

# L'hôtel Crillon-le-Brave, un panorama sur le Mont Ventoux

**CRILLON-LE-BRAVE** L'établissement 5 étoiles, racheté par la famille Pariente il y a un an, a bénéficié de plusieurs réaménagements et vient d'accueillir un nouveau chef en cuisine pour monter en gamme.



Le bistrot offre une vue exceptionnelle sur les vignes et le Mont-Ventoux.



L'hôtel Crillon-le-Brave est composé de neuf maisons.

“On ne peut pas changer l'essence de ce qu'est ce lieu.” En achetant l'hôtel Crillon-le-Brave en 2017, la famille Pariente a eu un coup de cœur pour cet établissement 5 étoiles, situé dans le village du même nom face au mont Ventoux (Vaucluse). Pas question de toucher aux fondamentaux qui font l'attrait de l'établissement depuis des années : le cadre, l'architecture, l'atmosphère intimiste, la décoration élégante, l'équipe et la table. Le Canadien Peter Chittick est à l'origine de cet hôtel, qu'il a composé au fil des ans. En 1989, il tombe amoureux de ce village composé de bâtisses des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, alors en ruines. Il achète la maison principale, l'ancien presbytère accolé à l'église, pour en faire un hôtel de 12 chambres. Peu à peu, il rachète sept autres maisons - l'ancienne école, la mairie, des écu-

ries... - et réalise de nouveaux aménagements pour transformer le tout en un hôtel haut de gamme de plus de 30 chambres et suites, membre des Relais & Châteaux. En 2017, Peter Chittick vend les lieux à la famille Pariente, qui a déjà investi à l'Apogée à Courchevel (Savoie) en partenariat avec Xavier Niel, et actuellement engagée sur plusieurs projets hôteliers dans le Marais à Paris, à Méribel et à Saint-Tropez. Le groupe hôtelier poursuit les investissements et vient notamment de racheter une nouvelle maison pour y aménager deux suites et une salle de séminaires. L'hiver dernier, la réception, la boutique et la conciergerie ont été rénovées. Cet hiver, quelques chambres de la maison principale seront transformées en suites, afin de monter en gamme. Pour laisser toute sa place au magni-

fique panorama offert par la nature, les chambres et suites ont été aménagées de façon très sobre : des tomettes anciennes au sol, caractéristiques de la Provence, des nuances naturelles de blanc et de lin... Les meubles ont été chinés pour créer des chambres et suites uniques. Le spa, aménagé dans les anciennes écuries avec deux cabines de soins et une piscine extérieure chauffée, complète l'offre.

## De nouvelles ambitions pour la cuisine

L'hôtel propose deux espaces de restauration : La Table du Ventoux, à vocation gastronomique, et La Grange, axée sur une cuisine de bistrot. Cet hiver, la refonte totale des cuisines et le réaménagement du restaurant gastronomique sont prévus, afin d'installer celui-ci sur l'un des toits-terrasses de l'hôtel.

La famille Pariente a fait appel au chef Julien Marseault pour proposer une nouvelle offre aux clients pour

la réouverture de l'hôtel, en avril prochain. L'ambition d'obtenir rapidement une étoile Michelin est clairement affichée. Le chef proposera à La Grange une cuisine “de produits bruts, simples, avec de belles cuissons et des assaisonnements travaillés. À la carte : des plats à partager, des charcuteries d'exception, ainsi qu'une partie végétale”, détaille-t-il. Une carte snacking,

conçue pour l'espace piscine, sera également disponible. Pour la Table du Ventoux (20 couverts), Julien Marseault a déjà beaucoup d'idées : “Nous allons travailler sur un produit du moment. J'ai conçu les menus en 3, 4 ou 7 temps. Il y aura également un menu entièrement végétal et un très beau plateau de fromages. Je souhaite que l'on travaille la mise en scène, avec une cuisine créative,

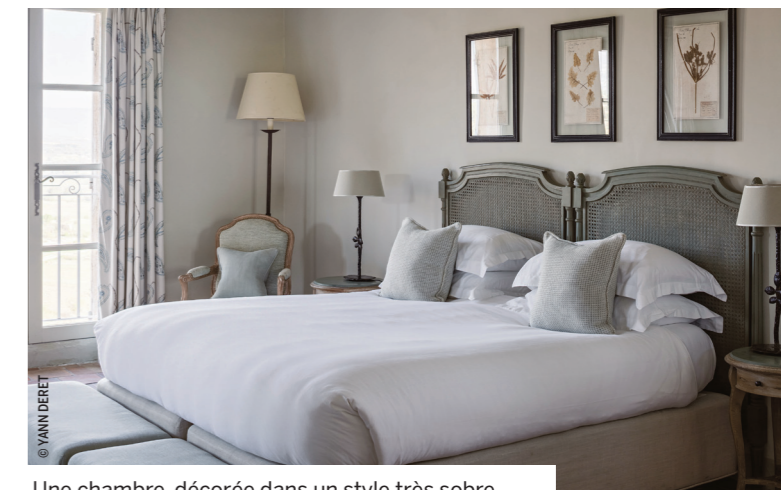
tout en restant ludique”, explique-t-il. Reste encore au chef à “affiner [son] identité” dans cette nouvelle région. ■



Poser une question, ajouter un commentaire

Romy Carrere

> [www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR455693](http://www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR455693)



Une chambre, décorée dans un style très sobre.