RELAIS D'ORTI

une parenthèse rare au cœur de l'Ardenne

À Sainte-Ode, au cœur de l'Ardenne belge, le Relais d'Orti propose bien plus qu'un séjour gastronomique. Un lieu profondément habité, pensé dans les moindres détails par Lisa Driegelinck et Séraphin Boon, où l'on vient autant pour ralentir que pour vivre une expérience rare.

ÉCRIT PAR AWATEF DOURHERI • PHOTOS ELEVA





Certains lieux séduisent immédiatement. D'autres marquent plus profondément, parce qu'on y ressent une réflexion poussée jusque dans les moindres détails. Tout semble cohérent, parfaitement à sa place.

À Sainte-Ode, au cœur de l'Ardenne belge, le Relais d'Orti fait clairement partie de cette seconde catégorie. Dès l'arrivée, le dépaysement est total. Même si l'on reste en Belgique, quelque chose paraît tout de suite différent. L'impression n'est pas simplement de découvrir un hébergement, mais d'être invité dans l'univers de Lisa Driegelinck et Séraphin Boon, les propriétaires des lieux, ainsi que tous les collaborateurs. Car le Relais d'Orti est une maison, une famille.

Et c'est peu dire, puisque le Relais d'Orti est avant tout le projet de leur vie. Huit années de travail, de réflexion et de construction pour donner naissance à ce lieu unique. Ils n'y ont pas seulement imaginé une adresse. Ils y ont aussi posé leurs valises. Cela se ressent immédiatement. Non pas à travers un discours, mais dans ce sentiment

d'entrer dans une maison réellement habitée. Les cartables déposés à l'entrée par leurs deux enfants suffisent presque à le raconter.

RALENTIR

Le Relais d'Orti dépasse largement l'idée d'un simple hôtel. Onze chambres seulement (7 de luxe et 4 suites), un bistrot qui dialogue avec le village, un restaurant gastronomique face à la vallée, et bientôt un espace bien-être. Tout a été pensé à taille humaine, avec cette volonté évidente de créer un endroit où l'on ralentit naturellement. Et rarement chaque détail aura semblé poussé aussi loin. Dans notre chambre, une salle de bain avec baignoire ouverte sur la pièce et un jacuzzi installé sur la terrasse, qui donnent sur la vallée et le potager. L'ensemble est confortable, mais surtout incroyablement élégant.

Le restaurant gastronomique prolonge cette même cohérence. Depuis la salle, le vue donne sur le potager soigné par Hippolyte, le frère de Séraphin, qui nourrit une partie de la cuisine. Et lors d'une balade dans les environs, nous avons d'ailleurs croisé Séraphin en train de cueillir quelques plantes destinées au service du soir. Une scène qui raconte beaucoup de l'endroit.





Dans l'assiette, chaque plat est construit autour d'un produit, d'une saison ou d'une histoire personnelle, comme cette truite pêchée par le fils du couple lors d'une promenade (voir photo ci-dessus). Peu d'ingrédients, mais tous choisis avec soin et parfois travaillés de manière originale comme cette glace aux asperges. Délicieusement surprenant. Des accords imaginés par Lisa accompagnent l'expérience. Et ce, qu'ils soient œnologiques ou sans alcool, tous prolongent cette même recherche d'équilibre. Ortie, ronce ou encore aiguille d'argent… Mention spéciale pour ces thés et infusions travaillés créés par Lisa, véritable coup de cœur du séjour.

Le lendemain matin, le petit-déjeuner confirme cette même exigence. Tout est fait maison : le pain est réalisé sur place par le boulanger de l'établissement, la truite fumée vient du producteur local La Pisciculture Jean-Marie Clément, à 15 minutes du Relais d'Orti, les fromages et yaourts viennent aussi de la région, les jus sont pressés minute.

Situé à l'entrée de la réserve d'Orti, au cœur du parc naturel des Deux Ourthes, le Relais s'inscrit dans un paysage qui fait pleinement partie de l'expérience. Mais ce qui reste surtout, c'est la sensation d'avoir eu la chance de vivre un moment rare. Et qui donne simplement envie d'inviter d'autres à le vivre à leur tour.

En détail

Le Relais d'Orti
Rue des Trois Ponts 29, 6680 Sainte-Ode
Contact : +32 61 55 90 29 / info@lerelaisdorti.be
lerelaisdorti.be