



## Un deuxième macaron Écotable pour La Table du Ventoux de l'Hôtel Crillon le Brave



L'Hôtel Crillon le Brave est heureux d'annoncer que **La Table du Ventoux**, le restaurant dirigé par le talentueux **Chef Thomas Lesage**, vient d'obtenir son **deuxième macaron Écotable**, une reconnaissance prestigieuse qui témoigne de l'engagement des équipes envers une cuisine responsable et durable.

### Qu'est-ce que cela signifie concrètement ?

Cette distinction atteste que La Table du Ventoux, s'engage activement à respecter des pratiques responsables exemplaires, notamment :

- **Au moins 30% des produits** proviennent de l'agriculture biologique ou de filières durables.
- Les recettes sont élaborées selon des principes de **zéro gaspillage**, pour une utilisation optimale des ressources.
- L'utilisation d'**agrumes non traités**, assurant ainsi une qualité et une saveur authentiques.
- **Moins de 5% des produits** sont importés hors d'Europe, privilégiant ainsi les circuits courts et les producteurs locaux.

- **50% des approvisionnements** sont composés de produits d'origine végétale, favorisant une cuisine plus respectueuse de l'environnement.
- Un respect rigoureux des **saisons** pour tous les fruits et légumes cultivables en France, afin d'offrir des produits à maturité et au meilleur de leur saveur.

La Table du Ventoux, située à Crillon le Brave, propose une cuisine raffinée, authentique et de partage, orchestrée par le Chef Thomas Lesage et ses équipes. Inspiré par les richesses de la Provence, le Chef élabore ses plats à partir de produits locaux et de saison. La carte, régulièrement revisitée, met à l'honneur les produits de saison sélectionnés avec soin. On y retrouve des mets tels que l'asperge blanche de Mazan et la pissaladière provençale, ainsi que des délices marins comme les coquillages en persillade. Le Chef propose des viandes d'exception, telles que l'agneau de Sisteron et la côte de cochon fermière parfumée au romarin. Chaque plat est une véritable ode à la qualité des ingrédients, dans le respect des traditions culinaires de la région.

Cette certification est une nouvelle étape dans la démarche de durabilité et de respect de l'environnement engagé par l'Hôtel Crillon le Brave et inscrit la Table du Ventoux comme un lieu incontournable d'une gastronomie responsable.