



Le Manoir de Lébioles een smakelijk pareltje

Het dorpje Creppe bij Spa is typisch zo'n gehucht waar de tijd lijkt stil te staan. Relatief eenvoudige huizen rondom de kerktoren. Anders dan in de wijde omgeving van Spa, waar het wemelt van de grote villa's in typische bouwstijl. Voorbij Creppe lijkt de bewoonde wereld op te houden en beginnen oneindige bossen. Maar dan ineens kom je via een lange laan voor de poort van het schattige kasteel Manoir de Lébioles.

TERST Jo Cortenraedt en Maarten van Laarhoven FOTOGRAFIE Sergé Technau

Het relatief kleine maar smaakvol ingerichte kasteel heeft een aantal mooie hotelkamers, een luxe spa en een fantastische tuin. Maar wij komen deze keer voor het restaurant, dat relatief modern gemeubileerd is, alles in balans met het gebouw. De meer dan vriendelijke en natuurlijk getalenteerde Italiaanse gastheer Bruno verzorgt ons en de andere gasten van A tot Z, daarbij geassisteerd door een paar ingetogen serveersters. Bij een glaasje huischampagne (Taittinger) bekijken we de menukaart die relatief beperkt is, maar wel met een aantal mooie, uitgebreid beschreven gerechten. De prijzen zijn navent het decor: vier gangen doen bijvoorbeeld € 64 en zes gangen komen op € 83. De wijnkaart is bijzonder uitgebreid met een zeer brede collectie mooie huizen uit de Bourgogne en de Bordeaux, maar ook andere Franse streken en vooral ook Italië zijn goed vertegenwoordigd. Er zijn wel wat wijnen onder de € 50, maar het gros ligt daar boven, tot pakweg € 450.

Bij de amuses gaat de Franse chef Olivier Tucki (komende uit Chablis) meteen op de creatieve, hedendaagse toer met veel smaaksensaties en kleur. Zoals een oester in gelei en een gamba in fijngestampte groente. Vooral de stukjes stoofvlees in een schuimende wijnsaus vormen een bijzondere amuse.

Er volgt een optocht van maar liefst zes gerechten. Te beginnen met een stukje rauw gerijpt rundvlees 'Van Holstein' met foie gras en citroenkaviaar. Puur van smaak en onverwacht licht.

Hierbij drinken we een Reuilly 2014 van Domaine Cordiallat, jong en fris, voor de lunch wel zo aangenaam. Vervolgens een uit de vlakbij stromende rivier de Amblève geviste forel (althans een klein stukje) met mango en een vinaigrette van dennentakken. Dat laatste is een trouvaille.

De volgende vis komt uit de zee, de Saint-Pierre (zonnevis) en die is langzaam gebakken en mooi hard gebleven. Met citroenschilletjes, een crème van bloemkool en een saus van olie, bergamot en ui een genot.

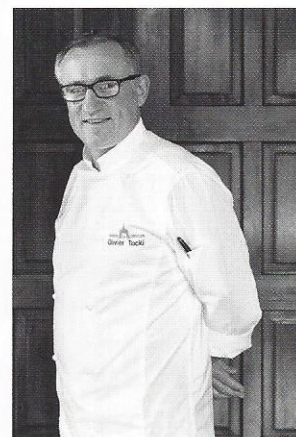
Ook bij het eerste vleesgerecht gebruikt de chef heel veel ingrediënten om er een keurrijk pallet van te maken. De kalfszwezerik is gerookt met hooi uit de omgeving en de saus van

zogenoeten 'jaune' wijn. Het rokerige effect is zeker merkbaar in de mond, al doet het onder in het speciale glas gedeponeerde hooi vooral dienst als decorum. De erbij geserveerde kleine girolles paddenstoelen (ook in de directe omgeving door het keukenteam geplukt) zijn heerlijk van smaak. We drinken er een lichte rode wijn Vin de Pays de Vaucluse 2010 bij, van het huis Santa Duc. Een perfecte combinatie met de gerechten.

De côte van het melklam uit de Pyreneeën is qua proportie gelukkig bescheiden uitgevallen. Het vlees is uitermate sappig en de groene crème-saus is vederlicht.

Of dat alles nog niet voldoende is, komt er ook nog een behoorlijk dessert dat doet denken aan 'La vie en rose' op basis van rabarber, met veel bosvruchten, sorbet, mousse en aardbeien. Een feestelijk plaatje als afsluiting van een feestelijke lunch.

De chef en zijn team doen enorm hun best om heel eigentijds te koken in een klassieke streek. Zeker het creatieve gebruik van veel ingrediënten uit de voor de deur gelegen natuur is knap. Afen toe is het trapezewerk misschien zelfs wat ver doorgevoerd, maar dat is eerder een vorm van enthousiasme en ambitie. •



- ★★★★ In elk opzicht uitmuntend
- ★★★★ Uitstekend restaurant, prima service en ambiance
- ★★★★ Creatieve keuken, aanrader
- ★★★ Interessant adres
- Gemiddelde keuken



LE MANOIR DE LÉBIOLES

Creppe, Spa T +32-(0)87791900
www.manoirdelebioles.com