Ensemble, ils conçoivent des menus plat-dessert à 25 euros que l'on peut déguster assis sur les marches du palais des Papes. Lors de notre visite, nous nous sommes régalez d'un savoureux falafel à l'agneau confit créé avec Alexia Baskakoff, la jeune cheffe de Cœur d'artichauts, une bonne maison *veggie friendly* du centre d'Avignon.

Autre initiative de Florent Pietravalle, l'érection d'une champignonnière dans les sous-sols humides du restaurant, en partenariat avec une association qui prône le locavore. « Pour être goûteux et croquant, explique le chef étoilé, les



champignons de Paris doivent être cuisinés dès la cueillette. Vingt-quatre heures après, ils ont déjà perdu en qualité. » Solidaire, donc, mais aussi très attentif à ce qu'il dispose dans l'assiette...

Nous l'avons d'ailleurs vérifié en testant le menu « *dégustation* » du restaurant gastronomique, qui compte sept plats, à la fois inventifs et gourmands. Comme l'asperge cuite à la braise, escortée d'orties et de fenouil sauvage, et agrémentée d'un jaune de poule d'une douceur exquise. Ou le duo terre-mer ris de veau/caviar aussi généreux qu'original. Sans oublier le carpaccio de bœuf mûré deux mois dont le seul parfum nourrit l'imaginaire avant que la mâche du rumsteak ne vienne flatter les papilles. Un bémol cependant, l'oursin proposé en ravioles est un poil fade, éclipsé par la puissance du consommé qui l'accompagne, obtenu en concassant des coquilles d'oursins cuites dans l'eau des coquillages, et fini à table dans une cafetière alambic.

Comme Florent Pietravalle sait ménager ses effets – et apprécie de le faire, de toute évidence... –, il garde le meilleur pour la fin, un dessert éblouissant baptisé Poire noire. S'inspirant de l'ail noir confit et doux que l'on croise fréquemment dans la gastronomie japonaise, il laisse mijoter des poires à 60 ° pendant deux mois afin d'obtenir des fruits assombrés par leur caramel qu'il confie ensuite à la distillerie Manguin. Cette dernière en extrait une eau de vie d'exception que le tout-Avignon s'arrache. Les poires noires macérées sont récupérées par le chef très orienté développement durable qui les transforme in fine en sorbet onctueux, servi sur une tarte aux poires fondante. Ce dessert exclusif est devenu l'un des plats « *signatures* » de la Mirande, que les becs sucrés les plus affûtés devront découvrir au plus vite.

LA MIRANDE

- Prix : menu dégustation à 135 euros
- Adresse : 4, place de l'Amirande, Avignon

