



L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE

CÉLÈBRE PÂQUES

L'adresse provençale de Maisons Pariente célèbre les festivités de Pâques en rendant un hommage à la beauté et à l'art de vivre provençal. Situé au cœur du village éponyme, l'hôtel Crillon le Brave c'est avant tout un cadre intime et raffiné, allié à la nature et à l'authenticité.

Samedi 19 et dimanche 20 avril 2025, l'hôtel a imaginé un week-end pour toute la famille, avec des activités créatives et gourmandes.

Également, les invités pourront profiter de nombreuses activités extérieures : des sorties à vélo, des randonnées guidées, des tournois de padel et bien plus encore. Tout est prévu pour offrir un équilibre parfait entre détente et plaisir. Un weekend pascal unique, où nature, créativité et gastronomie s'unissent pour offrir à tous un week-end inoubliable.



SAMEDI 19 AVRIL 2025

UNE JOURNÉE AUTOUR DE LA NATURE
ET DE LA CRÉATIVITÉ



Le week-end débutera avec une balade guidée de 2 heures, accompagnée de Dagmar et Guy, les directeurs de l'hôtel, à la découverte de la colline de la Madeleine. Cette douce promenade permettra à tous de s'imprégner de la beauté de la nature environnante et de son calme apaisant.

L'après-midi, petits et grands seront invités à participer à un atelier de coloration d'œufs et décorations de Pâques à partir de matériaux recyclés. Un moment ludique et éco-responsable, parfait pour éveiller l'imagination tout en respectant l'environnement.



DIMANCHE 20 AVRIL 2025

PÂQUES SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE

Le dimanche débutera par la traditionnelle chasse aux œufs à 10h30, animée avec les délicieux chocolats de la Maison Jouvaud, pâtisserie provençale emblématique, garante du savoir-faire familial et artisanal depuis plusieurs générations. Une expérience de partage et de rires dans les ruelles pittoresques du village.

Après la chasse, le brunch de Pâques sera servi à l'hôtel, en deux services à 11h et 13h30 (75 € par adulte, 35 € par enfant). Un festin convivial alliant mets sucrés et salés, préparés par le Chef Thomas Lesage et ses équipes à la Table du Ventoux. Le tout dans une ambiance musicale chaleureuse, où les saveurs de la cuisine provençale s'entrelacent avec les douceurs chocolatées de Pâques.

Pour compléter cette journée, une Masterclass apéritive sera proposée, permettant de découvrir l'art de concocter un cocktail sans alcool à base d'herbes fraîches locales, dans une atmosphère de convivialité et de détente.





À PROPOS

CRILLON LE BRAVE

Situé à 40 km d'Avignon, l'hôtel village composé de 9 maisons reliées entre elles par les ruelles du village fusionne littéralement avec le décor et conte l'histoire d'un coin de paradis. Un labyrinthe de bâtisses des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, tapissées de vigne vierge, qui dévoilent une terrasse panoramique à couper le souffle, une piscine, un bar, La Table du Ventoux où officie le Chef Thomas Lesage, ainsi qu'un Spa Tata Harper dans les anciennes écuries du village et 34 chambres et suites pensées par l'architecte-décorateur Charles Zana. Plus qu'une destination, c'est un refuge privé où tous ont envie de vivre une autre expérience de la Provence : hédoniste, chic et raffinée.

MAISONS PARIENTE

Maisons Pariente est une collection contemporaine familiale d'hôtels 5 étoiles, fondée par Patrick Pariente et ses deux filles, Leslie Kouhana et Kimberley Cohen. Situés dans des lieux extraordinaires, les hôtels sont pensés comme d'élégantes maisons privées et dévoilent une personnalité singulière et arty, en parfaite symbiose avec leur environnement. Les adresses de la collection invitent à vivre l'expérience d'un luxe hôtelier simple et chaleureux, l'esprit Maisons Pariente. La Collection comprend quatre hôtels, Lou Pinet à Saint-Tropez, Crillon le Brave en Provence, Le Coucou à Méribel et Le Grand Mazarin à Paris.

INFORMATIONS PRATIQUES

HÔTEL CRILLON LE BRAVE*****

Place de l'Eglise, 84410 Crillon Le Brave
+33(0)4 90 65 61 61
www.crillonlebrave.com

CONTACT MÉDIA

FOOD FOR THOUGHT PR

Alexandra Teyssier d'orfeuil +33 (0)6 08 02 53 08
alexandra.tdo@agencefoodforthought.com

Hayat R'ghif-Bassoul +33 (0)7 83 67 51 63
hayat.rgb@agencefoodforthought.com

MAISONS PARIENTE

Lucie Renier +33 (0)7 66 45 67 73
l.renier@maisonspariente.com