

Un café et l'addition: L'hôtel des bains ou la douceur de vivre

GÉRY DE MAET Publié le samedi 04 novembre 2017 à 08h36 - Mis à jour le samedi 04 novembre 2017 à 08h37



LIÈGE Face au lac de Robertville, au milieu du Parc Naturel des Hautes Fagnes, se trouvent un charmant hôtel et son restaurant gastronomique à la cuisine raffinée. [ery](#)

Contrairement au Français, le Belge répugne à faire de la route pour découvrir une bonne table. Pourtant, lorsque l'occasion se présente d'aller dans les Fagnes tester l'Hôtel des Bains&Wellness, on mesure à quel point la Belgique est petite. Une heure trente après avoir quitté la capitale, on se retrouve au Signal de Botrange dont on se souvient qu'il est le point culminant du pays. De là, le lac de Robertville n'est plus très loin. Été comme hiver, le site attire de nombreux visiteurs, venus pour les promenades dans ce magnifique cadre naturel.

Juste en face du lac est logé un charmant endroit, l'Hôtel des Bains&Wellness. Cette maison de caractère ardennais en pierres du pays a été entièrement rénovée, il y a une dizaine d'années par Jean-Pierre et Elisabeth Robert-Rey pour devenir un lieu dédié au bien-être et à la douceur de vivre.

Aujourd'hui, leur établissement est le premier hôtel belge à avoir été sélectionné par le groupe d'Alain Ducasse Châteaux et Hôtels Collection.

Le Centre de Bien-être et le Spa Nuxe apportent une détente bienvenue aux citadins stressés.

Une adresse de cette qualité ne se conçoit pas sans un restaurant haut de gamme. C'est le chef Samuel Blanc qui a repris les fourneaux depuis le mois de mai.

Ce talentueux cuisinier français originaire du Jura a travaillé à l'Hostellerie Lafarque (Pepinster) où il décrocha une première étoile avant de rejoindre le Selys, le restaurant de l'hôtel Crowne Plaza à Liège.

Sa cuisine est infiniment créative. Son amour des beaux produits n'a d'égal que son talent pour associer les saveurs de manière très personnelle.

Voici, afin de mettre l'eau à la bouche, le grand menu proposé à la clientèle pour 94 € : Saint-Jacques de la baie d'Erquy (poivre de Sansho, jeunes pousse, shizo rouge), Homard breton (céleri, coriandre, citronnelle), Foie gras de la Canardière ((épinard, coings, cabernet sauvignon, gaudes), Biche des Ardennes (chou rouge, panais, romanesco, thé Lapsang souchon), Blanc bec de Waimes (façon cheese cake revisité, baies de sureau, granny smith).

Même si ce n'est que le temps d'un savoureux repas, vous ne regretterez vraiment pas d'avoir poussé une pointe dans ces Fagnes pas si lointaines que ça.

Hôtel des Bains&Wellness

Lac de Robertville, Haelen, 2 4950 Robertville

Tél. : 080/67.95.71 www.hoteldesbains.be

Géry De maet

Dernières dépêches

11h14 | AFP

Turquie: plus de 100 arrestations lors d'une vaste opération anti-EI à Ankara

(mise à jour)

11h02 | AFP

Charte de la diversité: l'égalité femmes-hommes devenue prioritaire

10h54 | BELGA

Ouverture de trois centres de prise en charge des victimes de violences sexuelles (mise à jour)

[Les dernières 24h >](#)

Les derniers articles de ParisMatch.be

Yémen : La famine pourrait faire des « millions de victimes »

Quand Barack Obama est convoqué au tribunal pour être juré

Syrie : la dernière ville aux mains de l'EI encerclée par le régime

Facebook

