



Entre les Fagnes et les Ardennes, parmi trois cents hectares de forêts sauvages, le Manoir fait le printemps dans une ambiance de palace immergé en pleine nature. Avec son restaurant remarquablement mis en lumière par la cuisine d'Olivier Tucki, son Spa, ses suites et ses chambres de rêve, l'impression dominante est un retour aux sources même du plaisir, loin du monde, en toute félicité.

PAR PHILIPPE FIÉVET

MANOIR DE LÉBIOLES PLACE AU PLAISIR !



C'est dans un écrin unique où l'abondance de conifères est, en saison, propice aux cèpes comme aux girolles que le Manoir de Lébioles s'est forgé un nom. Le chef, Olivier Tucki, y a ajouté sa sensibilité à fleur d'âme, en s'imprégnant si intimement des lieux que sa cuisine vit en osmose avec le paysage, son terroir, ses vallées et ses rivières.

citronné auquel s'ajoute celui, tout aussi rafraîchissant, de la sève de conifère. » On l'aura compris, la cuisine du Manoir reflète cette alchimie entre le cuisinier et la nature environnante, une nature qui enivre, qui inspire et qui nous fait nous retrouver nous-mêmes.

AGNEAU PASCAL ET GÂTEAU DE MORILLES

La démarche se poursuit en ce tout début de printemps avec le retour des asperges, rôties en compagnie d'une pommade d'œuf et des premières pousses d'ail des ours, « la première herbe du printemps qui apparaît, la neige à peine dissipée. » L'agneau pascal fait, lui aussi, figure de vedette : le chef la travaille en croûte d'herbes fraîches, avec des salsifis, des betteraves rouges et des oignons de Roskov. « Les morilles vont venir » annonce encore Olivier Tucki qui parvient à nous les rendre encore plus appétissantes dans un gâteau de morilles au parmesan et langoustines marinées avec une émulsion de vin jaune du Jura. La saison nouvelle va de toute évidence mettre le feu aux menus du manoir, pour lequel le chef imagine aussi une poêlée d'escargots avec un blé vert, jus de persil, moelle grillée et jambon de marcassin fumé. On succombe, rien qu'à l'énoncé !

MAGIE AQUATIQUE

Il va de soi que la qualité de la cave suit les développements de la carte avec une délicatesse consommée. Le

chef est originaire du Chablis et toute son enfance a baigné dans un milieu de viticulteur. C'est dire s'il connaît la chanson dont l'empreinte colore sa cuisine et dont on retrouve les accents au gré de belles et parfois rares étiquettes, à petits et grands prix, mais, toujours, axées sur le beau produit et le travail du vigneron. Mais le Manoir de Lébioles ne se limite pas à une table et à une cave, aussi remarquable soient-elles. Cette superbe bâtisse en pierre du pays est aussi dotée d'un Spa unique dans la région qui donne l'impression de s'abattre en pleine nature grâce à ses baies largement vitrées. 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. Le Spa, c'est l'affaire de Justine qui propose, avec son équipe d'esthéticiennes chevronnées, tout un catalogue de soins exquis. A ces plaisirs s'ajoutent ceux de l'esprit et des découvertes des environs, avec les promenades célèbres de la région de Spa et son mythique circuit des Sources. « Au Manoir de Lébioles, on est en plein milieu de la nature, au milieu de rien, ce qui est rare en Belgique. Cette part de vide donne l'impression d'accéder à une autre réalité. »



DE LA HOEGNE À LA TRUITE FARIO

« Nous sommes ici sur un terroir de schiste, explique-t-il avec gourmandise, et quand je travaille un produit telle que la truite Fario qui singularise à merveille les Ardennes, je la présente sur un galet charrié par la Hoegne toute proche ». Le poisson emblématique de la région a été préalablement mariné dans du gros sel et du genièvre, puis légèrement fumé avant d'être préparé avec une maquée de la ferme des Aris, « une ferme biologique sur les hauteurs de Dison ». La truite est alors parfumée aux bourgeons de sapin à peine éclos, « avec ce petit goût

Manoir de Lébioles Domaine de Lébioles
1/5 4900 Spa (Creppe)
087 79 19 00 Fax: 087 79 19 99
manoir@manoirdelebioles.com