

Rencontre avec Florent Pietravalle, chef de La Mirande à Avignon

Adepte d'un locavorisme saupoudré de ses voyages et d'une bonne dose d'expérimentations, la cuisine unique de Florent Pietravalle, sérieux prétendant à une seconde étoile Michelin, est à découvrir à la table gastronomique de l'hôtel La Mirande à Avignon.

Y Emmanuel Laveran, Le lundi 10 janvier 2022

Florent Pietravalle, le chef de l'hôtel La Mirande à Avignon, est l'un des cuisiniers les plus créatifs du moment. Il y a un an, nous découvrons sa table avec curiosité et émotion. Cet hiver, nous sommes retournés le rencontrer et avons constaté toute l'évolution de sa cuisine. Basée sur l'utilisation de produits locaux twistés par une multitude de techniques et de préparations inspirées de ses voyages comme de l'histoire de la gastronomie, le style « touche-à-tout » de Florent Pietravalle s'avère unique et pourrait bien lui valoir une seconde étoile Michelin dans la prochaine édition du Guide [dont le palmarès sera annoncé le 22 mars 2022, NDLR].

Exemples : à partir de la méthode de fabrication de l'ail noir, fameux en Espagne, il a travaillé sur tout un éventail de fruits et légumes pour finalement sélectionner la poire. Confite sous vide, dans une étuve spéciale, pendant deux mois à 70°C, la poire devient noire, comme l'ail soumis au même procédé de cuisson. Compoté, le fruit exhale des saveurs nouvelles qui rappellent le café, le pruneau ou encore le caramel... Le chef, formé par Pierre Gagnaire et fort de sa trouvaille, a alors l'idée de distiller cette poire pour en faire une eau-de-vie, alors que les restes de chair sont transformées en glace noire. À partir de ces éléments, Florent a construit un somptueux dessert signature, qu'on ne déguste nulle part ailleurs qu'à la table du plus historique des hôtels d'Avignon : La Mirande.

Autre exemple, il réalise lui-même un bœuf katsubushi. Cette technique japonaise consiste à mariner, fumer puis sécher un filet de bonite. Dans la tradition nippone, râpé en fins copeaux, le poisson ainsi transformé parfume ensuite un bouillon goûteux. Florent Pietravalle a cherché et réussi à réaliser un katsubushi de bœuf. Il l'utilise en condiment pour plusieurs de ses plats singuliers.

Bien sûr, il ne s'arrête pas là. Il réalise ses propres garums, fermentations de viandes ou de poissons, courante au temps des Romains. Il élabore aussi ses macérations XO, inspirées d'Asie, afin de parfaire ses sauces ou des jus, et a mis au point tout un tas d'autres innovations que nous vous proposons de découvrir en texte et en images.



Le chef Florent Pietravalle © Clément Puig



Florent Pietravalle © EL|YONDER.fr

L'interview de Florent Pietravalle

YONDER : Bonjour Florent, quelles sont les nouveautés ? Qu'as-tu encore inventé ces huit derniers mois ?

Florent Pietravalle : On a fait évoluer tous les menus afin que le client puisse profiter d'une expérience différente. On a tout changé en mettant en place des séquences. On a voulu proposer des thèmes, construire notre cuisine et des plats autour d'un thème afin de donner du sens. Par exemple on a eu l'idée d'un premier service autour du bœuf : on va mélanger pas mal de choses ensemble mais on va toujours retrouver le bœuf qui donnera une cohérence à nos différentes préparations. En termes de service, on s'amuse, on envoie trois ou quatre compositions en une séquence.

Que nous comprenions bien ta notion de « séquence », tu envoies quatre ou cinq assiettes différentes autour du bœuf ?

Oui, c'est ça, pour le bœuf trois assiettes en fait, mais qui ne vont pas arriver forcément en même temps. Elles vont être servies en plusieurs fois ou en même temps, selon les modes de cuisson ou les températures idéales de service. On a ainsi un thème, une « séquence » que l'on déroule au sein du menu.

« Je n'aime pas me reposer sur des acquis, je préfère de prendre des risques, en essayant de les mesurer intelligemment ».



Le dos de biche de la séquence gibiers © EL|YONDER.fr

Quand as-tu lancé ces menus en « séquences » ?

En septembre 2021 ! Je n'aime pas me reposer sur des acquis, je préfère de prendre des risques, en essayant de les mesurer intelligemment bien sûr, mais surtout réussir à s'amuser, se faire plaisir. Je pense que ce que le client apprécie à La Mirande, c'est ce changement, ces surprises, cette évolution permanente.

OK, alors raconte-nous tes séquences, bœuf mis à part ?

En ce moment, on propose le bœuf d'abord, puis la mer, le gibier en troisième séquence et enfin la séquence dédiée aux agrumes à la fin.

Peux-tu nous détailler la séquence « mer » ?

Pour les poissons et la mer, on se fournit chez Côté Fish, des petits pêcheurs du Grau-du-Roi, à côté de chez nous. Actuellement, ils nous livrent des pistes, des petits calamars, du rouget, des crevettes sauvages de Méditerranée, un ensemble de produits magnifiques, de l'anémone de mer même...

De l'anémone de mer ?

Oui, on cherche à travailler toute la mer ! Au long de l'année, la Méditerranée nous fournit beaucoup de produits différents et en ce moment on travaille le côté terre/mer.

Donc ce mode de menus par « séquences », c'est la nouveauté en termes de forme. Mais en termes de fonds, de créations, ou d'inventions, qu'as-tu lancé dernièrement ?

On a réfléchi à pas mal de choses nouvelles. On a fait rentrer dans nos plats des charcuteries, réalisées ici-même, avec notre propre séchoir. On a mis au point nos saucissons, nos coppa, de la joue de porc salée et séchée, notre lard inspiré du lard de Colonata, tout un ensemble de charcuteries maison. Nous transformons un superbe cochon d'Ardèche, le meilleur que l'on a trouvé, de race Mangalitza. On exploite l'ensemble de la bête. En tant que chef, on essaye aussi de faire passer des messages à travers nos plats. Donc on utilise la totalité du cochon, la tête, les pieds, tout en fait, comme avant ! On se rend compte que tout est très fin dans le cochon ! Le client se retrouve à ma table et mange des produits dont il n'a pas forcément l'habitude.

« On va fabriquer des préparations inspirées d'ailleurs, mais uniquement avec des produits locaux. ».



D'autres nouveautés à évoquer ?

FP : Oui, bien sûr, on en sort au moins une ou deux chaque quinzaine. On a récemment créé un boudin blanc de seiche à la truffe noire, avec un peu de blanc de volaille aussi, comme une mousse. Je suis originaire de Montpellier, ma cuisine est 100% locale mais c'est en fait une cuisine du monde parce que j'ai beaucoup voyagé. Donc on va fabriquer des préparations inspirées d'ailleurs, mais uniquement avec des produits locaux. Par exemple on produit notre kimchi maison (spécialité coréenne de légumes fermentés) mais on se contraint de n'utiliser que des productions régionales. Donc notre piment n'aura pas le même goût qu'en Corée. C'est exactement ce que l'on recherche au final, quelque chose qui ne ressemble qu'à nous, quelque chose d'identitaire.

On travaille sur trois variétés de champignons différentes que l'on fait pousser nous-mêmes sous le restaurant, dans une cave. On récupère le marc de café de tous les bistrot d'Avignon, ce qui limite la production et le ramassage de déchets, et on fait des essais afin de réussir à cultiver des champignons qui sortent du commun. On travaille bien sûr beaucoup sur les goûts aussi.

Je crois que vous développez un certain nombres de choses autour des légumes ?

Je réfléchis avec des agriculteurs. On se réunit six mois à l'avance pour décider de ce que l'on peut planter, afin de faire nos semis et trouver des choses assez pointues. On a par exemple produit des carottes avec une forme intéressante et au goût très concentré. On a cultivé la « poire de terre », une variété de racine entre la poire et la pomme de terre.



Florent Pietravalle est quelques équipiers dans les cuisines de la Mirande a Avignon © YONDER.fr/EL

Ce n'est pas très local la pomme de terre, si ?

Si, bien sûr ! On découvre un nouveau produit ailleurs et tout le jeu consiste à l'acclimater. On développe nos propres cultures en fait ! La carotte « boule », par exemple, je l'avais déjà travaillée avant en cuisine. Je la connaissais. Mais j'avais envie de faire découvrir cette racine, sans la faire venir d'ailleurs. On en a donc planté dans nos champs. Au final, c'est un produit unique car il est cultivé avec nos méthodes, dans nos sols et il a un goût totalement différent des autres carottes boules ! J'adore cette idée de dire qu'on prend un produit et qu'on va le faire à notre façon. On va essayer de le produire comme on l'imagine nous, et pas comme le font les autres. On va faire notre truc !

Tu as un autre exemple de légume ?

Oui bien sûr, les petits broccolitos par exemple. Quand tu vas en Italie, ils produisent des broccolitos. Ils les consomment sautés, c'est fantastique, c'est frais, c'est croquant et très bon !

t effectivement, les carottes boules servies avec les « crevettes sauvages, lard mangalitzza et mandarines », au sein de la séquence « Mer », s'avèrent d'une rondeur et d'une saveur diaboliques. L'assiette de crevettes, juste snackées et légèrement brûlées au chalumeau, à l'instar du reste du menu, répand surprise et enthousiasme à table. Acoquiner le sucré et l'acidité des agrumes au gras et au salé d'un lard très fin, proposer une cuisson parfaite de la crevette sauvage de Méditerranée, à la texture croquante et juteuse, ajouter un légume rare... tout ceci rend compte de l'exercice d'équilibriste dans lequel Florent Pietravalle excelle.

Tout ceci rend
compte de
l'exercice
d'équilibriste dans
lequel Florent
Pietravalle
excelle.



En pleine conscience de son potentiel immense, le chef dévoile toute sa maîtrise. Alors on file à Avignon déguster un bol de cèpes, anémones de mer-pil-pil ; les huîtres de Pascal Migliore associés à la sauce XO maison, aux salicornes ou à un garum de bœuf ; la pomme de terre locale, citron fermenté, feuille de figuier en dessert ou encore le tacos, riz-sauvage, miso de Camargue... on ne ressort pas indemne de l'expérience culinaire délivrée ici.

D'autant que les tarifs de la table restent (encore) vraiment abordables, mais risquent d'évoluer rapidement si, et c'est notre pronostic, le Guide Michelin délivre la seconde étoile au chef dès 2022. 60€ le menu en deux séquences (environ 12 préparations tournées autour de deux thématiques), 110€ le menu en trois séquences ou 160€ le menu dégustation en quatre séquences, voilà un des raisons qui expliquent que la table de La Mirande affiche déjà complet au moins une semaine à l'avance.

<https://www.yonder.fr/gastronomie/chefs/florent-pietravalle-interview-la-mirande-avignon>

La Mirande à Avignon, l'hôtel mythique de la Cité des Papes

AU CŒUR D'AVIGNON, L'HÔTEL DE LUXE LA MIRANDE ILLUSTRE LA RICHESSE DE SON PATRIMOINE SÉCULAIRE. CE REFUGE HORS DU TEMPS ÉVOQUE LES DEMEURES DE PROVENCE DU XVIIIÈ SIÈCLE, TANDIS QU'AU PIANO, LE CHEF ÉTOILÉ FLORENT PIETRAVALLE INTERPRÈTE UN HYMNE À LA TERRE ET À LA BIODIVERSITÉ.

Y MIREILLE GIGNOUX, LE MARDI 30 MARS 2021



LE PITCH | LA MIRANDE, UN HAVRE DE SÉRÉNITÉ AU CŒUR D'AVIGNON

À l'ombre du majestueux Palais des Papes, La Mirande, hotel particulier du vieil Avignon, raconte l'Histoire au présent. Son imposante façade baroque dissimule une demeure d'exception, réminiscence du siècle des Lumières. Livrée cardinalice (résidence de cardinal) après l'installation des Papes en Avignon en 1309, puis hôtel particulier de familles aristocratiques et de grandes lignées avignonaises, la Mirande a superposé les styles jusqu'au déclin des fières maisons provençales au début XXe siècle.

En 1987, un couple d'origine allemande, Hannelore et Achim Stein, passionnés par les vieilles bâtisses et collectionneurs de meubles et peintures, a acquis cette demeure secrète qui avait perdu son lustre d'antan. Avec la complicité du décorateur parisien François-Joseph Graf et de l'architecte avignonnais Gilles Grégoire, puis de leur fils Martin, ils ont remodelé les intérieurs, utilisant matériaux et méthodes de construction à l'ancienne. Résultat : un luxueux hôtel 5- étoiles qui témoigne de l'art de recevoir aux XVIIIe et XIXe siècles.

YONDER

Voyagez inspirés

HOTEL TESTÉ ET APPROUVÉ PAR
LA RÉDACTION DE YONDER |
SEJOUR EFFECTUÉ EN MARS 2021



LA MIRANDE | COMMENT EST L'HÔTEL ?

La Mirande doit son nom à une célèbre salle du Palais papal. Après trois ans de travaux colossaux, dont le démontage et remontage des parquets pour perpétuer le bruit des pas caractéristique de ceux du XVIIIe, la bâtisse a retrouvé son âme aristocratique. Tentures et lustres d'époque côtoient fauteuils capitonnés et tableaux de maîtres au fil des pièces, telle la petite salle à manger Napoléon III aux boiseries et vaisselier d'origine ou encore ce cabinet chinois redessiné en fonction d'un papier peint rare fabriqué en Chine au XVIIIe. Le salon rouge au plafond peint abrite le bar, le grand patio couvert d'une verrière se prête au tea time.

Parée d'une tapisserie de Bruxelles du XVIIe, sous un plafond à double caisson Renaissance, la salle Cardinalice, où les cardinaux du XIe siècle recevaient les papes à dîner, accueille le restaurant étoilé.

Autres tables, Le Mirage, à l'ambiance taverne, dans les vestiges médiévaux de l'ancienne livrée, la Table Haute, table d'hôte et école de cuisine, dans les anciens quartiers des domestiques, et la Salle à Manger, alternative décontractée à la carte dans le salon jardin Louis XV.

La table gastronomique de La Mirande menée par le chef Florent Pietravalle
© Christophe Bielsa



Focus sur le chef Florent Pietravalle

Depuis l'arrivée de Florent Pietravalle en 2016, la table de la Mirande renoue avec l'excellence. Le jeune chef montpelliérain, qui a fait ses armes chez Joël Robuchon, Jean-Luc Rabanel et Pierre Gagnaire durant quatre ans, laisse ici libre cours à son inventivité pour séduire les papilles. Pas de carte, mais une valse à 6 ou 9 temps, composée à partir des arrivages du jour, avec une ligne conductrice.

Florent réalise lui-même ses garum, fermentations à base de bœuf ou d'autres produits, et ses préparations pour les jus, comme sa sauce XO (condiment à base de fruits de mer...). Il privilégie les circuits courts avec les producteurs locaux qui livrent quotidiennement, y compris pour les poissons avec Mathieu Chapel, son pêcheur attitré.

Une expérience culinaire à la fois gourmande et étonnante. Par exemple son asperge verte et jaune de poule Ajitama-Orties, une composition végétale très photogénique, où l'asperge délicatement brûlée est auréolée d'un condiment jaune d'œuf et surmontée d'herbes fraîches. Ou son aiguillette de boeuf Aubrac maturé à juste température, mûres sauvages fermentées, oignons de pays brûlés, jus au garum de bœuf maison. Difficile aussi de ne pas succomber à sa macération de poire noire, un délicieux dessert-sorbet au goût unique, imaginé à partir d'une poire lentement confite sous vide pendant des mois, comme peut l'être l'ail noir.

Le talentueux maître queux, avec son caractère de découvreur autant que d'artiste, est déjà aux portes du deuxième macaron Michelin.



ET LES CHAMBRES ?

Les 25 chambres, dont cinq dans un pavillon du jardin, offrent une jolie vue sur le grand palais gothique classé à l'UNESCO. Elles sont agencées comme au XVIII^e siècle, avec bas lambris, chambranles et corniches encadrant de grands panneaux de tissu tendu. Chacune est habillée avec sa propre toile de coton imprimé, les fameuses indiennes ou toiles de Jouy historiques, en accord avec les lourds rideaux doublés de soie. Ces tentures murales XVIII^e ont été rééditées par les maisons Braquenié, Canovas, Rubelli, etc. selon différents thèmes : La Rivière Enchantée, La Roseraie, Le Bambou, La Corne d'Abondance... Pour ne pas heurter l'œil, une fois éteint, le téléviseur à écran plat disparaît dans le miroir du trumeau (une première mondiale).

Même atmosphère dans les salles de bains Belle Époque, avec baignoire encastrée en marbre de Carrare, robinetterie de style édouardien et papiers peints imprimés à la planche. Une lumineuse suite d'angle de 57 m², pourvue de six grandes fenêtres, rend hommage aux ikats français à dessins floraux, reconnaissables à leurs caractéristiques motifs flous.

La chambre 31 à La Mirande © Christophe Bielsa



LA MIRANDE | CE QU'IL FAUT RETENIR ?

Un monument historique bien vivant. Fidèle aux ambiances évocatrices du XVIII^e, La Mirande invite ses hôtes à remonter le temps. Comme une immersion dans le siècle de tous les enchantements.

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE ?

Au cœur de l'agitation urbaine avignonnaise, une adresse élégante et empreinte de sérénité qui raconte l'histoire des secrètes demeures de Provence d'antan.

C'EST OÙ ?

Au cœur du vieil Avignon, à deux pas du Palais des Papes. TGV Paris-Avignon 3h. Transfert privé sur demande jusqu'à La Mirande.

LA CHAMBRE À BOOKER ?

- L'une des 9 chambres Deluxe de 21 à 35 m², par exemple le 38 Les Buveurs, motifs toile de Jouy roses ;
- Avec un enfant, l'une des 16 chambres Grande Deluxe de 33 à 43 m², par exemple la 35 La Marchande d'Amour ;
- Le site de l'hôtel présente des gros plans sur les diverses tentures et le numéro de chambre correspondant pour choisir selon son goût.



Le restaurant Le Mirage
© Christophe Bielsa

La Mirande, 5 choses que l'on a particulièrement aimées

- La localisation de cette adresse raffinée, à deux pas du Palais des Papes, très convoitée pendant le Festival ;
- L'impressionnante façade baroque ;
- Les intérieurs qui incarnent la splendeur d'une époque révolue ;
- Le minutieux travail de restauration, notamment les tentures XVIIIe rééditées par les grands du textile français ;
- La cuisine du chef Florent Pietravalle, qui vient d'ajouter à sa première étoile, conquise en 2019, l'étoile verte Michelin pour son approche durable de la cuisine.

BON À SAVOIR ?

La vieille cuisine de La Mirande, où trône encore un vieux fourneau à bois du XIXe, accueille depuis 1994 La Table Haute. Dans cette école de cuisine, ambassadrice des produits locaux, quelques chefs de la région viennent à tour de rôle initier les passionnés à la gastronomie provençale.

À noter en mars et avril 2021 : l'hôtel la Mirande est ouvert les week-ends avec un forfait « Qui dîne dort » incluant la nuitée à -30 ou -50% et la cuisine étoilée du chef servie en chambre.

