



# Le rêve au cœur de la forêt



Non loin de Spa, nous avons rendez-vous pour un weekend détente et gastronomique au Manoir de Lébioles, splendide château du début du 20e siècle niché au cœur de la forêt ardennaise. À la sortie d'un beau chemin privé bordé d'arbres, nous découvrons l'architecture majestueuse du lieu. Un sentiment de calme et de bien-être nous comble déjà. Construit en 1919, le château a été acquis par la famille Lüssem en 2005, qui l'a rénové avec élégance et goût pour en faire un hôtel-spa-restaurant luxueux.

WRITER // Louise Van reeth  
PHOTOGRAPHY // Michel Verpoorten - Le Manoir de Lébioles



Le lobby en impose autant par sa hauteur de plafond que par son grand feu ouvert, ses canapés profonds et sa décoration feu-trée, boisée et lumineuse. Benoît Toussaint, manager du Manoir, nous fait visiter et nous installe dans la suite impériale. Accord parfait entre ancien et moderne, cette suite d'une superficie de 73 m<sup>2</sup> incarne parfaitement le raffinement et le luxe du Manoir de Lébioles. Magnifique lit à baldaquin, double feu ouvert, salon installé dans la tour du château et splendide vue sur les jardins à la française.

Nous comprenons d'emblée la devise des lieux : « Plus Valet Quam Lucet » — « Être plutôt que paraître ». Ici, on cultive le bonheur au quotidien dans un art de vivre luxueux, chaleureux et discret à la fois. Le personnel offre un service de première catégorie, attentionné sans être guindé, et prend parfaitement soin de nous. On ne pense plus à rien, juste à se laisser porter. Le calme, la douceur et le raffinement règnent.

Nos peignoirs blancs immaculés enfilés, direction le spa pour un moment bien-être des plus jouissifs. Piscine chauffée avec vue sur le château, sauna, hammam, fontaine de glace et espace détente, tout est là pour savourer le moment présent. Le Manoir travaille avec les produits de la Maison suisse Valmont et Babor et propose de nombreux soins selon l'envie. Suprême massage du dos, gommage au sel marin, soin pureté de la peau et bien d'autres.



Après une belle balade dans la nature environnante, rendez-vous sur la terrasse à la vue imprenable pour déguster un apéro maison composé du champagne Brut Réserve de la Maison Taittinger, de liqueur de cerises japonaise et d'espuma de litchi. Dès le début, la Maison Taittinger fut un partenaire de premier choix pour le Manoir, tant la philosophie des deux enseignes se rejoint dans les valeurs de famille, d'excellence et de savoir-faire. Ou pour citer les mots de la Maison : « Ne retenir que le meilleur, ne ressembler à aucun autre, sinon à soi-même, rechercher ce goût unique qui donnera le bonheur, l'espace d'un instant ou d'une vie. »

Direction le restaurant à présent, où le jeune chef Loïc Jambon nous accueille. Sa cuisine gastronomique se veut naturelle, simple grâce à la combinaison des meilleurs produits de la région et surprenante en affirmant une identité propre. L'originalité des préparations se dévoile avec, en entrée, le plat signature du chef, le vitello « tri-

nato » revisité avec de la truite, un parfait mélange de textures et de saveurs à la présentation soignée. Pour l'accompagner, le sommelier Maxime Germain nous propose le champagne Taittinger Les Folies de la Marquetterie, issu des vignes de chardonnay et de pinot noir qui entourent le château familial. Place ensuite à un homard bleu breton, sauce meurette, cassis, carotte et caviar Impérial Heritage. Un plat d'exception à accompagner d'un champagne d'exception, un Comtes de Champagne Grands Crus, fin et gourmand à la fois. Une soirée sous le signe de l'hédonisme et du prestige, qui ne s'oubliera pas de sitôt.

Après une belle nuit dans une literie confortable et moelleuse, il nous reste à apprécier un paisible petit-déjeuner avec vue sur le jardin. On prend le temps de savourer les produits locaux, rien ne manque et tout est délicieux ! De quoi clore cette parenthèse de bien-être épicurien de la meilleure des manières ! Une expérience à vivre, pour se détendre en profondeur dans l'excellence et la chaleur dont le Manoir de Lébioles a le secret.



## EEN DROOMPLEK MIDDEN IN HET BOS.

Niet ver van Spa hebben we een afspraak voor een ontspannend en gastronomisch weekend in het Manoir de Lébioles, een prachtig kasteel uit het begin van de 20e eeuw dat verscholen ligt in het hart van de Ardense bossen. Aan het einde van een prachtige, met bomen omzoomde privéweg ontdekken we de majestueuze architectuur van de plek. Er komt meteen al een gevoel van kalmte en welzijn over ons heen. Het in 1919 gebouwde kasteel werd in 2005 gekocht door de familie Lüssem, die het met elegantie en smaak verbouwd heeft tot een luxueus hotel-spa-restaurant.

De lobby is indrukwekkend met zijn hoge plafonds, een grote open haard, diepe banken en een gezellige, houten en lichte inrichting. De beheerder van het Manoir, Benoît Toussaint, laat ons de keizerlijke suite zien waar we de nacht zullen doorbrengen. Deze suite van 73 m<sup>2</sup> is een perfecte mix van oud en modern en belichaamt perfect de verfijning en luxe van het Manoir de Lébioles. De kamer heeft een prachtig hemelbed, een dubbele open haard, een zitkamer in de kasteeltoren en een prachtig uitzicht op de Franse tuinen.

We begrijpen meteen het motto van het huis: 'Plus Valet Quam Lucet' — 'Meer zijn dan schijn'. Hier wordt dagelijks geluk gecreëerd met een luxueuze, warme en discrete levenswijze. Het personeel biedt een eerste klas service, is oprecht attent en zorgt uitstekend voor ons. We denken nergens meer aan en geven ons over aan de kalmte, rustige en verfijnde sfeer die er heerst.

Met onze smetteloos witte badjassen aan, gaan we richting de spa voor een heerlijk moment van welzijn. Met een verwarmd zwembad met uitzicht op het kasteel, een sauna, een hamam, een ijsfontein en een ontspanningsruimte is alles aanwezig om van het nu te genieten. Het Manoir werkt met de made in Switzerland-producten van Valmont en Babor en biedt een breed scala aan behandelingen naargelang uw behoeften. Een ultieme rugmassage, een peeling met zeezout, een zuiverende reiniging van de huid en nog veel meer.

Na een prachtige wandeling in de omliggende natuur, nemen we plaats op het terras dat een adembenemend uitzicht heeft en genieten we van een huisgemaakt aperitief samengesteld uit de Taittinger Brut Réserve, een Japanse kersenlikeur en een espuma van lychee. Het Maison Taittinger was vanaf het begin de eerste keuze als partner voor het Manoir, omdat beide merken dezelfde filosofie hebben als het gaat om familiewaarden, uitmuntendheid en knowhow. Of om met de woorden van het Maison te spreken: "Alleen het beste vasthouden, op niemand anders dan zichzelf lijken, die unieke smaak zoeken die geluk geeft, voor een moment of een leven lang."

We vervolgen onze weg naar het restaurant, waar de jonge chef-kok Loïc Jambon ons verwelkomt. De gastronomische keuken is natuurlijk, eenvoudig dankzij de combinatie van de beste streekproducten en verrassend door het laten gelden van een eigen identiteit. De originaliteit van de bereidingen wordt duidelijk met het voorgerecht. De vitello 'truinato' met forel is een perfecte mix van texturen en smaken die met zorg gepresenteerd worden. Bij dit gerecht stelt sommelier Maxime Germain de Les Folies de la Marquetterie voor, een champagne van Taittinger gemaakt van de chardonnay- en pinot noir-wijngaarden die het familie-kasteel omringen. Vervolgens krijgen we een Bretonse blauwe kreeft met meurette, zwarte bessen, wortel en Imperial Heritage-kaviaar. Een uitzonderlijk gerecht dat vergezeld wordt door een Comtes de Champagne Grands Crus, een uitzonderlijke champagne die zowel fijn als gastronomisch is. Een avond die in het teken van hedonisme en prestige staat en niet snel vergeten zal worden.

Na een goede nachtrust genieten we van een rustig ontbijt met uitzicht op de tuin. We nemen de tijd om te genieten van de streekproducten, er ontbreekt werkelijk niets en alles is even heerlijk! Het is de perfecte manier om dit epicurische moment af te sluiten! Een ervaring die je moet beleven, heerlijk ontspannen omringd door de uitstekende en warme zorg die het Manoir de Lébioles als geen ander biedt.

**MANOIR DE LÉBIOLES**  
Domaine de Lébioles 1/5 - 4900 Spa  
Tel. : +32 (0) 87 79 19 00  
[www.manoirdelebioles.com](http://www.manoirdelebioles.com)

**LES CHAMPAGNES TAITTINGER**  
Imported for Belux by VA.S.CO Group  
[www.vascogroup.com](http://www.vascogroup.com)

Partner E-shop : [www.e-wines.be](http://www.e-wines.be)