



Les rues du village médiéval sont entièrement décorées pour les Fêtes de fin d'année.

# Hôtel Crillon-le-Brave

## Noël d'enfance au pied du Mont Ventoux

Perché sur les contreforts du « Géant de Provence », l'Hôtel Crillon-le-Brave domine la vallée du Rhône. Dessinées par l'architecte Charles Zana, ses chambres et ses suites sont disséminées dans les rues d'un petit village médiéval, avec un bâtiment central où se cache une très belle table confiée à Adrien Brunet.

Ici, Noël est une expérience à part : on vient à Crillon-le-Brave autant pour d'apaisantes balades que pour vivre des heures douces en famille.

Par Fred Guilledoux / Photos Curious Provence et Hiddencliffs



Vues imprenables sur les dentelles de Montmirail et sur les premières neiges du Ventoux.

Depuis Carpentras, la route file à travers les vignes, avec des cépages de Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre et Carignan pour les rouges, de Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc et Roussanne pour les blancs. Face à nous, le Mont Ventoux nous surplombe, force tranquille. Bientôt, alors que Bédoin se rapproche, le trajet se fait sinueux. On tourne alors à gauche, vers un piton où se dessine un village médiéval : Crillon-le-Brave, ainsi nommé en hommage à un certain chevalier Louis, fils de Gilles des Balbes de Berton qui racheta ces terres en 1557 aux seigneurs de Mazan.

Ici se niche l'Hôtel Crillon-le-Brave, magnifique établissement né de la passion d'un couple de Canadiens et repris en 2018 par Patrick Pariente (le fondateur de la marque de vé-

tements Naf Naf) et ses deux filles, Leslie Kouhana et Kimberley Cohen. Un ensemble atypique composé de bâtiments des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, reliés entre eux par des galeries de pierre, des petites places et des ruelles bordées de murets de pierres sèches, typiques de cette partie du Vaucluse, envahis de vignes et de plantes grimpantes. Au total, 17 chambres et 17 suites décorées par l'architecte Charles Zana, où l'on se réfugie dans autant d'écrits.

Réputé pour ses audaces gastronomiques durant la saison qui va du printemps aux premiers froids de l'automne, le restaurant du lieu joue en hiver une autre partition. Originaire du Berry, Adrien Brunet propose alors « une cuisine de partage et d'amitié » : « Avec les gelées et la nuit qui tombe tôt, les gens ont besoin de



Pause cocooning au coin de la cheminée commune.

se rassurer, d'être ensemble », sourit-il. Ancien disciple du Meilleur Ouvrier de France Jean-Luc Rocha, passé par le Cordeilhan Bages et le Saint James à Paris, il cherche alors des plaisirs simples, des évidences. Ainsi, lors de notre passage, nous avons succombé à une raviole aux champignons qui exprimait toute la profondeur de la terre. Ou encore à un magnifique bœuf confit au vin rouge, trésor de patience. Sans oublier en dessert un soufflé au chocolat et sorbet au yaourt, servi dans la casserole : magique et terriblement régressif. La truffe est également de la partie, avec un menu spécial élaboré en vue des fêtes de fin d'année (110 euros par personne). Pour Noël, viendra un menu Réveillon en cinq services (90 € par adulte et 35 €) alors que pour la Saint-Sylvestre, on passe à sept services (160 € par personne).

Car ici, la période qui couvre décembre et début janvier est une affaire sérieuse. Tout est fait pour respecter les traditions, comme se réjouit d'avance Dagmar Lombard, la responsable de l'Hôtel : « Dès le 22 décembre, nous proposons une expérience unique et hors du temps empreinte de joie et de convivialité au cœur de notre refuge privé. Au programme : des expériences culinaires imaginées par le chef Adrien Brunet, la réalisation de véritables santons provençaux de la maison Cristine Darc, une chasse aux trésors dans les ruelles du village ou encore la décoration d'un sapin lumineux sapin. En clair, la magie de Noël s'empare de Crillon-le-Brave ». Magie qui s'exprimera également à l'occasion du marché du samedi matin ou le temps d'une halte à la boulangerie bio récemment ouverte par Rudy et Mégane, un jeune couple dont l'installation prouve que le village est bien plus qu'un musée.



La salle du restaurant, entre pierres et nature.

## HÔTEL CRILLON-LE-BRAVE

Place de l'Église, Crillon-le-Brave  
04 90 65 61 61 [crillonlebrave.com](http://crillonlebrave.com)

Hôtel ouvert pendant les Fêtes de fin d'année (du 22 décembre au 3 janvier), service restaurant La Table du Ventoux tous les jours midi et soir.



Originaire du Berry, Adrien Brunet propose en hiver « une cuisine de partage et d'amitié ».