

MAISONS HÔTELS  
DE FAMILLE PARIENTE



L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE ROUVRE  
SES PORTES LE 11 AVRIL 2025



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



## ÉVASION DE CHARME AU CŒUR DE LA PROVENCE

L'hôtel Crillon le Brave, véritable havre de paix cinq étoiles de la collection Maisons Pariente, ouvre ses portes pour une nouvelle saison, offrant à ses hôtes une expérience unique alliant authenticité provençale, luxe discret et instants de bien-être absolu.

À partir du **11 avril 2025**, l'hôtel invite à vivre une escapade au cœur de la Provence, un lieu magique entre le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, où sérénité, gastronomie et détente se rencontrent pour créer des souvenirs inoubliables.

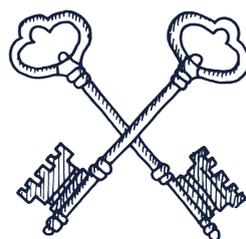


## UN CADRE IDYLLIQUE ET RAFFINÉ

---



Nichée entre les bâtisses du XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècle, l'architecture de l'hôtel village se fond harmonieusement dans le paysage. Les 34 chambres et suites, décorées par l'architecte - décorateur Charles Zana, offrent un décor élégant. Le contraste des nuances de la Provence, des tomettes anciennes et du lin apporte une touche de poésie, créant une atmosphère apaisante propice à la relaxation. Les hôtes peuvent profiter d'une vue imprenable sur la vallée, jonchée d'oliveraies et de vignobles, à chaque instant de la journée.



## UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE

### GASTRONOMIQUE

#### UN MENU VEGAN AUX SAVEURS LOCALES

À la Table du Ventoux, le Chef Thomas Lesage sublime les produits locaux avec une approche respectueuse de l'environnement, en proposant un menu végétarien raffiné, audacieux et adapté à toutes les préférences alimentaires. Au menu : en entrée, poireaux de région, vinaigrette à la sauge, herbes sauvages du Ventoux, pistaches vertes torréfiées, en plat, carottes fanes en robe de riz noir de Camargue, pamplemousse rose, pistou de Provence et pour terminer, caviar de fraises de Carpentras, sablé avoine, rhubarbe, livèche (68 € par personne).



À la carte, les classiques de la cuisine provençale se parent de créativité et de maîtrise technique comme l'agneau de Sisteron, les asperges de Mazan, l'épeautre de Sault ou encore la brousse de Rove.

## UN VOYAGE SENSORIEL

---

### AU CŒUR DE LA PROVENCE



#### PAUSE SÉRÉNITÉ

À l'hôtel Crillon le Brave, chaque instant est une invitation à se ressourcer. La nouvelle offre « Pause Sérénité » propose une parenthèse de bien-être, mélange subtil de relaxation et de soins réparateurs.

L'offre pour deux personnes comprend :

- Petit-déjeuner buffet
- Une boisson au collagène AIME chaque jour
- Dîner en 3 temps au restaurant La Table du Ventoux (*hors boissons*)
- Massage de 60 min par personne
- Soin Tata Harper au choix de 60 min par personne
- Séance de 15 min de lumineothérapie (masque LED) par personne

*Tarifs sur demande, varie selon la période.*

#### OLÉASSENCÉ EN LUBERON AU SPA DES ÉCURIES

Dans le respect de la philosophie écoresponsable de l'hôtel et de l'engagement des marques déjà présentes, le Spa des Écuries est heureux d'intégrer la marque Oléassencé en Luberon à sa gamme de massages. Réputée pour ses huiles végétales extraites par première pression à froid, une méthode qui préserve l'intégralité des actifs et garantit des huiles de haute qualité, Oléassencé propose des soins formulés par des pharmaciennes spécialisées en dermo-cosmétique.

# UN VOYAGE SENSORIEL

---

## AU CŒUR DE LA PROVENCE

WEEK-END EN RÉSIDENCE  
AVEC DELPHINE LANGLOIS  
- 26 ET 27 AVRIL 2025 -

En exclusivité, l'experte du bien-être Delphine Langlois proposera son soin « Sur-mesure » au Spa des Écuries, utilisant la méthode LB Facialiste et en parfaite synergie avec les partenaires Tata Harper et Roll on Jade.

Pionnière du facialisme en France et forte d'une expertise unique et reconnue, Delphine Langlois a co-créé la Méthode LB, proposant des massages sur-mesure qui sculptent, liftent et révèlent la beauté singulière de chacun. Sa mission : sublimer chaque visage à travers une approche globale, alliant précision et savoir-faire.

*Soins de 60 minutes incluant un accompagnement personnalisé pour une routine quotidienne  
280 euros*





## 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<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> 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](http://www.crillonlebrave.com)

#### CONTACT MÉDIA

---

##### FOOD FOR THOUGHT PR

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

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

##### MAISONS PARIENTE

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