

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.