

Manoir de Lébioles

A la rencontre d'Olivier Tucki, le chef talentueux du Manoir de Lébioles, un des fleurons du patrimoine architectural et gastronomique de Spa.

Olivier Tucki, quel a été votre parcours avant de devenir chef du Manoir de Lébioles ?

« Je suis originaire de Chablis, en Bourgogne, et j'ai fait l'école hôtelière à Paris. J'ai ensuite fait mes armes chez Marc Meneau, à L'Espérance (Vezelay), avant de vivre une expérience inoubliable au Connaught Hotel, un palace londonien. J'y étais sous-chef dans une brigade de 50 cuisiniers ! »

Puis, vous êtes arrivé en Belgique...

« D'abord comme second au restaurant De Bijgaarden, 2 étoiles au Michelin. Puis j'ai atterri au Sea Grill chez Yves Matagne. J'ai prolongé alors au

Radisson SAS Balmoral de Spa, et me voici au Manoir ! »

Quelles sont vos priorités dans votre cuisine ?

« Ma cuisine de produits est axée sur la qualité et l'authenticité. Les poissons et crustacés arrivent de Bretagne, l'agneau bio est élevé dans les Pyrénées, ... Je vise une cuisine entière, contemporaine. Une gastronomie du cœur... Tout ce que nous faisons, nous l'aimons ! Tout est fait maison, du pain aux mignardises, et le saumon est fumé sur place. »

Citez-moi quelques incontournables de la carte de printemps...

« Les fameux œufs cuits à basse tempé-



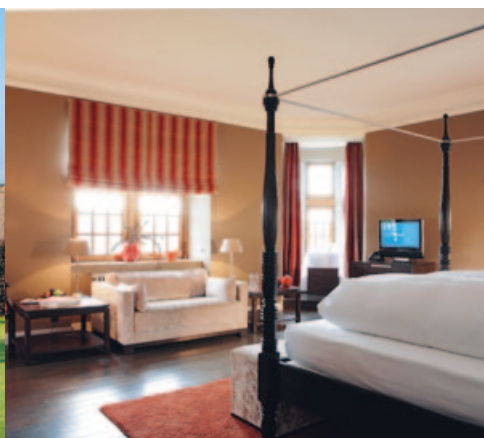
rature à la truffe du moment auront toujours la cote. Comme plats typiquement de saison, il y a les asperges de la région aux morilles, mousseline au vin jaune. L'épaule confite 8 heures en Parmentier de truffe. Le carré d'agneau basse température, garniture printanière. Et mes petits pois et fèves des marais sublimes dans les recettes du moment. »

Venant de Bourgogne, vous devez nourrir une vraie passion pour les meilleurs vins ?

« Bien sûr. Je suis épaulé par notre sommelière Elodie Bouckaert. Nous nous intéressons aux hommes derrière les vins, aux expériences des vignerons. »

Comment décririez-vous le manoir ?

« Il est surnommé le Petit Versailles des Ardennes... C'est un bâtiment centenaire au cœur des forêts ardennaises. Ses suites ont autant de cachet que sa gastronomie, son espace Wellness est une référence, et par beau temps, les visiteurs s'installent sur l'une des plus jolies terrasses de la région ! »



Manoir de Lébioles

Domaine de Lébioles 1/5

4900 Spa (Creppe)

Tél. 087 79 19 00

Fax: 087 79 19 99

www.manoirdelebioles.com

manoir@manoirdelebioles.com