



## MANOIR DE LÉBIOLES

HOTEL.SPA.RESTAURANT

### Manoir de Lébioles : un nouveau chef et un atout de plus pour le domaine

Arrivé dans les cuisines du Manoir de Lébioles à l'automne 2021, le chef Loïc Jambon sublime par sa cuisine un domaine qui l'est tout autant.

Entre le jeune chef et le Manoir, l'histoire était écrite d'avance. Nommé récemment à la tête des cuisines du prestigieux établissement spadois, Loïc Jambon revient à ses premières amours au Manoir de Lébioles. Le jeune chef de 28 ans y avait déjà passé deux ans sous les ordres d'un précédent chef. « C'est lui qui m'a donné l'amour de ce métier » pose-t-il tout simplement. Aux côtés de celui qu'il appelle son mentor, il s'épanouit dans les cuisines spacieuses du Manoir et gravit rapidement les échelons avant de quitter le nid pour aller s'aguerrir dans d'autres établissements des environs. « J'étais un peu timide à l'époque » confesse-t-il sans détour. Élevé au rang de chef au cours de ses nouvelles aventures culinaires, il affirme sa cuisine qu'il définit comme « légère et florale ». Il aime les assiettes délicates et élégantes et ça se ressent lorsque l'on s'attable au restaurant du Manoir de Lébioles. Fleurs et pollen viennent aussi bien accompagner le garum de crevette servi avec le maquereau, que twister la lotte à la blette et aux épinards. « J'aime que mes assiettes soient très délicates. Parfois, il arrive que les gens pensent qu'une femme en est à l'origine ! » s'amuse le solide jeune homme. Comme quoi, l'assiette ne fait pas le moine !

L'Ardenne chevillée au cœur, le chef est donc à la fois un enfant du Manoir et de la région dont il aime travailler et mettre les produits en valeur. Il n'est d'ailleurs pas rare de le croiser dans les champs ou dans les sous-bois, à la recherche d'un végétal ou d'un champignon. Il faut dire que la situation idéale de l'hôtel, au milieu des superbes forêts ardennaises, lui offre un terrain de jeu parfait pour laisser aller sa créativité en se servant des bijoux plus ou moins connus qu'on peut trouver dans la campagne spadoise. Le domaine possède également un potager où il peut développer les ingrédients nécessaires à ses prochaines recettes.

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. Elle est un nouvel atout pour un établissement qui n'en manquait pas. En plus d'être situé dans le cadre discret mais enchanteur des vallons ardennais, il compte un hôtel de prestige et un luxueux spa proposant des soins divins. Les curistes du Manoir proposent notamment les techniques et produits de la célèbre maison Valmont, référence dans le domaine.

Le chef Jambon le sait, le Manoir de Lébioles est un établissement prestigieux qui attire une clientèle de connaisseurs toujours à la recherche de nouvelles sensations gastronomiques. « C'est un défi qui me plaît beaucoup ! Pouvoir surprendre une clientèle habituée à la cuisine de palace tout en imposant ma patte est une motivation au quotidien. J'adore aussi faire briller des produits de terroir ou même catalogués comme moins nobles et les proposer dans une cuisine raffinée. En un mot : j'aime bousculer ! »



Totalement épanoui dans son rôle, le chef spadois compte bien poursuivre sur sa lancée et nous a glissé vouloir continuer à émerveiller ses clients par la qualité de ses plats mais aussi par un service en salle surprenant pour proposer une expérience totale. Une chose est sûre, dans la cuisine du Manoir de Lébioles comme dans la région: « il y a toujours quelque chose qui Spasse ! »



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

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