



Édouard Loubet, chef doublement étoilé, élu « Cuisinier de l'année 2011 » par le Guide Gault & Millau, trouve l'inspiration dans son jardin où poussent une centaine de plantes aromatiques.



Maître ÈS herbes



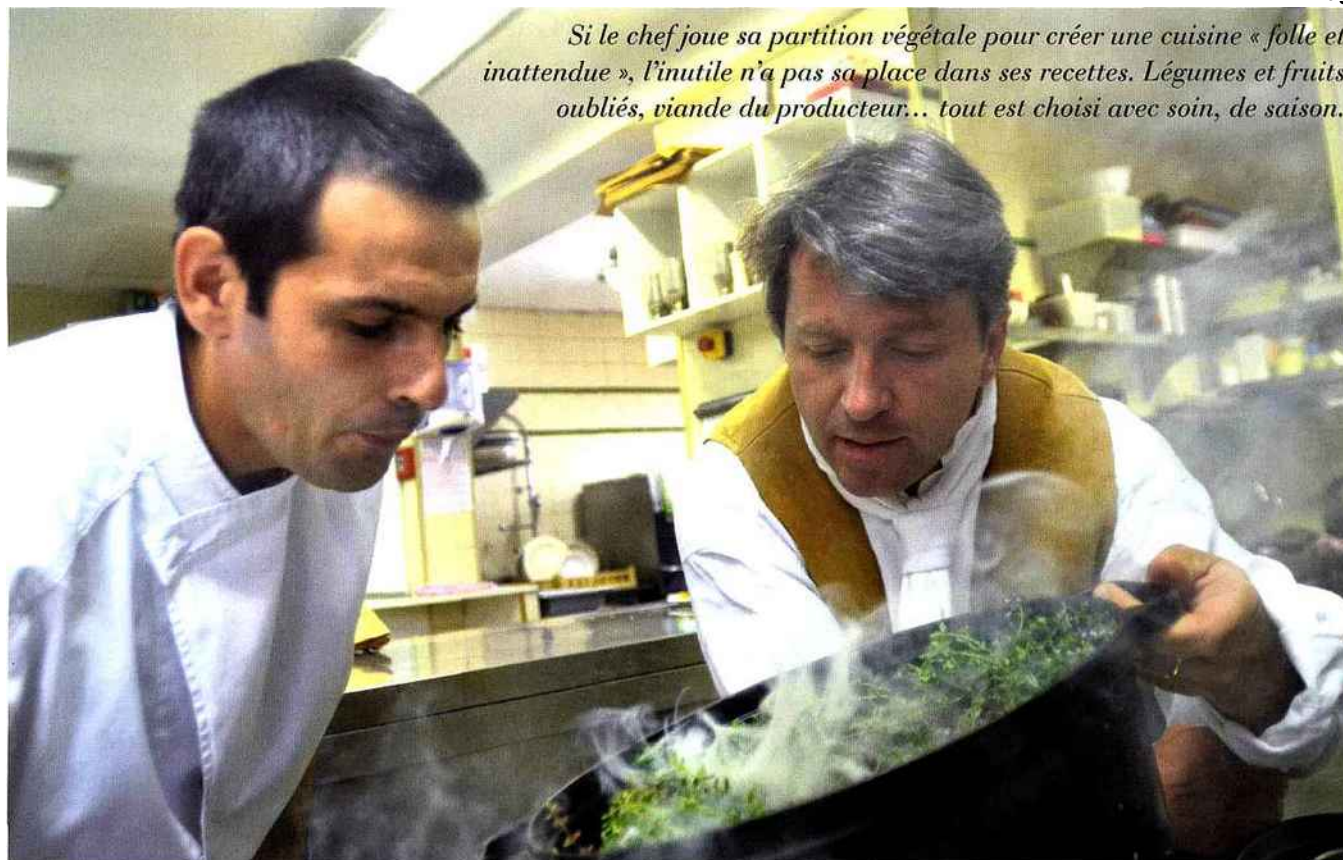
ÉDOUARD LOUBET ne vit que pour elles. *Exigeantes, subtiles, capricieuses et souveraines*, elles ont pris le temps de se faire *courtiser* avant, finalement, de devenir ses *meilleures alliées*. Elles ont pour nom *angélique, gentiane, sarriette* ou *hysope* et sont les vraies *reines* du **DOMAINE DE CAPELONGUE** à *Bonnieux-en-Provence*.

Texte & Photos : Antoine Lorgnier

A moins d'être enfermé entre quatre murs, discuter avec Édouard Loubet n'est jamais chose aisée. Dehors, il est intenable. L'œil toujours en alerte, il adore se retourner sur une belle plante, lui parler, la palper, la sentir. Là où pour le commun des mortels ne poussent que des mauvaises herbes, le chef doublement étoilé y voit des merveilles de goûts et de saveurs. Vous oseriez, vous, au détour d'un chemin aborder comme cela des inconnues ? Lui, oui. Bel homme, il sait aussi trouver les mots qu'il faut pour séduire la livèche, la pimprenelle, l'achillée, la bourrache, la balsamite, la rue ou la mélisse ! Naît alors, au gré de ces rencontres, un monologue troublant où il est question de mélanges, d'associations, de fusions, de dégustation ; un moment de partage, de connivence gourmande que l'on n'ose troubler. L'imagination du chef s'emballa et c'est là,

en pleine nature, que ses recettes naissent. C'est tout juste s'il vous a présenté mais qu'importe car la belle sera à votre table ce soir, parée de ses plus beaux atours. Et c'est là toute la magie du Domaine de Capelongue. Le matin, dès potron-minet, le chef ou quelqu'un de sa brigade s'en va au jardin muni d'une liste de course à cueillir. C'est selon l'humeur et l'inspiration d'Édouard Loubet. De retour en cuisine, plantes et herbes sont travaillées, associées à un jus, un produit, un plat. Puis, voilà venu le moment important. La table est dressée de blanc. Dehors, les derniers rayons de soleil embrassent l'horizon derrière le village de Bonnieux. Hiératiques gardiens du domaine, les cyprès se découpent dans le ciel de Provence. Dans la salle ouverte sur les monts du Luberon, les roses blanches

cueillies du matin laissent échapper leur parfum. Intimidée, la belle ne franchira pas seule les derniers mètres qui vous séparent. Par la grâce d'un service complice, la voici enfin à votre table, fragile et désirable, désirée, attendue. Depuis la rencontre furtive de ce matin, votre imagination n'a eu de cesse de s'enflammer, d'anticiper ce tête-à-tête. Alors vous tendez la main, cueillez de vos doigts la belle livrée nature sur le bord de votre assiette, la portez à la bouche, la sentez, la croquez enfin. Vous pensez alors tout connaître d'elle. Erreur car la plante à plus d'une saveur dans son sac. Nature, elle est étonnante. Cuisinée par Édouard Loubet, elle est sublime, transcendée, parfois méconnaissable. Pour cette première initiation, le chef avait préparé une langoustine juste saisie à la coriandre. Une vieille amie pensais-je. Or, celle que j'avais en bouche m'était



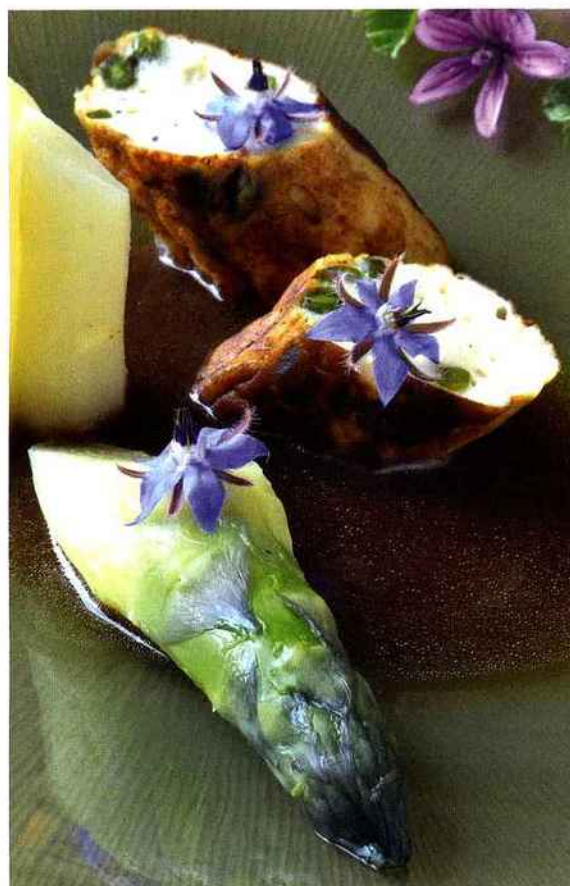
Si le chef joue sa partition végétale pour créer une cuisine « folle et inattendue », l'inutile n'a pas sa place dans ses recettes. Légumes et fruits oubliés, viande du producteur... tout est choisi avec soin, de saison.



totalelement inconnue. Je ne reconnaissais pas ses formes. Son parfum, son goût me titillaient mais je n'étais sûr de rien. Cueillie toute jeune, infusée, la coriandre version Loubet était une autre. Plus tard, je me retrouvais en tête à tête avec la bourrache. J'ai aimé son bleu et son petit goût poivré. Associée au filet de bœuf en croûte, cette rencontre fut intense. Et que dire de la roquette venue soutenir un pigeon des Alpilles cuit rosé à souhait. Je découvrais une autre facette de sa personnalité, une amertume maîtrisée à la perfection. Édouard Loubet connaît une centaine de plantes sauvages et d'herbes aromatiques. Selon la manière dont il les travaille (infusion, décoction), le moment où il la cueille (jeune, en fleur...) et la partie qu'il

utilise (feuille, tige, racine), il a en mémoire un herbier aux mille saveurs. S'il veut travailler le goût de la chartreuse, il l'a fera infuser. S'il veut en retenir l'amertume, ce sera une décoction. Ce travail de plus de vingt-cinq ans a commencé en compagnie d'Alain Chapel, à Mionnay, et de Marc Veyrat, à Annecy, où naîtra véritablement sa passion pour les herbes. Dans la fougue de sa jeunesse, il a tenté des choses un peu folles comme cette recette à base de feuille de tabac. Il a un côté animal en lui, il fonctionne à l'instinct, aime prendre des risques, créer des rencontres. D'ailleurs, en journée, n'hésitez pas à goûter au « Jo », cette boisson verte énergisante

concoctée à base de sauge, de coriandre, de cardamome, de citron vert et de poudre de Macca. Cela vous donnera une petite idée de ces rencontres instinctives ! Mais, si Édouard Loubet joue sa partition végétale pour créer une cuisine « folle et inattendue », il la souhaite désormais « calculée et maîtrisée ». L'inutile n'a pas sa place dans ses recettes. Si l'herbe est là c'est parce qu'elle apporte, étoffe, sublime le produit. Légumes oubliés, viandes du producteur, poissons... tout est choisi avec soin, de saison. « Les plantes aromatiques et les herbes ne sont pas ajoutées par simple prétexte ; leur présence transcende la saveur du produit pour créer un goût inédit, attendrir une viande, renforcer le goût d'une autre, rafraîchir un poisson »



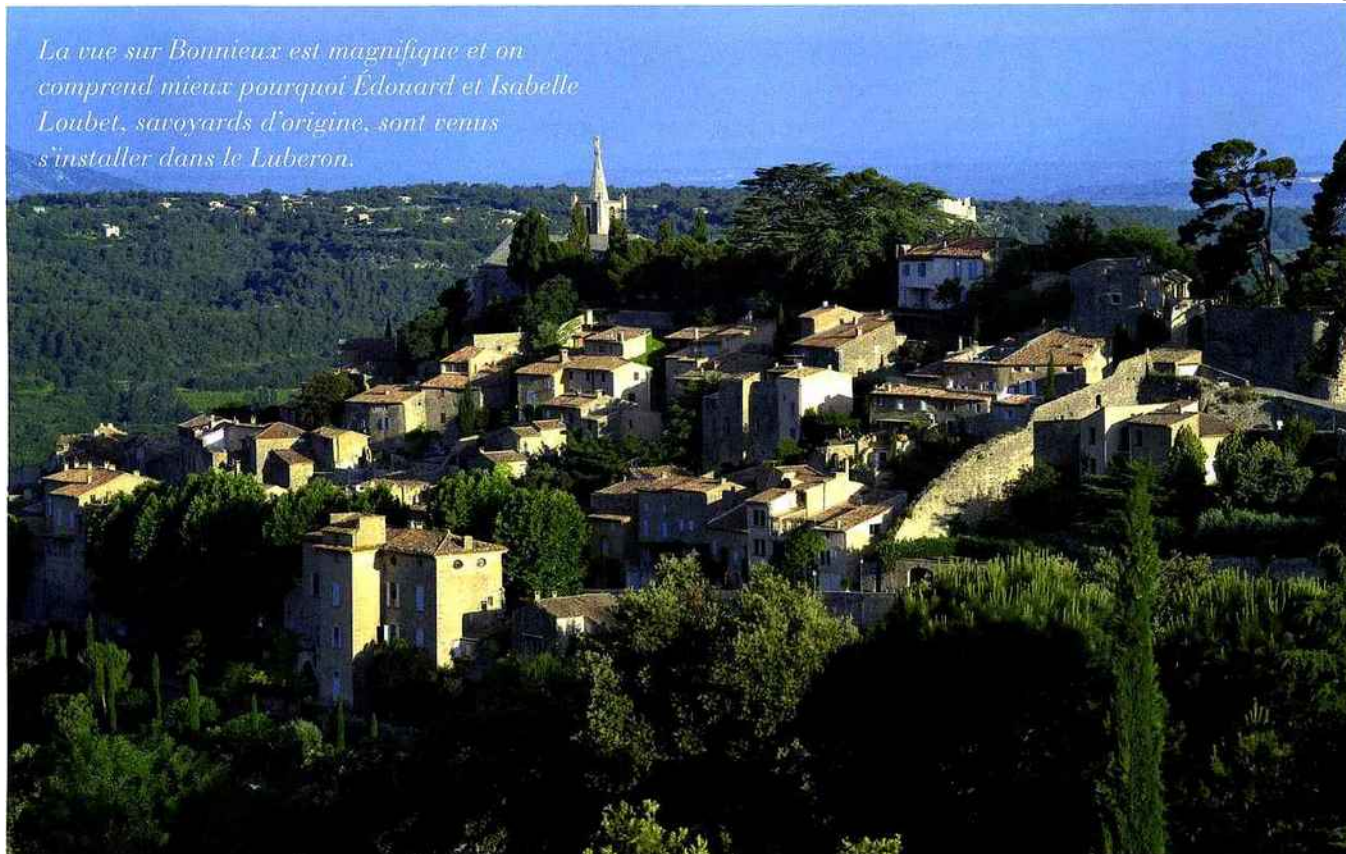


Dans le plus pur style provençal, la Bastide compte 17 chambres portant chacune le nom d'un personnage tiré de la littérature d'Alphonse Daudet ou de Jean Giono.





La vue sur Bonnieux est magnifique et on comprend mieux pourquoi Édouard et Isabelle Loubet, savoyards d'origine, sont venus s'installer dans le Luberon.



affirme-t-il. Désormais couronné par deux étoiles au Michelin et une note de 18/20 par Le Gault & Millau, qui lui a aussi décerné le titre de cuisinier de l'année en décembre dernier, Édouard Loubet se plaît à rêver à une troisième étoile. « Avec la certitude d'avoir un restaurant fréquenté tout au long de l'année, j'aurais plus l'esprit à faire évoluer ma cuisine, à cultiver mon jardin, mes jardins ! ».

En dehors de la table, vous trouverez ces fameux jardins dans deux endroits du Domaine de Capelongue, depuis peu affilié à la prestigieuse famille des Relais & Châteaux. Le premier se situe à la bastide, en descendant le chemin empierré qui mène à la piscine. En 1992, Édouard Loubet et sa mère Claude, créatrice du

désormais célèbre hôtel Fitz Roy à Val Thorens, acquièrent et rénovent un ancien moulin à huile à Lourmarin. Ce sera Le Moulin de Lourmarin. Un jardin de cinq hectares composé de plus de 120 espèces de plantes et d'herbes aromatiques permet au jeune chef de laisser libre cours à son imagination. En 1996, à 25 ans à peine, il reçoit sa première étoile au guide Michelin. La seconde suivra en 1999. Le temps est venu de s'agrandir. Ce sera la Bastide de Capelongue qui ouvrira peu de temps après, sur les hauteurs de Bonnieux. Aidé de sa femme Isabelle, il ouvre le restaurant et installe 17 chambres décorées avec des patines de crème et de blanc, des meubles

en bois blanchi, des boutis sur les lits afin de créer une atmosphère à la fois sobre et reposante. Puis, en 2005, c'est la création de la Ferme de Capelongue, un ensemble de 14 appartements d'hôtes de haut standing, situé de l'autre côté de la petite route qui mène à la fameuse forêt de cèdres de Bonnieux. La Ferme joue la carte d'une décoration intérieure plus contemporaine. Chaque appartement est différent, compose avec les volumes de deux vieux pigeonniers et d'une bergerie, le tout perdu dans un vaste parc agrémenté d'un bassin de nage de 40 mètres. C'est là que se trouve le deuxième jardin du chef, le plus grand, là où vous aurez peut-être la chance de le surprendre le matin en train de parler « cuisine » à ses belles.

