Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Hôtel Crillon Le Brave, la Table du Ventoux et la Madeleine obtiennent la labellisation écotable



‘La Table du Ventoux’ et le restaurant gastronomique ‘La Madeleine’ ont obtenu le Label écotable pour leur démarche éco-responsable. Une initiative du chef exécutif Adrien Brunet, aux commandes depuis 2021, qui privilégie une cuisine de saisons, locale, les circuits courts et la biodiversité.

Dans le détail
Les Tables de l’Hôtel Crillon le Brave, à présent pourvues de la labellisation 1 Écotable, assurent des recettes 100% élaborées sur place à partir de produits bruts et frais, le respect strict des saisons pour les fruits et légumes cultivés en France, un tri sélectif systématique ainsi qu’un service dans de la vaisselle réutilisable. Les ovoproduits issus de poules élevées en cage sont quant à eux bannis.

Ecotable, ça veut dire quoi ?
Depuis 2019, le label Écotable identifie et valorise les restaurants écoresponsables dans toute la France. Son cahier des charges à trois niveaux, distingue : les restaurants ayant entamé une transition écologique : un macaron Écotable ; ceux ayant une démarche avancée : deux macarons Écotable et les restaurants ayant une démarche exemplaire : trois macarons Écotable. Les critères du cahier des charges sont cumulatifs et vérifiés au cours de l’audit Écotable, à partir d’un questionnaire et d’une analyse des factures et pratiques de l’établissement. Les conditions d’attribution du label sont soumises à l’obtention d’une note suffisante lors de la mesure d’impact, calculée sur 200 critères dont 15 obligatoires. La

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

labellisation vaut pour une année.

En savoir plus
L'hôtel 5 étoiles Crillon le Brave est composé de 9 maisons reliées ente elles par les ruelles du village. Un labyrinthe de bâtisses du XVII et XVIIIe siècle tapissées de vigne vierge qui dévoilent une terrasse panoramique, une piscine, un nouveau bar, deux restaurants : 'la Table du Ventoux' et 'la Madeleine', ainsi qu'un Spa et 34 chambres et suites repensées par l'architecte décorateur Charles Zana.

Les infos pratiques
Hôtel Crillon le Brave, place de l'église**.** 04 90 65 61 61. Fermeture du 6 novembre au 3 décembre 2022. www.crillonlebrave.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



La terrasse avec vue sur le Ventoux