

Crillon-le-Brave, Adrien Brunet dirige La table du Ventoux et la Madeleine

Ravir ses papilles

 par [ECHO du Mardi](#) — 7 juillet 2022 dans [Culture & Loisirs](#)



Le brunch à Crillon-le-Brave

Partager cet article



[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

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site web. Si vous continuez à utiliser ce site, nous supposons que vous en êtes satisfait. [PRIVACY](#)

Ok

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 que nous mangions, à partir 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 poule grillé sur la braise, l'agneau de Sisteron ou encore le pigeon de Sarriens 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



La terrasse avec vue sur le Ventoux

Tags: [Crillon-le-Brave](#) [La table du Ventoux](#) [Restaurant la Madeleine](#)

Article précédent

NGE signe un partenariat aux méthodes inédites avec Pôle emploi et crée une activité paysages

Article suivant

Covid en Vaucluse : le taux d'incidence toujours en hausse

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site web. Si vous continuez à utiliser ce site, nous supposons que vous en êtes satisfait. [PRIVACY](#)

Ok