



EDOUARD LOUBET ÉLU « CUISINIER DE L'ANNÉE 2011 » GAULT MILLAU



Edouard Loubet, chef du Domaine de Capelongue à Bonnieux dans le Lubéron (Vaucluse), vient d'être élu «Cuisinier de l'année» par l'édition 2011 du guide Gault Millau paru aujourd'hui, après avoir déjà été nommé l'an dernier.

Cette consécration est l'aboutissement d'un long parcours à succès. La célèbre institution Gault Millau, qui l'avait découvert dès 1993 en le notant 13/20 jusqu'à lui attribuer 17/20 en 1998 alors qu'il officiait à l'époque au Moulin de Lourmarin, lui a décerné la note exceptionnelle de 18/20 en 2005 et l'a classé 4 toques dans son guide 2010. Par ailleurs, le guide Michelin avait fait de lui le plus jeune chef patron étoilé, à 25 ans, puis lui avait attribué deux étoiles trois ans plus tard en 1999.

Edouard Loubet, installé depuis 2005 à Bonnieux-en-Provence, est un fougueux passionné. Il fait chanter les saveurs en y apportant ses touches personnelles d'herbes et de plantes aromatiques. La nature est son marché : *« être à l'écoute de la nature, c'est un réel travail d'équipe, une spontanéité de tout instant, une véritable harmonie dans la vie d'une maison ».*

Dans son livre « 6 saisons en Lubéron » sorti en 2009, il scande l'année, non pas en 4 mais en 6 saisons, riches en fruits et légumes, en fleurs et en herbes de toutes sortes.

La nature et le rythme des saisons donnent la mesure de ses créations.

La carte du restaurant, renouvelée tous les mois et demi, fait la part belle aux plantes sauvages, rencontrées sur son chemin dans les collines du Lubéron ou dans son potager : pas moins de 80 variétés d'herbes pour une cuisine légère et expressive.

Créatif infatigable, Edouard Loubet est un gourmand de la vie, sans cesse à la recherche de nouveautés.

« Dans chaque plat, j'aspire à retrouver ce qui possède encore la saveur de l'authentique, afin de faire revivre les souvenirs et les rêves de mon enfance ».

Une cuisine qui reflète bien sa personnalité audacieuse, vive et sensible.

A PROPOS DE LA BASTIDE DE CAPELONGUE :

Dans cette bastide provençale élégante et raffinée, au cœur du Lubéron, entre les pittoresques villages de Gordes, Ménerbes et Lacoste, on vient savourer la cuisine gourmande d'Edouard Loubet, créée dans le respect du terroir, de la saisonnalité et de l'environnement. Mais aussi goûter des moments magiques dans une vraie maison de famille où l'accueil est attentionné et sincère. Petit-déjeuner au bord de la fontaine, tisane glacée près de la piscine et des champs de lavande, cueillette matinale avec le chef suivie d'un cours de cuisine, apéritif au coucher du soleil face au panorama exceptionnel... le temps peut alors s'arrêter.