



HOTEL & SPA

CRILLON LE BRAVE

PROVENCE

ADRIEN BRUNET

CHEF EXÉCUTIF DE L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE,

DES VALEURS À TRANSMETTRE, DES
SAVEURS À PARTAGER

Arrivé en 2021 aux fourneaux de l'hôtel Crillon le Brave, de la collection Maisons Pariente, en Provence, Adrien Brunet puise son inspiration dans le terroir et les saisons. Le chef privilégie le circuit court, la qualité des produits, la précision des cuissons. Un mode opératoire qu'il transmet à ses équipes et explique aux clients. Le Berrichon a grandi dans une ferme : ça se sent et ça se ressent.



LA CULTURE DE L'AGRICULTURE

« 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 que nous mangions, à partir de ce que nous cultivions, mais aussi de nos vaches, de nos poules... » C'est ainsi que le chef Adrien Brunet explique son attachement aux produits.

Une histoire de terres, terroirs, territoires, où on lui a beaucoup transmis et où il a beaucoup appris. Une entrée en matière, en quelque sorte, avant son bac à Bourges, puis le lycée hôtelier de La Rochelle. La suite : quelques stages dans de bonnes Maisons et la rencontre avec Jean-Luc Rocha, Meilleur Ouvrier de France, aux côtés duquel il a cuisiné durant cinq ans, à Cordeillan-Bages. Puis, Adrien Brunet succède au Chef étoilé du Saint James, à Paris, avant de rejoindre l'hôtel Crillon le Brave, en 2021. Une nouvelle aventure aux couleurs et aux saveurs de la Provence.

« Chaque matin, en allant travailler, je longe les vignes, les oliviers, les cerisiers... tout ce qui va m'inspirer au fil de la journée », confie le Chef, ravi de cet environnement foisonnant.



AU PLUS PRÈS DES PRODUITS

Que ce soit à La Madeleine, le restaurant gastronomique de Crillon le Brave ou à la Table du Ventoux, sa déclinaison bistronomique, Adrien Brunet a une pratique innée du circuit court. Pour lui, c'est comme une évidence. Tel un prolongement des gestes et habitudes qu'il a vus, et dont il s'est imprégné, dans la ferme familiale.

« Ici, à Crillon le Brave, fruits, légumes, plantes aromatiques, viandes... Tout est à côté de la cuisine, excepté le poisson », souligne le Chef. Et il duplique cette communion avec les produits lorsqu'il les prépare.

« Quand on travaille un pigeon ou un agneau, c'est dans leur entier. On traite tous les morceaux. Ce qui permet de varier la carte constamment, que ce soit pour la table gastronomique ou pour le bistrot », détaille Adrien Brunet. Le tout rythmé par l'envie de mettre en avant savoir, savoir-faire, dynamique d'une équipe. Sa priorité : la qualité. Son moteur : faire toujours mieux. Le Chef berrichon s'est d'ailleurs fixé comme « objectif proche », le concours de Meilleur Ouvrier de France. Une étape qu'il intègre à « un cheminement vers l'excellence ».



DES VALEURS À TRANSMETTRE

Précision, concision, justesse, sens et essentiel résument l'esprit de la cuisine d'Adrien Brunet. Ses « marqueurs », comme il dit : « Suivre le fil des saisons, assurer la bonne exécution et la bonne cuisson. » C'est ce qu'il transmet à ses équipes. En particulier aux plus jeunes :

« Avec les débutants, on fait, on refait... Car ces jeunes sont motivés, avides de savoir. Et pour cause : le métier est différent tous les jours. Si bien que nous sommes tous à l'écoute de leurs besoins professionnels et personnels. Nous veillons à préserver leur équilibre entre travail, loisirs, vie sociale... Nos métiers ont évolué et le Covid n'a fait qu'accélérer cette mutation. Il faut donc s'adapter aux changements et aux attentes de la nouvelle génération de cuisiniers qui arrive. » Le tout « sans faire peur, ni être agressif ». Adrien Brunet prône

« l'instauration de la confiance » et « le respect de l'autre ». Et ce, en cuisine comme en salle.



DES SAVEURS À PARTAGER

Quand on lui parle d'identité culinaire, Adrien Brunet préfère mettre en avant « le métier de cuisinier ». C'est sur cette base qu'il instaure le dialogue avec les clients :

« Avec les équipes en salle, nous expliquons à nos convives ce que nous préparons et notre façon de travailler. »

L'idée : faire de la pédagogie, sans verser dans la leçon de morale. *« Je justifie le fait que nous bannissons certains produits. Je raconte l'histoire de nos plats signatures, tels que le poulpe grillé sur la braise, l'agneau de Sisteron ou encore le pigeon de Sarrians mariné à la lavande... »* Les clients y sont sensibles. Mieux : ils sont demandeurs, « car réceptifs aux produits locaux », constate Adrien Brunet.

Et ce travail se prolonge avec la Cheffe sommelière Faustine Bernard, dont la cave regorge de vins venus du Ventoux, tout proche. Les accords se font exigeants en vue de partager une expérience. Ainsi à la table gastronomique de l'hôtel Crillon le Brave, peut-on dîner avec des vins locaux qui se déclinent et se révèlent de l'entrée jusqu'au dessert. Une prouesse toute en finesse et des saveurs justes pour le meilleur.





A PROPOS DE CRILLON LE BRAVE

Situé à 40 km d'Avignon, l'hôtel est composé de 9 maisons reliées entre elles par les ruelles du village et fusionne littéralement avec le décor et conte l'histoire d'un coin de paradis. Un labyrinthe de bâtisses du XVIIe et XVIIIe siècle, tapissées de vigne vierge, qui dévoilent une terrasse panoramique à couper le souffle, une piscine, un bar, deux restaurants La Table du Ventoux et La Madeleine-où officie le Chef Adrien Brunet - ainsi qu'un nouveau Spa Tata Harper et 34 chambres et suites imaginées par l'architecte décorateur Charles Zana... Plus qu'une destination, c'est un refuge privé où tous ont envie de vivre une autre expérience de la Provence : hédoniste, chic et cool. Réservée aux amateurs d'authenticité raffinée, d'intimité préservée, quête ultime des temps modernes. Maisons Pariente compte 4 hôtels, Lou Pinet à Saint-Tropez, Crillon le Brave en Provence, Le Coucou à Méribel et la toute première adresse urbaine, Le Grand Mazarin, à Paris, dont l'ouverture est prévue à l'automne 2022.

INFORMATIONS PRATIQUES

HOTEL CRILLON LE BRAVE *****
Place de l'Eglise, 84410 Crillon Le Brave
+33(0)4 90 65 61 61
www.crillonlebrave.com