



# Crillon-le-Brave

## LE VILLAGE HÔTEL

C'est une cachette confidentielle perchée sur les contreforts du Ventoux. Ce bijou 5 étoiles se confond avec la cité médiévale qui l'abrite et permet une retraite d'une quiétude absolue.

Par **Romain Clergeat**  
@RomainClergeat

Dans ce labyrinthe de vieilles bâtisses tapissées de vigne vierge, rien ne distingue l'hôtel des autres bâtiments du village. A Crillon-le-Brave, il fusionne littéralement avec le décor. Et quel décor ! Au cœur du Vaucluse, entre le mont Ventoux, les Dentelles de Montmirail et le Luberon, le bourg médiéval de Crillon-le-Brave couvre un établissement 5 étoiles composé de neuf maisons. Une fois passé par la réception, au gré du séjour, on déambule à travers des ruelles piétonnes et des galeries de pierre, certaines menant à sa chambre, d'autres au restaurant. Là, un escalier du XVIII<sup>e</sup> siècle conduit vers une piscine qui avait totalement échappé à notre vue.

Dans une atmosphère respectant les codes de la douceur provençale, 16 chambres et 18 suites (dont une maison familiale indépendante) sont décorées selon une formule qui a fait ses preuves : « less is more ». La sobriété est le raffinement ultime. La nature est somptueuse, le soleil, généreux, et tout est agencé de manière à faire de votre repaire un puits de lumière, en écho aux tonalités minérales des matériaux.

Ici, il faut savoir résister à la tentation de ne rien faire ; et on y cède souvent. Notamment sur la terrasse du restaurant, face au mont Ventoux, dominant les vignes, les oliviers et une partie du village en contrebas. Si l'on n'y prend garde, on se perd vite dans une contemplation béate. A moins d'une demi-heure de la gare d'Avignon, on trouve dans ce paradis un refuge parfait pour fuir le brouhaha des villes et vivre une expérience hors du temps. ■

Décorées  
par Charles Zana,  
les chambres  
respectent les  
codes provençaux  
traditionnels.



Tomates de  
lein champ  
de Crillon,  
mozzarella.



### La retraite Endless Summer

Ce séjour à Crillon a pour objectif d'aider à affronter l'automne (et l'hiver) qui s'annonce rude. Organisés par la marque de soins Wellness, ces trois jours sont l'occasion de suivre un programme concocté par la naturopathe Laurie-Anne Duval, spécialisée dans la nutrition, la transition alimentaire et la gestion du stress. Elle propose une approche holistique basée sur des rituels énergétiques et s'inspirant des méthodes traditionnelles orientales (chinoises et ayurvédiques). Soutenue par un programme alimentaire dédié, conciliant bien-être et plaisir, afin d'explorer la dimension de la détox mentale et physique. Avec en sus la découverte de l'alimentation végane, sans lactose ni gluten. Du 24 au 27 septembre, 3 jours et 3 nuits de retraite : 1180 euros en occupation double, comprenant les ateliers et tous les repas.

