

Escapade de Noël, Parenthèse provençale à Crillon le Brave

Niché au cœur du Vaucluse, face aux reliefs de l'imposant Mont Ventoux, Crillon le Brave est un 5 étoiles aux allures de maison de vacances. Une adresse hors du temps où s'échapper quelques jours et célébrer paisiblement les fêtes de fin d'année.

Façades en pierres, décorations de Noël et vue panoramique sur les vignes et les montagnes du Luberon... Dès l'entrée, l'hôtel Crillon le Brave tient ses promesses et transporte ses visiteurs dans une ambiance à la fois authentique et chaleureuse. Tomettes rouges au sol, détails en lin, plaids douille et objets en céramique plantent le décor. Ici, l'idée n'est pas de loger dans un simple établissement étoilé, mais de poser ses valises pour se couper du monde, l'espace d'un séjour, installé dans une maison de maître et profiter de la douceur provençale. Tout a été pensé avec soin par la Famille Pariente, propriétaire des lieux. Du terrain de pétanque, à la terrasse panoramique où l'on prend son déjeuner, en passant par le spa niché dans les anciennes écuries... Tout invite au repos.



© D.R.

Maison de famille

Parmi les 17 chambres et 17 suites proposées, difficile de ne pas succomber aux charmes de la Suite prestige Ventoux. Avec ses meubles chinés, ses objets d'art et sa cheminée, on se sent rapidement "chez soi". Ses larges baies vitrées, surplombant la vallée et le Mont Ventoux, offrent une vue captivante qui s'admire au choix, de son lit, du salon ou bien installé dans un bain moussant. Oui, petite surprise : deux baignoires sur pieds invitent les hôtes à se prélasser, avant ou après avoir profité d'une promenade dans la campagne environnante.

Beauté naturelle

Composé de neuf maisons privées, acquises au fil du temps, l'hôtel dévoile un ensemble architectural datant du XVII^e et XVIII^e siècle, ponctué de génoises traditionnelles et de placettes, le tout relié par des galeries. Un séduisant labyrinthe où l'on aime se perdre et qui mène notamment au Spa des Écuries. Une fois de plus, le charme authentique des lieux a été conservé. Sous les arches des anciennes écuries voûtées, les thérapeutes

dispensent une large gamme de massages et de traitements pour le corps et le visage. Le tout sublimé par la marque américaine bio Tata Harper. Ces protocoles associent les pouvoirs réparateurs de la nature. Notre coup de cœur ? Le soin "Signature Crillon le Brave" qui vient hydrater, nourrir et booster la peau en profondeur. Massages, masque chaud au miel et acide hyaluronique sont quelques-uns de ses secrets. À tester sans attendre, le résultat est garanti. Enfin, parmi les plaisirs du 5 étoiles, on retrouve sa piscine extérieure chauffée où les plus téméraires feront quelques brasses, tandis que les autres se contenteront de profiter des transats et d'admirer la vue, une fois de plus tournée vers les vignes et les oliviers centenaires.

© P. B. / P. B. / P. B.



© D.R.



© Martine Schwang



© Pariswithcharlotte



© Mr. Tipper



© Pariswithcharlotte



© D.R.

Retraite bien-être

Bien décidé à chouchouter ses convives, Crillon le Brave a imaginé un week-end 100% bien-être. Du 22 au 23 avril 2023, les adeptes de douceur sont invités à profiter d'un programme composé d'ateliers divers dont un "réveil du corps", une balade et un cours de Pilates ou encore d'une "Masterclass Tata Harper et des recettes jus detox". Le tout accompagné d'un petit-déjeuner buffet, un déjeuner léger aux saveurs de la Provence, un dîner trois plats à La Table du Ventoux. De quoi se ressourcer, tout en se faisant plaisir.

Infos @ réservation :
reservations@maisonspariente.com

Le plein de gourmandises...

Vous l'aurez compris, Crillon le Brave est une adresse où le temps s'arrête et le lieu idéal pour se retrouver en famille. Pour vivre un parfait réveillon, jusqu'au 3 janvier, la délicate Table du Ventoux, affiche une carte aux saveurs provençales, en version bistronomique et qui privilégie les circuits courts, imaginée par le Chef Adrien Brunet. Une cuisine de fête basée sur le meilleur des produits locaux, à l'image du "Boudin blanc, châtaignes, pousses de salade, jus de viande truffé", des "Saint-Jacques rôties, chou-fleur, chorizo" ou du "Gibier de saison, betteraves, cacao, vinaigre de banyuls". Le tout accompagné de douceurs comme l'incontournable Tatin de pommes ou le Paris Brest. Enfin, après avoir ouvert leurs cadeaux, les familles seront heureuses de se retrouver le 25 décembre autour du Brunch de Noël. Un moment terriblement gourmand, ponctué d'un large choix de surprises salées et sucrées, allant du "Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes" aux "Langoustines et huîtres", en passant par un "Wellington de bœuf aux truffes" ou la "Bûche de Noël, pain d'épices", "Les 13 desserts de Provence" et "le Plateau de fromage affiné"... Difficile de ne pas y trouver son bonheur.

C.S.