

Le Manoir de Lébioles



A moins de deux heures de route de Bruxelles, logé dans un parc naturel de 700 hectares, formé par d'épaisses forêts, se dresse l'un des plus beaux fleurons du patrimoine architectural de la ville de Spa: le *Manoir de Lébioles*. Construit, entre 1905 et 1910, par Georges Neyt – que l'on prétend être un fils naturel du Roi Léopold I^{er} –, le manoir a été racheté, en 2005, par Anne Lüssem. Après plus d'une année de transformation – en préservant jalousement l'âme centenaire du manoir – «Le Petit Versailles des Ardennes» a retrouvé toute sa splendeur d'antan.

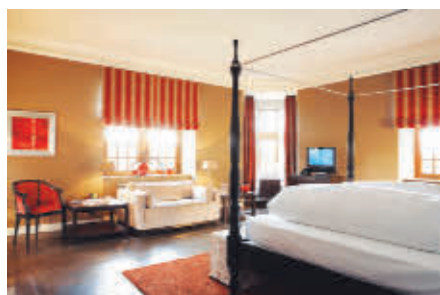
Dans cet environnement privilégié, s'est installé, depuis septembre 2006, un hôtel 5* de seize suites. Dès l'arrivée, on apprécie l'excellence de l'accueil de Benoît Toussaint. Ici, où tout se décline au plus-que-parfait, règne un élégant parfum de luxe discret. Un majestueux escalier en bois conduit au Salon Bibliothèque, ainsi qu'aux suites feutrées et raffinées, tantôt classiques, tantôt contemporaines. Mêlant habilement les styles, le

produits ; une justesse des recettes, des cuissons et des assaisonnements procure de belles sensations visuelles et gustatives. En salle, le service s'effectue avec classe, distinction et un professionnalisme parfait. La carte recèle de belles propositions vineuses. Le Manoir de Lébioles, c'est aussi pénétrer dans un monde de beauté et de bien-être avec son Spa conçu selon quatre éléments: eau, air, feu et terre. Vitalpool avec jets et matelas hydromassants, cascade d'eau et Jet stream, sauna, hammam, fontaine de glace, espace beauté, cardio & fitness, piscine... Cette grande demeure se prête aussi à l'organisation de conférences, réceptions et fêtes, grâce à ses deux salles de 25 à 40



places assises. L'hôtel dispose d'un vaste parking et l'hélistation offre un accès aérien. Le Manoir de Lébioles, un écrin feutré cultivant un havre de plénitude... ■

salon où crépite la cheminée est superbe, le bar intime: tout repose sur les beautés d'hier et d'aujourd'hui. Ce lieu qui cultive un classicisme intemporel, abrite aussi un restaurant de 50 couverts. Depuis octobre 2017, Laurent Léveillé en est le chef exécutif. Fort de son expérience acquise au Ritz à Paris, au Windows, au Gavroche et au Pont de la Tour à Londres, il contribue à la magni-



Manoir de Lébioles – Domaine de Lébioles 1/5 – 4900 Spa (Creppe) – ☎ 087 79 19 00 www.manoirdelebioles.com

C.F.

La Nescafé Dolce Gusto Piccolo XS

Il y a dix ans commençait une belle histoire... Une histoire de design et de goût, d'amour et de saveurs, entre *Nescafé Dolce Gusto* et les amateurs de café en Belgique. Aujourd'hui, par la qualité et la diversité des boissons proposées, *Nescafé Dolce Gusto* a convaincu un ménage sur cinq en Belgique et l'histoire n'est pas prête de s'arrêter. En 2009, *Nescafé Dolce Gusto* créait sa première machine qui offrait l'expérience «Coffee Shop» à la maison. Grâce à son design, à la fois élégant et accessible, elle a naturellement trouvé sa place dans toutes les cuisines. Ensuite, le style audacieux et compact de la *Piccolo* s'est marié à tous les styles et a conquis les Belges, puisqu'elle est devenue la machine à capsules la plus vendue dans le pays.

Une décennie plus tard, la *Piccolo* a été entièrement repensée: elle

garde son côté design mais gagne en innovation et en technologie. Encore plus petite, elle est simplissime d'utilisation, facile à rem-



plir, à utiliser et à nettoyer. Elle a aussi un style absolument unique. Malgré sa petite taille, la *Piccolo XS* permet de préparer autant de boissons différentes que les machines de plus grand format, le tout avec la qualité professionnelle reconnue de *Nescafé Dolce Gusto*.

Espresso, cappuccino, lungo, flat white, latte macchiato, thés, chocolats chauds, gamme 100% Bio Absolute Origins et même cinq nouvelles références dans la Collection Starbucks se préparent avec la nouvelle machine *Nescafé Dolce Gusto Piccolo XS*. Cette machine à café est disponible, en trois coloris différents, dans les magasins d'électroménager et de petit électro. ■

D.T.

Guide Delta Bruxelles 2019-2020

Pour la 42^e édition du Guide Delta Bruxelles & Périphérie, ce sont 980 restaurants, hôtels et salles de séminaires soigneusement sélectionnés dans tous les quartiers, de tous les genres et tout niveau de prix, qui sont recensés. Septante nouvelles adresses entrent dans le guide qui compte aussi 60 disparitions par rapport à la précédente édition. Pour la deuxième année consécutive, une rubrique «Les bons plans du Guide Delta» figure dans l'ouvrage: une soixantaine de restaurants considérés – par les chroniqueurs du guide – comme «indispensables à découvrir» et qui sont classés en quatre catégories (trendy, gastronomique au bon rapport qualité/prix, les incontournables et les prix sympas). Et cette année encore, un Passeport Découverte est inséré au centre du guide: 45 adresses gourmandes, choisies dans différentes catégories (table gastronomique, bon rapport qualité/prix, coup de cœur et beau cadre) proposent une réduction de 30% sur l'addition (hors bois-

sons) avec un maximum de 50 € de réduction par table. Ce passeport est valable jusqu'au 30 juin 2020. Le Guide Delta Bruxelles & Périphérie 2019-2020 est vendu en librairie (27,75 €) et complété par le site www.deltaweb.be.



La parution du guide est aussi l'occasion de décerner les «Delta de la Gastronomie». Le restaurant Hispania Brussels, au Sablon à Bruxelles (Andrian Mancheno), a reçu le Delta d'Or. Le Delta d'Argent est attribué au restaurant Origine à Etterbeek (Xavier Lizen). Et L'Atelier de Willy à Bruxelles (Bogdan Streinu)

remporte le Delta de Bronze. Les Delta par spécialités sont attribués à Bissetoun (cuisine iranienne), Chez Anesti (cuisine grecque), Pré de Chez Nous (cuisine bistro-nomique), Mon Fou d'Mari (cuisine belge), De Bruxelles et d'Ailleurs (cuisine du monde), Gallery Resto-Boutique (cuisine vietnamienne), Osteria Romana (cuisine italienne) et Tang Dynasty (cuisine chinoise). ■

L.B.