



Les sauces de la vie

Par Philippe Bidaine

L'Ardenne... autrement !

Dans leurs chambres d'hôtes aussi contemporaines qu'élégantes, Serge, Virginie et Benoit proposent un autre regard sur une région aussi gourmande que pleine de charme.

Quand on prononce le mot Ardenne viennent immédiatement à l'esprit des images de nature magnifique mais aussi de confort un peu rustique et de gourmandise roborative à base de gibier, de salaison et autres matoufés. Si cette vision est en elle-même loin d'être déplaisante, c'est à une expérience un peu différente que nous invitent Serge Etienne et son épouse Virginie, ainsi que le papa de cette dernière, le truluculent Benoit Bourivain.

À 4 km de La Roche en Ardenne, le trio a mis sur pied un magnifique service de chambres d'hôtes, immédiatement gratifié de 4 épis par le Commissariat général au Tourisme. Et pour cause, si le bâtiment s'intègre parfaitement dans la nature environnante, il faut bien reconnaître que cette construction résolument contemporaine accroche l'œil dès le premier regard.

Inutile de préciser que l'hébergement est à la hauteur de ce que l'architecture laisse présager: les quatre chambres et la suite qui le composent disposent chacune d'une terrasse privative et sont placées toutes les cinq sous le signe d'une essence de bois emblématique de la région. Literie haut de gamme, plateau de courtoisie offert, coffre fort... Tout ceci fait bien entendu partie de l'expérience avec même, pour la chambre Deluxe Automne et pour la suite 4 saisons, un jacuzzi privatif sur la terrasse de chacune des deux. Ceci même si tous les hôtes ont accès à l'espace Wellness intérieur et extérieur avec tisanerie, siège à infrarouge, sauna et grand jacuzzi...

Un des points forts de ces logements est assurément leur décor mais aussi l'incroyable confort apporté par les applications domotiques les plus contemporaines qui soient imaginables. Installées par le maître des lieux, qui est un peu un spécialiste de la branche, celles-ci vont aussi bien du réglage à volonté des ambiances lumineuses à la climatisation



■ Benoit Bourivain et sa fille mettent magnifiquement en scène les meilleurs produits du terroir. © DH



■ Virginie et Serge Etienne vous proposent, avec Benoit Bourivain, de découvrir l'Ardenne sous un autre jour. © BODANE

en facilitant au mieux la vie des hôtes.

Je passerai sur le remarquable Honesty Bar où chacun se sert en toute confiance en notant simplement ses consommations ainsi que le wine bar automatique grâce auquel des crus exceptionnels sont servis de manière presque automatique et dans la quantité que l'on désire grâce à une carte électronique, pour le focaliser sur l'autre grand atout de la maison, à savoir sa cuisine!

C'est que Benoit Bourivain est loin d'être un inconnu dans le monde de la gastronomie. Longtemps à la tête des cuisines du fameux Traiteur Paulus, ce membre très actif des Maîtres Cuisiniers de Belgique n'a plus grand-chose à prouver en termes de créativité. Et pourtant, il a encore réussi à nous étonner dans le meilleur sens du terme lors de notre visite d'il y a une dizaine de jours.

Lors d'un mémorable repas servi, Covid oblige, en chambre, le bonhomme nous a éblouis d'une succession de mets essentiellement composés de produits locaux, comme un étonnant croque-monsieur au bœuf et au foie gras, comme par une fraîche et délicate terrine de homard elle aussi au foie gras et, en grosse pièce, d'un succulent jarret de veau longuement mijoté avec des garnitures aussi saisonnières que locales. Tout ceci sans oublier, pour terminer une étonnante composition de fromage de Herve et d'une exquise Pavlova.

Ici proposées dans l'hébergement pour les tristes raisons que l'on connaît, ces petites merveilles, élaborées en collaboration avec sa fille, sont présentées en temps normal dans l'espace on ne peut plus convivial qui fait office de table d'hôte de la maison et qui est joliment baptisé La table des boubous. L'endroit idéal pour se restaurer lorsqu'on loge sur place mais aussi en venant de l'extérieur, par exemple pour un séminaire, la maison étant parfaitement équipée pour accueillir toutes les réunions d'entreprises imaginables.

Une table d'exception, donc, avec un hébergement parfaitement équipé et doté de la domotique la plus contemporaine. Comptez de 230 à 310 € l'hébergement la chambre (petit-déjeuner inclus) et 32 ou 39 € le repas servi en chambre (2 ou 3 services... Ne pas manquer les offres spéciales...

EN SAVOIR PLUS

L'Ardenne autrement, Hives 23 E à 6980 La Roche-en-Ardenne. Tél: 0476/96.57.06. Web: www.ardenneautrement.com E-Mail: info@ardenneautrement.com



■ Des chambres et suites luxueusement équipées de la domotique la plus récente. © DH



■ Un complexe plein de charme blotti au sein d'un paysage magnifique. © DH



■ Un espace Wellness équipé, entre autres d'un sauna et d'un grand jacuzzi. © DH