

Instants gourmands ■ par Alexandre Arditti

La Bastide de

Édouard Loubet,
un chef aux mains d'argent au

Entre Gordes et Lourmarin, en haut d'une colline verdoyante avec vue imprenable sur le village de Bonnieux, un chef particulièrement inspiré décline les saveurs de la Provence pour une expérience gastronomique de haut vol. À la clé, deux étoiles Michelin et le titre très convoité de « Meilleur Chef Gault & Millau 2011 ». Rencontre avec un passionné qui n'a pas la langue dans sa poche !

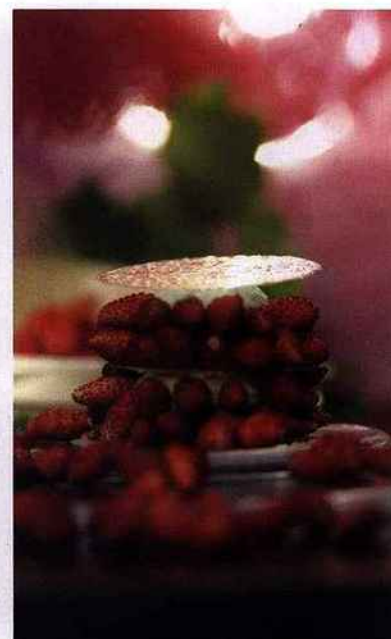
Édouard Loubet, c'est d'abord une gouaille et une convivialité toute provençale pour ce pur Savoyard de 40 ans originaire de Val-Thorens. Mais on le comprend d'emblée, l'homme a du caractère, une forte personnalité forgée jadis aux côtés de son mentor

Alain Chapel mais aussi de Marc Veyrat à Annecy. « De nos jours, certains voudraient tout de suite la reconnaissance, les horaires à la carte, l'argent... Mais la cuisine est un métier très exigeant qui s'adresse aux passionnés. Sans cette passion, mieux vaut faire autre chose ! ». Cette sensibilité à fleur de peau, on ne tarde pas à la retrouver dans l'assiette, tant les associations de mets et de saveurs plongent le convive dans un délicieux voyage à travers les collines. .

Une ascension spectaculaire

L'aventure d'Édouard Loubet dans le Luberon démarre en 1992. « J'ai débarqué en Provence à l'âge de 22 ans avec l'ambition de créer mon propre établissement. Cela ne fut pas

sans difficultés et si j'avais écouté certains conseils, je n'aurais jamais rien fait ! ». Au Moulin de Lourmarin, le succès est rapide avec une première étoile Michelin dès 1996 qui en fait à l'époque le plus jeune chef étoilé de France. La deuxième étoile suit trois ans plus tard mais ce n'est qu'en 2005 qu'Édouard Loubet crée La Bastide de Capelongue à seulement quelques kilomètres de là, dans le village de Bonnieux. En pleine nature sur 5 hectares de collines, l'établissement qui possède également 17 chambres au décor provençal raffiné, vient de rejoindre cette année le très prestigieux club des Relais & Châteaux. Aujourd'hui, Édouard Loubet a l'air d'un poisson dans l'eau. Il vient d'obtenir le titre prestigieux de « Meilleur Chef Gault &



cœur du

Luberon...



Millau 2011 », et on le voit prendre plaisir à passer de table en table pour échanger avec les convives attablés. *What else ?*

Valse à 6 temps

autour des saisons...

Édouard Loubet, c'est d'abord une vision de la cuisine résolument proche de la nature, où les produits sont sublimés par les plantes sauvages et les herbes aromatiques. C'est ainsi que sa réflexion et ses recherches culinaires partent d'un postulat simple mais néanmoins original « *Du fait de notre situation géographique, au carrefour de plusieurs territoires, nous avons en réalité un climat assez exceptionnel, à la fois alpin et méridional qui comporte selon moi six saisons et pas quatre : un été et un hiver, mais surtout deux printemps et deux automnes.* » En cuisine, les équipes sont sous pression, une condition indispensable pour concilier les exigences d'une grande table et les contraintes économiques inhérentes





à la gestion d'une entreprise : « Je ne supporte pas de faire refaire les choses trois fois. Les choses, on les fait une fois et on les fait bien, quitte à prendre plus de temps ! ». Quant au gaspillage, il n'a pas le droit de cité : « Contrairement aux restaurants des palaces parisiens, nous n'utilisons pas uniquement le cœur de la salade pour mettre le reste à la poubelle : on se sert de tout le produit sous une forme ou sous une autre. J'essaie d'inculquer cet état d'esprit aux jeunes qui viennent m'épauler en cuisine : ça fait partie de la formation ! ».

Explosion de saveurs dans l'assiette !

Depuis la terrasse qui domine le petit village de Bonnieux, le spectacle est permanent mais l'on est aussi captivé par ce qui se passe dans l'assiette : escargots au tabac d'herbes du Luberon, asperges blanches au jus de réglisse, langue d'oursin infusée à la sarriette avec sa gelée de vin rosé, carré d'agneau au serpolet des Clarapèdes et gratin « de ma grand-mère », sans oublier le dessert du chef mêlant croustillant de chocolat noir, chocolat

blanc, truffe noire et crème au thym. Une merveille. Et après avoir comblé ses papilles, on prend plaisir à se promener sous le soleil dans le très beau jardin paysagé avec piscine... Décidemment, qu'on est bien en Provence !

*La Bastide de Capelongue, Les Clarapèdes,
Chemin des Cabanes,
84480 Bonnieux-en-Provence
Tél. : 04 90 75 89 78
reservation@capelongue.com
www.capelongue.com*



On y va ?

La Bastide de Capelongue c'est :

- Un restaurant gastronomique 2* Michelin (menu déjeuner à partir de 58 € hors boissons).
- Un établissement Relais & Châteaux de 17 chambres à partir de 190 € la nuit.
- Une table d'été.
- Une salle de séminaire (50 personnes).
- La Ferme de Capelongue, 14 appartements de standing avec bassin de nage de 40 mètres.
- Des cours de cuisine sous la houlette d'Édouard Loubet.

À lire :

60 saisons en Luberon,
60 recettes par
Édouard Loubet,
42,75 €.