

DOLCE vita

Texte: Véronique Isaac Castiau - Photos: Frédéric Raevens, sauf mention

Vue de la terrasse arrière surplombant un parc aménagé à la française, à flanc de colline.

LUXE & SÉRÉNITÉ À SPA

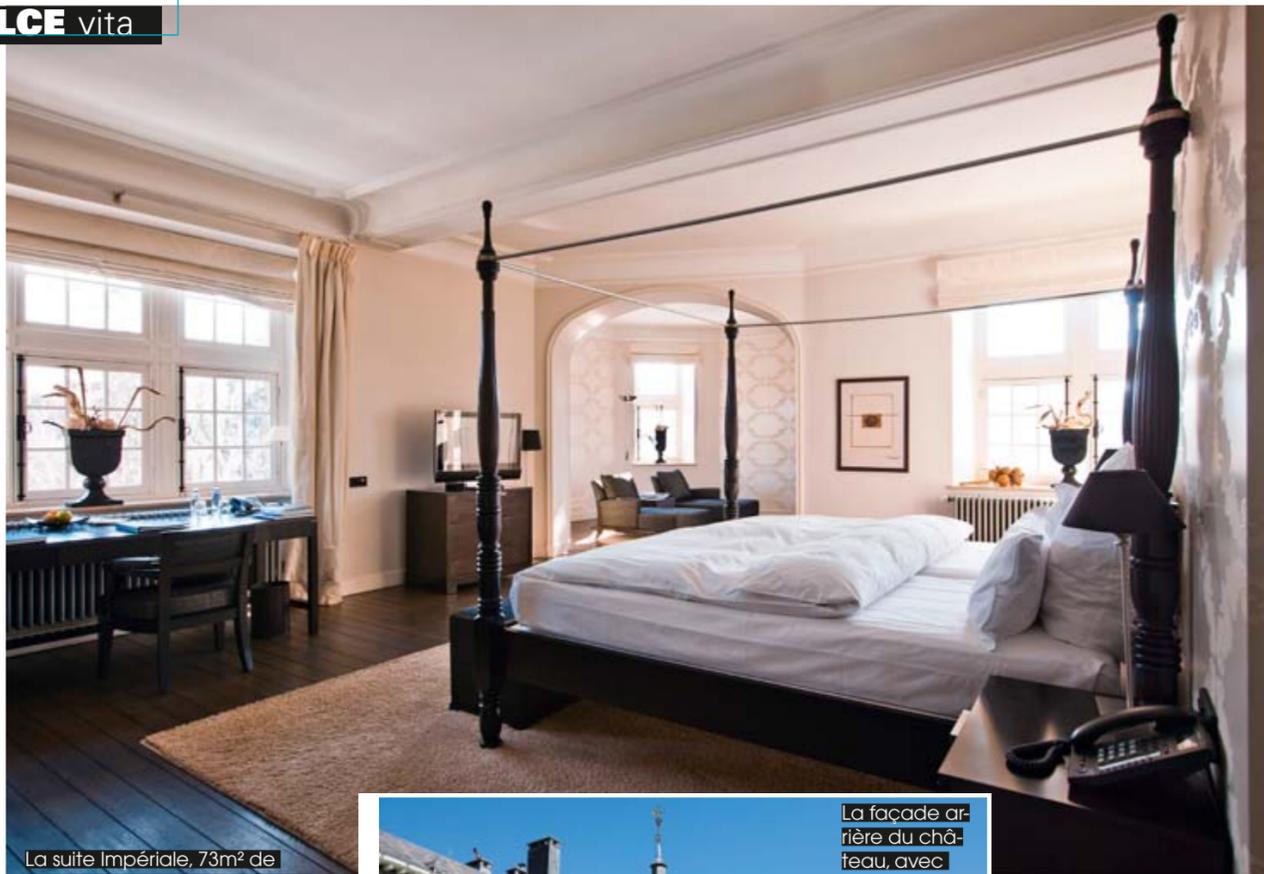
Avec ses *terrasses* surplombant les Fagnes, le MANOIR DE LÉBIOLES abrite 16 chambres, pas plus, et un *centre wellness 5 étoiles*.

LE DÉTAIL

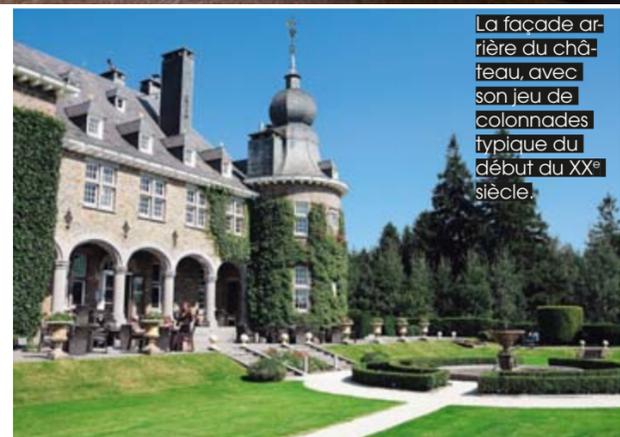
NUITÉE POUR DEUX à partir de 199 €, petit-déjeuner 16 € par personne. L'hôtel propose également des forfaits incluant des soins au spa et un menu

au restaurant. Ainsi, la formule «Le Voyage des Hédonistes Revisités» comprend une nuitée avec petit-déjeuner, une bouteille de champagne en

chambre, un menu 4 services, un massage corps relaxant et l'accès au spa. À partir de 229 € par personne, selon la période et la chambre choisie.



La suite Impériale, 73m² de luxe, est agrémentée de deux feux ouverts.



La façade arrière du château, avec son jeu de colonnades typique du début du XX^e siècle.



Le chef propose des desserts raffinés qui combinent des saveurs contrastées.



Olivier Tucki, originaire de Bourgogne, a fait ses classes au De Bijgaarden et au Sea Grill.



HARMONIE DES SENS

Au spa du Manoir de Lébioles, on trouve une piscine à débordement équipée de jets hydromassants et un coin repos vitré, où les chaises longues tutoient la nature environnante. Sur la terrasse en bois, on peut lézarder au soleil en peignoir, lové dans un grand sofa, une coupe de champagne à la main. À l'espace fitness, au hammam et au sauna, la pierre bleue omniprésente se fait cocoon. L'équipe wellness propose des soins et des massages raffinés (à pd 49 €). On a opté pour un massage de pure détente où les palpations expertes sont complétées par des pressions douces au ballon d'eau chaude (99 €).

La piscine à débordement est équipée d'une fontaine et de jets hydromassants.



Le vaste lobby plonge les visiteurs dans une ambiance d'après-chasse.

que paraître», autrement dit privilégié l'essentiel. Pas question ici de multiplier les possibilités d'hébergement. Au Manoir, seules seize vastes chambres ont acquis droit de cité, bénéficiant chacune d'un aménagement personnalisé. La propriétaire, ex-styliste, y a injecté son âme.

AU PLUS PRÈS DES SAVEURS

Au rez-de-chaussée, le bar aussi bénéficie d'un look à la fois chic et feutré. On opte pour un prosecco rosé qui nous ouvre l'appétit. On migre alors vers la salle de restaurant où on se laisse séduire par une table dressée dans la tourelle, en prise directe sur la nature environnante. À Lébioles, les délices culinaires font partie intégrante de la philosophie maison. Le chef français, Olivier Tucki, a

été repéré par les meilleurs guides gastronomiques (15/20 au GaultMillau!). «Soyons au plus près des saveurs, en accord avec nous-même et avec nos saisons, confie-t-il. Je ne dispose que d'un frigo, ce qui signifie que chaque jour, j'adapte ma carte aux produits du marché. Travailler en Belgique m'a ouvert sur une cuisine inventive, combinant les influences. Je me sens beaucoup plus audacieux ici qu'en France!» Dans l'assiette, on apprécie en effet ses associations de saveurs et de textures tout en contraste... réussi. Bravo pour l'œuf cuit à 63°C, rehaussé de truffes, hip hip hip! pour le bar moelleux accompagné de couteaux «aux accents du sud» et de mayonnaise de chorizo, mention spéciale pour le crémeux de noisettes torréfiées, glacé au cassis, servi en des-

sert. Nous terminons ces agapes l'estomac léger et l'esprit aussi grâce à une addition raisonnable (57 € pour un menu 4 services). Il est temps de rejoindre notre chambre pour une nuit de sommeil réparateur. Demain, une journée de bien-être et de soins nous attend au spa. De quoi poursuivre notre voyage hédoniste!

Manoir de Lébioles. Domaine de Lébioles, 1/5 à Creppe (4900 Spa). 087/79.19.00. www.manoirdelebioles.com.

C'est un lieu idéal pour se couper du monde. On arrive au Manoir de Lébioles par un chemin qui serpente à travers champs et forêt. Bucolique à souhait! On passe sous le porche et, à peine a-t-on pénétré dans la cour de ce «petit Versailles des Ardennes», qu'on se sent prêt à buller. Les yeux écarquillés, on pousse l'épaisse porte en chêne de la bâtisse, conscient que derrière elle nous attend un univers privilégié. Impossible d'être déçu: le lobby, magistral avec ses colonnades néo-classiques, son feu ouvert surdimensionné et ses canapés country, vit au rythme des flambées de bûches. Quelques pensionnaires affables, revenus d'une balade tonifiante, sirotent un thé aux épices, sur fond de musique lounge. L'imposant escalier en chêne nous mène à notre chambre, la n°1. Tout y est élé-

gant: les murs tendus de tissu moiré, les rideaux en organdi, le parquet à bâtons rompus, l'âtre d'époque habillé de métal martelé, quelques meubles contemporains et un bouquet qui embaume. La déco de la salle de bain est de la même veine: des murs recouverts de pierre bleue où s'intègre une douche à l'italienne et, trônant au milieu de la pièce, une baignoire-îlot rétro à la robinetterie design. Des larges fenêtres de la suite, on a une vue plongeante sur les collines environnantes; plus haut, l'horizon sans fin.

ÊTRE PLUTÔT QUE PARAÎTRE

Le château de Lébioles a été édifié au début du XX^e siècle pour le ministre Georges Neyts, fils naturel de Léopold I^{er}, selon la rumeur. L'actuelle propriétaire des lieux, la famille Lüssem, a fait sienne la devise gravée sur une des façades du bâtiment «Être plutôt