

Hôtel & Lodge

Crillon le Brave : exquise Provence



Adrien Brunet, le nouveau chef de l'hôtel-village Crillon Le Brave, dans le Vaucluse, s'approprie avec respect et audace les produits qui fleurent bon le Sud. À tester en version bistrot chic à La Table du Ventoux, ou gastro à La Madeleine.

Par Céline Baussay

Adrien Brunet reconnaît avoir eu « un coup de cœur pour le lieu avant de l'avoir pour la région ». Natif du Berry, il a grandi dans la ferme familiale. Après avoir officié au Château Cordeillan-Bages, puis avoir suivi Jean-Luc Rocha, son mentor, au Saint James, à Paris, il voulait retrouver la proximité du terroir. À 29 ans, le voilà comblé.



Discret, humble, à l'écoute, Adrien Brunet se cache derrière sa cuisine aussi belle à voir qu'agréable à déguster.

À La Table du Ventoux, il révèle le melon de Cavaillon avec une gelée de muscat de Beaumes-de-Venise, prépare le poulpe légèrement rôti à la flamme, accompagné de panisse. « J'aime l'idée que l'on puisse identifier le savoir-faire du cuisinier, que l'on sente le croquant, l'acide, les jeux de textures qui font la différence. J'ai aussi voulu que la carte prenne en compte la météo, la forte chaleur parfois... »

Face au mont Ventoux, il s'amuse avec les légumes du marché voisin de Mazan, « qui se suffisent à eux-mêmes », avec l'agneau des Alpilles, le cochon du Ventoux, mais aussi l'escargot, le miel ou encore la tapenade, fournie par un producteur du village.



Ci-contre, le poule grillée, plat signature du chef. Avec son restaurant La Madeleine, l'hôtel fait monter en gamme son offre gastronomique.

Légère, parfumée, personnelle mais jamais prétentieuse, sa cuisine est servie en justes doses dans un décor pensé par Charles Zana comme un jardin d'hiver orienté vers le paysage qui s'étend à l'infini. Les miroirs vieillis permettent d'apprécier la vue panoramique, même en lui tournant le dos. Les herbiers, les cadres posés pêle-mêle sur l'étagère, les coussins dépareillés sur la banquette semblent être là depuis toujours. Les treillages au plafond recouverts de plantes amènent la végétation intra-muros, effaçant les frontières entre l'intérieur et l'extérieur, la vaste terrasse.



Chaises, coussins, cadres: la décoration dépareillée de La Table du Ventoux lui donne tout son cachet.

Quelques marches de pierres plus haut, le nouveau restaurant gastronomique La Madeleine vient d'ouvrir. Adrien Brunet s'est donné ici pour but de « transporter les clients vers une cuisine plus expérimentale », à l'image de l'huître de Thau en chaud-froid, pomme de terre et anis : une expérience à vivre au dîner exclusivement, de préférence sur la terrasse, en petit comité. À défaut, repli sur la salle, où Charles Zana a insufflé un style chic et feutré.

Carte La Table du Ventoux : environ 40-50€. Menus à La Madeleine : 88 et 115€.

Esprit des lieux



Crillon le Brave, 5-étoiles membre de Small Luxury Hotels of The World, occupe neuf maisons des xvii^e et xviii^e siècles, disséminées dans le village éponyme : des anciennes habitations, mais aussi la chapelle du village (transformée en salle de fitness) ou les écuries (devenues spa Bamford).

Dans cette propriété des Maisons Pariente, comme Lou Pinet à Saint-Tropez et Le Coucou à Méribel, les 16 chambres et 18 suites offrent des vues époustouflantes sur le mont Ventoux ou sur les Dentelles de Montmirail. Charles Zana leur a apporté un subtil mix de ses propres créations, d'objets chinés, d'œuvres d'art sélectionnées par Amélie du Chalard, de tissus Antoinette Poisson... Un héritage rustique, mais un esprit bien contemporain, avec la Provence en fil rouge.

www.crillonlebrave.com

Article paru dans le numéro 117 d'Hôtel & Lodge