



ART DE VIVRE RENCONTRE

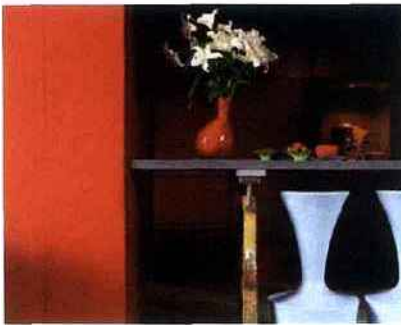
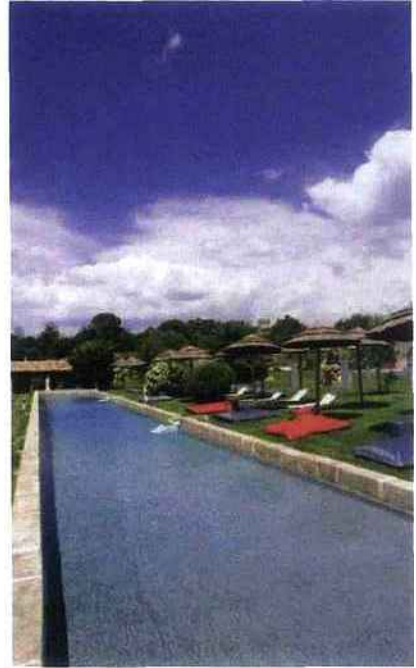
SUR LES ROUTES DU LUBERON AVEC EDOUARD LOUBET

C'EST UN PEU PAR HEUREUX HASARD QUE NOUS AVONS CROISÉ LA ROUTE D'EDOUARD LOUBET DOUBLEMENT ÉTOILÉ AU MICHELIN. IL NOUS A GENTILMENT ENTRAÎNÉS SUR LES ROUTES DU LUBÉRON QU'IL CONNAIT SI BIEN EN NOUS FAISANT DÉCOUVRIR SA CUISINE, SON DOMAINE ET SA PASSION.

Par Christel CAULET
Crédits photos Droits réservés

EDOUARD LOUBET
DOMAINE DE CAPELONGUE
84 480 Bonnieux en Provence
Tél. +33 (0)4 90 75 89 78 Fax +33 (0)4 90 75 93 03
contact@capelongue.com

FUEL PAPER A MAN'S MAGAZINE



Les routes sont escarpées, le soleil tape déjà fort en ce mois de mai dans le Lubéron, la végétation délivre déjà ses premiers indicateurs pour la saison à venir. « Ici, même avec les feuilles des chênes, vous pouvez faire de la salade. On trouve un nombre d'espèces végétales incroyables. » Il ne nous donnera pas de chiffre précis mais se lance avec bonheur dans le récit de tout ce que la terre vous propose dans ce coin de France si beau.

Edouard Loubet est comme cela. Brut, franc, un fort caractère qui « crée une recette toutes les 10 minutes » dit-il en rigolant. « J'ai déjà en tête l'ensemble de toutes mes recettes que je vais faire cette année. » D'ailleurs, c'est un peu déroutant parfois. On ne sait plus s'il nous vend son cadre totalement extraordinaire ou s'il veut nous communiquer son amour pour cette région où il s'est installé il y a 17 ans

« J'ai ouvert mon premier restaurant à 22 ans. A 25, j'ai eu ma première étoile de Michelin. Cela m'a encouragé à poursuivre ma route », explique ce Savoyard d'origine.

Son adrénaline : le challenge et l'envie de se dépasser, incontestablement. A 17 ans, il se classe parmi les 5 meilleurs skieurs français en slalom et en descente. Sa mère, Claude, bataille pour que son fils se tourne vers une carrière gastronomique. Un CAP de pâtisserie

plus tard, son jeune sportif a pris le goût et s'évade, enfin, dans sa cuisine. Il se défoule désormais entre les frigos et les fours avec une énergie fulgurante.

Un apprentissage chez Alain Chapel où il acquiert la précision, la rigueur qu'exige ce métier de la restauration. Le jeune homme de l'époque est réceptif et bosseur, enchaîne les heures de travail en continu avant de vouloir voler de ses propres ailes. Sa maman le prend une fois de plus au mot et lui fait découvrir à Lourmarin un restaurant au potentiel considérable.

En 1993, le voilà directeur d'un hôtel-restaurant de 20 chambres, 70 couverts et de deux employés. Deux ans plus tard, c'est la première étoile au Michelin. « Là, je suis devenu une curiosité. Les gens qui ne me connaissaient pas ont voulu découvrir ma cuisine. » En 1999, une deuxième étoile consacre sa créativité et son talent. Evidemment, derrière ce redoutable chef talentueux, se cache aussi un investisseur intelligent. Il achète « un coin du paradis », comme il dit. Une vieille ferme nichée en haut d'une colline à Bonnieux qu'il transforme alors en un lieu chic, raffiné et distingué.

Aujourd'hui, avec plus de 9 millions d'euros d'investissement, il ne cherche plus à séduire. Spontané, il glisse quelques remarques amusantes sur certains puis revient à sa

cuisine et son trésor qu'il a aménagé avec l'aide de sa femme en un splendide domaine. « Au départ, on avait acheté ces bâtiments pour être chez nous. Et puis, c'était trop grand, alors on s'est dit qu'on allait exploiter le potentiel de ce site exceptionnel. » Désormais l'univers des Loubet se déploie à Lourmarin et à Bonnieux : le Galinier de Lourmarin et la ferme de Capelongue qui proposent chacun des chambres d'hôte de haut standing, chacune décorée avec un style contemporain chic.

Là, pour le coup, aucune surenchère. Car c'est vraiment un havre de paix. Retranché et perdu dans la campagne du Lubéron, on y oublie le temps facilement. Il ne vantera pas plus que ça, son complexe hôtelier homologué Relais & Château. Non, il préfère vous parler des nombreux défis qu'il entend relever prochainement. « Dès 2012, on installe un spa Décléor, juste là, à côté du jardin aromatique. Là, mon prochain objectif, c'est l'ouverture d'un restaurant bientôt à Chantilly, juste à côté de l'hippodrome. Cela va être géant ! »

Perché sur sa splendide colline, il se sent très certainement prêt à poursuivre son ascension vers les sommets de la gastronomie et retrouve ainsi au fond de lui ses rêves d'alpinisme lorsqu'il était enfant.