

Hôtel, resto, gîte et hébergements insolites: vous avez mille raisons de tester cette nouvelle adresse belge pleine de charme

Il ne faut pas toujours aller bien loin pour s'offrir une escapade digne de ce nom. Dans votre liste de nouveaux lieux à visiter en Belgique, ajoutez Les Sorbiers, à Hastière. La partie hôtelière traditionnelle a affiché complet dès son ouverture et pour cause: l'endroit a un charme fou et sa situation en bord de Meuse et en pleine nature en fait une belle destination de week-end.



Les Sorbiers se trouve au cœur de 17 hectares de nature. © DR

Date de publication 06 septembre 20 à 07:00

On doit la construction des Sorbiers à la famille Boël. L'endroit a ensuite appartenu aux mutualités socialistes et il est désormais dans les mains du groupe d'actionnaires belges Nouvelle Hôtellerie, déjà propriétaires des Tourelles en Baie de Somme et de Plein Ciel dans les Alpes suisses.

Plusieurs bâtiments composent Les Sorbiers. Dans le Castel et le Palladio, on trouve des chambres d'hôtel au cachet fou: il y a du plancher qui craque, des meubles d'époque, de vraies clés à glisser dans les serrures. L'hôtel a été décoré par Véronique Mellery, la décoratrice du prochain James Bond "Mourir peut attendre". Rien que ça! Quand on sort de sa chambre, on est directement transporté dans une autre dimension. Sur la terrasse, un groupe joue des mélodies portugaises et brésiliennes. Dans le restaurant, le bruit des couverts qu'on entend tinter au loin ouvre l'appétit.



Les chambres des Sorbiers sont décorées avec goût par la décoratrice qui travaille sur le prochain volet de James Bond. © DR

Une cuisine d'artisan

Le restaurant porte un nom bien à lui: En face de l'île. Les Sorbiers ont la volonté d'en faire un pôle attractif indépendant. Et effectivement, malgré un service certes sympathique mais encore un peu brouillon, les assiettes de Nicolas Valanchon ne déçoivent pas. [La carte](#) est courte et fait la part belle aux produits du terroir. Ce n'est pas de la cuisine étoilée, mais c'est raffiné et tout est en lien avec la nature. Les herbes aromatiques poussent d'ailleurs dans le jardin des Sorbiers. Le chef définit sa cuisine comme celle d'un artisan. Les mots sont bien choisis.



Le restaurant En face de l'île propose de la cuisine d'artisan. © DR

Un engagement écologique

On est impressionné par le vrai engagement écologique des Sorbiers. Toutes les chaudières au mazout ont été supprimées au profit d'un chauffage en biomasse. "On utilise les déchets d'exploitation forestière", nous explique Pierre Donner, responsable du conseil de gérance de la société d'exploitation. "On a un réseau de 500 mètres de tuyaux qui alimentent l'ensemble du site en eau chaude. On voulait être cohérent par rapport à notre discours. On veut montrer que le tourisme peut être économiquement viable et à la fois respectueux de l'environnement."

Les Sorbiers se démarquent enfin pour sa volonté d'attirer différents publics. L'hôtellerie traditionnelle propose des chambres doubles mais certains sont attenantes à des chambrettes avec lit superposé pour y installer les enfants. Enfants qui pourront se dépenser à la petite plaine de jeux extérieure. Il y a aussi un gîte pouvant accueillir entre 25 et 57 personnes (votre futur endroit de mariage?), des salles de réunion ou de fête et bientôt des logements insolites. D'ici quelques mois, on pourra dormir dans une péniche, dans une cabane dans les arbres ou faire du glamping aux Sorbiers. On y vient donc en amoureux ou en famille et on y revient entre amis ou entre collègues. C'est une très belle adresse belge, [aux prix tout à fait raisonnables](#), à découvrir sans tarder.

Les Sorbiers se trouvent rue des Sorbiers, 241 à 5543 Heer.

Infos: bonjour@lessorbiers.com ou +32(0)82.222.063. [Le site web ici](#).

Déborah Laurent, journaliste