



## MANOIR DE LÉBIOLES

HOTEL.SPA.RESTAURANT

### Manoir de Lébioles : entre luxe et gourmandise, on en prend plein les sens

**Lové au coeur de la campagne spadoise, l'établissement fait rimer produits locaux et luxe grâce à la cuisine de son chef Loïc Jambon.**

Si vous êtes de passage dans la région de Spa, voici un endroit qui vous ravira les sens. Le Manoir de Lébioles et son cadre naturel sont l'écrin qui abrite un véritable bijou pour les amateurs de gastronomie d'exception. En plus des prestations hôtelières de haute volée, son restaurant propose une cuisine raffinée qui concilie prestige et produits locaux.

À la tête des cuisines du Manoir de Lébioles depuis deux ans, Loïc Jambon est satisfait du travail accompli au sein du superbe établissement spadois. « On a réussi à créer un réseau de qualité avec nos producteurs et on cherche toujours à les mettre en lumière. » Le cuisiner de 29 ans ne se lasse pas d'évoluer au sein du domaine et d'y puiser l'inspiration. « On veut proposer l'expérience manoir dès l'arrivée des clients. De la mise en bouche au dessert en passant par chaque service » résume-t-il.

Mais le chef voit plus loin que l'aspect gastronomique et appréhende son métier bien au-delà. « Cette façon de travailler c'est aussi une question de conscience écologique. J'adore le saumon par exemple mais il n'y a pas plus belge que la truite ! » explique-t-il. « C'est génial de pouvoir surprendre une clientèle haut de gamme avec ces produits locaux. Il n'y a pas que le caviar et les truffes ! » La synthèse de ces aspirations peut s'illustrer à travers le plat « signature » du chef : son « vitello truinato » imaginé comme un mille-feuilles de truite et de veau qu'il décline tout au long de l'année.

Élégante et raffinée tout en restant fidèle aux valeurs locales, la cuisine de Loïc Jambon symbolise à merveille la devise de l'établissement « Être plutôt que paraître » que l'on retrouve sur les armoiries du Manoir de Lébioles. Ce qui ne l'empêche pas de travailler d'arrache-pied pour surprendre. Parmi les dernières créations du chef, on soulignera un étonnant dessert butternut à la fragrance d'agrumes qui vient sublimer



Ce désir de cohérence, on le ressent en salle mais c'est dès l'approvisionnement que le travail commence. « La cuisine a changé. Avant, on disait au boucher 'Mets-moi autant de tel produit'. Aujourd'hui, on travaille à l'envers. On s'adapte en fonction de ce que nos producteurs nous proposent et on exploite tout ce qu'ils ont à nous offrir. » développe-t-il. Le chef Jambon fait donc marcher sa créativité à plein régime pour décliner les pièces qu'il reçoit comme le veau qu'il travaille du jarret au ris. Une bonne nouvelle pour les clients de l'hôtel puisque cette méthode ouvre régulièrement la porte à des suggestions inédites et à des surprises proposées en dehors des repas sous forme de snacks d'exception.

le plat comme un grand parfum. Dans ce même élan de modernité, il a développé une large gamme de boissons sans alcool en compagnie de son sommelier. « Le but était de proposer de véritables accords et pas juste de mettre quelques jus à la carte » détaille-t-il.

Totalement épanoui dans son rôle, le chef Jambon compte bien poursuivre sur sa lancée et nous a glissé vouloir continuer à émerveiller ses clients tout en restant fidèle à l'ADN du Manoir de Lébioles. Comme avec un bon plat, c'est avec l'envie d'y revenir qu'on sort de cette table d'exception.

Manoir de Lébioles · Domaine de Lébioles 1/5 · B-4900 Spa (Creppe)  
Tel: +32 (0) 87/ 79 19 00 · Fax: +32 (0) 87/ 79 19 99 · [manoir@manoirdelebioles.com](mailto:manoir@manoirdelebioles.com)

[www.manoirdelebioles.com](http://www.manoirdelebioles.com)