

Cadred'exception

DÉCIDÉMENT, LES DISTINCTIONS PLEUVENT SUR CE DOMAINE MAGIQUEMENT IMMERGÉ DANS 9 HECTARES DE FORÊT : UNE COTE GAULT & MILLAU QUI CULMINE CETTE ANNÉE À 16/20 POUR SON RESTAURANT GASTRONOMIQUE, UN CLASSEMENT TOUT AUSSI FLATTEUR CHEZ TRIP ADVISOR CONSIDÉRANT L'HÔTEL COMME L'UN DES PLUS LUXUEUX DE BELGIQUE, SANS OUBLIER UNE FOULE D'ÉVÉNEMENTS PRESTIGIEUX COMME LE TOUT RÉCENT 'LÉBIOLES OPEN 2013'.

MANOIR DE LÉBIOLES Trophées sur le green

Philippe Fiévet



La félicité a un nom et loge dans une nature sauvage que nous envie le monde entier. Si l'on en croit les guides qui font autorité, il nous envie aussi cet hôtel aux 16 chambres et suites luxueuses qui se complète par un centre de bien-être et sa piscine intérieure lovée parmi la végétation, comme il nous envie sa table bourguignonne d'Olivier Tucki, récemment promu par le guide jaune et, du coup, faisant désormais partie du cercle très restreint des grands chefs du royaume. Les échos sont unanimes, le Manoir de Lébioles est aujourd'hui à la fois une table de référence et un hôtel d'exception dont il faut avoir connu au moins une fois dans sa vie l'indicible volupté des chambres.

Champagne, bolides et gastronomie

Dans le sillage de ses ambitions, ce Manoir classé 7^{ème} meilleur hôtel de luxe de Belgique- et le seul de Wallonie dans sa catégorie, organise de plus en plus régulièrement des événements à la hauteur du prestige qu'il incarne. Ainsi, pour la deuxième année consécutive, vient de s'achever le Lébioles Open 2013. Ce tournoi aux couleurs et à l'initiative du Manoir s'est déroulé au Royal Golf Club des Fagnes en partenariat avec le champagne Taittinger et Porsche Willich.

Outre la performance sportive, on a pu goûter au cocktail dînatoire préparé par Olivier Tucki, applaudir les performances et apprécier les prix offerts dont une nuit de rêve en suite Castellane, petit déjeuner princier et, le soir, menu 4 services, mais aussi des sacs Porsche et de généreux magnum Taittinger. Le prochain rendez-vous prestigieux sera musical. Le violoniste Michael Grube, spécialiste de Vieuxtemps et d'Eugène Ysaïe, tous deux enfants du pays, donnera un concert le 26 septembre lors d'une soirée de gala débutant à 17h30, laquelle sera suivie d'un dîner 3 services (109 euros le couvert, champagne et boissons comprises).

Des hédonistes aux amoureux éternels

Plus loin, le 22 novembre, une soirée Vigneron accueillera Luc de Conti, propriétaire de la Tour des Gendres en Bergerac, ainsi que monsieur Verhaege, propriétaire du Château du Cèdre, au cours d'un dîner illuminé par de fabuleux crus. On sera alors au cœur de la saison de chasse, avec des menus de circonstance donnant la part belle aux champignons des bois de la région et aux sauces tanniques charpentant, on s'en souvient encore avec émotion, un pigeon rôti et sa farce d'abatis sur un crouton de

brioche et crème de petits pois. A noter enfin dans son agenda la belle soirée Taittinger du samedi 7 décembre, en présence de Vitalie Taittinger en personne. La cuisine sera évidemment en fête, comme elle l'est tout au long de l'année, avec ses menus calqués sur le frémissement des saisons, 4 ou 6 services, à 59 ou 82 €. La semaine offre pour sa part de belles opportunités avec des packages intéressants. On pense au 'Voyage des hédonistes revisités' (à partir de 229 € par personne) ou au 'Voyage vers l'Amour éternel' (dès 339 € p.p.) comprenant nuitée, petit déjeuner, champagne en chambre, menu 4 services et 30 minutes de massage pour la première formule ou 2 heures de soins pour la deuxième. Le manoir s'ouvre également aux arts en prêtant ses cimaises à deux premiers peintres photographes réunis sous le label 'Blumay'. Un prétexte de plus pour un vernissage, des agapes et de nouveaux émois inédits.

Manoir de Lébioles

Domaine de Lébioles 1/5

4900 Spa (Creppe)

087 79 19 00

Fax: 087 79 19 99.

manoir@manoirdelebioles.com

www.manoirdelebioles.com

