

# Le Manoir de Lébioles intègre le top des restos

Le Manoir de Lébioles fait désormais partie des restaurants les plus huppés de notre région. En effet, ce restaurant gastronomique spadois, qui décrochait la note de 15/20 dans le guide Gault & Millau en 2012, a reçu la cote de 16/20 pour 2013. Ils sont quatre à avoir décroché cette cote en région verviétoise. La nouvelle livrée du guide est sortie hier chez nous.

C'est une grande surprise et une très bonne nouvelle pour Olivier Tucky, le chef du restaurant, à qui nous avons appris la nouvelle hier soir.

"C'est un grand honneur dans la profession et une reconnaissance du travail que nous effectuons tous les jours, explique



Le Manoir de Lébioles décroche un 16/20 au Gault & Millau. ■ ARCH. GDS

Olivier Tucky. *Ce sont les sacrifices de chacun et l'envie de bien faire qui nous ont amenés là. Tout le monde se donne à 100 %. Même si ce n'est pas facile de travailler le soir et le week-end, quand on vit dans un monde où le confort occupe une grande place.*"

## LES RESTOS À 16/20

Olivier Tucky, d'origine française, souligne que cette progression du Manoir de Lébioles est aussi un remerciement envers sa propriétaire, Anne Lussem. Le Manoir de Lébioles était tombé dans l'oubli et c'est Anne Lussem qui l'a racheté en 2005, pour éviter la disparition de ce joyau du patrimoine spadois.

De gros travaux ont transformé

cet endroit en un lieu moderne et luxueux qui a ouvert en août 2006. Il cumule aujourd'hui les fonctions d'hôtel, de spa et de restaurant. Olivier Tucky en est devenu le chef coq, pour le plus grand plaisir des clients.

Grâce à ce passage de 15 à 16/20, le manoir de Lébioles intègre le top des restaurants verviétois. 16 est en effet la note maximale décrochée par des restaurants de l'arrondissement verviétois dans le Gault & Millau.

Avant le restaurant d'Olivier Tucky, on comptait déjà dans cette catégorie le Zur Post à Saint-Vith et l'Hostellerie Lafarque qui ont toutes les deux une étoile au Michelin, ainsi que le Cyrano à Waimes. «

MARYLIN BOVENS

## Le guide 2013

> **Évolutions:** plusieurs restaurants ont progressé dans le guide 2013. Il est question du Wadeux, à Charneux (Herve), qui a remporté la note de 13/20 en 2012 et obtient la cote de 14/20 cette année.

Le second restaurant à connaître une note plus favorable est le Manoir de Lébioles (voir ci-contre).

## > Nouveautés:

Dans notre région, trois restaurants font leur entrée dans le guide Gault & Millau. Il s'agit de la Table du terroir à Waimes et du Bistro d'Astrid à Aubel, qui arrivent dans la guide avec une note de 13/20. Enfin le Fiasko, toujours à Aubel, a reçu une cote de 14/20.