

Hautes Exigences

Lifestyle / Culture
Savoir-Faire
Hors-Série 2021



LUXURY TOUCH

LA MIRANDE UN TRÉSOR SECRET

Nous arrivons enfin à Avignon, ville qui marque la fin de notre périple provençal. Pour conclure en beauté, nous vous invitons à la Mirande.

L'hôtel est nommé d'après la célèbre salle du Palais des Papes, La Mirande, aménagée par les représentants des Papes pour recevoir les notables de la ville et les hauts dignitaires de passage dans la cité. Livrée cardinalice au XIV^{ème} siècle, parée d'une belle façade baroque au XVII^{ème} siècle, œuvre de Pierre Mignard et enfin, demeure privée de la famille Pamard (Paul Pamard était le maire d'Avignon de 1863 à 1875), La Mirande porte en son sein les traces de l'histoire.

La famille Stein, propriétaire des lieux depuis lors, s'est livrée à une recherche approfondie sur la typicité des styles et des matériaux de la région, avant d'en entamer la restauration, entre 1987 et 1990.

Elle ouvre en tant qu'hôtel restaurant en 1990, et se présente comme un témoignage vivant du raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières. Une demeure très française, évoquant le simple souvenir de la douceur de vivre. Si la Mirande nous émerveille, c'est qu'elle nous plonge dans un voyage

dans le temps, celui d'une maison de ville en Provence d'un noble au XVIII^{ème} siècle. Monsieur Martin Stein a pris soin du lieu et de son âme, en restaurant chaque chambre tout en repsectant les techniques des métiers d'Art du XVIII^{ème} siècle, et en y intégrant les nouvelles technologies par une discrétion audacieuse. Les vingt-six chambres de l'hôtel sont décorées individuellement, avec des tissus imprimés français historiques. On y retrouve bas lambris, chambranles et corniches, encadrant à merveille les grands panneaux de tissu tendu en toile de coton imprimé, les fameuses indiennes ou toiles de Jouy historiques; rideaux assortis, doublés de soie; parquet, meubles, peintures, gravures et tapis anciens; fenêtres dotées de verre antique, offrant une vue incroyable sur le Palais des Papes. Les salles de bain s'inscrivent dans un style "Belle Époque" avec baignoire encastrée en marbre de Carrare "Arabescato", robinetterie de style édouardien et papiers peints imprimés à la planche.

Cette volonté de restauration de tout ce qui a survécu au passé, comme pour préserver un témoignage et un héritage impose le respect.

Dans les couloirs de la Mirande, trônent aux murs de véritables gravures d'époque et œuvres d'Art, avec un soucis du détail très poussé. En descendant son imposant escalier, nous découvrons le patio où il fait bon faire une pause gourmande, avant une promenade en ville pour découvrir le Palais des Papes.

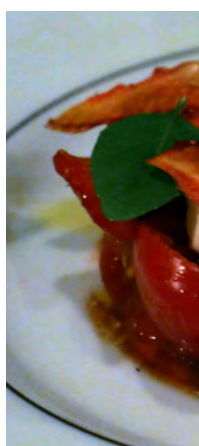
Le Salon Rouge est un lieu à l'atmosphère unique, où le temps s'arrête. S'il n'y a pas pour autant de distorsions temporelles, la carte des thés d'origine, est pointue et les émotions procurées par ses Grands Crus sont saisissantes.

La salle du petit déjeuner est magnifiée par ses lustres en verre de Murano, et ses fenêtres donnant sur le jardin qui s'ouvrent sur la façade orientale du Palais des Papes. Concernant le petit déjeuner, il est délicieux, et les viennoiseries proposées sont à faire pâlir celles des palaces parisiens.

L'accueil est d'une grande délicatesse, et l'on ne peut que remercier Francis Lacoste et toute l'équipe de l'hôtel. Tous sont très investis pour offrir une expérience inoubliable. Un aventure qui fait briller les yeux et qui marque sa légende dans le marbre.



WHY THE MICROBES
WE SHOULD
HAVE DONE
THEIR WORK
WE MUST GET
RID OF THEM
BEFORE THEY
RUIN
EVERYTHING





La Mirande est intuition de la gastronomie. On s'y rend pour des cours de cuisine, on s'y régale à sa Table Haute qui prend place dans l'ancienne cuisine de la famille Pamard; avec son four à bois; pour de belles émotions. Le Restaurant Gastronomique de la Mirande, brille de son étoile au guide Michelin tenue par le chef Florent Pietravallo, également titulaire d'une étoile verte. Il faut dire que ce jeune chef est l'un des plus prometteurs de sa génération, et l'un

des rares à faire pousser ses propres champignons bio dans les sous-sols anciens de la Mirande. Nous testons le Mirage, nouvel établissement de l'hôtel qui prend place dans les anciens garages de la Maison, dont le nom issu de la contraction des mots "mirande" et "garage". Ce lieu atypique se présente comme une intimiste taverne et contemporaine, avec un style unique, et décoré par les peintures du regretté artiste américain Timothy Hennessy, grand ami de la Mirande et de la

famille Stein. On y retrouve une ambiance décontractée, sur une cuisine gourmande et audacieuse, qui livre des accords presque étoilés. La carte des vins & boissons est fine et livre de jolies pépites. Le tout ne serait pas possible sans le duo de choc du Mirage, composé par Jeff Mouroux en cuisine et Anthony Gasdeblay en salle, qui réussissent à nous offrir une expérience singulière. On adore!

Le Mirage • 5 Rue Taulignan
84000 Avignon - Tel: +33 4 90 14 20 20







La Mirande fait partie de ces lieux qui sont difficiles à quitter. Car, si l'on est sensible au luxe du détail et aux métiers d'Art, cet hôtel est inoubliable. Si au contraire on préfère le moderne, cet établissement ne sera peut-être pas adapté. En définitive, la Mirande est un hôtel avec une âme vibrante, qui ne vous laissera jamais indifférent, et ce depuis des siècles si l'on s'en réfère à son histoire.

Avant de partir, nous avons eu la chance de rencontrer le Chef Florent Pietravalle avant son service. L'occasion pour nous de le questionner sur son rapport aux vins. Ce jeune chef a un profond amour pour les vins naturels, dont ceux du Domaine Milan; pionnier du vin nature à Saint-Rémy-de-Provence dans les Alpilles. S'il préfère les blancs vifs et tendus, les rouge devront être expressifs avec du caractère. Selon le chef étoilé, les vins naturels ont gagné leurs lettres de noblesse et ont tout intérêt à figurer à la carte des grandes tables. Même s'ils évoluent beaucoup; et que pour éviter les surprises, il faut toujours les goûter. Ils permettent de pousser encore plus loin l'accord mets et vins. Florent Pietravalle est cependant très clair: Il ne faut pas opposer vins naturels aux vins qui ne le sont pas. Ils correspondent à un type de public et à une clientèle.

Comme ce chef livre une cuisine engagée, à messages et à histoires autour du produit et des producteurs, il faudra vraiment que nous passions à sa table une prochaine fois. Peut-être lors notre futur Hors-Série en s'attaquant à la vallée du Rhône méridionale. Et pourquoi pas ? C'est ici, à la Mirande que notre périple en Provence s'achève avec des étoiles plein les yeux. En espérant, que vous irez à votre tour, marcher sur ces terres provençales, pleines de mystères et de charmes .

