Ecrit par Echo du Mardi le 7 juillet 2022

Crillon-le-Brave, Adrien Brunet dirige La table du Ventoux et la Madeleine



Adrien Brunet est le chef des belles et bonnes tables de Crillon-le-Brave. Arrivé aux fourneaux en 2021, le Berrichon s'est pris d'amour pour la Provence. Celui qui a grandi dans une ferme aime les produits de première qualité transformés avec mille précautions et respect pour en offrir toute la saveur. Évidemment toute sa cuisine est locale, en dehors du poisson qui provient du plus près.

Faisons connaissance

«Je suis né dans le Berry, au sein d'une famille d'agriculteurs. J'ai grandi à la ferme, où ma grand-mère préparait tout ce j'ai grandi à la ferme, où ma grand-mère préparait tout ce que nous mangions, à partir

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 juillet 2022

de ce que nous cultivions, mais que nous mangions, à partir de ce que nous cultivions, mais aussi de nos vaches, de nos poules… Ici, à Crillon Le Brave, fruits, légumes plantes aromatiques, viandes… Tout est à côté de la cuisine. Nos plats signatures ? Le poulpe grillé sur la braise, l'agneau de Sisteron ou encore le pigeon de Sarrians mariné à la lavande.» Le chef a pour projet de passer le concours de Meilleur ouvrier de France

En savoir plus

L'hôtel Crillon-le-Brave, dirigé par Dagmar et Guy Lombard, est composé de 9 maisons reliées entre elles par les rues du village. Un labyrinthe de bâtisses du XVII et XVIIIe siècle tapissées de vigne vierge, offrant 34 chambres et une très belle terrasse panoramique au restaurant La table du Ventoux. La table bistronomique du Ventoux et gastronomique de la Madeleine, sont quant à elles dirigées par le chef Adrien Brunet.

Les infos pratiques

Hôtel Crillon-le-Brave, 5 étoiles. Place de l'Eglise à Crillon-le-Brave. 04 90 65 61 61 www.crillonlebrave.com Le restaurant gastronomique La Madeleine est ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 21h et la Table du Ventoux tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h.

Maisons Pariente

Patrick Pariente ? Il est le fondateur de la marque de vêtements Naf Naf. Avec ses deux filles Leslie Kouhana et Kimberley Cohen, il se lance dans l'hôtellerie de luxe en 2013 avec L'Apogée à Courchevel. L'établissement, qu'ils confient à un opérateur hôtelier prestigieux, est une révélation. Désormais la famille souhaite de développer une hôtellerie haut de gamme associant adresses exceptionnelles, service 5 étoiles et valeurs familiales. Ils ouvrent en 2018 Crillon-le-Brave, puis Lou Pinet à Saint-Tropez et Le Coucou à Méribel en 2019. L'ouverture du Grand Mazarin à l'angle des rues des Archives et de la Verrerie, au cœur du Marais à Paris est prévue cet Automne.
MH

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 juillet 2022



La terrasse avec vue sur le Ventoux

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !