



Region Verviers Gault & Millau 2013

Manoir de Lébioles in den Kreis der Spitzenrestaurants aufgenommen

Das Manoir de Lébioles zählt fortan zu den feinsten Restaurants in der Region. Das Feinschmecker-Restaurant in Spa, das 2012 im Gault & Millau 15 von 20 möglichen Punkten erzielen konnte, wurde jetzt mit der Note 16/20 für das Jahr 2013 ausgezeichnet. In der Region Verviers gibt es nun vier Restaurants mit dieser Benotung. Die neue Ausgabe dieses Feinschmecker-Führers ist gestern bei uns erschienen. Wir durften Olivier Tucky, dem Chef des Restaurants, diese gute Nachricht gestern Abend überbringen. Für ihn war dies eine große Überraschung und eine überaus erfreuliche Neuigkeit.

„In unserem Beruf ist eine derartige Auszeichnung eine große Ehre und die Anerkennung der unermüdlichen Arbeit, die wir tagtäglich leisten“, erläutert uns Olivier Tucky. „Die Opfer, die jeder Einzelnen bringt, und das Streben nach Perfektion haben uns dazu verholfen. Auf den hundertprozentigen Einsatz jedes Beteiligten können wir uns jederzeit verlassen, selbst dann, wenn das Arbeiten am Abend und am Wochenende in unserer heutigen Komfortgesellschaft keine Selbstverständlichkeit ist.“

Die 16/20 Restaurants

Der aus Frankreich stammende Olivier Tucky hebt hervor, dass die Aufwertung des Manoir de Lébioles nicht zuletzt eine Würdigung der Leistungen der Eigentümerin Anne Lussem ist. Als sie das Manoir de Lébioles 2005 kaufte, um dieses Juwel der Architektur in Spa vor dem Verfall zu retten, war es längere Zeit in Vergessenheit geraten.

Umfangreiche Arbeiten gehen der Verwandlung in ein modernes und luxuriöses Gebäude, das im August 2006 eröffnet wurde, voran. Heute sind hier Hotel, Wellness-Bereich und Restaurant unter einem Dach vereint. Und zur besonderen Gaumenfreude der Gäste ist Olivier Tucky der Chefkoch in diesem Restaurant.

Dank dieser Aufwertung von 15 auf 16/20 gelangt das Manoir de Lébioles nun an die Spitze der Vervierser Restaurants. 16 ist nämlich die höchste Note, die bislang einem Restaurant des Bezirks Verviers im Gault & Millau verliehen wurde.

Bevor das Restaurant von Olivier Tucky mit dieser Note ausgezeichnet wurde, waren bereits dem Restaurant „Zur Post“ in Sankt Vith und der „Hostellerie Lafarque“, die beide einen Michelin-Stern haben, und dem „Cyrano“ in Waismes diese Auszeichnung zuteil geworden.

Der Guide 2013

Entwicklungen: Im Guide 2013 sind mehrere Restaurants aufgewertet. Es handelt sich um das Wadeleux in Charneux (Herve), das 13 von 20 möglichen Punkten im Jahr 2012 erhielt und in diesem Jahr nun 14 bekommen hat.

Das zweite Restaurant mit einer besseren Bewertung ist das Manoir de Lébioles (s. hierneben).

Neuaufnahmen: Drei Restaurants der Region haben in den Guide Gault & Millau Einzug gehalten. Dabei handelt es sich um das „Table du terroir“ in Waismes und das „Bistro d’Astrid“ in Aubel, die beide die Note 13/20 erzielten und schließlich das ebenfalls in Aubel gelegene „Fiasko“, das mit 14/20 bewertet wurde.

Quelle: Zeitung „La Meuse“ vom 13. November 2012.