Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 8 septembre 2020

Bonnieux & Lourmarin : le chef Edouard Loubet éteindra bientôt ses fourneaux



C'était dans les tuyaux depuis deux ans, Edouard Loubet, va quitter son établissement à la fin du mois de septembre. Auparavant, ce dernier, propriétaire du Domaine de Capelongue à Bonnieux, 2 étoiles au guide Michelin, Relais et châteaux, meilleur cuisinier de l'année 2011 au Gault & Millau, détenteur de 5 toques depuis 2012 et noté 19/20 en 2019 par ce même guide pour le Domaine de Capelongue, aura offert toute la Provence dans l'assiette.

Trois belles adresses de restauration et d'hôtellerie de luxe

Les trois belles adresses d'Edouard Loubet ce sont le restaurant gastronomique du Domaine de Capelongue à Bonnieux -2 étoiles au guide Michelin- de l'hôtellerie avec des suites, chambres, spa, piscines et à côté duquel se trouve la Bergerie, restaurant bistronomique (cuisine provençale au feu de

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 8 septembre 2020

bois) ; le Moulin de Lourmarin (ancien moulin à huile) restaurant –où il obtiendra sa 1re étoile– et hôtellerie disposant de 19 chambres et du restaurant ; ainsi que le Galinier, ancienne bastide provençale des XVIIIe et XIXe siècles proposant des appartements et chambres au cœur du village de Lourmarin vivront donc une nouvelle destinée.

Des Américains en Provence

Aux manettes ? Un grand groupe américain qui a promis de s'investir et de travailler dans la même lignée que ce grand nom de la gastronomie française et provençale. Alors qu'il va fêter ses 50 ans le 25 septembre prochain, l'homme s'offrira sans doute de nouvelles destinations qui pourraient bien conjuguer la mer en été et la montagne en hiver, ce qui ne serait pas étranger à l'ADN de ce Savoyard amoureux de la nature, cuisinier raffiné, authentique et grand botaniste. Attaché aux valeurs humaines et familiales : «Tout ce qui a été entrepris l'a été avec mon épouse Isabelle Guelpa-Veyrat», elle-même issue du métier de l'hôtellerie restauration avec le restaurant gastronomique 'La table de Marie-Ange' tenue par Eric Guelpa (2 toques Gault & Millau) et les chalets-hôtels (4 étoiles) de la Croix-Fry à Manigod (à côté de la Cluzaz). Une nouvelle aventure se profile donc pour la famille Loubet et leurs trois enfants dont le papa, Edouard, continuera à nous régaler dans d'autres lieux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !