

Beaumier
CAPELONGUE
Alt. 420 M **BONNIEUX** LUBERON

Noël Bérard, Chef de La Bastide à Capelongue, distingué Meilleur Ouvrier de France

Une distinction prestigieuse pour Noël Bérard, qui dirige les cuisines de La Bastide, le restaurant étoilé de Capelongue, à Bonnieux, au cœur du Luberon. L'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisine vient saluer le savoir-faire et l'exigence du Chef, dont le parcours s'inscrit dans une démarche profondément **attachée à son territoire.**

Installé dans une propriété surplombant le village de Bonnieux, face aux paysages du Luberon, Noël Bérard développe une cuisine inspirée par la Provence. **Produits méditerranéens, légumes de saison, herbes aromatiques et collaborations avec les producteurs locaux** composent le cœur de son expression culinaire.



Loin des clichés, sa cuisine célèbre la richesse du terroir provençal à travers une approche précise, attentive aux saisons et à la maturité des produits. Cette distinction récompense ainsi le travail d'un chef pour qui la gastronomie s'inscrit dans un dialogue étroit entre le produit, le paysage et l'hospitalité, au service de l'identité du Luberon.

Une belle reconnaissance pour Noël Bérard et les équipes de Capelongue, qui font vivre chaque jour cette vision singulière de la gastronomie provençale.