

???????



C'est avec l'accent du Chablis que le chef Olivier Tucki a dressé une table à l'image de ce manoir immergé dans 9 hectares de bois, avec ses chambres luxueuses et son centre de bien-être. Voluptueusement inspirée par une nature toujours en émoi, l'assiette se fait plus gourmande que jamais aux approches d'un mois d'août comblé par des champignons sauvages cueillis dans la forêt environnante. Car au Manoir des Lébioles, c'est le produit qui guide l'appétit, en suivant très bientôt le vol des palourdes et des premiers canards sauvages. Encore beaucoup d'été, déjà un peu d'automne.

AU MANOIR DES LÉBIOLES

La nature, grande inspiratrice d'une table d'exception

Philippe Fiévet

En littérature, il y a la quête du mot juste. En cuisine, c'est celle du produit. Telle pourrait être la comparaison d'Olivier Tucki dont la cuisine empreinte de sensualité et de créativité fait les beaux jours de ce manoir restauré avec passion par Anne Lüssem. Depuis 2006, son chef s'est intégré aux lieux jusqu'à l'osmose : la nature environnante est devenue la sienne, source de cueillettes et de produits offerts par la forêt et le terroir local. Il y a du potager dans l'air, mais aussi du gibier, des cèpes, des bolets ainsi que tout ce qui pousse ou frétille dans les environs, accommodés avec cette petite touche bourguignonne qui trahit les origines d'un chef dont les fourneaux illustrent à merveille la devise du manoir, "il vaut mieux être que paraître".

plus tannique de cerise et un gel de lait d'amande. Les mots croustillent et fondent en bouche tandis que les évocations se succèdent, tant le répertoire semble infini. Si, plus tard, dans la saison, perdreaux, chevreuil et faon seront de la fête, la mer prend constamment le relais, avec toujours le meilleur de la Bretagne en ligne de mire, à la manière de ce filet de rouget et sa compotée d'aubergine, poudre d'olives noires et jus de bouillabaisse parfumée aux petits pois en compagnie de foie gras poêlé et d'une julienne de fenouil. Et puis l'été, c'est aussi la saison des desserts, comme cette pêche de vigne pochée à la verveine, laquelle est cueillie le matin même parmi le potager du manoir.

Menus en fête

Manifestement, le chef entretient des relations privilégiées avec la nature, que ce soient les forêts ardennaises, les vignobles de son enfance ou la mer qui baigne les côtes bretonnes. Le terroir éveille chez lui des échos profonds tout comme le soin jaloux qu'il apporte au choix de ses produits. Ainsi, tous les jeudis, sa



Bretagne de coeur débarque au Manoir avec force homards, St Pierre, tourteaux et barbues. 'La qualité des produits, c'est notre signature', explique-t-il avec l'accent du bon vivant reconverti en terres ardennaises. Dans un tel contexte, le vin joue la carte du travail de vigneron plutôt que celle des appellations. L'Europe est au rendez-vous, essentiellement l'Italie, l'Espagne, la Loire, le Bordelais et, évidemment, la Bourgogne. Cette belle sélection aligne 250 références, avec quelques beaux flacons de prestige. Côté menus, le choix est délicieusement multiple : 57 € (4 services), 78 € (6 serv.) et 96 € pour ce 7 services de dégustation intitulé menu Confiance puisque le chef improvise en fonction des produits de première fraîcheur dont il dispose. D'un point de vue gustatif, c'est évidemment la voie royale à emprunter, en s'imprégnant de l'esprit des lieux. Parfaitement exquis !



Le sacre des saveurs de fin d'été

Olivier Tucki conte sa table avec la poésie d'un Giono. En ce mois d'été, c'est encore le règne des fleurs de courgettes farcies d'un confit de légumes de saison, 'une explosion de saveurs' avivée par un cru de langoustine, des langoustines poêlées et un lait de parmesan. On sent aussi les premiers appels des sous-bois dont les assiettes évoquent le décor, bientôt parées par des espuma de volaille aux giroldes, de petites meringues de cèpes ou encore un crémeux du même champignon 'histoire de varier les textures'. On évoque déjà les magrets de canard cuits à basse température et dont le gras est laqué pour contraster avec le moelleux de la chair, transfigurée par une émulsion à la Krieg, un jus



Manoir de Lébioles Domaine de Lébioles 1/5
4900 Spa (Creppe). 087 79 19 00 - Fax: 087 79 19 99
manoir@manoirdelebioles.com
www.manoirdelebioles.com