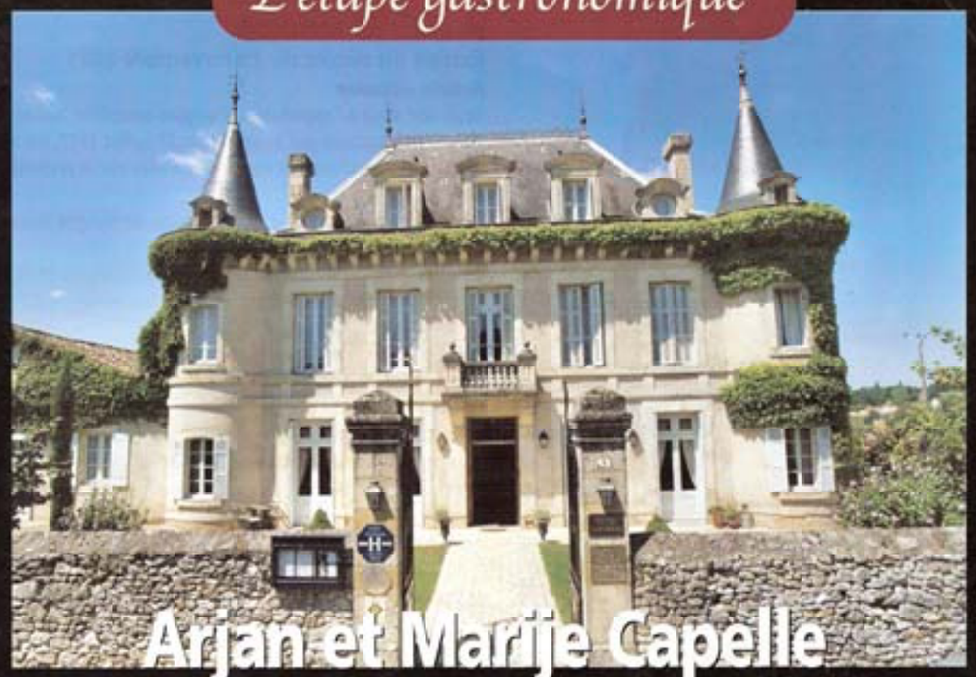


# Arjan et Marije Capelle
# plaisirs métissés

**Dans une gentilhommière du XIXe siècle, à Monpazier, un couple de Hollandais affine une adresse renommée pour son élégance simple et sa parfaite symphonie des sens. Entre nord et sud les ponts de l'hospitalité et de la gastronomie sont solides.**

Georges Clouzet

Voici un couple qui brûle de passions pour le Périgord. Arjan et Marije Capelle sont Hollandais et font honneur à leur pays placé sous le signe de l'union de deux régions (la Hollande méridionale et la Hollande septentrionale) en 1840. Un peuple de marchands et de voyageurs ouvert aux influences. Ils sont arrivés à Monpazier il y a cinq ans. Depuis, le couple a donné naissance à une fille et un fils à... Bergerac. Tous deux ont effectué un parcours à l'École supérieure hôtelière de La Haye. Lui a travaillé chez Disneyland puis chez "Pierre et Vacances". Elle, travaillait dans une agence de communication. Il manquait à chacun "un petit quelque chose". Il voulait exhaler leur sens de l'hospitalité. Après une vingtaine de visites à travers le Sud-Ouest de la France, ils ont posé leurs valises dans la bastide de Monpazier, à l'hôtel Edward Ier.

*Le Bistrot 2 avec sa glycine et ses bonheurs simples.*

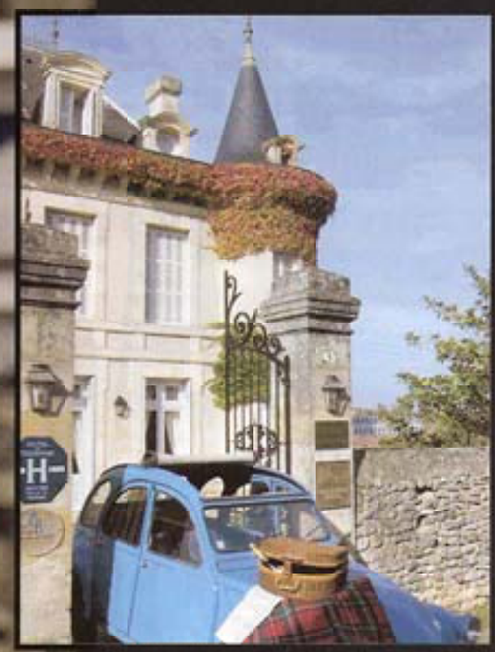
L'hôtel devient, peu à peu, une adresse réputée signe de plaisirs, de détente, de raffinement, de douceur. Des week-ends "Grand Amour" au forfait "Citroën 2 CV" en passant par le forfait "Golf" tout est mis en œuvre pour que la rencontre soit la plus proche possible de la perfection.

**MADAME EST AU FOURNEAU.** Marije s'est transformée en "chef" qui joue remarquablement avec ses recherches incessantes de produits, de préparation et élaboration, de cuisson et de présentation. On ne s'improvise pas cuisinière sans humilité. Elle le sait. Être autodidacte impose une vigilance sans réserve, un travail sur soi inlassable et une perpétuelle obligation de résultat.

L'hommage est rendu aux produits du Périgord. Ici le produit est roi, il est avant tout issu d'une relation confiante et régulière avec un producteur. Le foie gras au torchon servi sur une salade de mâche et des allumettes de pommes marinés accompagné de deux mousses exceptionnelles. La première composée de céleri assaisonné d'huile de noix; la seconde orchestrée par des betteraves rouges assaisonnée au vinaigre balsamique. La queue de lotte en kadaïf, servie avec poireau et sauce avruga suspend les papilles le temps qu'il faut pour mesurer l'éternité. Enfin, la tarte fine aux figues servie avec son mascarpone aux... figues est délicate à souhait. La carte des vins est plutôt orientée régionale et laisse une grande place aux "Bergerac". On ne s'en plaindra point. Le service est soigné à l'image de l'établissement. Discret, efficace. Précisons que Marije change son menu gastronomique chaque soir. Un vrai tour de force.

Le cadre intimiste peut accueillir guère plus d'une vingtaine de convives. On y relève une table à deux située dans une des tourelles du château et où, déjà, la légende prétend que de magiques demandes en mariage ont été faites.

**UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRES.** La demeure date de la fin du XIXe siècle. Un marchand de bestiaux a laissé construire sur l'ancien rempart du village l'élégante bâtisse. Pour affirmer sa réussite il a donné deux tourelles à l'édifice. Au début des années quarante c'est un dentiste fuyant la guerre dans le nord de la France qui a racheté le château. Il y a habité jusqu'au début des années quatre-vingt utilisant la gentilhommière comme cabinet, laboratoire et lieu de résidence.



*Marije Capelle, une autodidacte attentive aux produits, leur assemblage et présentation.*

## Infos

**Le restaurant de l'hôtel Edward Ier est ouvert tous les jours sauf le mercredi soir. L'été il est ouvert tous les jours.**
**3 plats: 28 euros - 4 plats: 32 euros - 5 plats: 36 euros.**

**LE BISTROT 2.** Bien dans leur réussite, Arjan et Marije Capelle viennent de reprendre l'hôtel de Londres tout proche. À l'entrée du village, sur la place du Foirail. Ils ont arrêté l'activité d'hôtellerie mais ont créé un bistrot "tendance" qui sera ouvert toute l'année. Une cuisine tout aussi chaleureuse mais plus simple est proposée. Midi et soir. La terrasse, avec ses glycines est un supplément d'âme les jours de soleil. Il complète l'offre distinguée faite à l'hôtel-restaurant Edward Ier qui reste la référence. Une générosité métissée et à partir de laquelle le Périgord s'attache une dimension internationale prometteuse. ■

**Hôtel Edward Ier**
**Arjan et Marije Capelle**
Rue Saint-Pierre - 24540 Monpazier
Tél. 05 53 22 44 00 - Fax. 05 53 22 57 99
Courriel: info@hoteledward1er.com