



HOTEL & SPA

CRILLON LE BRAVE

PROVENCE

CRILLON LE BRAVE

obtient 3 macarons Écortable pour
« La Madeleine », signe d'une démarche
— éco-responsable exemplaire —

Repère privé 5 étoiles dissimulé au cœur du Vaucluse, L'hôtel Crillon le Brave offre un véritable havre de paix à l'abri de l'effervescence citadine. Niché aux abords du Mont Ventoux, l'établissement est aujourd'hui reconnu comme une véritable destination gastronomique avec ses deux restaurants dont l'authentique « Table du Ventoux » et le Gastronomique « La Madeleine », s'inscrivant tous deux dans une démarche éco-responsable, réaffirmée par le Label Écortable et désormais 3 macarons pour La Madeleine.

Le Chef Exécutif Adrien Brunet, aux commandes des cuisines depuis 2021, puise son inspiration dans le terroir et les saisons et exprime une volonté de privilégier les circuits courts pour proposer une expérience davantage locale et respectueuse de la biodiversité.



La Madeleine se voit attribuer 3 macarons *Écotable, témoin d'une démarche écologique exemplaire et pointue.*

Écotable est une entreprise dont la mission est d'accompagner les acteurs du secteur de la restauration dans leur transition écologique. Il s'agit du premier label de restauration durable valorisant les établissements et permettant à chacun de choisir son restaurant à partir de critères écologiques. Le label identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France et attribue, suite à un audit méticuleux, un, deux ou trois macarons Écotable en fonction de la démarche des établissements.

La Madeleine, table gastronomique de Crillon le Brave, est désormais pourvue de la labellisation 3 Écotable, proposant des recettes 100% élaborées sur place à partir de produits bruts et frais, et n'utilisant aucun produit alimentaire ultra-transformé. Les viandes utilisées sont 100% françaises et ont un faible impact carbone et le Chef ne propose aucune espèce de poissons menacés à la carte. Les ovoproduits issus de poules élevées en cage sont quant à eux bannis.



Adrien Brunet cuisine avec un strict respect des saisons pour les fruits et légumes, cultivés en France. Par ailleurs, il réalise avec ses équipes un tri sélectif systématique accompagné d'un service dans de la vaisselle réutilisable. Le Chef est fier de partager ses valeurs et sa démarche à la fois aux clients ainsi qu'au personnel dans un souci de transparence. Et surtout il souhaite valoriser les producteurs avec lesquels il travaille au quotidien sans quoi rien ne serait possible tels que Les huîtres de Camargue, le pigeon de Sarrians, les légumes de Mazan, les fraises de Sébastien, les poissons de Méditerranée... des producteurs à moins de 30 km ! La sélection de produits locaux et de saison étant primordiale.



Le Chef Adrien Brunet est véritablement attaché à ces valeurs de transmission tant envers ses équipes que sa clientèle. Fort de son expérience et de son histoire, il est un habitué des circuits courts qui sont comme une évidence pour lui qui a grandi dans une ferme familiale. Au menu des restaurants on retrouve le fameux melon de Cavaillon, l'agneau de Sisteron ou encore l'échine de cochon du Ventoux, symboles d'une carte faisant la part belle aux produits de la région.

« Je suis fier de renouveler le label Écotable et d'aller encore plus loin avec les 3 macarons pour La Madeleine. C'est le fruit du travail de toute une équipe au quotidien et de belles collaborations avec nos producteurs. »

précise Adrien Brunet.

**Crillon le Brave s'inscrit aujourd'hui
comme un lieu incontournable d'une
gastronomie responsable.**



A propos de Maisons Pariente

Maisons Pariente est une collection contemporaine familiale d'hôtels 5 étoiles, fondée par Patrick Pariente et ses deux filles, Leslie Kouhana et Kimberley Cohen. Situés dans des lieux extraordinaires, les hôtels sont pensés comme d'élégantes maisons privées et dévoilent une personnalité singulière et arty, en parfaite symbiose avec leur environnement. Les adresses de la collection invitent à vivre l'expérience d'un luxe hôtelier simple et chaleureux, l'esprit Maisons Pariente. La Collection comprend quatre hôtels, Lou Pinet à Saint-Tropez, Crillon le Brave en Provence, Le Coucou à Méribel et Le Grand Mazarin à Paris, ouverture le 4 septembre 2023.

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

