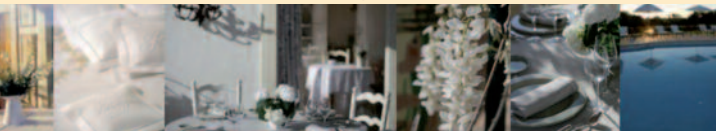




Valable du 1^{er} septembre au 12 novembre 2011

AOUT 2011 COMMUNIQUÉ DE PRESSE



SPÉCIAL MOINS DE 30 ANS : OUI À LA HAUTE GASTRONOMIE FRANCAISE !

A la rentrée, les moins de 30 ans sont à l'honneur à la table d'Edouard Loubet dans le Luberon, qui s'engage dans une nouvelle démarche auprès de la jeune clientèle pour rendre la cuisine gastronomique française accessible à toutes les bourses.

Ancré depuis fort longtemps dans nos traditions, « le repas gastronomique des français » a été reconnu au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en novembre 2010. Afin de promouvoir ce précieux héritage en perpétuelle évolution, Edouard Loubet, doublement étoilé et élu « Cuisinier de l'année 2011 » au guide Gault & Millau, invite à vivre une expérience riche en découvertes gustatives, en économisant sur l'addition mais pas sur le goût !



OFFRE SPECIALE « - DE 30 ANS » :

Une réduction de 30%
sur la carte du restaurant

(hors boissons)

Valable du 1^{er} septembre au 12 novembre
uniquement en semaine suivant disponibilités
et sur réservation.



INFORMATIONS/RÉSERVATIONS : DOMAINE DE CAPELONGUE
Les Claparèdes - Chemin des Cabannes - 84480 Bonnieux-en-Provence
Tel : 04 90 75 89 78 - www.capelongue.com - Email : reservation@capelongue.com

CONTACT PRESSE : NATHALIE THIBAUT - Tel : 01 48 88 08 37 - Port : 06 09 02 75 95
86, rue Jouffroy d'Abbans - 75017 PARIS - Email : nathalie@nathaliethibaut.com



LE RESTAURANT EDOUARD LOUBET, À BONNIEUX-EN-PROVENCE DANS LE LUBERON

La carte du restaurant Edouard Loubet, 2 étoiles au guide Michelin et classé 4 toques chez Gault Millau, recèle des saveurs inédites et audacieuses que le maître des lieux cultive avec passion. Il aime innover et utiliser des ingrédients souvent insolites dont il sait sublimer les parfums dans des associations détonantes. Respectueux du rythme de la nature, il change sa carte tous les mois et demi et n'utilise que des produits de saison.

L'occasion de découvrir la gastronomie française dans un cadre enchanteur et surprenant, où savoir faire à la française, authenticité et créativité seront les maîtres mots.



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."