



# MANOIR DE LÉBIOLES

## L'indicible volupté de l'être

Philippe Fiévet



Les lieux privilégiés sont le plus souvent des dons illustres du passé. Ce patrimoine-ci a acquis ses lettres de noblesse dès ses origines puisque le manoir fut édifié au début des années 1900 par le fils naturel de Léopold 1<sup>er</sup>, Georges Neyt, au demeurant ministre et diplomate plénipotentiaire à Saint-Petersbourg. Après le décès du maître, la famille Dresse de Lébioles y élira domicile durant un bon demi-siècle avant que les Cauwels y tiennent un hôtel pendant les années 80 et 90. Mais c'est en 2006 que la renaissance de cette belle demeure est insufflée, en 2006, par Anne Lüssen qui fit bien plus que de lui redonner son lustre d'antan. On se retrouve donc aujourd'hui au sein d'un véritable palace, répertorié dans le top 10 des meilleurs hôtels de luxe en Belgique par Trip Advisor, et le seul en Wallonie dans ce classement.

### Chasse, terroir, champignons et framboises

Si le cadre participe à pareille élection - 12 suites et quatre chambres de rêve réparties dans les trois bâtiments constituant le manoir - le restaurant tenu par Olivier Tucki constitue un atout supplémentaire. Bourguignon de souche et spadois de cœur, voilà un chef qui s'est frayé un beau parcours à travers la table du Manoir. Nanti d'un 16/20 chez Gaut&Millau et choucou attiré du Guide Delta avec une quadruple toque et un Delta d'or pour 2014, c'est lui

qui a initié ce rapprochement de l'assiette avec une nature locale toujours en émoi, mettant, notamment, à profit les champignons sauvages cueillis dans la forêt environnante. Cet homme des cèpes et des promenades sylvestres dont s'inspirent directement ses menus, mise plus que jamais sur l'authenticité à portée de fourchette, pour ses légumes, ses écrevisses ou ses œufs grâce à des producteurs tout proches. D'autres viennent renforcer cette complicité du terroir, en particulier pour la chasse, 100% locale. Quant à son amour pour les produits nobles de la mer, c'est à travers un réseau d'amis pêcheurs d'Erquy qu'il peut compter sur des langoustines, bars de ligne, huîtres et homards de première qualité. De fil en aiguille, à mesure que son restaurant s'est imposé dans la région, Olivier Tucki s'est laissé aller à fleurir d'avantage ses assiettes ou à glaner des framboises pour lesquelles il supervise la cueillette dans la propriété. Un nouvel apéritif maison consacre d'ailleurs cette initiative d'un chef qui s'est intégré

Trois cents hectares de forêt aux alentours, seize chambres et suites, une ambiance de palace immergé en pleine nature, le tout desservi par une table sacrée Delta d'Or en 2014, le Manoir de Lébioles dépasse toutes les espérances en matière de plaisirs et de divertissement des sens. Son Spa vient d'ailleurs d'acquiescer tout récemment un appareillage révolutionnaire pour des soins liftés du visage. C'est dire si la quête du bien-être atteint ici son paroxysme.

aux lieux jusqu'à l'osmose, Jennifer, la sommelière, veillant à ce que le même écho emplisse le verre au gré d'une sélection riche de 250 références.

### Formules magiques

Si Olivier Tucki conte sa table avec la poésie d'un Giono, le centre bien-être exalte pour sa part la sensualité la plus extravertie. Jeux d'eau, piscine, jeux de miroir, tout est bon pour divaguer dans ce jardin des délices aquatique. Aux produits Carita pour les soins du visage s'ajoutent depuis peu ceux des Thermes marins de Saint-Malo pour les soins du corps. En exclusivité dans la région, cet appareillage alliant relaxation et modelage exfoliant avec renovateur. Ces soins CINETIC™ LIFT EXPERT 'CARITA' (renovateur) dépassent, paraît-il, tout ce qu'on peut imaginer en la matière. Cette nouvelle coquetterie du Spa promise à un beau succès peut évidemment faire partie des différentes formules de séjour en semaine, que ce soit une, deux ou trois nuits. Du Voyage des Hédonistes Revisités à celui de l'Amour Eternel, une déclinaison d'intitulés prometteurs vous est proposée, incluant nuitée, demi-pension, petit déjeuner, voire la bouteille de champagne dans la chambre et un ou plusieurs traitements de Spa. Ces suggestions, particulièrement intéressantes en semaine pour les mois de juillet et d'août, constituent de magnifiques opportunités, pour le corps comme pour l'esprit. Il sera alors temps de penser aux fêtes de fin d'année qui, ici, s'avèrent particulièrement magiques, menus de gala et illuminations incluses. Pour un Noël comme vous n'en n'avez jamais rêvé!

Manoir de Lébioles

Domaine de Lébioles 1/5 4900 Spa (Creppe)

Tél.: 087 79 19 00 Fax: 087 79 19 99

manoir@manoirdelbioles.com