

AU MANOIR DES LÉBIOLES

Olivier Tucki, entre tradition et innovation

Philippe Fiévet

C'est dans une nature sauvage que nous envie le monde entier que le Manoir des Lébioles épa- nouit sa haute silhouette de manoir, avec ses chambres et ses suites luxueuses ainsi qu'un centre de bien-être qui en est à la fois la perle et l'écrin. C'est également en ces murs que le chef Olivier Tucki, originaire de Chablis, a trouvé un rythme de vie propice pour exprimer son sens de la tradition et une âme d'artiste qui fait chanter les oursins de Bretagne ou des savou- reuses spécialités terre-mer unissant parfois les extrêmes. Entre contraste et ravissement, voilà un chef qui nous entraîne à travers ses menus dans une chasse aux trésors pleine de surprises.



Perdu en pleine nature, le domaine des Lébioles, c'est à la fois un parc à la française et un authentique manoir édifié pour Georges Neyt, fils naturel de Léopold I.

Il y a parfois entre les hommes et le bâti une sorte d'os- mose qui les fait renaître. C'est certainement le cas d'Olivier Tucki dont la destinée se confond avec celle du Manoir des Lébioles. Depuis cinq ans, le célèbre domaine restauré avec passion par Anne Lüssem possède également un restaurant gastronomique dont le chef est le même intarissable Bourguignon qui n'en revient pas encore d'avoir trouvé ici un nom et une histoire. Car la table du manoir porte son empreinte alors que, dans l'autre sens, la devise de l'auguste demeure, « il vaut mieux être que paraître », est devenue la sienne.

Une des meilleures tables gastronomiques de la région

Originaire du Chablis dont il a gardé la faconde, Olivier Tucki a d'abord officié à L'Espérance, à St Père-sous- Vezelay, à l'époque un trois étoiles réputé. Ensuite, il franchi la Manche pour s'installer à Londres avant de mettre le cap sur la Belgique. Aimanté par Bruxelles, il est second au Bijgaarden, passe ensuite rapidement au Sea Grill, travaille de concert avec Yves Mattagne, puis se voit confier par la maison Radison le restaurant Entre Terre et Mer à Spa. C'est en août 2006 que le Manoir ouvre sa table qu'Olivier rejoint aussitôt. Cinq ans ont passé et le Manoir des Lébioles s'est aujourd'hui imposé comme une des meilleures tables gastronomiques de la région. 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, sans oublier, en saison, les St Jacques et les huîtres. « La qualité des produits, c'est notre signature, explique-t-il avec l'accent du bon vivant reconverti en terres ardennaises. D'ailleurs, je prends un soin tout particulier à annoter la carte pour préciser les provenances. »

Noces entre l'Ardennes et la Bretagne

Répétant l'allusion à la devise qu'il a adoptée, Olivier Tucki définit son travail comme une cuisine de contraste, à l'image de l'architecture du manoir : une approche presque granitique – celle du produit - pour un écrin de luxe voluptueux, celle de la cuisine. Quelques spécialités vedettes se sont déjà fait jour comme l'œuf basse température en parmentier aux truffes d'été ou encore ces magnifiques oursins présentés en coque, sertis d'une mous- seline de vinaigre de xérès, le tout en compagnie d'une tartine de ciboulette et caviar belge. Manifestement, le Bourguignon veut rendre hommage au patri- moine gourmand du royaume et ne se prive pas de mettre en avant tel lard confit originaire d'une coopéra- tive bouchère de Malmedy (Porc Qualité Ardennes) avec une bouilla- baisse de petits pois nouveaux, homard et rouille de chorizo. Ce plat de printemps s'avère ainsi être un bel hommage au terroir local, pour des noces pourtant improba- bles entre les Ardennes et la Bretagne. Ailleurs, c'est la Bourgogne qui reprend le dessus, avec des sauces au chablis pour les huîtres pochées ou des sauces plus tanniques charpentant un pigeon rôti et sa farce d'abatis sur un crou- ton de brioche et crème de petits pois.

Olivier Tucki, un chef surdoué dont la cuisine conjugue originalité, saveurs et couleurs.

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

Menus en fête

Les desserts font également partie de l'enchantement : en attendant que les fruits rouges arrivent à maturité, la rhubarbe de nos jardins se tra- vaille en compote, en sorbet ou en macaron, « un délice en compagnie d'un riz au lait ! » Quant au chocolat qui fait rêver le monde, l'assiette inti- tulée Grands Crus de Chocolat ne laisse aucun doute sur l'aptitude du Bourguignon à les travailler en cor- net, en sorbet, en tartelette, en chaud ou en froid. Parmi ces succu- lences, 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 délicieuse- ment multiple. Les midis, du mer- credi au samedi, le menu Equilibre (44 euros, 3 services), constitue un excellent itinéraire qui emprunte de savoureux raccourcis ; les plus aver- tis se régaleront du menu Tradition et Innovation 4 ou 6 services (57 ou 78 euros) tandis que les puristes qui veulent dévoiler tous les trésors d'un répertoire aussi fourni adore- ront les menu Eveil des Sens en 7 services surprise (95 euros). Le der- nier mot revient au chef lui-même, intarissable sur le bonheur de s'ex- primer au beau milieu de la nature, d'aller, lui-même et son équipe, à la cueillette des champignons de la région, tout aussi prodigue en pieds de mouton, trompettes de la mort, armillaires couleur de miel, clyto- cibes, pieds bleus, cèpes et bolets. Il est vrai que la propriété de 9 hec- tares se prolonge au gré de trois cents hectares de forêts. Autant dire que, pour Olivier Tucki, c'est parmi ces frondaisons-là que se fredonne la ballade des gens heureux.

