

## Das kleine Versailles der Ardennen

### Wochenendreise zum Manoir de Lébioles bei Spa in Belgien

**Dîners Amical, 13. und 14. Juni 2014:** Das Manoir de Lébioles ist prächtig inmitten der Wälder der Ardennen gelegen und wird wegen seiner grandiosen Erscheinung auch als das kleine Versailles der Ardennen bezeichnet. Es bietet unberührte Natur, diskreten Luxus, private Atmosphäre und, ganz wichtig, die erstklassige Küche von Confrère Olivier Tuki, Maître Rôtisseur.



Aufgrund verwandtschaftlicher Beziehung zu der Eigentümerin des Schlosses, entschlossen sich einige befreundete Mitglieder unserer Bailliage spontan zu einer Wochenendreise nach Spa. Um es vorweg zu nehmen, es war ein begeisternd harmonischer und interessanter Besuch bei sehr freundlichen Menschen in Belgien. Auf der Anreise nutzten wir die Gelegenheit die renommierte Manufacture d'Orges in Francorchamps zu besichtigen. M. André Thomas führte uns in die Kunst des Orgelbaus ein unterstützt durch seine deutschsprachige Mitarbeiterin Larissa Harrer. Es war höchst interessant einen Einblick in dieses komplexe und kunstvolle Handwerk zu gewinnen.

Auf dem Manoir de Lébioles wurden wir fürstlich von der Eigentümerin Anne Lüssem und dem Hotelmanager Benoît Toussaint empfangen. Die Serviceleiterin Karina Hanses betreute uns großartig während unseres Aufenthaltes. Ebenso eindrucksvoll wie das Schloss sind die luxuriösen und geschmackvoll gestalteten Zimmer. Ein Ambiente zum Wohlfühlen.



Unsere kulinarische Tour begann am Freitagabend mit einem Champagnerempfang auf der Terrasse und einem bodenständigen, aber doch elegant zubereitetem Menu: Carbonnade de Boeuf „À la bière Trappistes Rochefort“, Truite „Arc-en-Ciel“ und Fromage, begleitet von einem 2013er Vouvray der Domaine des Aubuisières, einen 2012er Faugeres der Abbaye Sylva Plana und dem berühmten belgischen Bier. Für Unterhaltung sorgten das touristische Multitalent Gaëton Plein und Serge de Lucca auf dem Akkordeon.

Am Samstagmorgen führte uns Gaëton Plein durch die schöne Landschaft der Ardennen, die Kur- und Kasinostadt Spa mit ihren Mineralquellen, sowie eine Miro-Sonderausstellung. Ein leichtes Déjeuner wurde uns

äußerst liebenswert im Restaurant La Tonnellerie serviert. Danach gab es Shopping oder Ausspannen im Hotel und seinem umfassenden Spa-Bereich.

Beim Dîner Amical am Samstagabend lernten wir die hohe Kochkunst von Olivier Tuki kennen. Im Anschluss an den Champagnerempfang auf der Terrasse servierte das ausgezeichnete Serviceteam die „Begegnung von Lachs & Bergamotte“, Bretonischen Hummer, „Lieujaune“ aus kleinem Fang, ein sehr kreatives Gericht von weißem Spargel, das Milchlamm aus Lozere IGP und die Frühlingskollektion, eine Variation von Köstlichkeiten zur Nachspeise. Die perfekt abgestimmten Weine beinhalteten einen 2012er Reuilly der Domaine Cordailat, einen 2012er Macon Roches Blanches und einen 2011er Montepulciano Villa Medoro.



Nach den beiden hervorragenden Dîners waren aus Gästen Freunde geworden. Confrère Olivier Tuki ehrten wir mit der Laudatio des Baillis Dieter Ullsperger und der Übergabe unserer Plakette im Samtetui. Beide Brigaden erhielten unsere Urkunden. Nach guter Nachtruhe und ausgiebigem Frühstück fuhren wir höchst zufrieden nach Hause ins Rheinland mit der Überzeugung, dass solch schöne und harmonische Kurzreisen sehr angenehm sind und wiederholt werden sollten.

Text: Dieter Ullsperger, Vice Chargé de Missions  
Fotos: Vera Aschenberg, Vice Chancelier / Argentier