



MaisonVictoire

UN CERTAIN ART DE VIVRE

Maison Victoire Immobilier
Place de l'Ancienne Mairie · 84220 Cabrières d'Avignon
+33 (0) 4 90 05 01 54
client@maisonvictoire.com

www.maisonvictoire.com

AGENCE IMMOBILIERE

MaisonVictoire

ESTATE AGENCY

AGENCE IMMOBILIERE

ESTATE AGENCY

MaisonVictoire



LUBERON

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

VENTOUX



HOTEL CRILLON LE BRAVE

Perched on the foothills of Mont Ventoux, overlooking the mesmerising silhouette of the Dentelles de Montmirail, lies the charming Medieval village of Crillon-le-Brave. A wonderful labyrinth of honey-coloured 17th and 18th-century buildings dressed in Virginia creeper and vines. Discreetly tucked away at the heart of the village is the quintessentially French 5-star hideaway, the Hotel Crillon Le Brave, a unique luxury hamlet with 18 rooms and 16 suites.

Perché sur l'une des collines du mont Ventoux, face aux spectaculaires Dentelles de Montmirail, se trouve le village médiéval de Crillon-le-Brave, un séduisant labyrinthe de bâtisses des XVII^e et XVIII^e siècles en pierre blonde, parée de vigne vierge. À l'abri des regards au coeur du village, l'Hôtel Crillon Le Brave, authentique havre de paix 5 étoiles de style français par excellence, est constitué de 18 chambres et 16 suites luxueuses réparties dans ce hameau discret et unique en son genre.

Texte Ruth Ribeaucourt Photographie Hotel Crillon Le Brave

Hidden away from the well-worn tourist track, Hotel Crillon Le Brave provides a welcome refuge from the hectic pace of modern life.



Hidden away from the well-worn tourist track, Hotel Crillon Le Brave provides a welcome refuge from the hectic pace of modern life. Many guests come to savour the epicurean delights of Provençal ‘produits de terroir’, from the celebrated melons of Cavaillon to the coveted Vaucluse truffles ‘Tuber melanosporum’. Others in search of liquid gold, choose to spend their days exploring vineyards and wineries, sampling famous vintages from Ventoux to Beaumes-de-Venise and Châteauneuf-du-Pape. Nearby Sault is the birthplace of lavender, while cities like Avignon are home to Roman and medieval wonders. And for the Tour de France aficionados, the mighty Mont Ventoux is right next door and waiting to be conquered by bike.

The hotel’s nine stone houses vivaciously marry contemporary design with the very best of Provençal craftsmanship and tradition. Think terracotta tiles, colourful throws with Provençal motifs, handpicked antique furniture, and carefully chosen objects and works of art signed by Naomi Katsu, Charlotte Perriand, Kim Bartelt, Vincent Lemaitre, Frédéric Heurlier Cimolai, Niki de Saint Phalle, Claude Viallat and Picasso.

Nestled inside the stone courtyard, are the hotel’s two restaurants, ‘La Madeleine’ and ‘La Table du Ventoux’, helmed by chef Adrien Brunet and his team since 2021. Originally from

À l’écart des circuits touristiques habituels, l’Hôtel Crillon le Brave est un refuge bienvenu pour échapper au rythme effréné de la vie moderne. Nombre de nos clients viennent pour savourer, en véritables épicuriens, les délices des produits de terroir de la Provence : des fameux melons de Cavaillon à la convoitée truffe noire du Vaucluse (Tuber Melanosporum). D’autres, en quête de nectar, choisissent d’explorer les vignobles et les caves des environs, tels Ventoux, Beaumes-de-Venise et Châteauneuf-du-Pape, pour en déguster les fameux millésimes. Le village voisin de Sault est le berceau mondial de la lavande, tandis que des cités comme Avignon abritent des trésors des époques romaine et médiévale. Et pour les passionnés du Tour de France, le légendaire mont Ventoux est à un jet de pierre et n’attend que d’être conquis à vélo.

Les neuf maisons en pierre de l’hôtel abritent avec panache design contemporain et le meilleur de la tradition et des savoir-faire provençaux : tuiles en terre cuite, tissus aux tons vifs et motifs provençaux, mobilier d’époque chiné et objets de décoration soigneusement sélectionnés alliés à des œuvres d’art signées par Naomi Katsu, Charlotte Perriand, Kim Bartelt, Vincent Lemaitre, Frédéric Heurlier Cimolai, Niki de Saint Phalle, Claude Viallat et Picasso.

Situés dans la cour intérieure en pierre, les deux restaurants de l’hôtel, “La Madeleine” et “La Table du Ventoux” sont menés

À l’écart des circuits touristiques habituels, l’Hôtel Crillon le Brave est un refuge bienvenu pour échapper au rythme effréné de la vie moderne.



Berry, this former disciple of Jean Luc Rocha, a renowned Meilleur Ouvrier de France, ex. Cordeilhan Bages and Saint James in Paris, Brunet’s signature is his perceptible connection to the land and its exceptional products. His cooking favours sustainable fishing techniques and respects the seasonality of fruit and vegetables.

‘When I arrived at Crillon le Brave, I tried to anchor my cuisine in the region as much as possible. Provence is a vast region; you don’t eat the same way in Nice as in Marseille, for example. Among the chef’s favourite products are octopus, lamb, but also melon from Cavaillon, sun-ripened tomatoes... At the Table du Ventoux, I base my menu on the seasonal products that surround us. We are lucky to have exceptional products at hand, and we must know how to take advantage of them!’ – Adrien Brunet

We whole-heartedly recommend this beautiful hotel to our clients as a formidable base when they’re house-hunting with us in the Ventoux region, and we’re thrilled to talk to them about their hotel and share two exclusive recipes (pp. 76-79), signed Adrien Brunet, from the kitchens of their celebrated gastronomic restaurant La Madeleine.

crillonlebrave.com

par le chef Adrien Brunet et son équipe, aux fourneaux depuis 2021. Originaire du Berry, ancien disciple du célèbre lauréat du Meilleur Ouvrier de France Jean-Luc Rocha à Château Cordeilhan-Bages, et après lui avoir succédé au Saint James Paris, Brunet a bâti sa renommée en Provence sur son visible attachement au terroir, inspiré par les produits exceptionnels de la région. Sa cuisine privilégie la pêche issue de techniques durables, ainsi que les fruits et légumes de saison.

« En arrivant à Crillon le Brave, j’ai essayé d’ancrer au maximum ma cuisine dans le territoire. La Provence est une région très vaste où on ne mange pas de la même façon à Nice ou, par exemple, à Marseille ». Parmi les produits de prédilection du chef, le poulpe, l’agneau, mais aussi le melon de Cavaillon et les tomates... « À “La Table du Ventoux”, j’axe la carte sur les produits saisonniers qui nous entourent. Nous avons la chance d’avoir des produits d’exception à portée de main, il faut savoir en tirer parti ! », nous confie Adrien Brunet.

Nous recommandons sans hésiter ce magnifique hôtel à nos clients comme base idéale à partir de laquelle ils pourront poursuivre avec nous leurs recherches de maison dans la région du Ventoux. Nous sommes ravis de vous le présenter dans cet article et de partager avec vous deux recettes exclusives (pp. 76-79), signée Adrien Brunet, issue des cuisines de leur fameux restaurant gastronomique “La Madeleine”.

CAVAILLON MELON, BEAUME DE VENISE AND MUSCAT GRAPES

Melon de Cavaillon au naturel, Beaumes-de-Venise et Raisin Muscat



Serves 4

- 2 ripe melons from Cavaillon
- 300g of Beaume de Venise Muscat wine
- Juice of ½ lemon
- 5 sheets of gelatine
- Fresh Muscat grapes
- Dwarf basil
- Fresh verbena
- Olive oil from Les Baux de Provence

Pour 4 personnes

- 2 melons de Cavaillon mûrs
- 300g de muscat de Beaumes-de-Venise
- Jus de ½ citron
- 5 feuilles de gélatine
- Raisin muscat frais
- Basilic nain
- Verveine fraîche
- Huile d'olive des Baux-de-Provence

1. Peel the melon and cut it in half horizontally. Carefully remove the seeds. Cut thin slices crosswise with a mandolin or slicer. Set aside in a cool place. Allow about fifteen slices per person or half a melon.
2. Rehydrate the gelatine leaves in very cold water. Heat half the Beaumes de Venise Muscat wine in a saucepan until it reaches 50°C and add the gelatine leaves (ensure to remove as much water as possible).
3. Melt the gelatine, and add the rest of the Muscat wine and the lemon juice (of half a lemon). Pour the mixture onto a baking tray to a thickness of half a centimetre. Leave in the fridge for two hours.
4. Once set, cut into ½ centimetre cubes and set aside to serve.
5. Peel the grapes and use a paper clip to remove the seeds without damaging the flesh. Drizzle with high-quality olive oil (we recommend the olive oil from Baux-de-Provence) and set aside.

Dressing

6. Fold the melon slices in half and place them on top of each other to form a circle. Arrange a dozen slices folded in half. Then fold the last slices in four and continue to arrange them, moving inwards until the flower is 'closed'.
7. Arrange the jelly cubes on the rosette, three halved and seeded grapes, and decorate with the basil and verbena shoots. Shine with a drizzle of olive oil.
8. Serve chilled.

Chef's tip: to help peel the grapes we recommend you dip the grapes in hot oil for a few seconds. You can also use seedless grapes if you prefer.

1. Peler le melon à vif, et tailler en deux à l'horizontale. Epépiner délicatement. Tailler des fines tranches dans la largeur à l'aide d'une mandoline ou d'une trancheuse. Réserver au frais. Compter une quinzaine de tranches par personne, soit un demi-melon.
2. Réhydrater les feuilles de gélatine dans une eau très froide. Chauffer à 50°C la moitié du muscat dans une casserole et incorporer les feuilles de gélatine bien essorées.
3. Faire fondre la gélatine, ajouter le reste de muscat et le demi jus de citron. Débarrasser dans une plaque sur une épaisseur d'un demi-centimètre. Laisser reposer deux heures au réfrigérateur.
4. Une fois prise, détailler en petits cubes d'½ centimètre et réserver pour le dressage.
5. Peler les raisins à cru. Puis avec un trombone enlever les pépins sans abîmer la chaire. Napper d'un filet d'huile d'olive des Baux-de-Provence et réserver.

Dressage

6. Plier en deux les tranches de melon et les superposer en formant un rond. Disposer une douzaine de tranches pliées en deux. Puis plier les dernières tranches en quatre et continuer à dresser en allant vers l'intérieur jusqu'à « fermer » la fleur.
7. Disposer des cubes de gelée sur la rosace, trois raisins coupés en deux et épépinés*, les pousses de basilic nain et verveine. Lustrer avec un filet d'huile d'olive.
8. Déguster bien frais.

Astuce du chef : plonger les raisins quelques secondes dans une huile bien chaude pour faciliter le pelage.
*Il existe aussi des raisins sans pépins !

TIAN DE LÉGUMES DE PROVENCE

Provençal vegetable tian



Serves 4

- 2 black aubergines
- 3 green courgettes
- 3 small beef heart tomatoes
- 3 peppers (1 of each colour)
- 2 onions
- 2 cloves of garlic
- Thyme / oregano
- salt and pepper
- Olive oil from Provence

1. Finely chop the onions and garlic and sauté with a drizzle of olive oil in a pan. Once they have melted, remove to an ovenproof dish.
2. Cut the aubergines, courgettes and tomatoes into thin strips of about ½ centimetre.
3. Peel the peppers and cut them in half widthways, then in 4 lengthways (to make rectangles).
4. In your dish with the sautéed onions and garlic, place one slice of each vegetable successively on top until the dish is full.
5. Add the thyme and oregano. Add salt and pepper. Baste generously with olive oil and bake in the oven for 30 minutes at 160°C. Leave to rest for 15 minutes and eat.

Pour 4 personnes

- 2 aubergines noires
- 3 courgettes vertes
- 3 tomates cœur de bœuf de petite taille
- 3 poivrons (1 de chaque couleur)
- 2 oignons
- 2 gousses d'Ail
- Thym / origan
- Sel poivre
- Huile d'olive de Provence

1. Emincer les oignons finement ainsi que l'ail et sauter avec un filet d'huile d'olive dans une casserole. Une fois bien fondant, débarrasser dans un plat allant au four.
2. Tailler les aubergines, les courgettes, les tomates en fines lamelle d'environ ½ centimètre.
3. Eplucher les poivrons et tailler en deux dans la largeur, puis en 4 dans la longueur (de façon à faire des rectangles)
4. Dans votre plat avec les oignons, disposer successivement une tranche de chaque légume jusqu'à remplir le plat.
5. Ajouter le thym et l'origan. Du sel et du poivre. Arroser généreusement d'huile d'olive puis cuire au four 30 minutes à 160°C. laisser reposer 15 minutes et déguster.