

MAISONS HÔTELS
DE FAMILLE PARIENTE



CRILLON LE BRAVE,
UN HÔTEL QUI SE VIT
AU RYTHME DES SAISONS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Perché face au Mont Ventoux, Crillon le Brave est bien plus qu'un hôtel. Véritable refuge composé de douze maisons en pierres reliées entre elles par les ruelles d'un authentique village provençal, il invite à vivre la Provence autrement. Ici, le temps ralentit, les saisons donnent le rythme et chaque séjour devient une immersion dans ses paysages, aux côtés de ses artisans et au cœur de son art de vivre. Après une ouverture placée sous le signe du renouveau, marquée par la rénovation de nouvelles maisons, d'un Spa entièrement repensé, d'une seconde piscine et de la Maison Tilleul, nouveau lieu dédié aux expériences culinaires et aux retraites, Crillon le Brave poursuit sa saison avec une programmation qui célèbre la Provence, à travers ce qu'elle a de plus précieux, ses savoir-faire, ses produits et ceux qui les font vivre.

À l'automne, lorsque les collines du Ventoux se parent de leurs couleurs dorées et que les premiers parfums de truffe embaument les sous-bois, l'hôtel-village invite à découvrir le territoire autrement, à travers des expériences où gastronomie, nature et transmission dialoguent avec justesse. La poursuite des premières

retraites initiées en début de saison se prolonge et s'intensifie avec Chloé Crane-Leroux, où cuisine, transmission et art de vivre se rencontrent dans un cadre intime et toujours Claire Borwin pour une retraite dédiée à la santé et l'harmonie féminine ou encore au plaisir de croquer le chocolat. Et pour s'ancrer encore plus dans le terroir, Crillon le Brave invite à une immersion au cœur du diamant noir du Ventoux.

À Crillon le Brave, chaque détail raconte le territoire. Les terrasses s'ouvrent sur les vignobles et les oliveraies, face au Mont Ventoux, les pierres anciennes conservent la fraîcheur des siècles, tandis que La Table du Ventoux célèbre une cuisine profondément ancrée dans son terroir. Au cœur du refuge, la Maison Tilleul est devenue un véritable lieu de partage. Imaginée comme une maison de famille, elle accueille tout au long de l'année ateliers culinaires, rencontres et retraites où l'on cuisine autant que l'on échange. Ici, la transmission occupe une place centrale : apprendre un geste, découvrir un produit, partager un menu deviennent autant de façons de vivre pleinement la Provence.

Un goût de Provence avec Chloé Crane-Leroux

Dans cette continuité de découverte du terroir, de partage, d'organisations de retraites, de rencontres et de dégustations, Crillon le Brave invite **l'autrice culinaire et photographe Chloé Crane-Leroux** pour une retraite exclusive ***Un goût de Provence*** imaginée avec sa mère Trudy du **9 au 13 octobre 2026**.

Pensée comme une parenthèse autour du partage, de la cuisine et de l'art de vivre, ce moment invite à ralentir, à se reconnecter à l'essentiel et à savourer pleinement chaque instant, entre cuisine de saison et découvertes des traditions provençales. Ateliers culinaires, découverte d'un marché provençal, balade en voiture vintage et pique-nique, dégustations d'huiles d'olive, séance de yoga, flânerie au cœur d'une brocante sont autant d'activités qui vont ponctuer ce séjour riche en rencontres, échanges, partage permettant de savourer des instants simples et sincères.

Dans l'atmosphère intimiste de Crillon le Brave, cette retraite s'inscrit naturellement dans la philosophie du lieu : prendre le temps, apprendre autrement et renouer avec une cuisine vivante, sincère et profondément inspirée par la Provence.

Basée à New York tout en restant ancrée au cœur de la Provence, Chloé Crane-Leroux est reconnue pour son regard sensible et poétique sur la cuisine, le voyage et l'art de vivre. Elle tisse un univers singulier où se rencontrent esthétique, cuisine végétale et narration. Son dernier ouvrage, *The Artful Way to Plant-Based Cooking*, célèbre les saveurs méditerranéennes et le plaisir de partager autour d'une même table. Une philosophie qui trouve naturellement sa place à Crillon le Brave.



Claire Borwin en résidence



Nutritionniste et spécialisée en santé féminine, elle invite à vivre deux expériences immersives où chaque instant devient une invitation à mieux comprendre son corps et à renouer avec soi.

À l'automne, « Vitalité Rose : Santé et Harmonie Féminine tout au long de l'année », imaginée dans l'esprit d'Octobre Rose, propose une **parenthèse consacrée à la santé des femmes**, mêlant nutrition anti inflammatoire, équilibre hormonal, phytothérapie, soins, ateliers sensoriels et ateliers culinaires dans une approche sensible, émotionnelle et de partage.

À l'approche de l'hiver, une seconde retraite célèbre **le chocolat sous un jour nouveau**. Loin des injonctions et de la culpabilité, Claire Borwin explore toute la richesse de cet aliment d'exception à travers des dégustations conscientes, des ateliers de pâtisserie et des échanges autour du plaisir, des émotions et de l'équilibre. Une expérience savoureuse et éclairée, où la gourmandise retrouve pleinement sa place, celle d'un plaisir assumé, nourrissant autant le corps que l'esprit.

À la recherche du diamant noir

Lorsque la Provence entre dans l'automne, une autre saison commence. Plus discrète, plus confidentielle, elle révèle l'un de ses plus précieux trésors : **la truffe**. Crillon le Brave propose *Terre de Truffes*, une expérience immersive qui célèbre le diamant noir du Ventoux et ceux qui le font vivre. Ici la truffe ne se cherche pas elle se mérite. Du **13 au 15 novembre** ou du **3 au 5 décembre** l'hôtel invite à une découverte du diamant noir accompagné

des **frères Jaumard**, trufficulteurs de père en fils afin d'en percer ses mystères dans une ambiance conviviale et épicurienne.

Entre balade dans les chênaies, démonstrations de cavage aux côtés de producteurs passionnés, rencontres avec les artisans du territoire et dégustations gastronomiques, les hôtes découvrent tout un patrimoine vivant où savoir-faire, nature et gastronomie se répondent. L'expérience se prolonge autour de la table, pour une **masterclass avec le Chef Thomas Lesage** autour d'une dégustation avec les trufficulteurs, des échanges, suivi d'un dîner où la truffe est traitée en maître mais avec retenue. Une immersion authentique, ancrée dans le territoire, afin de comprendre avant de savourer et surtout pour repartir avec bien plus qu'un goût : une histoire, un savoir, un lien.



AIGLE × CRILLON LE BRAVE

En collaboration avec **Aigle**, Crillon le Brave dévoile dès la rentrée et durant tout l'automne et l'hiver un vestiaire dédié aux hôtes de l'hôtel. Pour s'évader à la recherche de la truffe, s'essayer aux vendanges, s'échapper en vélo au cœur de la Provence, parcourir le Mont Ventoux ou tout simplement prendre le temps de découvrir les environs... avec style. **Aigle × Crillon le Brave** propose une paire de bottes exclusives de la marque emblématique française ainsi qu'une veste coupe-vent, pour le confort des clients, en prêt ou en vente, disponibles au sein de l'hôtel à l'Atelier du Tilleul.

Depuis 1853, Aigle perpétue un **savoir-faire unique**, incarné par la fabrication **made in France** des bottes iconiques en caoutchouc naturel. Vêtements comme accessoires sont pensés pour la vie quotidienne : des créations durables, fonctionnelles, pour tous les temps. Une collection ancrée dans le local en résonnance parfaite avec Crillon le Brave permettant de savourer un art de vivre ultime durant tout un week end.

Célébrer la création

Et pour célébrer la créativité, les rencontres, l'émerveillement entre amis ou en famille, Crillon le Brave invite à des moments festifs.



À travers cette programmation automnale et hivernale, Crillon le Brave poursuit sa volonté de faire vivre la Provence dans toute son authenticité. Chaque rendez-vous est imaginé comme une invitation à ralentir, à rencontrer celles et ceux qui façonnent le territoire et à redécouvrir le plaisir des expériences partagées. Les saisons ne se succèdent pas, elles se vivent.

Halloween devient désormais un événement incontournable au sein de l'hôtel village. La magie opère et le refuge se pare de ses plus beaux atours. Entre ateliers créatifs, sculptures de citrouilles, maquillage effrayant, dégustations savoureuses... l'ambiance promet un séjour magique et mystérieux où la peur se transforme en joie.

Chaque premier dimanche du mois Crillon le Brave célèbre **l'art de bruncher**, pour un moment savoureux et artistique. Les hôtes sont conviés à explorer le geste céramique aux côtés d'Emmanuelle Popelin, fondatrice de POEM Ceramics le **6 septembre** ou encore à réaliser des peintures sur céramique le **1^{er} novembre**. Pour l'hiver, annonciateur des fêtes, le brunch du **6 décembre** invite, quant à lui, à célébrer l'art du geste floral aux côtés de **Nicoles Marcoe**, fleuriste américaine et fondatrice de Nicole Renee Flowers.





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^e et XVIII^e 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 Kounana 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

CONTACT MÉDIA

LE FIL ROUGE

Valérie Miltgen +33 (0)6 07 58 13 69
vmiltgen@gmail.com

MAISONS PARIENTE

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