Paris Match "Les carnets" - 17 nov 2011

Et si on s'offrait une VIRÉE ?

Marc Samain

Quoi de plus grisant que de partir à la découverte d'un petit hôtel de charme au bord d'un lac, de prendre le temps d'une balade à travers landes, tourbières et forêts ou de déguster un Mojito coffee d'exception? What else, George ! Si, une expo qui défraie la chronique....

Idéalement sité au bord du lac de Robertville, l'hôtel jouit d'une belle quiétude

Merveilleusement situé à deux enjambées du plateau des Hautes Fagnes, un joyau de la nature, et bordé par le lac de Robertville, l'Hôtel des Bains a subi, il y a quelques années, une métamorphose des plus réussie. Et l' automne, saison du bien-être, est certainement la période idéale pour s'offrir une escapade-plaisir dans cet hôtel de caractère tout en découvrant la beauté des paysages les plus envoûtants de Belgique.

C'est grâce à l'enthousiasme et au savoir-faire d'Elisabeth et Jean-Pierre Robert, un jeune couple issu de l'hôtellerie et du tourisme, que cette ancienne maison ardennaise a été métamorphosée en un petit cocon douillet où il fait bon se laisser choyer. Jugez plutôt : l'ensemble des chambres (dont deux superbes suites de 40 m²) ont été rénovées et aménagées avec goût, la plupart avec vue sur le lac, certaines avec un petit salon et une terrasse... Le centre Wellness (avec piscine chauffée, cascade hydromassante, jacuzzi, sauna, hammam...) propose des massages, soins de visage et du corps ou des séances de balnéothérapie. Côté restaurant, la grande salle à manger avec feu ouvert, qui communique avec le salon et le bar, donne sur le jardin et le lac. Vous y dégusterez la cuisine du patron, simple et raffinée. Vous l'aurez compris : les occasions de détente ne manqueront pas entre la terrasse en bois, le jardin, le lac...et l'environnement naturel exceptionnel de la région. Un peu plus loin, le château de Reinhardstein, les Fagnes, Eupen, Montjoie (et son célèbre marché de Noël) sont certes des lieux à découvrir également quand Dame Nature revêt sa belle parure, quand un soleil peint les forêts des plus lumineuses nuances d'or et de cuivre...

Hôtel des Bains et Wellness
Lac de Robertville, 2 Haelen - 4950 Robertville - 080/679 571. www.hoteldesbains.be

Viva Zacapa : Rum in Good Spirit

C'est notre chroniqueur Alain Vervoort qui vous le dit : le café de Grand Mère, c'est terminé ! Aujourd'hui, l'offre se décline à l'envi : Espresso, Caffe Lungo, Cappuccino, Macchiato, Flavoured Latte...
What else, George ?

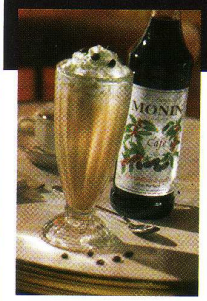
Pour les habitués de l'Eurostar ou du Continent Outre-Atlantique, cela fait longtemps qu'ils jonglent avec ce nouveau vocabulaire. A tous les coins de rue, les aficionados du café à emporter connaissent les chaînes Costa, Caffe Nero sans oublier le Number One incontesté : Starbucks. L'engouement est tel que quelques fêlés de l'Arabica ont ouvert dans les quartiers les plus Hype des Coffee Corner qui méritent vraiment le détour. Un bel exemple, Kaffeine près de Oxford Circus, un petit espresso bar, super pointu, qui est tenu par un ancien Champion du Monde. (www.kaffeine.co.uk). Chaque année, divers championnats du monde sur le café sont organisés dont le Belgian Coffee Education qui permet aux lauréats de se présenter au Mondial. Le moins que l'on puisse dire, c'est que le belge n'est pas assez chauvin.
En effet, qui sait que nous détenons deux champions (Peter Hernou en Latte Art et Jeroen De Corte couronné l'an dernier en Coffee in Good Spirit) et un vice-champion du Monde (Gérard Meylaers) ?

Quelques explications pour les non avertis... Quatre disciplines permettent aux candidats de démontrer leur savoir sur ce chaud breuvage :

- Concours **Barista** : préparer 4 espressos, 4 Cappuccinos et 4 Signatures Drinks, le tout doit être exécuté en 15 minutes maximum
- **Latte Art** : réaliser des dessins sur un Latte avec de la mousse de lait. Etonnant les résultats obtenus avec simplement du café et du lait.
- **Cup Tasting** : reconnaître les origines des différents cafés présentés, les candidats peuvent être comparés à des 'sommeliers du café'.
- **Coffee in Good Spirit** : concocter des cocktails à base de café

2 cl Sirop de Mojito Mint Monin
4 cl Rum Zacapa 23 méthode Solera
12 cl Lait entier
Glaçons et Blender
4 cl Cafés froid (à verser au milieu du verre Barista de Durobor)

Une recette de Gérard Meylaers : **Mojito Coffee**



Pour préparer son cocktail, notre Limbourgeois, roi du mélange caféine, a sélectionné un Rhum d'exception : le Zacapa 23. Partant du principe qu'un cocktail Premium ne peut contenir que des ingrédients Premiums, ce Ron vieilli en méthode Solera s'avère un choix judicieux. L'art du vieillissement de ce nectar se fait lentement dans les montagnes et les volcans du Guatemala, à plus de 2.300 mètres au-dessus du niveau de la mer. La 'part des anges' y étant moindre, le processus supervisé par le Maître assemblieur Vazquez Lorena laisse le temps aux arômes et aux saveurs de bien se fondre avec les différents bois de fûts. Ce qui n'est pas un luxe quand on sait qu'après être resté en fûts traditionnels de Bourbon et de Sherry, Zacapa 23 passe également par des fûts de Pedro Ximenez. Cela lui donne une belle complexité. Ses caractéristiques de miel, de butterscotch et de boisé se marient parfaitement avec les saveurs d'un bon café.

Rum Aficionado ?

Info primeur pour les amateurs, le premier 'Festival de Rhums & Latin Spirits' en Belgique se déroulera en août 2012 à Bruxelles. Plus d'infos à venir et pour les plus impatients, un mail adressé à alain@barconnector.be.
Infos sur www.barconnector.be ou 02 351 28 06 – 0473/822 272.