

# Adrien BRUNET

UN CHEF, DEUX TABLES



**LA MADELEINE**  
Restaurant gastronomique  
**LA TABLE DU VENTOUX**  
Restaurant

Place de l'église  
CRILLON LE BRAVE  
04.90.65.61.61



## LABEL ÉCOTABLE : LE LABEL DES RESTAURANTS ÉCORESPONSABLES

**Les objectifs du label Écotable sont tout simplement :**

- Identifier et valoriser les restaurateurs ayant des pratiques écoresponsables
- Créer un réseau d'acteurs engagés, de l'agriculteur, en passant par les sociétés de recyclages des bio-déchets et des associations de récupération des invendus alimentaires et mettre à disposition ce réseau aux restaurateurs
- Accompagner les restaurants dans une démarche durable grâce à un suivi sur-mesure
- Sensibiliser les restaurateurs à l'alimentation durable et aux bonnes pratiques

**Le label Écotable est attribué après un audit effectué sur la vérification des factures. Lorsque le restaurant respecte au minimum les 6 critères suivants :**

- Saisonnalité de la carte et des menus
- Proposer au moins un plat végétarien
- Avoir 15% des produits issus de l'agriculture biologique
- Élaborer les plats et produits sur place
- Bannir les œufs de poule élevée en batterie
- Effectuer le tri sélectif

En tout, le label Écotable propose 3 niveaux différents selon des critères établis par soin.

### UN ÉCOTABLE POUR ADRIEN BRUNET

**Adrien Brunet se voit délivrer le premier niveau car son restaurant remplit les critères d'accès au référencement :**

- 15 % de ses produits sont issus de l'agriculture biologique, raisonnée et/ou locale
- Il effectue systématiquement le tri sélectif.
- Il bannit les œufs de poule élevée en batterie
- Sa carte change en fonction des saisons
- Son menu compte au moins un plat végétarien
- Il limite le gaspillage alimentaire. ●

**Fils de paysan du Berry, Adrien Brunet est un homme de valeur et il se décrit avant tout comme un cuisinier à l'écoute du terroir et des producteurs locaux du Ventoux. Depuis 2021, il dirige et orchestre sa brigade autour des deux tables de l'Hôtel Crillon le Brave.**

La Madeleine, le restaurant gastronomique engagé et surprenant aux menus conçus au gré des récoltes, et La Table du Ventoux, déclinaison bistrannique également locavore offrant une terrasse panoramique époustouflante.

Cette même table met à l'honneur tous les dimanches le Brunch, un rendez-vous incontournable où familles et amis se réunissent autour d'un buffet généreux et inoubliable.

Dans cette même démarche, Adrien et son équipe ont obtenu cette année le **label Écotable, premier label de restauration durable** qui récompense notamment des recettes 100 % élaborées sur place à partir de produits bruts frais et de saison.