



OUVERTURE DU PRINTEMPS SOUS DES AIRS DE JAZZ

LA MUSIQUE ADOUCIT LES MOEURS,
A-T-ON DIT...

Le Domaine de Capelongue, nouveau Relais & Châteaux, invite à découvrir ou redécouvrir sa région du Luberon sous des airs « Jazzy » le week-end du 16 et 17 mars 2012...

Les notes enchanteresses de l'orchestre composé d'une contrebasse, d'un saxophoniste et d'un guitariste viendront s'ajouter au charme intemporel de la Provence : des couleurs pastels, un parfum de thym, la douceur du climat...

Sous forme de soirée ou de week-end, les saveurs culinaires d'Edouard Loubet séduiront les papilles, pour le plaisir des gourmets. Une cuisine au diapason avec la musique Jazz, puisque toutes deux empreintes d'une grande sensibilité.





FORFAITS JAZZ & GASTRONOMIE VALABLES DU 16 AU 17 MARS 2012



SEJOUR GASTRONOMIE & JAZZ EN LUBERON

Il comprend :

- Une nuit au Domaine de Capelongue (la 2ème à -50%) avec petit déjeuner continental (offert si 2 nuits)
- Un dîner gastronomique à la table d'Edouard Loubet accompagné d'un apéritif au Champagne

TARIF DU SÉJOUR POUR UNE NUIT :

235€ PAR PERSONNE EN CHAMBRE « CHARME »

285€ PAR PERSONNE EN CHAMBRE « SUPÉRIEURE »

TARIF DU SÉJOUR POUR DEUX NUITS :

275€ PAR PERSONNE EN CHAMBRE « CHARME »

355€ PAR PERSONNE EN CHAMBRE « SUPÉRIEURE »



SOIRÉE GASTRONOMIQUE & JAZZ EN LUBERON

Une soirée qui comprend :

- Un dîner gastronomique à la table d'Edouard Loubet accompagné d'un apéritif au Champagne
- Trio de Jazz et coucher de soleil

TARIF DE LA SOIRÉE :

91€ PAR PERSONNE LE VENDREDI 16 MARS

121€ PAR PERSONNE LE SAMEDI 17 MARS

A PROPOS DU DOMAINE DE CAPELONGUE :

Au cœur d'un parc de 5 hectares, le Domaine de Capelongue invite à la détente et au dépaysement sur les terres provençales. Une ode à l'art de vivre teintée d'élégance et de confort contemporain où se côtoient harmonieusement le bassin de nage, le potager et les Monts du Lubéron. Le Domaine de Capelongue, affilié aux Relais & Châteaux, est une réelle entreprise familiale où chacun exprime ses talents. Edouard Loubet, élu « Cuisinier de l'année 2011 » et classé 4 toques au guide Gault Millau doublement étoilé au guide Michelin, propose à sa table des saveurs uniques et authentiques agrémentées de ses vins. Sa mère ainsi que sa femme Isabelle réalisent la décoration alliant chic et contemporain. Cette dernière reçoit également les visiteurs avec convivialité dans le domaine au sein de deux demeures aux charmes différents : La Bastide de Capelongue, une ancienne bâtisse provençale perchée sur la colline de Bonnieux-en-Provence, et juste en face La Ferme de Capelongue, une demeure d'hôtes de haut standing offrant calme et sérénité.