

A LA CARTE

A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

MALLORCA

ARLBERG

RHEINLAND

NIEDERBAYERN



Mallorca-Special

*Die besten Hotels, Restaurants
und Beach-Clubs*

Heft 5 Mai 2018

Deutschland € 8,-

Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50

Belgien € 9,20, Spanien € 10,50

Schweiz SFR 11,00

Manoir de Lébioles

GOURMANDISE À LA LAURENT LÉVEILLÉ

Eines der schönsten Gebäude des architektonischen Erbes der Stadt Spa ist das zwischen 1905 und 1910 erbaute Manoir de Lébioles, das als „Kleines Versailles der Ardennen“ in die Geschichte eingegangen ist. Nach aufwändiger Sanierung wurde es im Jahr 2006 zum exklusiven Privathotel umgestaltet und verzaubert seitdem ein internationales Publikum mit diskretem Luxus, privater Atmosphäre und erstklassigem Service.

Von außen verspielt anzuschauen, strahlt das Manoir mit seinen großzügigen Grundrissen, den offenen Kaminen, gedeckten Farben und hochwertigen Materialien von innen Ruhe und Wärme aus. Die Philosophie des Hauses basiert auf der Vision eines Hotels von höchstem internationalen Standard, in wunderschönen alten Gemäu-

ern, an einem spektakulären, sehr privaten und abgeschiedenen Ort. Die sechzehn herrschaftlichen Zimmer und Suiten lassen keine Wünsche offen, verwöhnen mit individuellem Charakter und Flair. Eine nachhaltige Ansprache erhalten die Sinne überdies auch im hauseigenen Spa, welches von den vier Elementen Wasser, Luft, Feuer und Erde getragen wird.

Einen elementaren Teil der Hotelphilosophie bilden die kulinarischen Genüsse. Hauptanziehungspunkt für Feinschmecker ist das Gourmetrestaurant „Manoir de Lébioles“, in dem seit Oktober 2017 Laurent Léveillé das Küchenzepter schwingt. Der gebürtige Franzose ist seit rund zwei Jahrzehnten als Küchenchef in der gehobenen Gastronomie tätig. Léveillé begann eine Ausbildung in der Sterne-Gastronomie bei renommierten Köchen. So arbeitete er vor allen Dingen mit Jean-François Girardin (Meilleur Ouvrier de France 1993), 2 Michelin-Sterne, im „Ritz de Paris“; mit Jacques Rolancy (M.O.F 1996), 1 Michelin-Stern im „Windows Restaurant“ in London; mit Christian Faure (M.O.F 1997), Pâtissier im Restaurant „Le Cordon Bleu“ in London, oder auch Michel Roux Junior, mit Michelin-Stern für das Restaurant „Le Gavroche“ in London. Danach bereiste Laurent Léveillé ganz Europa und war in den feinsten Restaurants zu finden. Darüber hinaus entwickelte er Gastronomie-

Konzepte für Kunden wie Microsoft. Der auf internationalen Kochwettbewerben bereits vielfach ausgezeichnete Küchenchef – darunter der 1. Preis des großen Finales des Vereinigten Königreichs „The Disciples of Auguste Escoffier“ – setzt sich darüber hinaus massiv für die Förderung des Köche-Nachwuchses ein. Für die Küche des Manoir de Lébioles hat sich der smarte Franzose vorgenommen, die Produkte aus der Region durch kreative Kompositionen und überraschende Verarbeitung noch besser zur Geltung zu bringen und daraus natürliche, leichte Gerichte zu entwickeln. Bereits nach wenigen Monaten honorierte der Gault&Millau sein Können mit drei Hauben sowie 15 Punkten. Adäquate Begleitung finden seine Speisen in den vorzüglichen Weinen des sehr gut bestückten Weinkellers. Fazit: Ein rundum beglückendes Erlebnis für alle Sinne! ■

Manoir de Lébioles
Gastgeberin: Anne Lüssem
Domaine de Lébioles 1/5, B-4900 Spa (Creppe)
Telefon: 00 32 / (0) 87 79 19 00
Telefax: 00 32 / (0) 87 79 19 99
E-Mail: manoir@manoirdelebioles.com
Internet: www.manoirdelebioles.com
Ruhetage: Montag und Dienstag
Zimmerpreise: 199 – 549 Euro pro Zimmer,
Frühstück 19 Euro p. P.
Kreditkarten: American Express, Mastercard,
Visa, EC-Karte



Einen elementaren Teil der Hotelphilosophie bilden die kulinarischen Genüsse. Hauptanziehungspunkt für Feinschmecker ist das Gourmetrestaurant „Manoir de Lébioles“, in dem seit Oktober 2017 Laurent Léveillé das Küchenzepter schwingt. Der gebürtige Franzose ist seit rund zwei Jahrzehnten als Küchenchef in der gehobenen Gastronomie tätig. Léveillé begann eine Ausbildung in der Sterne-Gastronomie bei renommierten Köchen.



Für die Küche des Manoir de Lébioles hat sich der smarte Franzose vorgenommen, die Produkte aus der Region durch kreative Kompositionen und überraschende Verarbeitung noch besser zur Geltung zu bringen und daraus natürliche, leichte Gerichte zu entwickeln.