

Tout l'univers d'Edouard Loubet se retrouve sur  
[www.capelongue.com](http://www.capelongue.com)



C'est à l'adresse [www.capelongue.com](http://www.capelongue.com) qu'Edouard Loubet, le Chef provençal aux 2 étoiles Michelin, a choisi en cette fin d'année de présenter l'ensemble de son domaine, 3 lieux au cœur du Luberon. A travers de larges visuels interactifs et différentes séquences vidéo, l'internaute est invité à visiter la Bastide de Capelongue, la Ferme de Capelongue ou le Galinier de Lourmarin. Il comprend ainsi mieux tout l'univers du Chef, l'esprit et l'atmosphère que ce dernier souhaite donner à sa cuisine et découvre également les différents restaurants à disposition.

C'est une large photo panoramique de Bonnieux qui apparaît tout d'abord à l'internaute lorsqu'il se connecte à [www.capelongue.com](http://www.capelongue.com). L'univers décliné alors dans un camaïeu de couleurs lavande le plonge immédiatement en Provence et la mosaïque de photos lui présente un panorama immédiat du domaine. Les offres spéciales du moment sont aussitôt mises en avant avec un simple clic, et, pour les plus curieux, une vidéo permet de parfaitement ressentir l'atmosphère et la qualité des lieux et des services...

L'internaute choisit ensuite quel type d'hébergement lui convient : La Bastide de Capelongue, un bâtiment imposant habité de luxe et de charme, la Ferme de Capelongue, composée d'appartements d'hôtes exclusifs ou encore le Galinier qui propose 6 bastides personnalisées et privatisables pour un séjour dépaysant et déconnecté des réalités quotidiennes. Chaque hôtel dispose de ses propres sous-rubriques vantant l'esprit et l'atmosphère de chaque lieu, présentant ses spécificités et ses tarifs complets.

La rubrique consacrée à Edouard Loubet invite ensuite à mieux connaître son parcours, ses inspirations afin de mieux comprendre sa cuisine. On apprend aussi que le Chef propose de partager son savoir-faire à travers des cours de cuisine ou qu'il peut venir, avec sa brigade, prendre possession du domicile de ses clients pour y organiser un événement d'exception.

Enfin, bien entendu, la rubrique Restaurants permet de s'imaginer déjà autour de la table et de lire les menus de saison du restaurant gastronomique ou de l'éphémère « 4 months », ouvert seulement de juin à septembre.

Réservation en ligne, plans d'accès complets, recommandations de visite alentour et agenda des événements culturels à venir font bien évidemment partie des autres services disponibles sur le site comme celui de se construire une brochure sur-mesure qui se télécharge en PDF, en choisissant différentes pages du site et en les regroupant automatiquement avec une mise en page soignée.

Une version du site a enfin été développée pour la nouvelle génération de téléphones portables et est accessible spécifiquement à l'adresse : [www.mobile.capelongue.com](http://www.mobile.capelongue.com).

Pour la presse, photothèque, dossier et communiqués sont enfin disponibles dans une rubrique dédiée.

C'est à l'agence Les Ateliers Apicius qu'Edouard Loubet a renouvelé sa confiance. Il bénéficie ainsi d'une approche personnalisée pour une stratégie sur-mesure baptisée Speedsales<sup>®</sup>. Après avoir bénéficié d'une création sur-mesure, pour les vidéos ou l'identité graphique, le Chef profite d'un ensemble de technologies qui lui permettent de mettre à jour facilement son site, de communiquer plus directement avec ses clients et de renforcer la visibilité de sa marque sur le web. Edouard Loubet montre sa sensibilité aux nouvelles tendances et se distingue comme un Chef contemporain, attaché aux services qu'il peut apporter à sa clientèle.

**Pour plus d'informations, merci de contacter :**

Florence APOLLONIO

Service Presse

E-mail : [presse@apicius.com](mailto:presse@apicius.com)

Tél. : +33 (0)3 84 73 70 10