



SPA

Le Manoir de Lébioles

La cuisine de haute volée d'un chef français qui combine tradition et innovation, dans un établissement où tout est luxe et volupté.

ROBERT NICOLAS



EdA - Jacques Duchateau

Caché dans les sapins des hauteurs de Spa, le Manoir de Lébioles est un hôtel restaurant fastueux où œuvre le chef français Olivier Tucki. Celui-ci a grandi dans une famille de vignerons de Chablis. Sur son curriculum vitæ : L'Espérance de Marc Meneau à Saint-Père-sous-Vezelay, le Connaugh Hotel de Londres, le Sea Grill d'Yves Matagne.

Il dresse ici une table magnifique, en parfait accord avec la majesté du lieu, mêlant harmonieusement la tradition et l'innovation. Les produits nobles y ont évidemment toute leur place : le meilleur de la pêche bretonne en direct d'Erquy, les viandes de Hugo Desnoyer, boucher parisien des stars, l'agneau de Lozère cuit sur la carcasse ou l'huître pied-de-cheval pochée dans un vin de Bourgogne.

Cette cuisine de haute volée sait aussi être proche de la nature et de son environnement immédiat. Le chef trouve dans les prés et la forêt alentour les herbes sauvages, les bourgeons d'épicéas, les champignons et les airelles. Son potager est celui de son voisin Michael Dossin qui lui fournit également les œufs du poulailler qui seront servis avec des giroles des bois du Manoir, des bettes et, plutôt que du parmesan, une crème de tomme de brebis bien séchée. Le lieu jaune est confit dans une croûte de jam-

bon d'Ardenne. Le cœur de ris de veau est fumé au foin bio du Chemin aux moutons qui grimpe à Creppe depuis Spa. La truite fario est présentée sur un galet ramassé dans la Hogne.

Olivier Tucki aime d'ailleurs jouer le contraste en plaçant la simplicité et le luxe sur la même assiette. Ainsi cet oignon qui a cuit toute une nuit sur un lit de gros sel, un plat d'hiver comme aurait pu l'imaginer Michel Bras sur son Aubrac. La simplicité, dans sa farce de purée de pommes de terre, poireaux croquants et lardons. Le luxe, dans le homard bleu qui l'accompagne. Trois menus sont proposés à 64, 79 et 83 €. Lunch à 36 ou 44 €.

Le Manoir de Lébioles, construit il y a une centaine d'années, a été acheté par Ann Lussem, une femme d'affaires d'Aix-la-Chapelle, qui lui a rendu sa splendeur, menant une restauration exemplaire et recréant les jardins. Le hall d'entrée et son escalier monumental ne manquent ni de chic ni d'ampleur dans leurs façons théâtrales : marbres et tissus élégants, hauts miroirs et colonnes majestueuses, objets rares et œuvres contemporaines. La salle à manger est tout en raffinement, les suites et chambres en luxe et volupté. La terrasse est aussi romantique que panoramique. Et sur le parking, à quelques minutes de Francorchamps, on compte souvent plus de Porsche que de Twingo.

Au menu

+ Asperges blanches et
pommade d'œuf, oseille des prés
et cueillette d'herbes sauvages,
sabayon à la moutarde Fallot
+ Saint-Pierre breton, le filet rôti
tout doucement sur la peau,
condiment citron et
crème de chou-fleur, sauce
vierge
à la ciboulette et bergamote,
râpée de bergamote fraîche
et croquant de chou-fleur
+ Agneau de lait de Lozère cuit
doucement sur carcasse
puis rôti à feu d'enfer
+ Les gourmandises de Louca

64 €

Manoir de Lébioles, 4900 Creppe
(Spa). Tél. 087 79 19 00.
Restaurant fermé le lundi et le mardi.