

ESSAYEZ
nos recettes d'été

NUMÉRO 43
Juin / Septembre 2022

à table

La gastronomie et les vins en Provence

BAUMANIÈRE / TOP CHEF

GLENN
VIEL

au sommet

PHOTO CYRIL HIEUX

H 20306 - 617 - 4.90 € - H



SPÉCIAL
VINS D'ÉTÉ

130
bouteilles
au banc
d'essai



La Provence

Entre village historique et vue imprenable sur la campagne environnante, Crillon-le-Brave, c'est d'abord un écrin exceptionnel.



Poulpe grillé à la braise et déclinaisons autour du pois chiche.



La Table du Ventoux

L'art de l'assiette et du paysage

Le bistrot de l'hôtel-spa 5 étoiles du joli village perché offre une vue imprenable sur la campagne vauclusienne. Le jeune chef Adrien Brunet y propose une cuisine locavore et travaillée

Par Guénaél Lemouté / Photos Jérôme Rey



Adrien Brunet, un chef profondément terrien, à la tête du bistrot et du restaurant gastronomique de l'hôtel.

C'est un drôle de village, Crillon-le-Brave. Une fois passé la statue en majesté de Louis des Balbes de Bertoni, capitaine d'Henri IV et dit le brave Crillon, un dédale de rues XVII^e et XVIII^e s'y dévoile qui, pour une bonne part, abrite un hôtel-spa 5 étoiles éclairées au fil de neuf demeures historiques. L'établissement porte le nom du village et cette simple balade explique pourquoi. L'hôtel de Crillon-le-Brave est né au début des années 90 du projet un neu frou d'un Canadien et d'un Anglais fans de vieilles pierres et de vélo lajoureuxy le raisin et la cerise et vous avez l'âme même du Ventoux). Ils y rachètent une première vaste demeure qui fait face au célèbre mont, la Maison Roche. Elle sert encore de base à la galaxie des huit autres maisons de village depuis agrégées à l'hôtel. En 2017, Crillon-le-Brave est racheté par la famille Pariente, les créateurs de la marque textile Naïf-Naïf, qui se sont lancés dans l'hôtellerie de luxe en 2013, associés au PDG de Free, Xavier Niel. Outre son écrin vauclusien, le groupe Maison Pariente est aujourd'hui à la tête du Coucou à Méribel, de Lou Pinet à Saint-Tropez et s'apprête à ouvrir à la rentrée une nouvelle adresse au cœur de Paris, la Villa Mazarin, quartier du Marais.

Une table gastro, une autre bistrot

À Crillon, l'établissement dispose de deux tables : l'une, gastronomique, Le Madeline, qui, à terme, vise l'étoile au Michelin (uniquement au dîner, compter 130€ hors boissons pour un menu en six services) ; l'autre bistronomique, La Table du Ventoux. Un seul jeune chef chapeaute les deux restaurants : Adrien Brunet, 30 ans, arrivé l'an dernier du très chic château-hôtel du XVI^e arrondissement parisien, le Saint-James. Fils de paysan du Berry, le cuisinier est particulièrement penché sur le produit local et la saisonnalité : « C'est la vraie richesse de travailler dans le Vaucluse plutôt qu'à Paris, contie-t-il. Ici, on peut vraiment avoir des contacts avec les producteurs, aller leur rendre visite et s'inspirer de ce qu'ils proposent au fil des jours. L'idée, c'est que ça y

sublime les mets simples que l'on y croise. Le « filet de thon rouge juste sauté » est snacké juste ; le poulpe grillé à la braise fond en bouche (il a d'abord pas mal impité dans un bouillon...) et se marie à des panisades maison et une judicieuse déclinaison autour du pois chiche. Le baba aux fraises de Mazan et chantilly à la verveine (une équipe de trois pâtisseries travaille les desserts), certes gourmand, a surtout la bonne idée de rafraîchir la bouche en fin de repas.

En face depuis la terrasse, le défilé de Provence et les villages perchés du Vaucluse ravissent les yeux et le déjeuner passe comme dans une parenthèse enchantée.

Où ?

LA TABLE DU VENTOUX
HÔTEL CRILLON-LE-BRAVE,
place de l'Église à Crillon-le-Brave (Vaucluse),
04 90 66 61 61, crillonlebrave.com

Quand ?

Tous les jours de midi à 14h et de 19h à 21h.

Combien ?

Entrées de 10 à 20€, plats de 24 à 32€, desserts de 11 à 14€. Vins 60 à 55€ la bouteille.