

Perché dans l'un
des plus beaux villages
de France, l'hôtel
Orillon Le Bräu
offre un cadre qui
célèbre l'art de vivre
à la provençale.



Adrien Brunet

À CRILLON-LE-BRAVE

LE MONT VENTOUX, LES DENTELLES DE MONTMIRAIL, LE LUBERON FORMENT UN TRIANGLE D'OR OÙ SE DÉCOUVRE UN PETIT BUOU. CE PANORAMA DONNE DES AILES À ADRIEN BRUNET INSTALLÉ DANS LES CUISINES DE CRILLON-LE-BRAVE DEPUIS UN AN.

Par Sophie Menut Youanovitch

Plus qu'un hôtel, le lieu se vit comme un refuge. Contre l'agitation, le bruit, il offre le vrai luxe de la déconnexion. Ici, il faut laisser le temps glisser et s'arrêter. Constitué de neuf maisons privées datant du XVI^e et XVII^e siècle, acquises au fil du temps par le précédent propriétaire et reliées entre elles par des ruelles qui sentrelacent, l'hôtel se présente comme une enclave dans le village médiéval. Le voyageur trouve plaisir à se perdre dans les chemins pavés, le long des murets en pierres sèches. En face de lui, un spectacle à 360°, la Provence s'offre comme une carte postale dans une vue à couper le souffle. L'hôtel a été racheté par la famille Pariente en 2017, qui en a confié la décoration à Charles Zana. Ce dernier a respecté à merveille les codes de la région : dix-sept vastes chambres confortables chics et sobres, sols en tommettes où il fait bon marcher pieds nus.

Un Berrichon au pays des cigales

Adrien Brunet est arrivé il y a un peu plus d'un an pour prendre en charge la restauration avec l'offre de La Madeleine, un restaurant gastronomique et la table du Ventoux, plus bistrotier. Après Cordeillan-Bages avec Jean-Luc Rocha, puis une place de chef au Saint James Paris, voilà donc l'enfant du Berry en Provence. Il a grandi chez des parents agriculteurs, et n'a jamais vu une boîte de conserve rentrer dans la cuisine familiale. C'est le potager et les bêtes de sa grand-mère qui fournissaient la base. Ce qui lui plaît, ici c'est de faire son marché tout en roulant sur les chemins qui lui font croiser ceux des agriculteurs, éleveurs, vigneron avec lesquels il travaille. Avec ses racines, une famille qui prend plaisir à cuisiner, il ne s'est pas trop longtemps posé la question. Il fait ce métier parce qu'il aime faire plaisir, qu'il aime occuper ses mains, qu'il aime ce côté artisanal de la transformation des matières premières. Il semble être là depuis longtemps et rien ne le gêne, ni la chaleur en été, ni le froid de l'hiver, au contraire. Insatisfait souvent, exigeant toujours, il emmène une équipe jeune, douée et enthousiaste et s'est donné comme projet de conquérir une étoile au guide Michelin. Pour cela, il ne compte pas ses heures et ne choisit pas souvent les chemins de la facilité. Sa cuisine n'a rien d'une cuisine d'instinct. Ses plats sont pensés, travaillés avec une rigueur extrême. Chacun se décline en plusieurs parties et souvent le produit phare est présenté en diverses versions. S'atta-



Adrien Brunet, chef de La Madeleine et La table du Ventoux, à l'hôtel Crillon-le-Brave.



bler à La Madeleine, c'est partir en balade sur les chemins de la gourmandise. Le repas se termine à regret comme un bon livre que l'on referme, riche de son histoire : variée, étonnante, légère. La chance que nous ayons, c'est qu'Adrien le perfectionniste change son menu tous les mois. Autant de raisons d'y retourner.

12 QUESTIONS À ADRIEN BRUNET

• Votre principale qualité ?

Je suis à l'écoute et très proche de mes équipes. Je passe plus de temps avec eux qu'avec ma famille, c'est important qu'ils se sentent bien et qu'on soit sur le même tempo.

• Votre principal défaut ?

Ma trop grande exigence, la remise en question quotidienne. J'aimerais apprendre à lâcher prise.

• Où vous sentez-vous bien ?

Dans ma cuisine, autour d'un repas en famille ou entre amis. J'ai la chance d'avoir une fiancée cuisinière alors on se partage la tâche.

• Jamais sans ? Votre instrument de cuisine préféré ?

Une cuillère pour saucer, goûter et, même si ce n'est pas un instrument, du sel et du poivre, la base de l'assaisonnement.

• Vous avez toujours dans votre frigo ?

Des œufs : c'est rapide à faire et tellement bon. Ils se conservent bien, ne coûtent pas cher et permettent de sustenter sur le pouce. De mille façons.

• Si vous étiez un plat ?

Un croque-monsieur à la truffe : c'est gourmand et un peu régressif. C'est un plat qui fédère.

• Le plat que vous auriez aimé inventer ?

Le soufflé, un grand classique de la cuisine française. La recette est une idée de génie : passer du liquide au solide et créer un effet bluffant.

• Votre boisson préférée ?

Le vin, il possède tant de palettes aromatiques qu'on peut en changer tous les jours. Ici, on produit des rouges et des blancs frais et minéraux. Un bon repas sans vin n'existe pas chez moi.

J'ai appris en le dégustant qu'il est un bon exhausteur de goût me permet d'être plus précis en cuisine.

• Le cuisinier qui vous inspire ou qui vous a inspiré ?

Arnaud Donckele, Glenn Viel, pour leur vision inspirante de la cuisine, l'aboutissement, la réflexion autour de l'art de recevoir. Ils ont envisagé l'aspect culinaire mais aussi la mise en scène autour de la cuisine. Ils proposent une vraie expérience.

• Si vous n'étiez pas cuisinier ?

Agriculteur ou maraîcher : le fait de



voir naître, grandir, pousser quelque chose. Un retour à mes racines.

Un métier artisanal. La satisfaction d'être là, du début à la fin.

• Votre livre préféré ?

La saga Harry Potter, les livres ont le même âge que moi et mettent un peu de magie dans ce monde.

• Votre loisir préféré ?

Aller découvrir, partager et déguster dans différents endroits. Je voyage toujours avec l'idée qu'il y ait une partie culinaire, vinicole dans les endroits que je découvre.

Ses produits



La marjolaine

Cette herbe typique de Provence est plus subtile que le romarin ou le thym. J'en fais un sirop pour les cocktails ou je l'infuse dans une huile. Elle relève parfaitement tomates, jus, sauce et poissons.



La tomate

Elle vient d'un petit producteur qui travaille en agriculture raisonnée, à Mazan. Crue, cuite, colorée... c'est le fruit des beaux jours par excellence et sa meilleure saison, c'est la fin de l'été.



Le thon

Cru, snacké ou grillé au barbecue, il se travaille comme de la viande, pourtant, il garde son côté marin. Ses différentes parties permettent de jouer avec les goûts. Je l'achète entier directement sur le bateau.



La framboise

C'est mon fruit préféré, elle se suffit à elle-même. Elle coche toutes les cases avec sa texture, sa fraîcheur, sa puissance, son acidité naturelle et se marie aussi bien avec le sucré que le salé.

TARTARE DE THON ET TOMATES, CHANTILLY CORIANDRE

POUR 4 PERSONNES • PRÉPARATION 20 MIN • PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

• 400 g de thon • 2 belles tomates anciennes ignées zebra, cœur de bœuf, noir de Crimée... • 3 dattes fraîches Medjool • 6 brins de coriandre • 15 cl de crème liquide • 1 c. à café d'huile d'olive • 1 c. à café de sauce soja salée • 1 c. à café de vinaigre de Xérès • Sel • Poivre • Fleurs et pousses pour la déco

1. Taillez le thon finement (mais pas trop, pour conserver un peu de fraîcheur) en petits dés. Laissez au froid.

2. Mondiez et épépinez les tomates. Coupez-les en petits dés de la même taille que le thon. Salez-les et poivrez-les et laissez-les égoutter le temps de préparer la suite de la recette.

3. Dénoyotez les dattes et écrasez la chair en petits morceaux pour obtenir une forme de pâte.

4. Montez la crème très froide en chantilly. Ajoutez à la fin une pointe

de sel. Ciselez la coriandre et ajoutez-la dans la crème.

5. Égouttez les tomates dans une passoire en agitant un peu pour évacuer leur eau. Mélangez dans un saladier le thon et les tomates. Ajoutez la chair des dattes. Versez la sauce soja, le vinaigre et l'huile mélangés bien. Tassez la préparation dans un cercle. Prélevez une quenelle de crème bien froide à l'aide d'une cuillère et posez-la au centre du tartare. Décorez avec des fleurs de pensées, de tagette, des pousses de persil, de fenoxyli. Dégustez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un vin du Ventoux blanc.



LES CONSEILS

D'ADRIEN

- On peut déguster ce plat à la fois en entrée ou en plat.
- Je prends mon huile fruitée noire à Caromb, à 5 km d'ici, au moulin du Comtat, où ils travaillent à l'ancienne depuis quatre générations.
- On peut préparer les ingrédients avant l'arrivée des invités et assembler au dernier moment.
- Si vous n'avez pas de cercles, formez des quenelles de tartare à l'aide de 2 cuillères.