



MANOIR DE LÉBIOLES

Klein Versailles in de Ardennen



DANIEL GEERLETS

Ontspannen in een oord van rust en afzondering: dat kan in de heuvels van Creppe bij Spa, waar zich de prestigieuze Manoir de Lébioles verschuilt. Om de weg naar deze discrete luxe te vinden bel je, bij gebrek aan signalisatie, het beste vanuit de auto zodra je in Spa bent aangekomen. Het landgoed en het omliggende park ontvouwen zich achter aan een kilometers lange, door bos omzoomde oprit.

Het buitengoed van aanzien met de sierlijke bijgebouwen en het bijbehorende lusthof werden tussen 1905 en 1910 gebouwd door de architect George Neyt, die volgens de geruchtenmolen een buitenechtelijke zoon was van koning Leopold I. Tussen 2005 en 2008 liet een Duitse ondernemster uit de modewereld het gebouw restaureren en inrichten tot hotel met zestien ruime, warm ingerichte kamers en suites.

De Board Room is voorzien van infrastructuur voor vergaderingen, conferenties, recepties en feesten. Bij de manoir horen een spa, een wellnesscenter met zwembad en een gastronomisch restaurant. Manoir de Lébioles heeft geen Michelinster en is geen lid van Relais & Châteaux, maar zit toch elk weekend vol.

Aperitieven doe je in de bar of op de canapé bij het haardvuur in de ontvangsthal. Bij het drankje horen verzorgde maar niet altijd even



MANOIR DE LÉBIOLES

Domaine de Lébioles 1/5
4900 Spa (Creppe)
Tel. 087 79 19 00

Kader: buitengoed met kasteelallure

Onthaal en bediening: stijlvol en vriendelijk

Keuken: feestelijke gastronomie



lichte hapjes, zoals, kroketjes van Tomme-kaas, varkenspoot met emulsie van mosterd en bonbon van ganzenlever. Eten doe je in een gezellig gedecoreerde zaal met grote luchters, kandelaars en feestelijk gedekte tafels.

De chef-kok is Olivier Tucki en zijn bereidingen zijn seizoengebonden. De kaart afficheert een lunch (38 en 47 euro) en menu's van 68 tot 108 euro.

Sint-jakobsschelpdieren uit de baai van Saint-Brieuc presenteerde de chef bovenop een glazen stolp gevuld met schelpen, en werden succesvol gecombineerd met doodstrompetten, smeltend zachte ganzenlever, popcorn en puree van geroosterde pasta. Zeebaars van eerste kwaliteit met krokant gebakken huid lag in het bord met meschelpen met hazelnoten, espuma van schelpdieren, gefrituurd haar van knolselder, en werd aan tafel overgoten met een geurige fumet van selder. Dit gerecht was mooi en lekker. Het fijne vlees van reekalf voorzag de chef van wildsaus, emulsie van rode biet, wijnperzik, wilde veenbessen en crème van kersen.

Afsluiten deden wij met een drukke compositie van meringue van paddenstoel, gekonfijte kastanje, koek en ijs. Wij vonden dat er te veel mousses, emulsies en espuma's op tafel kwamen. De presentatie krijgt veel aandacht en is vaak spectaculair, wat goed past bij het kader. © PIETER VAN DOVEREN

ZET'JOE

Geert en Mireille Van Hecke sloten hun driesterrenrestaurant en openden 75 dagen later Zet'joe, Brugs voor 'hartelijk welkom'. De opzet is kleinschaliger, laagdrempeliger, informeler en goedkoper. De eetgelegenheid bevindt zich op een nieuwe locatie, die achteraan aansluit op Van Heckes bistro Refter. Zet'joe heeft de sfeer van een gezellig boetiekrestaurant. Men zit knus bij elkaar op banken. De kaart is beknopt. Er is een driegangenmenu met keuze voor 75 euro en een vijfgangenmenu voor 125 euro.

Langestraat 11, 8000 Brugge.
Tel.: 050 33 82 59.

Gesloten op zondag en maandag. www.zetjoe.be

BEERBUTLER

In november 2015 lanceerden twee jonge Belgische ondernemers Beerbutler, een onlineservice die artisanale bieren in een pakket tot bij de bierliefhebber brengt. Om het concept internationaler te maken, levert Beerbutler sinds kort viermaal per jaar pakketten met twintig exclusieve bieren in de EU. Het gamma focust op bieren van voraanstaande artisanale microbrouwerijen in de hele wereld, vooral 'limited editions'. In elk pakket zit een analyse van een van de bieren, opgesteld door zytholoog Kurt Gunst, die ook zorgt voor food pairing bij een van de bieren. Abonneren kan voor vier boxen maar individuele boxen en cadeaubonnen zijn ook mogelijk.

www.beerbutler.eu