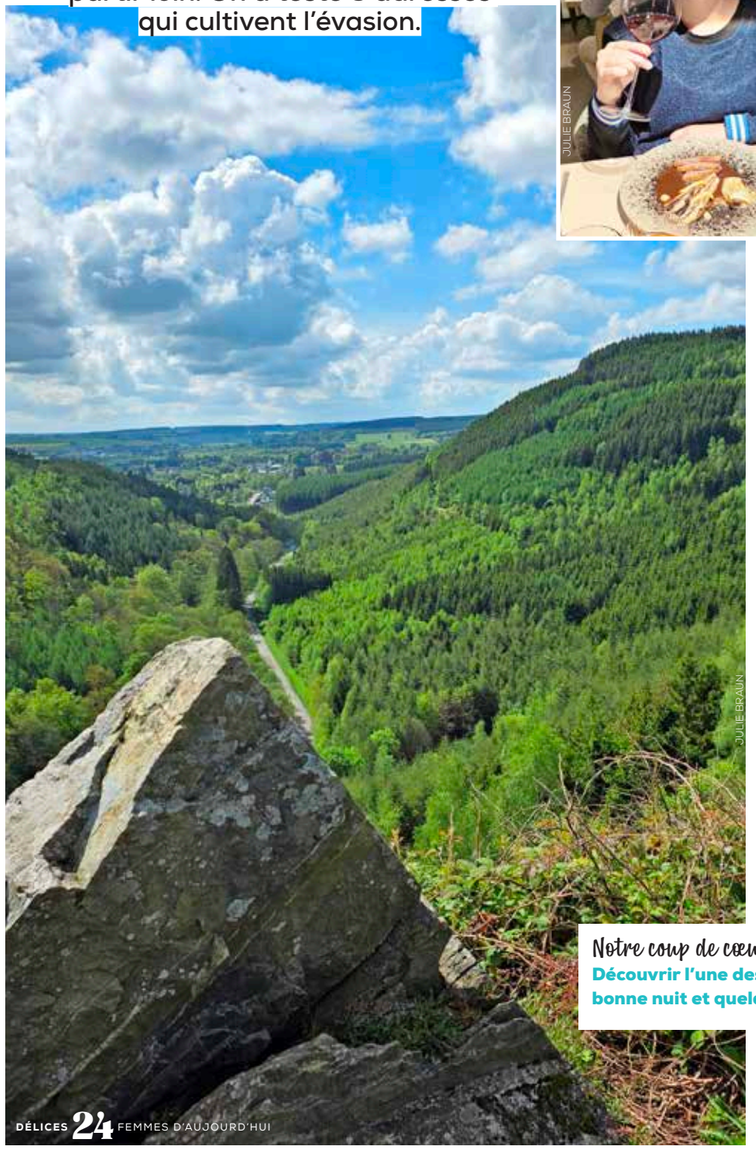
AVEC UNE TOUCHE DE NATURE

Escapades gourmandes

Texte et photos **Simon Baillieux, Julie Braun, Nathalie Bruart, Marjorie Elich, Lauranne Lahaye** Photos **doc presse sauf mention**

S'offrir une parenthèse au vert, dans un lieu où la nature s'invite jusque dans l'assiette et la déco, ne demande pas forcément de partir loin. On a testé 5 adresses qui cultivent l'évasion.



JULIE BRAUN



JULIE BRAUN



EATING

LE RELAIS D'ORTI, à Sainte-ode

J'ai eu la chance de découvrir une nouvelle adresse au cœur du parc naturel des Deux Ourthes, en Ardenne. Le Relais d'Orti est un lieu haut de gamme, mais vivant, chaleureux. C'est le rêve de Lisa Driegelinck et Séraphin Boon, qu'ils concrétisent avec une équipe engagée dans ce projet enthousiasmant : un bistro, un restaurant gastronomique, un hôtel de 11 chambres (et dans le futur, un gîte et un spa) où tout, de la construction aux assiettes, est pensé local et durable. Les espaces sont grands, confortables, avec de larges vues sur la nature. La décoration est naturelle, boisée, charmante. En cuisine, Séraphin travaille des produits du terroir et de saison, qui proviennent des fermiers, fromagers voisins, d'autres des serres familiales… Sommelière, Lisa accompagne les mets d'un accord de vins ou de tisanes chaudes. Celles-ci sont une option sans alcool incroyablement riche en saveurs, et qui en plus, aide à digérer. Au restaurant gastronomique, le menu 6 services m'a enchantée par son originalité, sa finesse. J'ai adoré la langoustine au navet jaune et à l'orange, et le céleri rave aux coques, délicieusement iodé. Mais le sommet du repas a été l'incroyable dessert : asperges blanches, fleurs de prunelle, amande et verjus. Véritablement orgasmique, les soupirs de plaisir à la table voisine en témoignent !

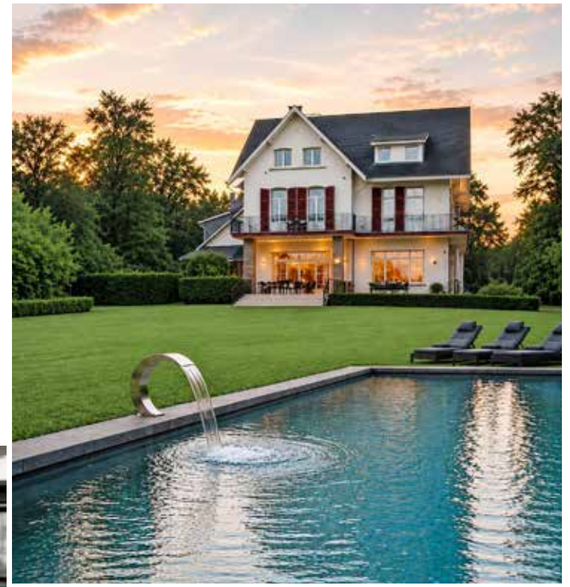
Notre coup de cœur

Découvrir l'une des balades qui passent au Relais après une bonne nuit et quelques passages au joli buffet du petit-déjeuner.

Le Relais d'Orti, 29 rue des Trois Ponts, 6680 Sainte-Ode, lerelaisdorti.be

LE PRÉ DES ORÉADES/ LA HEID DES PAIRS, à Spa

C'est un de mes amis qui m'a parlé pour la première fois du Pré des Oréades, à Spa. Originaire du coin, il ne tarissait pas d'éloges pour le lieu et la cuisine du chef. Par un dimanche un peu gris (mais ce n'est pas la météo qui compte), j'ai pris la route avec enthousiasme vers cette destination tant recommandée. Et quelle découverte. Sur les hauteurs de la ville, au lieu-dit la Heid des Pairs, cette propriété est nichée dans un immense parc avec piscine et abrite un hôtel de charme de 6 chambres, un centre de wellness et un restaurant gastronomique. J'y ai découvert la cuisine de Nicolas Bodart. Retenez bien son nom, vous n'allez pas arrêter d'en entendre parler. Cet autodidacte a aiguisé sa passion et sa quête insatiable de la qualité dans plusieurs grandes maisons étoilées. Aujourd'hui, à sa table du Pré des Oréades, il nous régale de sa cuisine 100 % maison (brioche feuilletée, pain au levain et beurre, mignardises compris), inspirée de la gastronomie française, raffinée, précise, à laquelle il apporte son talent, sa maîtrise, sa profonde gentillesse et son respect absolu du produit. Son menu à 58 € (fantastique rapport qualité/prix) proposait ce jour-là en entrée, un artichaut façon mère Brasier, foie gras poché, servi avec son consommé blanc, en plat une côte d'agneau double de Sisteron, fèves des marais, caviar d'aubergine, jus d'agneau, gratin dauphinois et en dessert une tarte soufflée au chocolat Grand Cru Valrhona façon Bernard Pacaud et glace vanille maison. J'en ai encore les papilles qui frétillent. Pour les amateurs (dont je fais partie), Nicolas crée dès l'automne un menu Croûtes, où se côtoient pâtés, pithiviers, Oreiller de la belle Aurore et autre millefeuille croustillants. Quand je vous parlais de talent et de maîtrise… on touche ici du doigt la perfection.









Notre coup de cœur

On a vécu une expérience délicieuse, entre nature, détente et cuisine gastronomique de haut vol, mais sans esbrouffe, dans un cadre merveilleusement apaisant.

Hostellerie La Heid des Pairs, restaurant Le Pré des Oréades, 143 avenue du Professeur Henrijean, 4900 Spa. lepredesoreades.be

»







EDENYA, à Brugelette

Dans mon métier, j'ai la chance de vivre de très belles expériences, comme celle-ci, à Edenya, le tout nouveau monde tropical de Pairi Daiza et ses chambres subaquatiques avec vue directe sur l'aquarium. Si cela paraît déjà impressionnant sur le papier, la réalité dépasse franchement toutes mes attentes. Dans la luxueuse chambre de la section Shark Cove, une immense paroi vitrée remplace le mur principal. Derrière, les requins, les raies et les poissons tropicaux traversent l'espace dans un ballet silencieux, apaisant au possible. Allongée sur la banquette, collée à la vitre, j'ai la sensation d'être dans un autre monde. Même lorsque je me suis réveillée en pleine nuit, les reflets argentés des poissons dans l'obscurité avaient quelque chose de magique. Le décor pousse l'immersion très loin. Toute la serre a été imaginée comme un univers tropical luxuriant et l'immersion se prolonge dans le restaurant The Abyss. Là encore, les impressionnantes baies donnent d'un côté sur les requins et les raies, de l'autre sur les lamantins. Le spectacle est permanent et capte tout autant l'attention que les assiettes dont le visuel, aux associations audacieuses, est digne d'un gastro. Parmi les propositions dégustées : carpaccio de gambas aux agrumes et guacamole d'avocat au caviar de hareng, pépites de cabillaud croustillantes sauce Nantua, pêche du jour à l'ail des ours ou encore entremet noisette-praliné au chocolat croquant. Tout est extrêmement soigné, du dressage à l'ambiance générale. Autre énorme point fort : le petit-déjeuner qui a mérité toute notre attention avec un buffet ultracomplet de pancakes, crêpes, œufs brouillés, fruits frais, viennoiseries, macarons et même un verre de cava inclus. Clairement le genre de réveil qui aide à oublier le retour à la réalité.

Notre coup de cœur

L'accès au parc 24 h/24 pour les résidents. Pouvoir se promener dans certaines zones quasi vides, avant ou après les horaires classiques, apporte une vraie sensation d'exclusivité. Mention spéciale pour le service impeccable, du début à la fin.

Pairi Daiza Resort, Domaine de Cambron, 7940 Brugelette, pairidaiza.eu

MAASMECHELEN VILLAGE

Envie de troquer le gris de la ville pour une dose de style et d'air frais ? Direction le Parc national des Hoge Kempen dans le Limbourg pour une escapade qui assure la transition printemps-été : immersion en pleine nature et garde-robe soigneusement rafraîchie. Tout commence à Maasmechelen Village. Ici, le shopping se fait sans pression dans un espace dédié à la flânerie, où l'on navigue entre une centaine de boutiques pour composer ses futures tenues. Le vrai luxe ? Le service hands-free à 15 €, offert aux membres Maasmechelen, pour circuler librement, un café à la main. Sans oublier l'escale gourmande en fin de journée. Par exemple, chez Cho Gao, restaurant Asian Fusion où les viandes sont excellentes et les cocktails aussi beaux que bons. Garde-robe refaite, le Limbourg verdoyant n'attend plus qu'à être exploré. La région offre une multitude de parcours à découvrir à vélo sur des circuits balisés qui serpentent à travers de beaux paysages. Cap sur C-Mine à Genk. Ce site minier métamorphosé offre une expérience immersive qui séduit autant les adultes que les enfants : galeries souterraines, structures industrielles à grimper pour une vue saisissante et scénographie ludique pour retracer toute l'histoire de la mine. Pour clore, La Posta Casa Paglia régale d'un excellent Vitello Tonnato. Une escapade où les envies de style et le besoin de nature s'harmonisent.

Notre coup de cœur

L'Hôtel Mardaga, niché à proximité de l'expérience shopping, une adresse qui se réinvente pour l'été avec une toute récente extension, de nouvelles chambres et un restaurant à cuisine ouverte. L'hôtel propose également un service de location de vélos électriques pour explorer la région à son propre rythme.

Maasmechelen Village, Zetellaan 100, 3630 Maasmechelen, thebicestercollection.com/maasmechelen-village

















TERRES DU VAL, à Wanze

Un mardi 16 h, départ vers Wanze et le Domaine des Terres du Val. Les lettres sont affichées en grand, bienvenue au paradis. On est à 1 h 15 de Bruxelles, et moi, j'ai déjà déconnecté. Avant "Terres du Val", on disait "Naxhelet", mais le projet familial, porté depuis 1989 par Françoise de Vaucleroy et Bernard Jolly, poursuit son ancrage terrien et durable. Il y a d'abord eu un hôtel, un spa, et puis un golf, on a désormais un restaurant gastro (focus circuit-court) et un vignoble de 19 ha (biodynamie, toute!) Parlons vins, tiens : la sélection de Victor Bour, sommelier à la table de Pollen, est un bijou. Service décontracté, mais pitch rondement mené pour nous décrire les étiquettes. L'apéro commence avec la "Cuvée 101" du Domaine de la Tour de Tilice, un crémant wallon. Ce soir-là, mon amoureux et moi, on se délecte de mets fins qui font la part belle à la localité : végétaux en direct du potager, pain maison, le tout certifié bio. On craque notamment pour l'asperge verte Longlune, maquée de brebis, ail des ours du domaine, et ce filet d'agneau rôti, épaule confite et mijoté de haricots blancs (ou comment je me suis réconciliée avec les haricots). Puisqu'on est de la "yes team", avant un dessert rhubarbe-amandes, on a dit oui à l'assiette de fromages. Sélection présentée en 12 temps affichés comme les heures d'une horloge, l'histoire continue de nous embarquer! Le lendemain, rendez-vous pour un grand petit-déj' (œufs, fruits, cookies, et cette odeur de miel partout...) avant de s'offrir une balade d'une heure dans le domaine. Longer l'eau, croiser des trèfles, des tracteurs et des oies, perso, ça m'émeut toujours un peu.

Notre coup de cœur

L'environnement bucolique, sur les hauteurs de Huy, entre les vallées de la Meuse et de la Mehaigne. Et le service impeccable mais jamais too mush. Le chic à l'état brut.

Terres du Val, 1 rue Naxhelet, 4520 Wanze, terresduval.be