



Verviers en omstreken – Gault & Millau 2013

De Manoir de Lébioles herbergt een toprestaurant!

De Manoir de Lébioles behoort voortaan tot het selecte clubje toprestaurants die onze streek rijk is. Dit gastronomisch restaurant in de omgeving van Spa wist in 2012 in de Gault & Millau gids al een score neer te zetten van 15/20. Voor 2013 werden de puntjes op de 'i' gezet en bedacht Gault & Millau de Manoir met een 16/20. In de streek van en rond Verviers zijn er maar vier restaurants met een grote onderscheiding. Gisteren kregen we voor het eerst inkijk in de nieuwe gids.

Het was een hele verrassing en bijzonder goed nieuws voor Olivier Tucky, de chef-kok van het restaurant, die we het heugelijke nieuws meteen gisteravond mededeelden.

“Het is in ons vak een hele eer en een mooie erkenning voor het harde werk dat we iedere dag opnieuw presteren,” licht Olivier Tucky toe. “Het is de inzet en de opoffering van alle medewerkers en de zin om het alsmáar beter te doen die ons hebben gebracht waar we nu staan. Iedereen zet zich immers voor het volle pond in. Ook al is het niet altijd makkelijk om 's avonds en tijdens het weekend te presteren wanneer je in een wereld leeft waar comfort toch een belangrijke plaats inneemt.”

De keukens met 16/20

Olivier Tucky, wiens roots in Frankrijk liggen, stipt aan dat de mooie score voor de Manoir de Lébioles ook als een dankbetuiging moet worden gezien ten aanzien van de huidige eigenares toe, Anne Lussem, die de manoir in 2005 verwierf en dit juweeltje daarmee meteen ook van de ondergang redde. Ingrijpende verbouwwerke maakten de manoir tot een luxueuze en moderne plek die haar deuren voor het eerst opende in 2006. Vandaag is de Manoir de Lébioles niet alleen een hotel en een wellness center, maar ook een toprestaurant met Olivier Tucky achter het fornuis. Tot groot genoegen van de smaakpapillen van de gasten.

Met zijn 16/20 in de Gault & Millau gids behoort de Manoir de Lébioles tot de absolute top van de restaurants in de streek van en rond Verviers. 16 is immers de hoogste score die Gault & Millau in de streek toekende.

Voor het restaurant van Olivier Tucky behoorden Zur Post in Sanct Vith en Hostellerie Lafarque, die elk een Michelin ster hebben, evenals de Cyrano in Waimes al tot dit selecte clubje.

Marylin Bovens

---

Gault & Millau editie 2013

Evolutie: meerdere restaurants zetten voor de gids 2013 een betere score neer. Zo is er de Wadeux in Charneux (Herve) die in 2012 nog een verdienstelijke 12/20 scoorde en in de editie 2013 uitpakt met 14/20.

Het tweede restaurant dat het dit jaar beter deed was de Manoir de Lébioles (zie bijstaand artikel).

Nieuwkomers:

In onze regio maken drie restaurants hun opwachting in de nieuwe Gault & Millau gids: La Table du terroir in Waimes, de Bistro d'Astrid in Aubel, die elk meteen 13/20 scoren, en tot slot Le Fiasko, ook in Aubel, met een score van 14/20.

Bron: *La Meuse*, 13 november 2012