

BONGOUT

N°18.ÉTÉ 2021



RENCONTRES DE BON GOÛT
TABLES DE BON GOÛT
BON GOÛT ET BON VIVRE



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.



En alternative au restaurant gastronomique (voir ci-contre), l'hôtel propose une cuisine bistrannique à déguster au salon Jardin ou sur la terrasse devant le Palais des Papes.

Au sous-sol, dans l'ancienne cuisine, située dans la partie médiévale de l'hôtel, un menu unique de retour du marché, préparé par le Chef sur un fourneau à bois, est servi sur une grande table d'hôtes. C'est ici également que l'on peut suivre l'un des cours de cuisine organisé par l'hôtel.

A côté de cette cuisine, le Mirage, l'ancien garage de voitures à cheval, connu des initiés où l'on accède depuis l'hôtel ou depuis la rue par une porte de garage dérobée, est une sorte de taverne où l'on sert un menu du jour. Les espaces sont ici décorés avec les œuvres de l'artiste américain Timothy Henessy.

Plus qu'un hôtel, la Mirande est un voyage dans le temps, une belle expérience à vivre.

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 triploïde (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 farci, 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*

