

Ecrit par le 31 octobre 2024

(Vidéo) L' hôtel Crillon Le Brave, 5 étoiles rouvre ses portes le 13 mai, sous le signe de la nouveauté

Composé désormais de 9 maisons reliées entre elles par les ruelles du village, l'Hôtel Crillon Le Brave fusionne littéralement avec le décor et conte l'histoire d'un coin de paradis. Un labyrinthe de bâtisses du XVIIe et XVIIIe siècle, tapissées de vigne vierge, qui laisse éclore à l'orée du printemps tous ses charmes : 34 chambres et suites repensées par l'architecte-décorateur Charles Zana, Spa Bamford lové dans d'anciennes écuries, nouveau bar intérieur et extérieur, piscine, jardin verdoyant et terrasse avec vue sur le Mont-Ventoux. L'arrivée d'Adrien Brunet, Chef des Cuisines et de Julien Adrien, Chef Barman forme la promesse d'expériences hédonistes audacieuses...

Dans le détail

Les bâtisses du XVIIe et XVIIIe siècle abritent les 16 Chambres et 18 Suites de l'hôtel-village. La plupart bénéficient d'un balcon d'où il est possible d'admirer les dentelles de Montmirail ou le Mont-Ventoux. Dès le matin, on profite tout à loisir de la piscine extérieure chauffée, en laissant le regard se perdre dans les vignobles et champs d'oliviers alentours.

Pour les gourmets

Prolongés par leurs terrasses respectives, les restaurants gastronomique La Madeleine et bistrannique la Table du Ventoux offrent la Provence sur un plateau. Adrien Brunet est le nouveau Chef des lieux. Ancien disciple du Meilleur Ouvrier de France Jean Luc Rocha, il nourrit la philosophie que «*l'essence d'une recette n'est pas de transformer le produit, mais de l'accompagner, de le sublimer dans ce qu'il a de plus noble, son goût originel*».

Pour régaler les papilles

Sa grande maîtrise technique et sa créativité mettent à l'honneur les plus beaux produits locaux sourcés auprès des meilleurs artisans de la région : le Melon de Cavaillon taillé comme une fleur s'accompagne d'une gelée de muscat de Beaumes-de-Venise, l'Asperge verte de Mazan dialogue avec une raviolle soufflée au chèvre frais et un aïoli léger, l'Huitre de l'Etang de Thau se déguste en chaud-froid avec une soupe de pomme de terre anisée et une pomme de terre croustillante... Ici, les richesses gastronomiques de la région se savourent aussi bien sur les terrasses privatives des chambres que dans les espaces ombragés et verdoyants, pour une version pique-nique.

Vue depuis l'une des terrasses de l'Hôtel de Crillon Le Brave

Ecrit par le 31 octobre 2024

Un bar pour étendre le temps...

Conçu par l'architecte Charles Zana, le nouveau Bar joue sur les lumières et les contrastes de textures. Dans l'espace intérieur voûté et intimiste, les épicuriens aiment se retrouver à l'abri des regards autour de la cheminée ancestrale. A l'extérieur, la terrasse permet de profiter à loisir du panorama de monts et de verdure qui s'étend à ses pieds. Aux beaux jours, c'est l'endroit

rêvé pour siroter un cocktail signature pensé par le nouveau Chef Barman Julien Andrieu : Le Lou Papé à la Suze servi avec un demi-abricot frais, Le Crillon au Gin et sirop maison de lavande-miel-poivre de Timut ou encore Le Manon des Sources et sa Tequila infusée à la pêche rôtie ...

Les activités de plein air

Crillon Le Brave, c'est aussi pouvoir partir s'évader en plein air, à la découverte de la Provence pour une expérience inédite : excursions à vélo pour se mesurer au Géant de Provence, découvertes des marchés environnants, pique-nique dans la garrigue, visite de la distillerie de lavande, ou même un vol en montgolfière... La conciergerie partage sa connaissance des lieux pour dévoiler ses plus beaux secrets et imaginer des expériences sur-mesure.

Les infos pratiques

Hôtel Crillon le brave ***** Place de l'Eglise à Crillon Le Brave. 04 90 65 61 61 www.crillonlebrave.com

Les Angles : le restaurant KFC a ouvert ses portes

Ecrit par le 31 octobre 2024



Comme prévu, le [restaurant KFC](#) a bien ouvert ses portes aux Angles ce jeudi 1^{er} avril pour proposer ses services de ventes à emporter et de drive.

Comme nous l'avions annoncé [il y a quelques semaines](#), le restaurant KFC est désormais ouvert au public dans la zone commerciale Grand Angles. Si pour le moment le service en salle (88 places) n'est pas disponible conformément aux mesures sanitaires mises en place par le gouvernement, il sera tout de même possible de profiter de la vente à emporter et du drive dans le strict respect du protocole sanitaire. Pour cette ouverture, KFC a créé 50 nouveaux emplois (équipers polyvalents, managers), en partenariat avec les services locaux de Pôle emploi.

Ce nouveau restaurant franchisé est porté par Nirr Immobilier dirigé par le gardois [Ivan Roty](#). Cet ancien directeur régional de KFC France, également passé chez Pizza Hut et Mc Donalds, est également à la tête de 3 établissements KFC à Nîmes, Alès et Arles ainsi que de l'Hippopotamus de Nîmes. «Nous sommes fiers de cette nouvelle implantation aux Angles. L'équipe a hâte de partager nos délicieuses recettes! », déclare le directeur du restaurant Romain Trubert.

Le 3^e établissements du Gard, le 4^e du bassin d'Avignon

Localement, KFC est déjà présent dans la zone de la Cristole à Mistral 7 Avignon et dans la zone d'Auchan-Nord à Sorgues. L'enseigne, notamment spécialisée dans les 'buckets' ou pilons de poulet frits,

Ecrit par le 31 octobre 2024

est aussi présente au sein de l'aire de l'autoroute A7 de Sorgues dans le sens Sud-Nord. Au niveau national, il s'agit du 280e restaurant KFC, 3e dans le département du Gard et le 25e de la région Occitanie. L'enseigne ambitionne de disposer de 600 restaurants d'ici 2025. KFC s'emploie à offrir un service de qualité à ses consommateurs. A ce titre, tous les poulets proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec l'enseigne.

Les critères d'approvisionnement

« KFC est attaché à offrir un service exemplaire et la meilleure qualité à ses consommateurs, explique l'enseigne de restauration rapide. A ce titre, tous les poulets KFC proviennent exclusivement de France et d'Europe. Au quotidien, ce sont 330 éleveurs français qui travaillent avec KFC. »

Dans cette logique, KFC France s'est engagé également pour le respect du bien-être animal : son approvisionnement répond à des normes particulièrement exigeantes inscrites dans son Code déontologique et imposées à tous ses fournisseurs. Depuis 2004, KFC a mis en œuvre un programme de bien-être animal pour améliorer son approvisionnement. En mars 2021, KFC France a franchi une nouvelle étape dans son engagement en faveur du bien-être de ses poulets en rejoignant le '[Better Chicken Commitment](#)' avec l'aide de l'association [Compassion in World Farming \(CIWF\)](#).