



## Noël Bérard, nouveau chef à Capelongue

Paris, juillet 2021

*Un havre de paix au cœur du Luberon*



C'est à La Bastide, domaine de 6 hectares perché sur les hauteurs du village de Bonnieux, que le chef Noël Bérard

**Noël Bérard** puise son inspiration dans les produits de la terre et des rivières de la région du Luberon afin de proposer une cuisine entre raffinement et authenticité. Après avoir fait ses armes à Reims aux Crayères avec Philippe Mille puis à Hong Kong aux côtés de Maxime Guilbert, Noël Bérard pose ses valises à Capelongue avec Edouard Loubet, ancien propriétaire des lieux et reprend aujourd'hui les rênes de la Bastide.

« Plus de spontanéité, plus d'ose, d'ouvert re aussi », ces paroles du chef font écho aux mets qu'il propose, respectant l'héritage de son prédécesseur et de la région en y apportant sa vision, et toujours avec les produits de saison issus de son potager situé à quelques mètres de ses cuisines, qu'il est également possible de visiter.

Se mêlent à la carte, pour un instant de saveurs et de partage autour d'une table avec vue sur le Mont Ventoux. Fleur de courgettes, Trui la Sorgue, Agneau de Si ron ou encore Petit Epautre de Capelongue se vit tel un hameau provençal avec ses trois bâtisses, La Bastide, La Bergerie et Le Pigeonnier.

Ainsi, dans cet hôtel se trouvent 30 chambres et suites où l'âme de la Provence règne.

au sein de La Bergerie accueille un second chef en ses lieux, qui exprime l'étendue de son talent

dégustent un Agneau de Provence, une Daurade entière Méditerranéenne ou encore un Carré de Porc du Mont Ventoux dans les piscines de l'hôtel, avec pour arrière-plan, le Luberon.

Séjourner à Capelongue – et dans les hôtels Beaumier – c'est se plonger dans des

**des expériences.**

**univers singuliers et vivre**

Les hôtes peuvent profiter d'une

dans une salle avec une vue imprenable sur le village de

**pétanque**

**Spa de l'hôtel**

**cinéma en plein air**

Capelongue est une ode à La Provence.



### **À propos du chef Noël Bérard**

Son parcours, entre grandes maisons de l'Hexagone et tables en vue d'ailleurs, forge une cuisine de son temps, à la fois enracinée et à l'écoute.

Après avoir passé quelques années à Hong Kong, puis avec Edouard Loubet, il reprend les rênes des restaurants de Capelongue pour y apposer sa touche et sa vision de la cuisine.

Son approche pragmatique de la cuisine est en phase avec son époque, sans pour autant remiser l'héritage induit par la région et les lieux.

Des asperges de Villelaure aux truffes du marché de Carpentras, en passant par les agneaux de Sisteron, les

truites de la Sorgue, ou l'huile d'olive maison... Il tire son inspiration du terroir, et du cycle des saisons, mêlant

spontanéité avec respect des produits.

À propos de Beaumier

Beaumier, un nouveau nom qui sonne rond et qui vient soutenir l'expansion du groupe en Europe.

Loin des cartes postales et des standards internationaux, Beaumier part de la destination pour créer à chaque fois une histoire sur-mesure. Les hôtels immergent les hôtes dans leur environnement, de manière responsable.

Beaumier, c'est un luxe responsable, une quête d'authenticité, une hospitalité et une éthique. Les hôtels Beaumier transportent des

sommets enneigés, aux rives ensoleillées de la Méditerranée, en passant par la beauté de la Provence.

Le groupe exploite aujourd'hui huit hôtels en France : l'hôtel Le Val Thorens, l'hôtel Le Fitz Roy à Val Thorens et

l'hôtel des 3 Vallées à Courchevel 1850 dans les Alpes françaises ; Hôtel L'Alpaga à Megève ; Hôtel Les Roches

Rouges, à Saint-Raphaël sur la Côte d'Azur ; Capelongue à Bonnieux ; Le Moulin et Le Galinier à Lourmarin.

<https://www.beaumier.com/fr/>

<https://www.beaumier.com/fr/proprietes/hotel-capelongue/>

@beaumierhotels #beaumierhotels