



Que diriez-vous d'une parenthèse loin de tout, mais près de chez vous ? C'est ce que propose le Manoir de Lébioles, au cœur des belles forêts ardennaises. Cette adresse cinq étoiles fait partie du cercle privé des 10 meilleurs hôtels de Belgique tout en alliant histoire, gastronomie, et détente. What else ?

LE PETIT VERSAILLES DES ARDENNES

Le cachet du Manoir de Lébioles n'est en rien hasardeux : la bâtisse a en effet été construite entre 1905 et 1910, à l'initiative de Monsieur Georges Neyt, que l'on prétend être le fils illégitime du Roi Léopold I. En 1912, sa fille Mary Neyt a vendu le Manoir à un riche homme d'affaires Liégeois (Edmond Dresse) qui l'a occupé avec sa famille pendant 69 ans. Ensuite, en 1980, il a été vendu à une famille d'hôteliers avant d'être repris par une famille allemande au début des années 2 000, qui en a fait sa renommée. A l'heure actuelle, l'hôtel cinq étoiles comporte seize chambres (dont douze suites), un spa, un restaurant gastronomique, une bibliothèque ainsi qu'une salle de séminaire.

A noter que chacune des chambres est unique en son genre et possède son propre style et caractère. Un must !

LE CALME ET LA NATURE

« Être plutôt que paraître ». La devise inscrite sur les armoiries du Manoir de Lébioles reflète à merveille la philosophie de la maison. Il s'agit en effet d'un lieu idéal pour se ressourcer, profiter d'une vue magnifique, d'une bonne lecture ou encore d'un repos total. Car le maître mot du Manoir de Lébioles est bel et bien le calme. Pour encore plus de détente, un spa de première qualité vous accueille au sein d'une nature immaculée. Des esthéticiennes aux mains de fée vous proposent en outre des soins Babor et Valmont.

Le Manoir organise par ailleurs des événements phares dans la région, comme le tournoi de golf à Spa, ou encore des soirées de dégustation de vins...

Les chambres évoquent avec subtilité les vers de Baudelaire : « là où tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté' »



La gastronomie constitue l'un des fleurons du Manoir de Lébioles, à travers des plats tout en finesse et simplicité.

L'ART DE LA TABLE

Autre point fort du Manoir de Lébioles : sa gastronomie. Le chef Loïc Jambon propose en effet une cuisine éco-responsable, qui tend vers le « retour à la simplicité » et proche des producteurs. Les mets se composent de produits locaux, le tout majoré d'une touche de créativité, de finesse et de couleurs. « Nous allons bientôt commencer la saison du gibier à plumes avant de s'atteler au « gros gibier », confie le chef. En hiver, nous proposons aussi des Saint-Jacques, en suivant au maximum le fil des saisons.

Avec le sommelier Maxime Germain, Loïc Jambon forme une équipe jeune et dynamique qui souhaite surprendre les clients en créant un accord mêlant plats et vins. « Un jeudi par mois, nous proposons aussi un menu quatre services pour les moins de trente ans. Une façon de leur faire découvrir notre savoir-faire à prix abordables. »

Domaine de Lébioles 1/5 à 4 900 Spa (Creppe)
www.manoirdelebioles.com

📍 @manoirdelebioles

📍 @loic_jamb

📍 @grm_maxime

