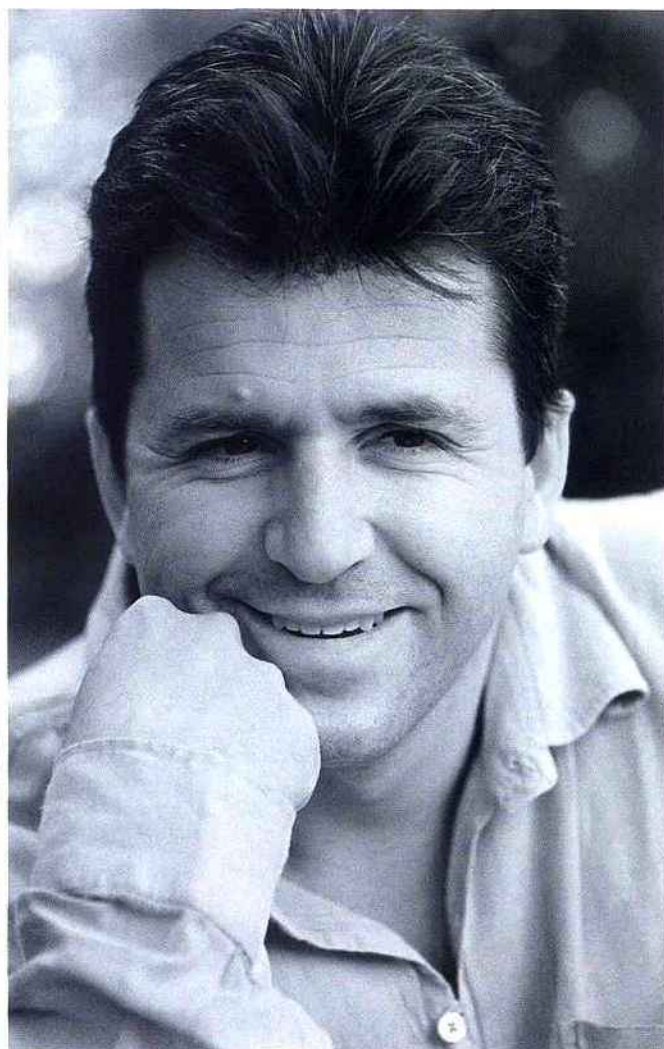
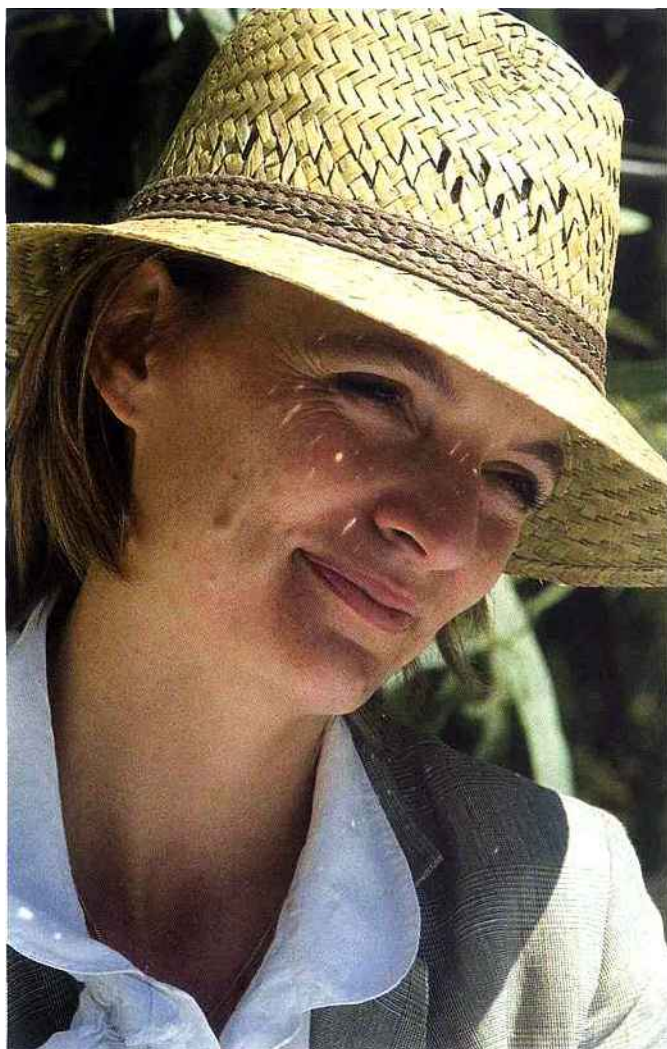


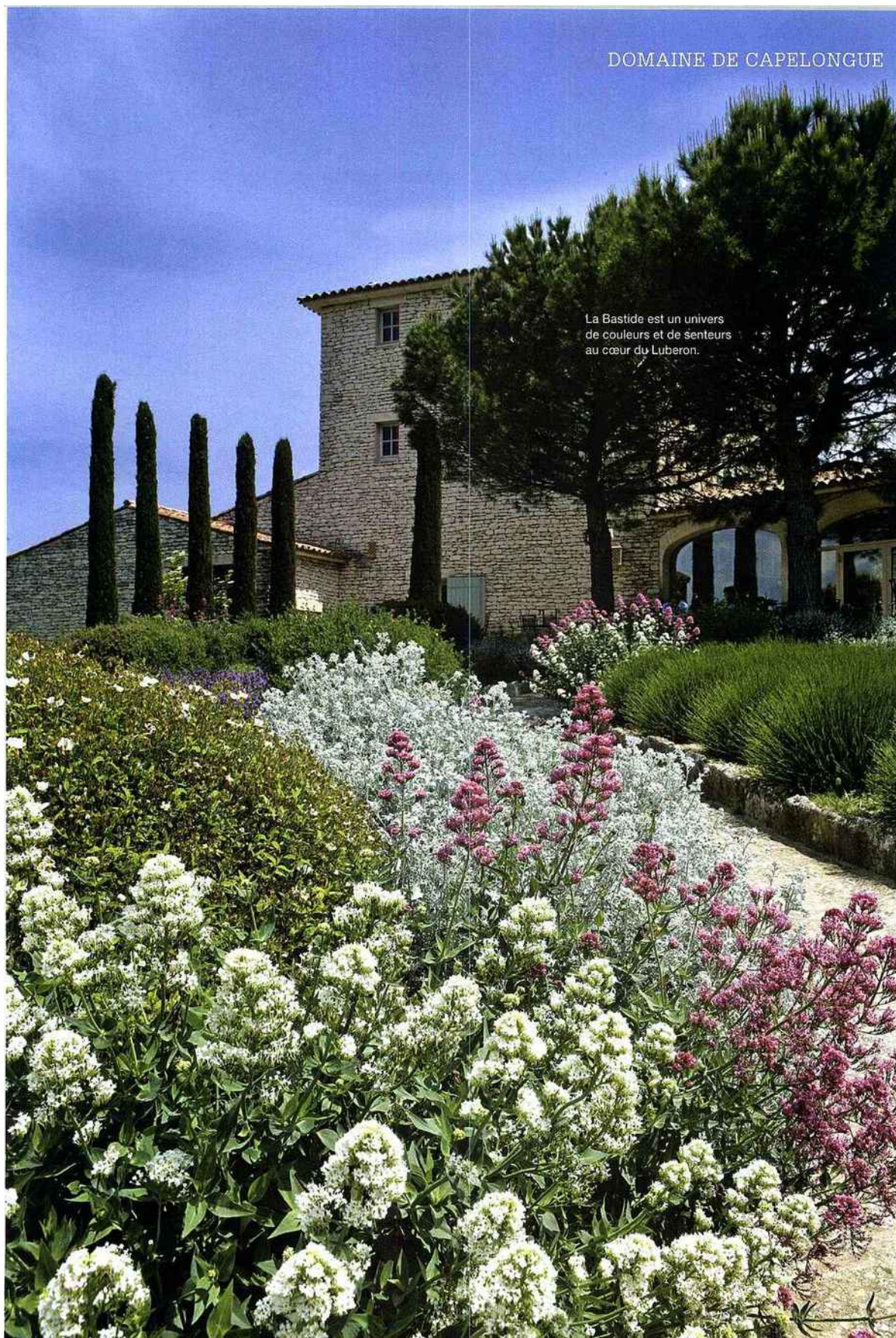
## ETAPE GOURMANDE



## CONCERTO PASTORAL

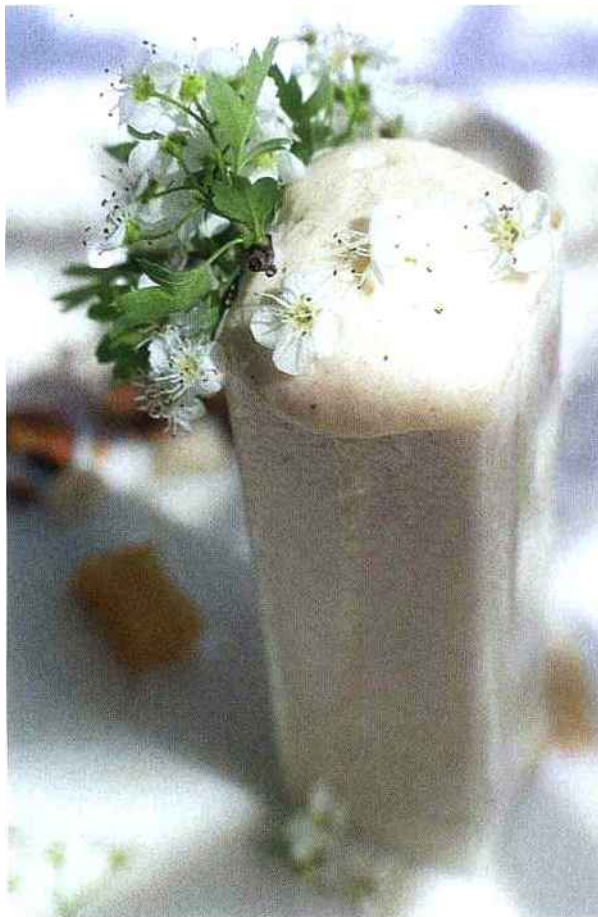
Au Domaine de *Capelongue*, sur les hauts de Bonnieux, Isabelle et Edouard Loubet interprètent maisons et saisons, cuisine étoilée et Luberon de lumière  
A Lourmann, *Le Galinier* est leur demeure d'hôtes « à la campagne »

**Texte** Jacques Gantie



DOMAINE DE CAPELONGUE

La Bastide est un univers  
de couleurs et de senteurs  
au cœur du Luberon.



Avec son caractère abrupt et sa lumière, la combe du Luberon tranche entre les paysages de Bonnieux et **Lourmarin**. Le premier, solaire, domine le village en éperon, forêt de cèdres, lavandes et murets de pierres sèches. Le second livre ses images d'été, quand Lourmarin, où reposent Henri Bosco et Albert Camus et où l'écrivain Peter Mayle a ses habitudes, joue les Saint-Tropez en Provence entre château et ruelles. Cette « montagne à visage humain », **Edouard Loubet** en a fait son territoire de saveurs. Racines savoyardes et fibre provençale, il cuisine à la **Bastide de Capelongue**, à même la nature. Ce fut la plus haute ferme du village, sur le plateau des Claparèdes. Elle est aujourd'hui la demeure d'Isabelle et Edouard, nimbée d'une lumière choisie, massifs de fleurs et terrasses, jardin d'arômes, parcours bota-

nique, senteurs d'arbousier et santoline. Entre la cour intérieure, la salle à manger aux larges baies vitrées et la terrasse à l'horizon de collines, Edouard aux mains d'argent suit un rythme des saisons qui lui est propre : six pour exprimer sa gastronomie d'instinct aux quêtes subtiles'. A Capelongue règnent jus et infusés, jeu des herbes et légumes, cuissons délicates, le cru et le craquant, la douceur et le feu. La truffe d'été en croûte accueille un coulis de maïs truffé, les carottes chaudes et froides copinent avec le jus des sot-l'y-laisse poêlés à l'anis vert, le carré d'agneau au serpolet est fumé et infusé en cocotte. Une cuisine

**Cuisine sensible, feu et douceur :**  
l'esprit des saisons d'Edouard aux  
mains d'argent.





Loft rouge en mezzanine au Galinier ou Ferme aux deux pigeonniers, les maisons d'Isabelle et Edouard jouent le luxe tranquille.

sensible concert en compagnie de vins d'ici, blanc du Château Malconseil, vin de pays du Vaucluse (Domaine de Girod) ou Côtes du Luberon rouge du Domaine de Garelle. Tout est création et mouvement dans un « off Bonnieux » en deux décors, l'un estampillé Grand Sud à la Bastide, le second, de l'autre côté de la petite route, à la **Ferme** aux deux pigeonniers, plus contemporain, piscine linéaire, chambres épurées, esprit de bergerie chic.

On rêve au Domaine et on se réfugie au **Galiner**, la demeure d'hôtes de prestige dont on peut rêver pour des vacances « comme à la campagne ». Le cœur de Lourmarin est à deux pas en espadrilles du mur d'enceinte de ce parc de 3 ha à l'humour sauvageonne : pins, cèdres et oliviers, piscine à fleur de prairie, bastide XVIII<sup>e</sup>, cour romantique et platane-roi. Qui vient dormir ce soir ? Celui qui aimera la maison

de maître au salon voûté, à la cuisine « grand chef » et aux chambres blanches. Ou bien La Fenièrre et sa modernité paisible, peut-être l'élégance littéraire du Galinier, chambres douces et poutres apparentes. A moins que la Grange ne soit le choix de la modernité avec le Loft rouge et sa chambre en mezzanine où on accède par un escalier-vertige. Le Galinier, classe et champêtre, dernier volet de la collection Luberon d'Isabelle et Edouard Loubet. ■

*\* A lire : « 6 saisons en Luberon », 60 recettes d'Edouard Loubet, Editions Glénat.*

*Relais & Châteaux. La Bastide, 17 chambres à partir de 160 €. La Ferme, 14 appartements à partir de 280 €. Le Galinier, 15 chambres à partir de 2 000 € la semaine (3 ch), privatisation et long séjour à partir de 10 000 €. [www.capelongue.com](http://www.capelongue.com)*

*Entre senteurs d'arbousier  
et de santoline, des terrasses  
sur un horizon de collines*

