

UN CAFÉ ET L'ADDITION

La salle du restaurant gastronomique offre une admirable vue sur le lac.

© DR

L'HÔTEL DES BAINS OU LA DOUCEUR DE VIVRE

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.

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.

■ GÉRY DE MAET

Hôtel des Bains&Wellness
Lac de Robertville, Haelen, 2
4950 Robertville
Tél. : 080/67.95.71
www.hoteldesbains.be

ÉCHOS
ÉCHOS
ÉCHOS

BELAMBRA: UN NOUVEAU CLUB FACE AU MONT BLANC

La famille Belambra s'agrandit encore. À la montagne cette fois avec l'ouverture en décembre de l'Hôtel du Golf située aux Arcs 1800. L'endroit idéal pour des vacances au ski en famille avec possibilité de chambres communicantes mais aussi kits bébé et clubs à disposition. Afin de profiter pleinement des bienfaits du ski, cet hôtel qui intègre le cercle de Club sélection dispose également d'un grand espace wellness avec hammam, sauna, bassin de relaxation et bain à remous. 246 chambres pour profiter également d'un emplacement exceptionnel face au Mont Blanc. Cet hiver, des activités de Noël seront proposées aux clients.

(Renseignements sur www.belambra.be)

