

3 DESTINATIONS

Avec vue sur l'eau

Texte Marie Honnay, Nathalie Bruart |
Photos Doc presse, Nathalie Bruart

S'échapper pour plonger les yeux dans l'eau. Et en profiter pour découvrir la cuisine de chefs de talent. Suivez-nous.



Vue sur la mer

L'Atlantique à Wimereux

La Côte d'Opale, située à 2h30 de Bruxelles, séduit par le charme de ses nombreux atouts : les villas Belle Époque, les plages à perte de vue, les caps Blanc-Nez et Gris-Nez, le centre national de la mer Nausicaa... Et si vous ne connaissez pas encore le coin, le point de chute idéal des amoureux de la mer et de la gastronomie est certainement l'hôtel Atlantic, sur la digue de Wimereux. Idéalement situé, il offre une vue magnifique sur la mer du Nord et ses couleurs changeantes, au fil des jours et des saisons. Réservez une des 18 chambres (elles donnent toutes sur la mer) mais nous avons eu un coup de cœur pour la 203 : la vue sur la mer se prolonge depuis la salle de bains ouverte sur la mer... Idyllique. En cuisine, Benjamin Delpierre (récompensé en 2017 par sa première étoile au guide Michelin) livre une cuisine instinctive, gourmande et légère, tournée essentiellement vers les produits de la mer. Pas de plat signature, le chef se laisse guider par sa gourmandise. « Je suis un bon vivant, j'aime bien

Point de chute des amoureux de la mer et de la gastronomie.

manger et de tout » précise-t-il avec le sourire. Ancré dans son territoire, Benjamin travaille essentiellement avec des produits de producteurs locaux : les mareyeurs de Boulogne-sur-Mer, la maison Lesage Prestige pour la viande, les fromages de Romain Olivier... Rien que des références de goût et de qualité. Ne partez pas sans passer par la brasserie de l'établissement, au rez-de-chaussée et en front de mer évidemment. Dans une déco contemporaine et très lumineuse, vous y dégusterez surtout des poissons, travaillés dans le même esprit qu'au restaurant gastronomique. Sans oublier les fruits de mer rigoureusement sélectionnés. Cerise sur le gâteau : l'espace bien-être réservé aux clients de l'hôtel, avec hammam, sauna et massages. Quand on vous disait idyllique... Toutes les chambres ont vue sur la mer, à partir de 147 €. Restaurant La Liégeoise (1*), menu découverte en 6 services (90 €). Brasserie L'Aloze à partir de 8 € l'entrée et 16 € le plat. **Atlantic (La Liégeoise 1* et l'Aloze), Benjamin et Aurélie Delpierre, rue Notre Dame 6, 62930 Wimereux. +33 6 77 81 40 33. atlantic-delpierre.com**



GOURMANDES

Vue sur la Seine

Domaine de la Corniche à Giverny

Qu'est-ce qui a pu inspirer à Claude Monet ses paysages impressionnistes ? Séjourner dans un hôtel du bord de Seine pourrait vous offrir des éléments de réponse. Situé à 10 minutes de Giverny et à 45 minutes de Paris, le Domaine de la Corniche est perché sur une colline surplombant la vallée et la Seine. Le fleuve et son ballet de bateaux glissant lentement sur l'eau offrent le plus beau des décors. En fonction de la saison, mais aussi du moment de la journée, il évolue constamment. Si l'une des attractions phares de la région reste évidemment la Fondation Claude Monet (à visiter absolument pour encore mieux saisir la magie des paysages d'Île de France), le domaine proprement dit est une invitation à la contemplation et au lâcher-prise. Surtout si vous complétez votre séjour par un dîner au Panoramique, son restaurant gastronomique avec vue sur l'eau. Si le temps le permet, réservez une table en terrasse. Le point de vue est à couper le souffle, mais les assiettes du chef Julien Razemon n'ont rien à lui envier.

Une invitation à la contemplation et au lâcher-prise.



Solidement ancrée dans la tradition française, sa cuisine lui a d'ailleurs valu une étoile Michelin en 2018. Véritable déclaration d'amour au terroir français, et même local, la carte célèbre la terre et la mer : foie gras des Landes, tourteaux de Fécamp ou langoustines de Bretagne en entrée, sole de l'Atlantique ou agneau du cru pour poursuivre. Et ce ne sont là que quelques-unes des propositions de ce restaurant qui figure parmi les enseignes reprises sous le label Collège Culinaire Français, une institution qui entend soutenir les producteurs locaux, garants de la gastronomie française. En fin d'après-midi, prolongez le plaisir en traversant la Seine en bac. Notez que l'hôtel compte aussi Le 20 du Domaine, une brasserie en mode bistronomie. Nuitée dans une chambre avec vue sur la Seine, à partir de 112 €. Menu 3 services (49 €) ou carte blanche selon l'inspiration du chef (110 €). **Domaine de la Corniche 5, 78270 Rolleboise. domainedelacorniche.com**



Vue sur le lac de Robertville

Hôtel des Bains Wellness à Robertville

Parce qu'il est situé dans un écrin de verdure, au cœur du parc naturel des Hautes-Fagnes, le lac de Robertville figure parmi les trésors touristiques de la province de Liège. On y vient pour une partie de pêche, une balade en barque ou en pédalo. Idéalement situé au bord de l'eau (certaines des 12 chambres donnent directement sur le lac, dont la 14 offrant la vue la plus waow), l'Hôtel des Bains rassemble, en un seul lieu, tout ce qu'on peut attendre d'une escapade de quelques jours : la nature qu'on explore à pied ou à vélo, une ambiance intime, une piscine intérieure accessible toute l'année, un jardin agrémenté de transats installés au bord de l'eau, mais aussi le tout premier Spa Nuxe de Belgique. Les différents rituels proposés complètent agréablement une journée de découverte autour du lac. Réservez le massage Kashmir, un soin ultraréaxant d'inspiration indienne. Le soir, bookez une table au Cheval Blanc, une table orchestrée par Jean-Pierre Robert, le propriétaire des deux établissements. Situé à 5 minutes de l'hôtel (une navette relie les deux, sur réservation), ce chalet vous transporte dans une atmosphère alpine. L'été, on mise sur une planche à partager ou sur une entrée centrée sur de bons produits joliment cuisinés, dont un saumon d'Écosse mariné sur place. On poursuit avec une salade niçoise revisitée. La star de ce plat, c'est la truite d'Ondeval, un produit de terroir qui célèbre les circuits courts. Le chef profite aussi des beaux jours pour laisser libre cours à ses inspirations gourmandes autour d'un barbecue de luxe. Les viandes, volaille et poissons cuits devant vous sont encore plus délicieux si vous les dégustez sur la terrasse en bois. Goûtez la daurade et son fenouil rôti, un plat d'été tout en simplicité qui rappelle, au passage, que si le chef a temporairement laissé de côté le volet gastronomique de son activité, il n'en reste pas moins inventif et passionné. Le jour suivant, ne quittez pas l'hôtel sans avoir pris votre petit-déjeuner dans la jolie salle avec vue sur l'eau. Séjour saveur comprenant 3 nuitées, les petits-déjeuners, l'accès au spa Nuxe et les dîners, à partir de 519 € par couple. **Hôtel des Bains Wellness, Haelen 2, 4950 Waimes. robert-hotels.com**

Trésor touristique et gastronomique en province de Liège