

LE MAGAZINE DES PALACES THE MAGAZINE OF LUXURY HOTELS

PALACES

#41 Été Summer 2020

Gourmet

**GASTRONOMIE
ENSOLEILLÉE**

*Sun-drenched
gastronomy*

Culture

**LAURENCE
JENKELL**

Paris

**LES TRESORS DE LA
CAPITALE**

The treasures of the capital

97785 - 41 - F : 8.50 €



CARTES POSTALES DE PROVENCE

postcards from Provence

Sommaire
Contents

008

Les Trésors de Paris
CARNETS D'ADRESSES
The treasures of Paris



026

Mode
HÉROÏNE AUX MILLE VISAGES
Heroines with a thousand faces



032

Beauté
SOUS LE SOLEIL
Under the sun



040

Dossier
CARTES POSTALES DE PROVENCE
Post cards from Provence



020 Waldorf Astoria Trianon Palace **022** Splendide Royal Hôtel **024** Monsieur George **060** Bastide de Capelongue **062** Château de la Gaude
064 Cala Rossa **066** Crillon le Brave **068** Lou Pinet **070** Hôtel d'Europe



052

Gourmet
LA PROVENCE À TABLE
Provence at the table



072

Automobile
ET PENDANT CE TEMPS LÀ
And in the meantime...



080

Horlogerie
MONTRE-NOUS QUAND MÊME TON TRAVAIL
Show us your work anyway



084

Culture
LAURENCE JENKELL



**CARTES POSTALES
DU VAUCLUSE**

Le goût du pique-nique nature

À L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE

Grand classique réputé et redouté, l'ascension du Mont-Ventoux attire tous les fous de vélo, mais le Géant de Provence peut aussi se conquérir à pied, en profitant de la vue splendide sur les alentours. Selon les envies, explorez-les à vélo électrique, en tandem, en vélo de route ou VTT. La Cheffe Anissa Boulesteix propose 3 formules de paniers pique-nique mettant en avant les produits locaux (formule vegan, formule truffe ou formule gourmande) pour un déjeuner sur l'herbe ou au cœur des vignes. (à partir de 50 €/pers).

A famous and dreaded classic, the ascent of Mont-Ventoux attracts all cycling enthusiasts, but the Giant of Provence can also be conquered by foot, taking advantage of the splendid view of the surroundings. Depending on your needs, explore them by electric bike, tandem, road bike or mountain bike. The Cheffe Anissa Boulesteix offers 3 formulas of picnic baskets highlighting local products (vegan formula, truffle formula or gourmet formula) for a lunch on the grass or in the heart of the vineyards. (from 50 €/pers).

Se faire masser

AU SON DES CIGALES À LA BASTIDE À GORDES

Face au paysage magique du Lubéron, cette ancienne demeure seigneuriale du XVI^e siècle offre un merveilleux havre de paix. Impossible de ne pas se laisser tenter par le Spa Sisley, 1600m² dédiés au visage et au corps ! Cette saison, les hôtes pourront profiter de soins en extérieur (les 4 cabines disposent d'une terrasse privative), bercés par le chant des cigales tout en profitant d'une vue sur les Alpilles: Soin phyto-aromatique jeunesse repulpant à la rose, soin signature où huiles essentielles de lavande et de romarin se mêlent à la menthe... le corps se réconcilie avec l'esprit.

Facing the magical landscape of the Luberon, this former 16th century manor house offers a wonderful haven of peace. Impossible not to be tempted by the Sisley Spa, 1600m² dedicated to the face and body! This season, guests can enjoy outdoor treatments (the 4 cabins have a private terrace), lulled by the singing of cicadas while enjoying a view of the Alpilles: Phyto-aromatic care youth plumping with pink, signature treatment where essential oils of lavender and rosemary mingle with mint... the body reconciles with the mind.

61 Rue de la Combe

Hôtel Crillon le Brave

CRILLON LE BRAVE

Le Mont-Ventoux, les Dentelles de Montmirail,... Dans ce triangle d'or convoité, au coeur du Luberon, Crillon Le Brave se tient à l'écart de l'agitation fiévreuse en saison. Une splendide cachette 5 étoiles réservée à ceux qui cherchent un environnement naturel sublime d'authenticité. Face à des paysages merveilleux, un labyrinthe de neuf bâtisses du XVIIe et XVIIIe siècle tapissées de vigne vierge, dévoilant ici un passage secret, là une terrasse panoramique, fusionne littéralement avec le décor. Déjà engagée dans l'Apogée à Courchevel, en partenariat avec Xavier Niel, la famille Pariente, nouveau propriétaire, imagine des échappées belles, des refuges privilégiés hors du temps. Le décorateur Charles Zana et le cabinet Elias Guenoun Architecture ont su donner un nouveau style aux espaces communs de l'hôtel, aux 16 chambres et 18 suites, aux restaurants et au bar, en respectant l'identité du lieu. Sous les arches monumentales des anciennes écuries voûtées, la pierre blonde de Crillon rend l'atmosphère du Spa extraordinairement douce. Dans ce sanctuaire, trois cabines dont une double, permettent de profiter des protocoles de soins holistiques de la marque anglaise Bamford. Melon de Cavaillon, fraise de Carpentras, figue longue noire de Caromb, agneau des Alpilles, tomates, courgettes et aubergines des marchés de Provence, très inspirée par la richesse du terroir local, la cheffe Anissa Boulesteix sélectionne avec soin ses produits auprès des meilleurs producteurs de la région. Une parfaite virtuosité technique, alliée à un souci de simplicité épurée revendiqué.

UN PARADIS EN PROVENCE

A Paradise in Provence

Mont-Ventoux, Dentelles of Montmirail,... In this coveted golden triangle, in the heart of the Luberon, Crillon Le Brave stands away from the feverish agitation in season. A splendid 5-star hiding place reserved for those seeking a sublime natural environment of authenticity. Facing wonderful landscapes, a labyrinth of nine 17th and 18th century buildings lined with virgin vines, revealing a secret passage here, a panoramic terrace, literally merges with the decor. Already engaged in the Apogee in Courchevel, in partnership with Xavier Niel, the Pariente family, new owners, imagine beautiful escapes, privileged refuges out of time. The decorator Charles Zana and the cabinet Elias Guenoun Architecture were able to give a new style to the common areas of the hotel, the 16 rooms and 18 suites, the restaurants and the bar, respecting the identity of the place. Under the monumental arches of the former vaulted stables, the blonde stone of Crillon makes the atmosphere of the Spa extraordinarily soft. In this sanctuary, three cabins, including a double, allow to enjoy the holistic care protocols of the English brand Bamford. Melon of Cavaillon, strawberry of Carpentras, long black fig of Caromb, lamb of the Alpilles, tomatoes, courgettes and aubergines of the markets of Provence, very inspired by the richness of the local soil, Chef Anissa Boulesteix carefully selects her products from the best producers in the region. A perfect technical virtuosity combined with a desire for pure simplicity.

WWW.CRILLONLEBRAVE.COM

Hôtels de légende
Legendary hotels



Hôtel Crillon le Brave*****

HÔTEL CRILLON LE BRAVE*****
PLACE DE L'ÉGLISE, 84410 CRILLON LE BRAVE
+33(0)4 90 65 61 61

