



**La Bastide, le restaurant étoilé de Bonnieux par Noël Bérard**

**Deux menus 7 services dont un entièrement végétal, ponctué des herbes des cueillettes sauvage autour du domaine et du potager aromatique du chef à déguster dans le cadre idyllique de la bastide au sein de Capelongue, hôtel du groupe Beaumier, avec une vue unique sur Bonnieux.**

Cette vision culinaire se retrouve dans les menus dégustation de La Bastide, qui reflètent la saisonnalité et l'identité du Luberon — une Provence généreuse et vibrante, sublimée dans l'assiette.

*Diner du mardi au samedi*

*Menu Maraîchers – 175€*

*Menu Luberon – 195€*

*Déjeuner les vendredis et samedis*

*Menu Inspirations et retour de marché – 95€*

[MENU](#)



### **Noël Bérard, Chef de La Bastide à Capelongue**

Au cœur du Luberon, le chef réinvente chaque saison la gastronomie provençale au cœur de l'**Hôtel Capelongue**. Inspiré par les paysages, les saisons et l'abondance du terroir, Noël Bérard incarne une cuisine vivante, spontanée et profondément ancrée dans l'authenticité.

### **Une cuisine entre mémoire, terroir et modernité**

Sa cuisine peut se définir comme **minimaliste mais riche de sens**, où les produits — agneau de Sisteron, truite de la Sorgue, asperges vertes du Vaucluse ou olives noires de Nyons — deviennent les véritables acteurs du récit gastronomique. Le chef privilégie une réalisation qui célèbre les saisons et les savoir-faire locaux, en respectant toujours la nature et les hommes qui la produisent.

Noël Bérard affirme que « *plus de spontanéité s'impose, d'ouverture aussi* » dans sa cuisine, sans pour autant céder aux modes ou aux artifices. Il propose des créations gastronomiques où **la clarté des saveurs et l'équilibre des textures priment** : des plats graphiques et élégants, pensés pour révéler, plutôt que masquer, la qualité des produits.

Au travers des menus dégustation la carte révèle un soufflé vapeur à l'artichaut, des rougets de roche confits ou encore un dessert surprenant qui allie olives noires de Nyons et chocolat.



**Un style affirmé, une ligne directrice : la spontanéité**

## **Un parcours forgé par l'excellence**

Originaire d'Île-de-France, Noël Bérard découvre très jeune sa passion pour la cuisine. Après un apprentissage solide qui l'amène à obtenir son diplôme en cuisine, il fait ses premières armes dans des maisons prestigieuses, où il se forge une technique et une exigence rares. Il débute notamment aux côtés de **Philippe Mille** au **Domaine Les Crayères** à Reims, avant de traverser les frontières pour enrichir son expérience à Hong Kong auprès du chef **Maxime Gilbert**.

À son retour en France, le chef Noël Bérard rejoint les cuisines de Capelongue, où il approfondira sa connaissance du terroir provençal et y développera ses propres repères culinaires.