



La Mirande, hôtel particulier 5* au pied du Palais des Papes

Au cœur d'Avignon, La Mirande livre toute la richesse de son patrimoine séculaire. Ce refuge hors du temps, offre une expérience empreinte de rêverie, de flânerie et d'authenticité, dans un décor au goût raffiné, évocateur des ambiances du XVIIIe siècle et de la douceur de vivre des maisons d'autrefois. Un séjour à la Mirande est une invitation au voyage à travers le monde exquis des arts décoratifs français. L'authenticité y est le maître mot.





Le raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières

Patrimoine & authenticité

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 XIVe siècle, parée d'une belle façade baroque au XVIIe 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'entamer la restauration, entre 1987 et 1990. Si certains éléments classés sont le reflet des origines de La Mirande, les propriétaires ont souhaité recréer l'ambiance d'une demeure aristocratique du XVIIIe siècle. En ouvrant ses portes en 1990 comme hôtel-restaurant, La Mirande se reconnaît au présent dans le raffinement des hôtels particuliers du siècle des Lumières. Une demeure très française, le simple souvenir de la douceur de vivre ; chose rare en plein brassage du monde.



Des chambres « high tech » dans le plus pur esprit XVIII et XIX

Au summum de l'art de vivre à la française : vivez comme un noble au Siècle des Lumières ! Derrière sa belle façade, La Mirande évoque la douceur de vivre des maisons d'autrefois. Tout le confort moderne est discrètement intégré dans l'architecture intérieure, à l'instar des téléviseurs « miroirs ». Les chambres sont agencées selon les préceptes en vogue au XVIIIe siècle : bas lambris, chambranles et corniches encadrant merveilleusement des 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 splendide et vibrante du Palais des Papes voisin. 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. Un hommage aux très originales toiles imprimées, en vogue au XVIIIe, véritables odes à la joie !

Vingt-six chambres décorées individuellement avec des tissus imprimés français historiques. La Rivière enchantée, La Roseraie, Le Grand Corail, Le Bambou, La Corne d'abondance, Le Perroquet, Le Singe savant... le nom des

grands tissus du passé est déjà, à lui seul, une invitation au voyage. Un exotisme constant marque l'héritage des murs devenus monuments historiques. Héritage qui nous fait remonter le temps jusqu'au XVIIIe siècle, le siècle de tous les enchantements, qui vit l'apparition des jardins anglo-chinois et d'une littérature des plaisirs de l'amour et de la nature. On se passionne alors pour les « indiennes », ces tissus autrefois importés de l'Inde, imprimés depuis 1760 par la Manufacture royale de Jouy. Les motifs asiatiques y sont interprétés, déclinés selon les impératifs des usages du temps, puis d'autres thèmes inspirent peu à peu la fabrication.





Crédit photo : ©Christophe Biélsa





Florent Pietravalle, chef du restaurant gastronomique une étoile au guide Michelin 2022

Florent Pietravalle, 35 ans, originaire de Montpellier, accède au poste de chef de cuisine à La Mirande après avoir passé quatre ans aux fourneaux de Pierre Gagnaire à Paris. Avant cette ultime expérience au firmament de la gastronomie française, il se forme avec d'autres maîtres et pas des moindres.

« Son nom déjà est une musique que l'on savoure. En Avignon résonne désormais l'écho de sa cuisine, une cuisine composée autour des produits de notre région, qu'il sublime grâce à un talent inné et au grand respect qu'il voue à son art. A travers son parcours professionnel (Le Grand Pré avec Raoul Reichrath à Roaix, l'Atelier de Jean-Luc Rabanel à Arles et l'Atelier de Joël Robuchon), Florent a construit sa propre identité culinaire avec soin, et c'est ce qui lui confère aujourd'hui la maîtrise nécessaire à la direction d'une équipe, qui voit en lui son mentor. Je nous souhaite de très belles années de plaisirs culinaires partagés. »

Hannelore Stein, mai 2016

« Je partage avec les propriétaires des lieux le goût et la passion des belles choses. » Florent Pietravalle

Florent signe une carte réalisée avec des plats qui, sans s'égarer sur les chemins de traverse de l'excès de modernisme, lui donnent une vigueur et un style. Du local pour les produits dans la mesure du possible et du bio par choix. Il écrit une carte courte, concise mais vive et intelligente ; autour d'un produit, une courte histoire raconte l'assiette. Les provenances locales, les modes de culture toujours sains et respectueux de la terre et la clarté des énoncés participent de l'esprit qui l'anime.

Approvisionnement chez les producteurs locaux qui intègrent les besoins de sa cuisine dans leurs plans de culture. Proposition également d'un menu végétarien pour soutenir l'alternative d'une alimentation moins carnée. Une cuisine émouvante qui sait toucher les cordes sensibles de notre désir instinctif pour une nature non frelatée et une gastronomie engagée.

« J'aime les cuisines identitaires, propres à une région, avec un terroir marqué. Avec mon équipe nous avons une ligne conductrice pour les goûts et les assaisonnements, puis je compose le menu en fonction des arrivages. Rien n'est figé, nous n'allons pas forcer la nature à nous donner ce qu'elle n'a pas ! »

Florent est attaché à une gastronomie éthique et durable pour une cuisine éco-responsable.

Après avoir obtenu le label Ecotable, il décroche, en 2021,



une nouvelle distinction du guide Michelin qui promeut les établissements particulièrement engagés dans une approche durable de la cuisine : respect de la terre, des saisons, des animaux, engagement pour une meilleure alimentation.

Toujours à la recherche de projets novateurs et écologiques, il collabore avec l'association « Comme des Champignons » pour la création d'une champignonnière dans l'enceinte même de La Mirande dans le cadre d'un projet agricole urbain pour privilégier les circuits courts. Dans le même esprit, les herbes aromatiques sont cultivées sur le toit de la cuisine.

Parallèlement à ces actions, il collabore avec l'association Cyclocompost pour le tri sélectif des déchets compostables, récupérés par « Les Jeunes-Pousses » pour un retour des épiluchures à la terre .

Récompenses 2021

- Omnivore - Gault & Millau.
- Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris.
- Trophée Gault & Millau - Grand de demain.

Le chef étoilé, Florent Pietravalle, a reçu le Prix de la Révélation de l'année à Omnivore Paris 2021 ; le prix de l'avenir et de la jeunesse remis avec Transgourmet. Son « *dîner à la cohérence extrême* » a littéralement « bluffé » le jury !

Il remporte également le Trophée Grand de Demain Gault

& Millau 2021, événement parrainé par Arnaud Donckele, cuisinier de l'année en 2020. Après un tour de France de la gastronomie organisé en 6 étapes, dans 6 régions différentes, le guide jaune a récompensé les chefs les plus talentueux de leur région.

Le Restaurant gastronomique

Dans le restaurant, Florent Pietravalle crée un menu de 2, 3 ou 4 séquences, explorant les saveurs fortes de la riche gastronomie provençale. « *Plus le transport est court, plus les fruits et légumes locaux gorgés de soleil peuvent être cueillis tardivement, plus le poisson est frais...* »

Les efforts et le dévouement de l'équipe envers le développement durable ont permis au restaurant de recevoir la distinction Etoile Verte du Guide Michelin en 2021.

La Salle à Manger

Cuisine bistronomique. Une alternative au Restaurant gastronomique : le menu « à la carte » léger et décontracté de Florent est servi 7 jours sur 7, au Salon Jardin ou sur sa terrasse au pied du Palais des Papes.

La Table Haute

Dans la partie médiévale de La Mirande, au temps des papes en Avignon, se cache un trésor de l'hôtel : l'ancienne cuisine de la famille Pamard. C'est ici que bat le cœur de La Mirande. Equipée d'un fourneau à bois datant du XIXe siècle, d'instruments de cuisine les plus



évoqueurs de la grande tradition – casseroles en cuivre, récipients de belle faïence, balance Roberval – le chef prépare un menu unique retour du marché pour une assemblée pouvant accueillir jusqu'à quatorze convives sur la grande table en bois de sycamore. Atmosphère conviviale garantie où les langues se délient naturellement et où la complicité de la tablée peut conduire à des amitiés durables.

LE MIRAGE

Au MIRAGE, mot-valise né de la contraction de MIRande et de garAGE, sorte de taverne, l'équipe de la Table Haute et de l'atelier de cuisine sert un menu du jour à base de produits bio et locaux. Parmi les 3 salles agencées pour le service, le garage, remise des hippomobiles au XIXe et des voitures au XXe siècle et jadis le Grand Tinel de la livrée cardinalice de Saint Martial, en fait partie. Comme les tapisseries murales en vogue au XIVe, des grandes toiles peintes de l'artiste américain, Timothy Hennessy, habillent les murs en pierre et contribuent à l'ambiance singulière de ce lieu décalé.

Bar & Salon de thé

Le Bar et le Salon de thé vous accueillent tous les jours de l'année et offrent différents espaces dédiés : le Patio, avec ses confortables fauteuils en osier conçus par Gae Aulenti ; le Salon Rouge avec son très beau plafond à

la française peint et sa cheminée ; le Cabinet Chinois avec son décor de papier peint à motifs de fleurs et d'oiseaux datant de la première moitié du XVIIIe siècle et, par beau temps, la terrasse du jardin et le jardin lui-même au pied du Palais des Papes.

École de cuisine de la Table Haute

Depuis 1994, ambassadrice des produits locaux pour une cuisine de chefs. L'ancienne cuisine de La Mirande est également le cadre de l'École de cuisine.

Les chefs invitent certains des plus grands chefs de la région à donner des cours de cuisine pour tous les passionnés, de ceux qui désirent une initiation à l'art de la cuisine provençale à ceux qui souhaitent améliorer leur connaissance de la gastronomie.

Les gourmands de la région et résidents de l'hôtel, petits et grands, apprécient ces instants ludiques où tours de main et secrets de cuisine sont transmis dans un lieu empreint d'histoire.

Tabliers, ustensiles et fiches techniques sont fournis et les cours se terminent autour d'un repas accompagné de vins choisis par notre sommelier.

Les thèmes de la cuisine et de la pâtisserie changent au gré des saisons et selon la volonté et l'expertise des chefs. Sont également proposés tout au long de l'année des cours à destination du jeune public.



Se réunir

À l'ombre du Palais des Papes. Il y a une forte valeur ajoutée incitative dans le choix de La Mirande pour de petites conférences, des réunions ou comités de direction à Avignon. L'environnement émotionnel aide à la motivation des membres d'un groupe et constitue un excellent cadre pour souder une équipe ou établir des relations d'affaires. La capacité des salles de réunion ne dépasse pas 40 participants en format théâtre et 24 en salle de réunion. Une élégante salle à manger de style Napoléon III peut accueillir jusqu'à 16 invités et la vieille cuisine du XIXe siècle peut être privatisée pour de mémorables soirées où les repas sont préparés devant les convives (voir Table Haute).

La Mirande est un décor de conte de fées pour les banquets sophistiqués ou les célébrations familiales à Avignon, en particulier les mariages, car ce n'est pas trop, en ces occasions, de choisir une maison qui présente le meilleur des arts décoratifs français du XVIIIe siècle. La succession des salles de réception autour du patio central offre l'espace public généreux adéquat à de tels événements, et les deux manières de se restaurer à La Mirande, élégante et classique à l'étage, conviviale et chaleureuse en bas, permettent d'imaginer toutes sortes de scénarios. Le vaste espace offert par les salles de réception permet d'accueillir 150 invités confortablement assis dans une suite de trois salles à manger.

Boutique & coffrets cadeaux

La boutique recèle les trésors représentant la vie de La Mirande. Il est possible d'y trouver des objets qui font le charme du décor de la maison, des produits qui participent à la qualité de l'accueil et des préparations culinaires maison. C'est aussi le lieu d'exposition d'objets anciens réédités qui contribuent à l'ambiance et au raffinement de notre maison: les photophores, la lanterne de voyage, les pieds de lampe en boules de buis, les indiennes, la porcelaine « Minne de rien », des objets anciens, et autres merveilles.

« Séjourner à La Mirande est un voyage à travers deux siècles de la quintessence des arts décoratifs français ».

Au plaisir de vous recevoir...

LA MIRANDE
4 place de l'Amirande
84000 Avignon, France
Tél : +33 (0)4 90 14 20 20
mirande@la-mirande.fr
www.la-mirande.fr