

Florent Pietravalle, jeune chef et nouveau pape d'Avignon

Installé à l'hôtel La Mirande, le cuisinier de 35 ans s'est révélé depuis l'obtention de son étoile, en 2019. Pas de plat signature ici, mais une carte bouillonnante, où la courgette se mêle à du riz fermenté, les crevettes à du lard et du lait d'amande

GASTRONOMIE

AVIGNON - envoyée spéciale

Ouf! En polo, jeans et sabots, Florent Pietravalle, chef de La Mirande, à Avignon, vient de terminer son service du midi et s'enfonce avec un soupir de soulagement dans le canapé en brocart damassé du petit salon. Au-dessus de la tête du cuisinier de 35 ans, un plafond à caissons, un lustre rutilant ; au mur, un portrait de famille du XIX^e siècle, la mère en robe Empire, sa fille au piano, son fils dans ses bras. Il s'agit des Pamard, dont la lignée habita le bâtiment pendant deux siècles avant que celui-ci soit transformé en hôtel, en 1987.

Florent Pietravalle aussi possède son portrait de famille : son bras gauche entièrement tatoué représente un loup montrant les crocs (lui), ainsi que deux louveteaux (ses enfants de 4 et 6 ans). De son bras nu, il attrape un verre à pied et prend une gorgée de kombucha, une boisson fermentée à base de thé. « J'ai toujours su que je ferais de la cuisine », affirme-t-il à voix basse malgré le niveau sonore élevé. Pourquoi donc ? Fils d'un commandant de police et d'une assistante maternelle, il n'a pas baigné dans un monde de gastronomie mais a très tôt senti « l'envie de faire plaisir aux autres » et a suivi la voie classique de l'école hôtelière. « Rassembler du monde à table, m'exprimer au travers des assiettes. Je ne suis pas un grand bavard, mais ma cuisine parle pour moi. » Un silence. « Bonne chance pour l'article ! », ajoute-t-il d'un rire bref, aussi prompt à exploser qu'à disparaître.

Même pas peur ! Car depuis quelques mois, tous les chemins mènent à Florent Pietravalle. Son nom revient sans cesse quand on évoque les chefs qui font bouger la scène gastronomique française ou ceux qui pourraient conquérir une deuxième étoile au Michelin. L'éminent Pierre Gagnaire, chez qui il a travaillé quatre ans, parle de lui comme d'un « cuisinier qui a quelque chose à raconter, avec ce truc en plus qui n'est pas donné à tout le monde ». De son côté, Sébastien Tantot, étoilé dans l'Oise, le décrit comme « l'un des plus grands cuisiniers de notre génération, tout en humilité et délicatesse ».

Outre sa réputation, la situation de Florent Pietravalle intrigue : voilà sept ans qu'il est chef d'un hôtel qui ne porte pas son nom et dont le décor historico-mirifique ne semble pas en adéquation avec son style sobre et discret. En général, lorsqu'ils ont acquis de la bouteille et sont talentueux, les chefs préfèrent être chez eux. « Au début, je ne m'imaginai pas du tout ici, dans cette maison chargée d'histoire. Et puis, quand j'ai vu l'outil de travail, je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire », explique Florent Pietravalle, faisant référence à la vaste cuisine donnant sur le Palais des papes que le propriétaire d'alors, Martin Stein, venait d'aménager.

La rencontre avec ce dernier (mort d'un cancer en juin) a été déterminante. En 2015, Florent Pietravalle prospecte dans le Sud, à la recherche d'un endroit où s'établir à son compte, près de sa famille basée à Montpellier et de celle de sa femme à Vaison-la-Romaine (Vaucluse). Entre deux visites, il prend un café à La Mirande, où il croise Martin Stein

alors en quête d'un chef pour sa cuisine flambant neuve. « J'ai senti qu'il aimait les belles choses et avait envie que les clients soient contents. Parfois, dans ce genre de maison, c'est "tu décroches une étoile en deux ans ou tu sautes". On n'a jamais parlé du Michelin. Mais on a discuté pendant deux heures de la manière d'assaisonner une salade verte », se souvient le chef.

Puissance des goûts

La vision atypique de l'hôtellerie de Martin Stein permet de comprendre la présence – et la longévité – de Florent Pietravalle à La Mirande. Quand ils l'ont acheté pour en faire un hôtel, les parents de Martin Stein ont transformé cet élégant bâtiment classique du XVII^e siècle en un genre de musée des arts décoratifs, avec des salons Marie-Antoinette, des chambres style Empire. Lorsqu'il hérite de La Mirande, Martin Stein ajoute à l'ambition historique son sens de la poésie, organise des expositions, part, armé d'un microphone, capter le chant des grillons pour en faire la bande-son du puits dans la cave de l'hôtel. Et se met en quête d'un chef « hors norme, qui ferait autre chose que de la purée avec des carottes », résume Julia Stein, sa veuve, qui a repris la direction de La Mirande.

Le 24 décembre 2015, Florent Pietravalle organise un repas test pour que le couple Stein juge sa cuisine. Plutôt que La Mirande, il les reçoit dans l'auberge de ses beaux-parents, dans un petit village au pied du mont Ventoux. « Il faisait nuit, on avait l'impression d'arriver au bout du monde. Ça faisait partie du scénario », se souvient Julia Stein. Le chef les séduit par sa manière de raconter les plats comme des histoires, par la puissance des goûts dont les Stein se souviennent encore des

La soupe araignée de mer se présente sous la forme d'une mer laiteuse. Quand on y trempe sa cuillère, c'est la tempête !

semaines plus tard. En mars 2016, Florent Pietravalle est embauché à La Mirande, avec une feuille de route peu contraignante : faire une « cuisine bourgeoise » en se servant de légumes locaux.

« J'ai commencé avec la vaisselle qui était là et je faisais du Joël Robuchon, du Jean-Luc Rabanel, du Pierre Gagnaire. Je reproduisais ce que j'avais appris chez les chefs où j'étais passé, admet Florent Pietravalle. C'était un peu dur de trouver mon identité, j'avais l'impression de faire une cuisine d'hôtel comme tout le monde. » Peu à peu, il découvre dans l'enracinement local un moyen de se distinguer et décide de ne plus travailler qu'avec des produits se trouvant dans un rayon de 150 kilomètres autour de La Mirande (à l'exception du caviar et du café).

Il tisse un solide réseau d'une cinquantaine d'agriculteurs, de pêcheurs, d'éleveurs, de céramistes et d'artisans qui l'orientent dans ses choix. Plutôt que d'utiliser de l'anguille, en voie de disparition, son pêcheur le fournit en murènes ; tous deux discutent aussi des profondeurs de pêche et du type de poissons

que le chef souhaiterait travailler. « Si je veux une courgette d'un certain calibre ou d'une certaine variété, j'en parle à mon maraîcher et, six mois plus tard, je l'ai. Il y a une telle richesse de produits ici, c'est un terrain de jeu génial ! », s'enthousiasme Florent Pietravalle.

En 2019 tombe la première étoile Michelin. « Ça m'a libéré, se souvient le chef. J'ai pris de l'assurance, La Mirande est devenue ma maison. Et j'ai pu faire ma cuisine. » Il la définit comme une recherche permanente sur les goûts et les textures, pour que le client découvre à table des mets qu'il n'a jamais mangés. Dans la même logique, Florent Pietravalle ne veut pas avoir de plat signature, veille à « ne pas s'enfermer, ne pas se figer », pour que sa cuisine reste « vivante », comme le lui a appris Pierre Gagnaire. « Les plats de Florent peuvent paraître simples, mais un point de sauce dans une assiette, c'est toujours des mois de travail », commente Julia Stein.

L'aubergine comme un lièvre à la royale

Sa délicieuse tartelette aux courgettes par exemple, qui, servie en début du repas, charme par sa fraîcheur et le craquant de la pâte en écho à celui du légume, lui a demandé un an de réflexion : « L'été dernier, mes essais étaient fades. En janvier, je suis allé au Mexique, où un chef m'a montré le shio koji, ce riz fermenté qui active les goûts et fait saliver. Ajouté à une base de poivron vert et à un dashi d'aubergines, il a apporté le relief qui manquait aux courgettes. »

À La Mirande, les menus (à 90, 150 et 190 euros) démarrent en douceur, avec des plats soyeux comme la tartelette, mais montent vite en intensité. Les crevettes crues, arrondies par une sauce au

lard, un lait d'amande et des amandes fraîches caressent le palais jusqu'à ce qu'on croque dans une figue séchée sur l'arbre, puis macérée dans du vinaigre, d'une acidité intense, presque fermentée.

La soupe araignée de mer se présente sous la forme d'une mer laiteuse. Quand on y trempe sa cuillère, c'est la tempête : l'huile de piment fait des bulles couleurer feu à la surface, la compotée de prune acide et salée surgit du fond du bol, chatouillant la délicate chair du crustacé, tandis que la réduction d'agrumes arrive en seconde vague, parfaitement équilibrée entre l'astringence du citron, l'amertume du pamplemousse et la sucrosité de l'orange. Enfin, l'aubergine, servie en dernier plat salé, apparaît noire et laquée comme un lièvre à la royale. Sa consistance ferme et la puissance de son goût sont troublantes, on a l'impression de manger un morceau de viande. A ce stade, il faut rendre à Florent Pietravalle ce qui lui appartient : on n'a jamais goûté une aubergine comme ça.

Pour le chef, obtenir les trois étoiles Michelin est un objectif de vie. Il dit ne pas songer à quitter pour l'instant La Mirande, où il se sent bien, jouit d'une totale liberté et de moyens conséquents, qu'il n'aurait pas s'il était à son compte. Les bonnes conditions de travail concernent aussi la gestion du temps, le restaurant n'étant ouvert que quatre jours par semaine. « Le bien-être des équipes est aussi important que le plaisir des clients. Un cuisinier qui travaille en étant heureux, ça se ressent dans l'assiette », assure Florent Pietravalle. Ses créations, elles, racontent l'ambition, le talent et la passion. Une Sainte-Trinité à sa juste place dans la cité des Papes. ■

ELVIRE VON BARDELEBEN



Ci-dessus : Florent Pietravalle au restaurant de l'hôtel La Mirande, à Avignon, le 19 juillet. En haut, à droite : préparation du plat de crevettes sauvages au lait d'amande. En bas, à droite : plat de courgette, poivron vert et caviar. MAGALI PAULIN POUR « LE MONDE »

