



HOTEL & SPA

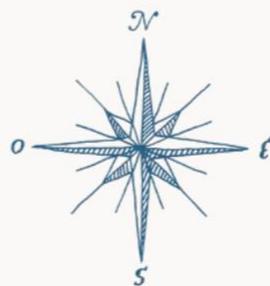
CRILLON LE BRAVE

PROVENCE

# L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE ROUVRE SES PORTES

LE 7 AVRIL 2023

Avec le retour des beaux jours, c'est une nouvelle saison qui s'amorce pour l'Hôtel Crillon le Brave, écrin provençal de la collection Maisons Pariente. Le 7 avril 2023, la cachette 5 étoiles parmi les plus prisées du Vaucluse rouvre ses maisons, chambres, suites, mais aussi restaurants, bar et spa. Avec de nouvelles expériences culinaires et gourmandes à tester, des activités insolites à découvrir. Le tout au coeur d'une nature préservée, loin des clichés et proche d'une sérénité certaine.



# CRILLON LE BRAVE EN PROVENCE

## un site *unique*

Perché sur les contreforts du Mont Ventoux d'un côté, face aux Dentelles de Montmirail de l'autre, le village médiéval de Crillon-le-Brave figure parmi les hauts lieux de cette Provence rêvée, entre Bédoin, Malaucène, Mazan, Pernes-les-Fontaines et Saint-Didier. Avignon et le Luberon se situant un brin plus loin. Depuis ce balcon privé avec vue imprenable, vignes et oliveraies semblent s'étendre à l'infini. Ici, on est ailleurs. Et c'est ici, justement, que l'Hôtel Crillon le Brave a élu domicile.



## couleurs *locales*

Nom du village fondé au XII<sup>e</sup> siècle, Crillon-le-Brave est aussi celui d'un héros local : le Brave Crillon. Si bien que sa statue de bronze fait face à la réception de l'hôtel. Un comité d'accueil en version originale et une immersion immédiate au cœur de la culture locale pour le visiteur, le voyageur, le curieux... Et ce d'autant que l'hôtel est fort bien intégré au village, étant constitué de neuf maisons privées, acquises au fil du temps, depuis 1989. Des maisons qui ont chacune un nom, une histoire, et forment un ensemble architectural harmonieux, tout en pierre blonde de Crillon. Non seulement les bâtisses en pierre s'enchevêtrent, s'acoignent, mais les placettes sont liées, car reliées par des ruelles

qui offrent, ici et là, quelques points de vue à couper le souffle sur la Provence. À cela s'ajoutent murets de pierres sèches, grimpantes parfumées, volées d'escaliers qui mènent à un promontoire inattendu, remparts, porte dérobée taillée dans la muraille, pergolas ombragées, fontaine, cyprès qui veillent sur un puits oublié et, en contrebas, le château de Crillon reconnaissable à ses créneaux moyenâgeux. Un décor qui invite à une autre expérience de la Provence. Une immersion entre art de vivre et détente absolue, quête de raffinement et cure anti-stress, le tout au plus près d'une nature préservée.



# CHAMBRES & SUITES



## sobriété et *simplicité*

L'Hôtel Crillon le Brave compte 17 chambres, 17 suites ainsi qu'une maison indépendante. Côté déco, l'architecte et designer Charles Zana a misé sur la sobriété, l'exercice pointu de la simplicité. Tomettes anciennes au sol, omniprésence du lin, nuances naturelles en demi-teintes et douceur des matières s'accordent à ce parti pris. Même subtilité avec le mobilier chiné, les antiquités sélectionnées, une baie face au Ventoux, une double-baignoire avec vue ou encore l'agencement qui épouse les formes atypiques de chaque maison.



## l'art de *savoir recevoir*

Raffinement également jusque dans le service. Des bagagistes jusqu'aux femmes de chambre, chacun veille au détail, devance un besoin, une envie, reste à l'écoute. Priorité au confort du voyageur, à sa tranquillité aussi. Une bienséance en parfait accord avec le savoir recevoir.



# ÉTAPES GASTRONOMIQUES

## un chef, *deux restaurants*

« L'essence d'une recette, ce n'est pas de transformer le produit, mais de l'accompagner, le sublimer dans ce qu'il a de plus noble : son goût originel ».

C'est ainsi qu'Adrien Brunet, Chef Exécutif de l'Hôtel Crillon le Brave, résume sa façon d'appréhender la cuisine. Formé auprès de grands Chefs, tels que Yannick Delpéch ou le Meilleur Ouvrier de France Jean-Luc Rocha, il s'est ensuite emparé des fourneaux du Saint James, à Paris, avant de rejoindre la Provence et la famille Pariente. Depuis mars 2021, il chapeaute les cuisines des deux restaurants de l'hôtel : La Madeleine (qui ouvre quant à elle le 27 avril) et la Table du Ventoux s'inscrivant tous deux dans une démarche éco-responsable affirmée les deux restaurants sont labellisés.



## le chic de *La Madeleine*

Pour la vingtaine de couverts de la table gastronomique La Madeleine et sa terrasse avec vue, qui ouvre le 27 avril, Adrien Brunet pousse les associations et les découvertes toujours plus loin. Sa maîtrise technique se met au service du produit. Rien que le produit. Avec lui, les suprêmes de pigeon de Sarrians côtoient lavande et cerises du Ventoux, l'huître de l'étang de Thau se déguste en chaud-froid avec une pomme de terre anisée et une autre croustillante, le filet d'agneau de Sisteron dialogue avec romarin et millefeuille d'aubergines fumées... Toute une prouesse gustative, tout un voyage de saveurs qui culmine avec le travail autour de la madeleine, du nom du col de montagne voisin. Le Chef décline la douceur sucrée aussi bien dans une version au chocolat noir, travaillée dans des moules d'époque, qu'en bouchées apéritives.



## le charme de la *Table du Ventoux*

Pour cette saison 2023, La Table du Ventoux et sa terrasse panoramique s'ouvrent à une cuisine plus conviviale à l'heure du déjeuner. Au menu : plats de partage aux accents provençaux, de midi jusqu'à 17 heures, en continu. Une façon d'inciter les familles, les tribus, les amis à jouer les prolongations à table, dans une atmosphère sans chichis, entre « déjeuner du dimanche » et « repas de vacances », où les lève-tard sont aussi les bienvenus. Au dîner, retour à une carte bistronomique, plus classique, où le Chef Adrien Brunet puise dans le meilleur du Sud de la France – des terres vaclusiennes jusqu'au bassin méditerranéen -, avec melon de Cavaillon, asperge verte de Mazan, pissaladière, panisse marseillaise ou autre tian de légumes. Quant aux barbecues et planchas, ils font la part belle à l'agneau des Alpilles et au cochon du Ventoux.



## bruncher en *paix*

Rendez-vous incontournable de La Table du Ventoux : le brunch dominical. Nouveauté cette année : pendant que les parents goûtent au pâté croûte maison, à la truite fumée de l'Isle sur la Sorgue ou autre fougasse, les plus petits ont rendez-vous pour un moment d'animation au sein de l'hôtel. Là, animateurs et animatrices leur proposent une palette d'activités pour créer et s'amuser.



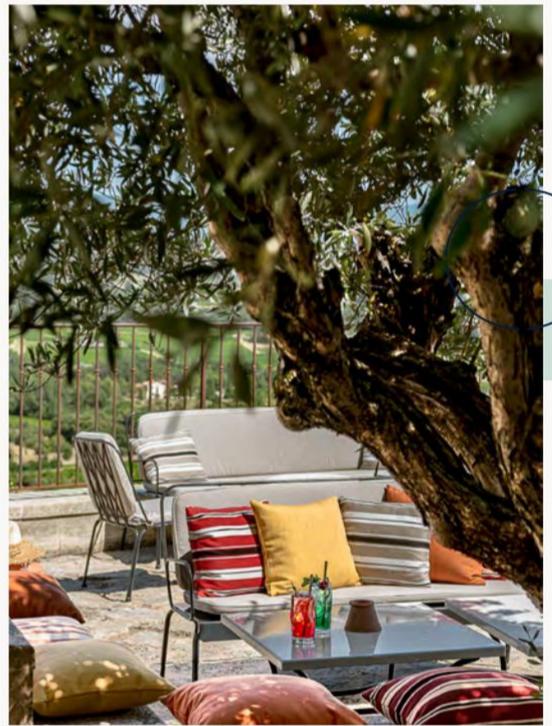
# ÉLIXIRS D'EXCEPTION

## bar à part

Situé au rez-de-chaussée de la Maison Roche, la plus ancienne bâtisse de l'hôtel Crillon le Brave, le bar joue sur les lumières et autres contrastes de textures. Intérieur vouté et cheminée ancestrale s'ajoutent au décor. Quant à la terrasse, elle invite à profiter du panorama, avec monts et verdure à l'horizon. À la carte : une sélection pointue de cocktails, dont le Salty Honey qui associe pisco, chèvre, thym ; ou encore le Henry Sour qui mêle des saveurs telles que le pastis, le Rhum, la pêche ou la coco. Dégustation tout en sensations.

## cave en vue

Vin et Provence font très bon ménage. Le terroir est riche, exceptionnel même. Avec, autour de l'hôtel, une pléiade d'appellations réputées : Côtes du Rhône AOP Ventoux, Châteauneuf-du-Pape, Beaufort-de-Venise, Gigondas, Vacqueyras... Ce qui donne l'idée d'un forfait « Entre vins et gastronomie » du 7 avril au 30 juin 2023, puis du 1er septembre au 5 novembre 2023. Au programme : hébergement de 2 nuits, petit déjeuner buffet, dîner 3 plats avec accords mets et vins à La Table du Ventoux, puis découverte du Domaine Château Pesquié, vignoble AOC Ventoux, avec visite des 4 chais, dégustation, pique-nique et balade sur le sentier des vigneron. L'Hôtel Crillon le Brave, labellisé Vignobles & Découvertes, organise également des ateliers dédiés aux vins locaux et régionaux.



# LE SPA DES ÉCURIES by TATA HARPER



## pause saine et zen

Le spa de l'Hôtel Crillon le Brave a élu domicile dans les anciennes écuries voûtées du domaine. Dans cette retraite tout en pierre du XVIIIe siècle, les bouquets de lavande ont pris place dans les anciennes mangeoires restaurées. Atmosphère tamisée, silencieuse, intimiste : idéal pour se déconnecter, se ressourcer, se détendre. Les soins prodigués prolongent cette sensation d'évasion, avec la complicité de la marque américaine bio Tata Harper.



## l'invité

Pour sa nouvelle saison 2023, l'Hôtel Crillon Le Brave a sollicité la maison AIME pour concocter une carte de boissons à base de romarin, thym, lavande, sureau et menthe fraîche. À découvrir également : les Beauty Drinks Aime, des boissons à base de collagène marin hydrolysé et lait végétal. Du sur mesure pour prendre soin de soi.

# ÉMOTIONS & DÉCOUVERTES

## belles échappées

Séjourner à l'Hôtel Crillon le Brave, c'est aussi pouvoir partir en balade, en excursion, en quête de nouvelles expériences et d'un autre regard sur la Provence. En plus du vélo, l'hôtel dispose désormais de TROTRX, trottinettes électriques toute terrain, pour visiter les alentours sans impact sur l'environnement. La conciergerie de l'hôtel propose, en outre, une multitude d'activités qui vont de la découverte des marchés et brocantes tout proches au pique-nique dans la garrigue, en passant par la visite d'une distillerie de lavande, jusqu'au vol en montgolfière...



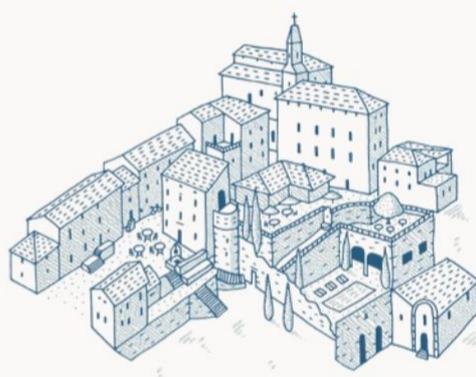
## privatisation

L'Hôtel Crillon le Brave permet la privatisation d'un ou plusieurs espaces, d'une ou plusieurs maisons. Événements familiaux ou séminaires professionnels, tout est possible. Avec le sur mesure en ligne de mire. Avec la promesse, aussi, d'offrir un cadre hors du temps, sensible à son environnement, loin du vacarme de la ville, mais proche d'un terroir et d'un territoire à haute valeur ajoutée.



## détente *absolue*

On le nomme « le coin tranquille ». Situé sur une terrasse confidentielle en teck, cet espace, au calme, domine la piscine et regarde la nature. Ici, on vient pour lézarder au soleil, lire ou ne rien faire dans le belvédère tout en pierre, face à la vallée.



## 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 15 juin 2023.