

SEP M  
TOP  
ventes  
★

*Maisons*  
**CÔTÉSUD**

N° 192 — décembre 2021 - janvier 2022

www.cotemaison.fr

# AVIGNON

## ÉPICENTRE DE L'IMAGINAIRE

DEMEURES D'ESTHÈTES, HISTOIRES ÉPICURIENNES, AVENTURES CRÉATIVES,  
ESCALES DÉCO EN 24 PAGES



L 14604 - 192 - F - 6,00 € - RD





# Patrimoine et engagement

DEPUIS SES JARDINS ET SOUS SES FENÊTRES S'ÉLANCE LA MONUMENTALE FAÇADE DU PALAIS DES PAPES. ANCIENNE LIVRÉE CARDINALE AU XIV<sup>e</sup> SIÈCLE, LA DEMEURE DE LA MIRANDE, RESTAURÉE AVEC LE PLUS GRAND RESPECT PAR LA FAMILLE STEIN, VIBRE DE LA SPLENDEUR DES MAISONS D'AUTREFOIS. ELLE INCARNE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE, VERSION HISTORIQUE, DE SALONS AUX MURS TENDUS DE TOILE PEINTE EN CHAMBRES AVEC SALLES DE BAIN BELLE ÉPOQUE, À LA TABLE ÉTOILÉE, ENGAGÉE ET DURABLE DU CHEF FLORENT PIETRAVALLE.



## AUX ORIGINES DU GOÛT

La Mirande a gardé vivace le raffinement du siècle des Lumières et l'art de la flânerie à travers les arts décoratifs, y ajoutant une touche d'audace avec des propositions culinaires plurielles. Selon les envies, rendez-vous peut être donné dans les sous-sols, à La Table Haute, ancienne cuisine au fourneau à bois derrière lequel les chefs animent cours ou dîners intimistes, au Mirage, taverne conviviale à la carte locavore. Mais le temps fort a lieu à l'étage, où le chef Florent Pietravalle orchestre une cuisine qui, au-delà du goût, donne du sens. Sensible, talentueux et fédérateur, le jeune homme étoilé y a créé autour de l'humain et du produit tout un écosystème engagé et vertueux, une philosophie du bon et du juste à déguster en plusieurs séquences.

### LA MIRANDE

Hôtel 5 étoiles, bar et salon de thé. Restaurant gastronomique 1 étoile et 1 étoile verte, table d'hôtes, restaurant taverne et cours de cuisine.

CI-DESSUS **1.** Le chef Florent Pietravalle ou la philosophie de l'engagement durable : zéro déchet, herbes aromatiques sur le toit, compost maison, champignonnière. Respectueux de la nature, il privilégie les circuits courts, les élevages raisonnés et éthiques, pensés conjointement avec ses producteurs. Des produits d'exception qu'il travaille et associe à l'émotion. **2, 3.** Les fastes de La Mirande. **4.** La Table Haute, dîners et cours de cuisine. **5.** Gelée de bœuf au garum, yaourt de raifort, caviar, oxalis, râpée de bœuf Buccini.



# Maisons CÔTÉSUD

N° 190 — août - septembre 2021

www.cotemaison.fr

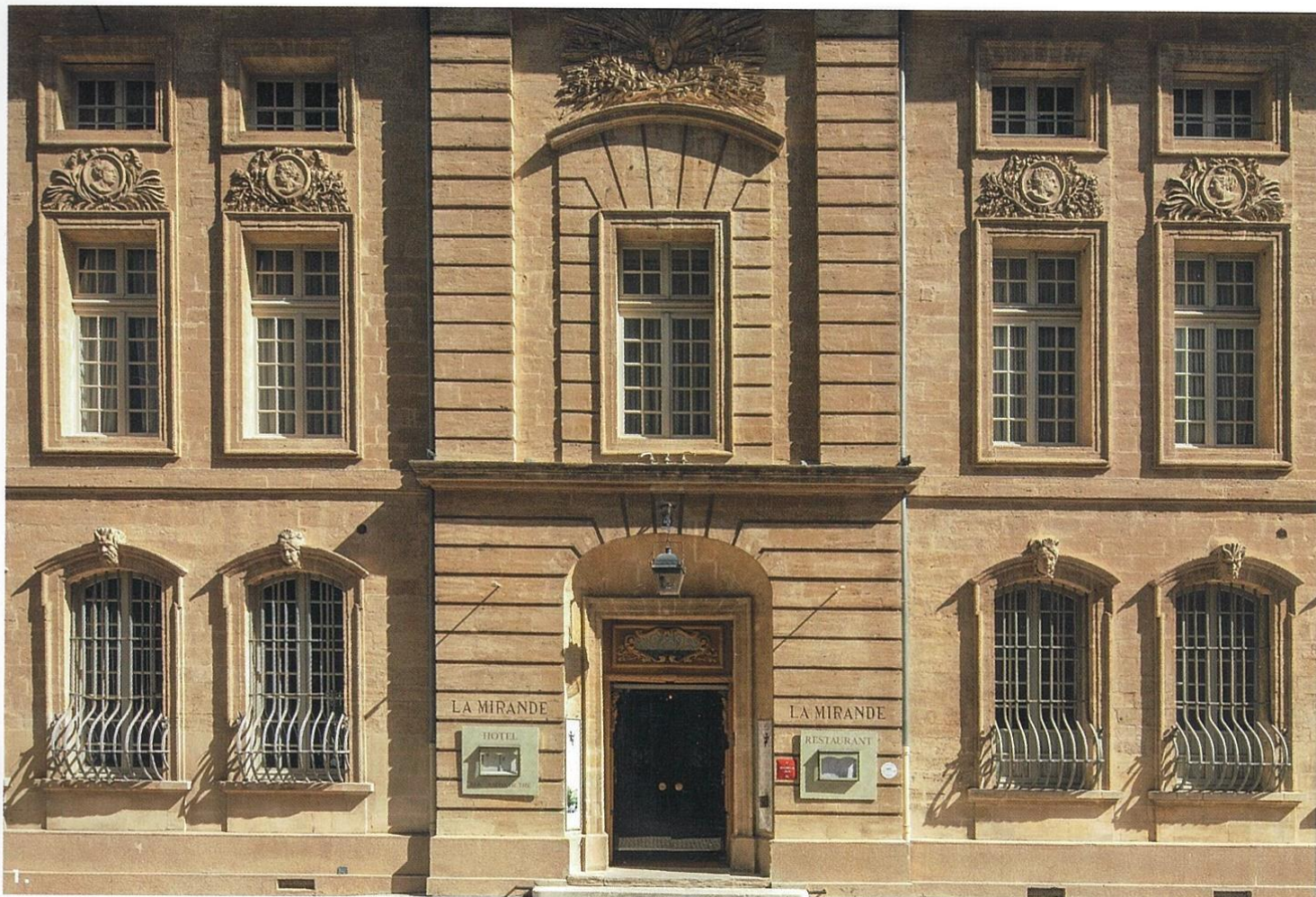
## NOUVELLES PERSPECTIVES

PORTO-VECCHIO/FIGARI/BONIFACIO  
LA CORSE AU NATUREL

SALLES DE BAIN, BEAUTÉ ET UNIVERS DES SENS  
CANAPÉS À GÉOMÉTRIES VARIABLES







1, 3, 5. Derrière la façade de La Mirande, ouvrage classique de l'architecte Pierre Mignard, l'hôtel est un voyage dans le temps, du XIV<sup>e</sup> siècle à nos jours. 2. Aux commandes de sa table, le chef Florent Pietravalle, une étoile, une étoile verte Michelin, et le label Écotable saluant sa cuisine durable et inventive. 4. Au menu de l'expérience «Food and Art» associée aux champagnes Ruinart et à l'artiste David Shrigley: langoustine, carotte, pollen et Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009.

En Avignon

# RENCONTRE EFFERVESCENTE

CHACUN MULTISÉCULAIRE, LA MIRANDE, HÔTEL-PATRIMOINE D'AVIGNON, ET RUINART, PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE RÉMOISE, UNISSENT TROIS PERSONNALITÉS ENGAGÉES AUTOUR D'UN MOMENT RALLIANT ART ET GASTRONOMIE. UNE EXPÉRIENCE À VIVRE CET ÉTÉ À LA COLLECTION LAMBERT ET À LA TABLE DU CHEF FLORENT PIETRAVALLE. TEXTE Julie Chanut

Aux origines de l'événement, la maison de champagne rémoise Ruinart qui, depuis plus de 290 ans, jalonne son histoire de réinterprétations artistiques. Chaque année, un artiste carte blanche y séjourne, entre vignes et crayères, pour en livrer sa vision personnelle. Dernier en date, le Britannique David Shrigley dont les œuvres intitulées «Unconventional Bubbles», empreintes de nature, d'engagements environnementaux et pétrées de son esprit corrosif, sont à voir à la Collection Lambert jusqu'au 5 septembre. En parallèle, «Food for Art», né chez Ruinart de la volonté de mettre en résonance l'art, la gastronomie et les cuvées de l'élégant breuvage. Ainsi, trois hommes aux valeurs et convictions partagées ont été réunis pour créer une expérience épicurienne et singulière, réinventant l'approche de la dégustation. Ensemble, l'artiste David Shrigley, le chef de caves Frédéric Panaiotis et le chef étoilé du restaurant La Mirande Florent Pietravalle ont imaginé un menu en six services avec accords de champagnes. Des mariages audacieux et créateurs d'émotions, en écho aux œuvres de David Shrigley, dont certaines sont aussi à voir à La Mirande.

Point de départ, des fossiles de coquillages dans les crayères souterraines de Reims, caves où mûrissent les vins. Terrain de jeu de l'artiste en résidence et vestiges d'un océan, elles inspirent à Florent Pietravalle des saveurs iodées et des associations dissonantes de condiments, en écho à la fraîcheur aromatique du chardonnay. Ainsi, chefs des caves et des cuisines élaborent le processus gustatif à l'envers. «Je suis parti des vins et non du plat, explique Florent Pietravalle. Frédéric Panaiotis m'a proposé plusieurs champagnes. Nous avons relevé des notes aromatiques, telles que le miel et le pollen, que j'ai associées à la langoustine. À travers ces alliances, le champagne rehausse le plat et vice-versa.» Les 6 et 13 août, rendez-vous est donné à La Mirande, maison quintessence des arts décoratifs à la française face au palais des Papes, à la table de son chef, reconnu pour sa cuisine sensible et intuitive, autour d'un singulier dîner sous le signe des bulles et de l'art.

## LA MIRANDE

—  
Les 6 et 13 août, dîner  
«Food en Art»: six services,  
accords champagnes.  
Adresses page 220



CORRESPONDANCES



2.



3.



4.

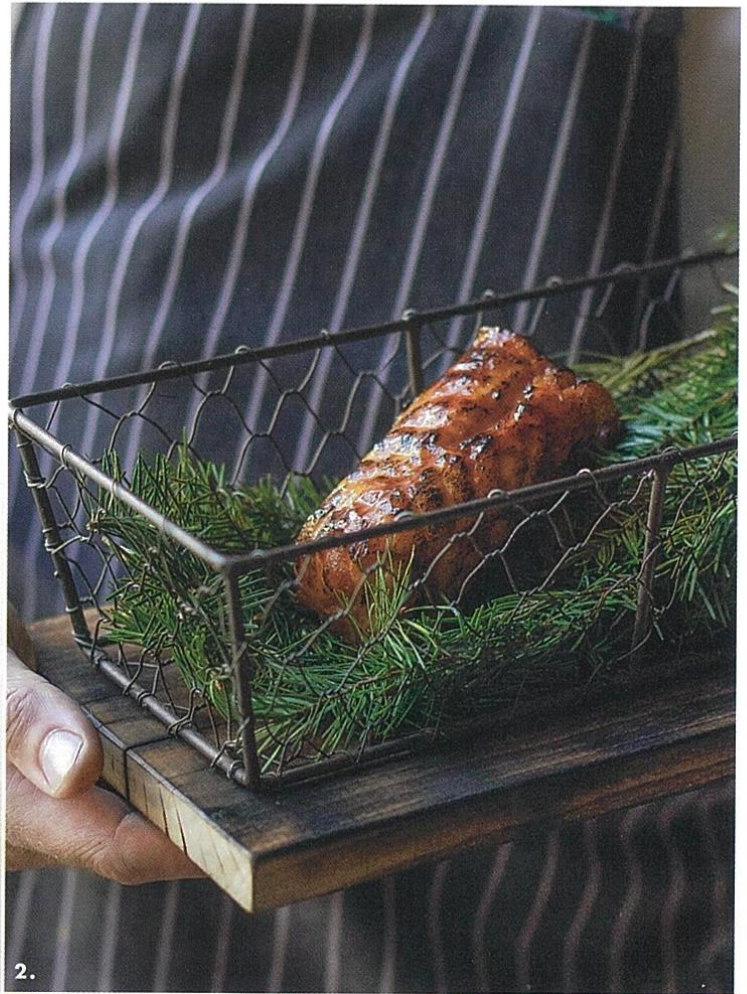


5.





1.



2.



3.



4.

**TALENTS  
CONJUGUÉS**

**1.** Dans l'assiette dressée comme un tableau par Florent Pietravalle: fraise, sureau, vieux vinaigre et Dom Ruinart rosé, 2007.  
**2.** Lotte, févrette, pil-pil: jeu de contrastes, délicatesse de cuisson et travail du produit brut à accompagner du

R de Ruinart Millésime 2009 en magnum.  
**3.** Agneau, riz de Camargue, aubergine, salicorne: union de la terre et du végétal marin, Dom Ruinart rosé 2007.  
**4.** Un dîner inspiré des œuvres de David Shrigley, à admirer dans le patio, et à déguster face au palais des Papes.