

ART
DE
VIVRE

PROVENCE

LUBERON

**ISLE-SUR-
LA-SORGUE**

**Ventoux
Grignan**
art de vivre

**LA CIOTAT
Saint Cyr
Bandol**

VERDON

LITTORAL VAROIS
Côte d'Azur

L 16115 - 85 - F. 6,95 € - RD



SECURIA
PROTECTOR

**GUIDE
DE
L'ÉTÉ**

TABLES GOURMANDES

MAGIQUE

Hôtel & spa Crillon le Brave

Nouveau chef dans cet Hôtel, cœur du village du même nom. Vieilles pierres, labyrinthe de bâtisses, terrasse en balcon sur la plaine du Ventoux avec en toile de fond le géant de Provence. Le charme opère dès l'arrivée dans ce village perché au pied du Ventoux. Cette année, le château accueille un nouveau chef. Natif du Berry, Adrien Brunet ancien du Saint James, est né parmi les produits de la ferme.

« *Quand j'étais enfant, nous n'avons jamais acheté un seul poulet rôti. Tout se faisait ici, à la ferme* ». A la Table du Ventoux, bistrot chic de la maison, Adrien a tout le loisir de développer une carte réduite qui varie souvent, au rythme des arrivages. Il aime partir des marqueurs forts typiques de la Provence pour en proposer sa propre interprétation. Le Chef s'inspire de tout le bassin méditerranéen, de



la tradition du panisse marseillais jusqu'au Vaucluse, avec ce Tian de légumes composé de tomates et aubergines de la région que vient accompagner le poulpe (et non pas l'inverse) : tentacules bien rôties, condiment amande provençale (rouge) et vierge d'olives échalotes et ciboulette. Car si le Chef exploite toute la beauté du végétal, les poissons de méditerranée sont aussi à l'honneur, pour une carte aussi légère que subtile. A La

Madeleine, table vitrine haute couture du château, les 20 convives maxi, sont choyés. Adrien Brunet pousse les associations et les équilibres de goûts encore plus loin. « *A Crillon Le Brave, je veux créer une histoire dont on se souviendra* », raconte Adrien. L'été s'annonce gourmand dans cette maison de cœur. **B.G**

Menu déj. 29 € - Pl de l'Eglise, 84410 Crillon Le Brave - Tél. 04 90 65 61 61 www.crillonlebrave.com

