

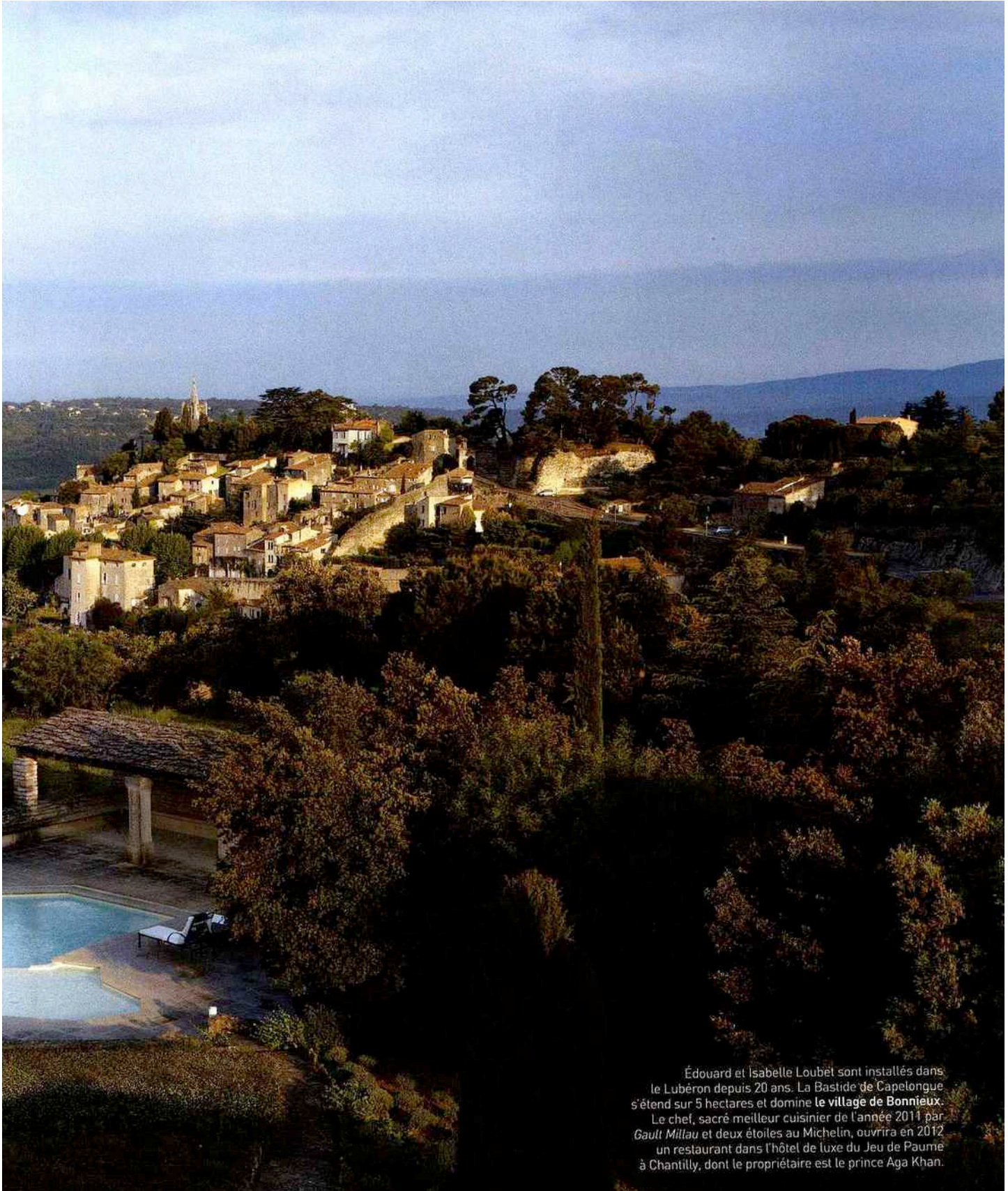
Bienvenue

Édouard Loubet

UNE SACRÉE NATURE

Déconnectée des tendances et des modes, la cuisine d'Édouard Loubet, intuitive et délicate, a depuis toujours une fidèle compagne : la terre. Et celle du Lubéron le comble. REPORTAGE ET TEXTE CÉCILE PIVOT • STYLISME GILLES DALLIÈRE • PHOTOGRAPHE FRANCIS AMIAND





Édouard et Isabelle Loubet sont installés dans le Lubéron depuis 20 ans. La Bastide de Capelongue s'étend sur 5 hectares et domine le village de Bonnieux. Le chef, sacré meilleur cuisinier de l'année 2011 par *Gault Millau* et deux étoiles au Michelin, ouvrira en 2012 un restaurant dans l'hôtel de luxe du Jeu de Paume à Chantilly, dont le propriétaire est le prince Aga Khan.



Ci-dessus. Le Domaine de Capelongue accueille le restaurant deux étoiles et 17 chambres. **Ci-contre.** Le bassin de nage de 40 mètres. Ici, on peut déjeuner au 4Months, le restaurant d'été.



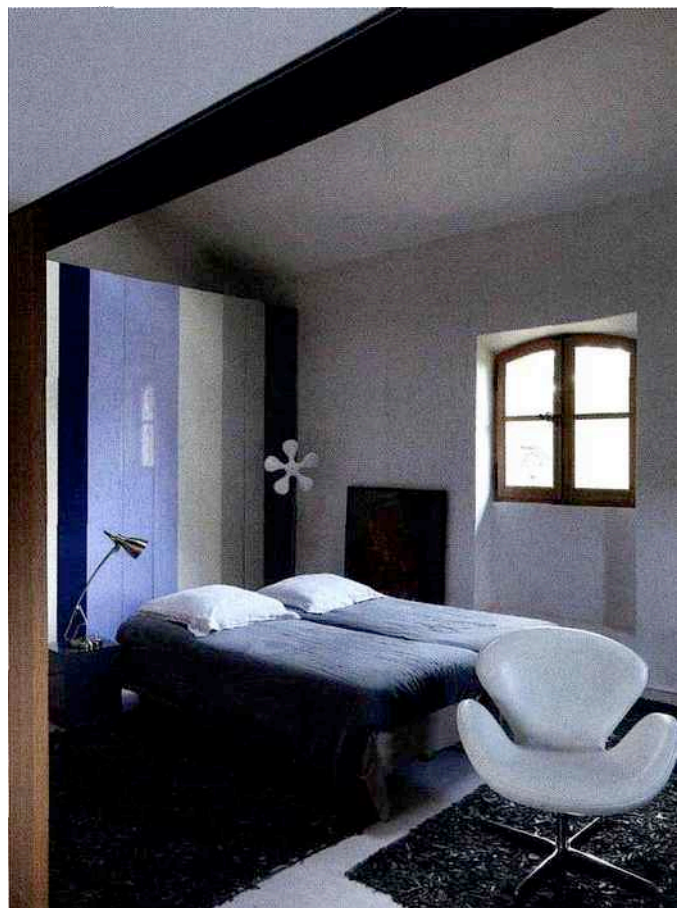
146 • MAISON FRANÇAISE

Dans son potager, **Édouard Loubet** cultive de très nombreuses variétés de plantes et d'herbes, les communes comme les oubliées ou les sauvages.



Ci-dessous, à gauche. Une chambre de l'hôtel. Volets en bois réalisés par un artisan local. Lit et table basse (Los Tallas de las Indias) et petit banc chiné. Canapés (Becara), draps et coussins (Libeco). À droite. Une chambre de la maison d'hôtes. Linge de lit (Libeco), dressing (Lago), ventilateur (Elmar Flciotto).

Voilà un chef fait pour le grand air, le froid et la tonicité des montagnes de Savoie – sa région natale –, le soleil et la nature bienveillante du Lubéron avec ses « six ou sept verts différents », son préféré étant celui « qui passe à travers les vignes ». Si l'on obligeait cet homme à vivre dans une grande ville, il deviendrait probablement fou. La famille Loubet passe donc l'hiver dans le chalet-hôtel de la Croix-Fry et l'été dans le Lubéron, où elle s'est installée il y a une vingtaine d'années. À 22 ans, Édouard Loubet a acquis avec sa mère (autrefois propriétaire de l'hôtel Fitz Roy**** à Val-Thorens) le Moulin de Lourmanin et a tricoté une histoire de famille avec cette dernière à l'accueil et aux finances, son grand-père au jardin et sa grand-mère aux confitures. Il obtient sa première étoile en 1996, la seconde en 1999. Mais l'homme veut de l'espace, de l'horizon, des arbres et des couchers de soleil à perte de vue. Il investit alors le Domaine de Capelongue et ses 5 hectares, sur les hauteurs de Bonnieux. Si le chef a beaucoup appris en faisant ses classes avec Alain Chapel et Marc Veyrat, dont il a épousé la nièce, Isabelle, il y a aussi dans sa cuisine beaucoup de ses grands-parents, qui l'ont élevé et lui ont transmis l'amour des fruits et légumes, des plantes et des herbes, qu'il cultive sur ses terres. On goûte ici à des plats travaillés en fonction de ce que le chef emprunte à la nature. C'est une cuisine déconnectée des modes, extrêmement subtile et reconnaissable. Le palais, parfois, fait ses classes avec un « foie gras marié à une confiture de tomates vertes et à un jus caramélisé au pin sylvestre » ; un « calamar à la plancha au goût d'une paella, encombré de safran acidulé à la mélisse » ; un « soufflé au cèdre des crêtes du haut Lubéron, crème glacée aux clous de girofle ». Ses aïeux lui ont aussi inculqué le goût de ne rien jeter, de tout transformer. Le bio, lui, il est né avec. →





Ci dessus Dans une bastide du XVIII^e siècle, la maison d'hôtes Le Galinier et ses dépendances, à Lourmarin On peut louer une chambre ou toute la propriété (14 chambres) Le salon donne sur un parc de 3 hectares aux arbres centenaires Lustre (Du Bout du Monde) canapes et paravent réalisés par un tapissier local et table basse (Sempre) Ci-dessous, îlot central sur mesure (Le Mas de Curebourg) cuisinière (La Cornue) et électroménager (KitchenAid)

→ En cuisine, ils sont quatre seulement Ça cne, ça court, il fait tres chaud Ancien champion de ski, Edouard Loubet retrouve durant les services l'esprit de compétition Chef volubile et au franc-parler, il n'hésite pas à tancer ses équipes au moindre faux pas et, à un jeune homme qui téléphone pour postuler en cuisine, il retorque d'emblée qu'il ne sera payé que le Smic mais, qu'en échange, il découvrira ses recettes de A à Z car « ici on fait tout », et qu'il n'espère pas jouer à la pétanque ! Mais derrière ce fort caractère se cache un homme aux émotions à fleur de peau dont les yeux brillent dès qu'un sujet le titille un peu trop – il aimerait par exemple consacrer plus de temps à ses enfants – et aussi un brin nostalgique « Vous vous rappelez les papis qui se faisaient beaux le dimanche ? » demande-t-il en posant pour la photo dans son potager, tres gentleman fâmer ■

A CAPELONGUE, LE DOMAINE (RELAIS & CHATEAUX) CHAMBRES A PARTIR DE 90 € POUR 2 PERSONNES PETIT DEJUNER 22 € LA FERME APPARTEMENTS A PARTIR DE 695 € LA SEMAINE WWW.CAPELONGUE.COM À LOURMARIN, LA MAISON D'HÔTES CHAMBRES A PARTIR DE 140 € PETIT DEJUNER COMPRIS TEL : 04 90 75 89 78 **ET AUSSI STAGE « UNE CUISINE OUBLIÉE » (4 JOURS) SEJOUR « AU TEMPS DES FLORAISONS » (3 NUITS) ET « UNE JOURNÉE GOURMANDE A CAPELONGUE »**





Édouard Loubet :
« Un chef peut maîtriser parfaitement la technique, mais s'il n'y a pas d'âme dans sa cuisine, cela n'a aucun intérêt. »

LES 4 RECETTES D'ÉDOUARD LOUBET

Moules comme une marinière à la coriandre

Pour 6 personnes

• 3 kg de moules d'Espagne • 1 oignon • 2 échalotes • 2 dl de vin blanc sec • 10 baies de coriandre • sel • poivre. Pour la sauce : • jus de cuisson des moules • 2 dl de vin blanc sec • 2 dl de lait • 2 dl de crème liquide • 1 botte de coriandre • sel

Nettoyer les moules à grande eau et les gratter à l'aide d'un couteau. Ciseier les échalotes et l'oignon et les faire suer dans une grande casserole. Y jeter les moules bien égouttées. Les faire sauter vivement, ajouter les baies de coriandre, déglacer avec le vin blanc puis couvrir le temps qu'elles s'ouvrent (environ 5 à 8 minutes). Les débarrasser, les décoriquer et réserver le jus.

Pour la sauce : porter le vin blanc à ébullition et le laisser réduire d'un tiers. Ajouter le jus de moules, le lait et la crème. Faire bouillir quelques minutes. Passer la sauce au chinois sur la moitié de la botte de coriandre et garder le reste pour le décor. *Assiette (Cultri).*

Mille-feuille de crabe à la sarriette et chips d'algues

Pour 4 personnes

• 400 g de chair de crabe • 80 g de mayonnaise • 20 g de ketchup • 10 gouttes de Tabasco • sauce Worcestershire • sel fin • sucre • 1 cuillère à café de sarriette hachée. Pour les chips d'algues : • 75 g de beurre • 50 g de farine • 75 g de blancs d'œufs • fleur de sel • 50 g d'algues de Nori en paillettes. Pour le décor : • 4 tiges de sarriette

Préparation du crabe : dans un saladier, mélanger la chair de crabe avec la mayonnaise, le ketchup, le Tabasco, la sarriette hachée et la sauce Worcestershire. Rectifier l'assaisonnement en sel et en sucre.

Pour les chips d'algues : faire ramollir le beurre au micro-ondes. Le mélanger dans un saladier avec la farine et les blancs d'œufs. Ajouter les algues en paillettes. Le mélange doit être lisse et homogène. Laisser reposer 10 minutes au frais. Sur une feuille de cuisson, faire 8 ronds de 5 cm de diamètre avec cet appareil à



tuile et cuire au four à 180°C. Sortir la feuille du four et laisser refroidir.

Dressage : monter les mille-feuilles de crabe en alternant une chips d'algues et une quenelle de crabe. Terminer par une chips d'algues. Poser dessus quelques grains de fleur de sel et une branche de sarriette fraîche.

Assiette (Verres & Décor).



Déjeuner sur la terrasse. Meubles en fer réalisés par un ami, couverts (Astier de Villatte), nappe et serviettes (Libeco) et vase (Sempre).

Les confitures maison

que l'on peut acheter sur place. Surtout, ne pas passer à côté de celle aux tomates vertes. Assiettes (Christophe Picçon).





Boudin de volaille truffé de pistache

Pour 6 personnes
Pour la farce • 300 g de chair de volaille • 600 g de crème • 100 g de pistache • 80 g de blancs d'œufs • 20 g de sel fin • 80 g d'huile de truffe. Pour la garniture • 8 salsifis • 50 g de beurre • ¼ de litre de fond blanc • 5 g de sel • 1 citron • 10 g de sucre. Pour la sauce • 1 branche d'angelique fraîche ou de céleri • 250 g de vin rouge • 50 g de sucre • 1 cuillère à soupe de bouillon de volaille • ½ litre d'eau • 10 cl de vinaigre blanc • 30 g de sucre. Pour le dressage • 2 blancs d'œufs • 100 g de graines de sesame • 50 g de beurre.

Préparation de la farce de volaille : à l'aide d'un robot mixer la chair de volaille avec les blancs d'œufs, le sel et l'huile de truffe. Passer cette farce au tamis. Remettre la préparation dans le robot et incorporer petit à petit la crème. Débarrasser dans un cul de-poule puis ajouter les pistaches.

Montage et cuisson des boudins : étaler une feuille de papier film sur une table. À l'aide d'une poche former des cylindres de farce de 2 cm

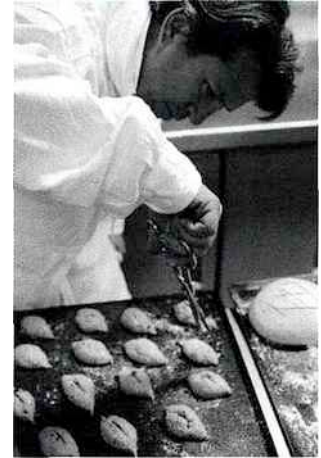
de diamètre et 12 cm de long. Rouler le papier autour du boudin bien serrer pour éviter de former des bulles d'air et refermer les 2 extrémités. Recommencer l'opération avec le restant de la farce. Cuire au four vapeur 7 minutes à 85°C et laisser refroidir.

Pour la garniture : éplucher à deux reprises les salsifis bien les rincer puis les faire cuire à couvert avec le restant des ingrédients pendant ½ heure, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. En fin de cuisson laisser réduire presque entièrement le liquide de cuisson de façon à enrober onctueusement les salsifis. Réserver au chaud.

Préparation de la sauce : faire caraméliser les feuilles d'angelique ou de céleri dans une poêle déglacer avec le vin rouge. Laisser réduire de moitié, ajouter l'eau et le bouillon de volaille. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse et assaisonner avec le vinaigre blanc et le sucre.

Dressage : enlever le papier film autour des boudins. Déposer les graines de sesame sur un plat. Rouler les boudins dans les blancs d'œufs puis dans les graines de sesame afin de recouvrir toute la surface. Couper les salsifis en gros biseaux, et les faire chauffer. Faire colorer délicatement les boudins dans une poêle avec le beurre, dresser l'ensemble harmonieusement, décorer avec une feuille d'angelique et verser la sauce sans rapper les éléments.

Dans la propriété ont pris place un vaste potager bio, un jardin botanique et 110 oliviers.



« J'ai créé le pain Joseph en rentrant de la maternité après la naissance de mon fils. À base de lait, de céréales et de polenta, il rend hommage à la femme, la naissance, l'allaitement. »

Croquant coulant au chocolat amer et salade d'oranges

Pour 6 personnes
Pour le coulant • 250 g de chocolat • 100 g de beurre • 45 g de lait • 45 g de crème • 80 g de farine • 40 g de sucre • 3 œufs. Pour la salade d'oranges • 4 belles oranges • 1 jus d'orange • 1 jus de citron • 1 cuillère à soupe de sucre en poudre.

Préparation du coulant : casser le chocolat en petits morceaux. Mélanger le tout (chocolat, beurre, lait et crème) et faire fondre au micro-ondes une fois le récipient filmé. Bien émulsionner les œufs avec le sucre puis incorporer la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Assembler les deux appareils (celui au chocolat et celui aux œufs) et bien les mélanger à l'aide d'un fouet. Faire cuire dans des moules beurrés 6 minutes à 260°C dans un four préalablement chauffé. Retirer du four, démouler les gâteaux chauds sur un plateau et les laisser refroidir.

Pour la salade d'oranges : peler les oranges à vif et garder un zeste. Retirer les segments. Les mettre dans un saladier avec le jus d'orange et le jus de citron. Sucrez et mélanger le tout en ajoutant le zeste taillé en fine julienne.

Dressage : dans une assiette déposer le croquant coulant de chocolat accompagné d'une cuillère à soupe de salade d'oranges.





Assiette et gobelet
[Christophe Pichon],
verre [Shölzle], paille
en bambou [Métro].