

Les Sorbiers : un hôtel écologique, ça veut dire quoi ?

HASTIÈRE

Il a ouvert début août et ne désemplit pas depuis. Mais selon un concept assez rare.

On en a déjà parlé: le groupe Nouvelle Hôtellerie, qui a investi dans la rénovation du domaine Les Sorbiers, vise à être ecolabellisé. Ce domaine de vacances, qui appartenait il y a quelques décennies à la famille Boël, a été revendu il y a peu par les Mutualités socialistes. Outre la nature qui l'entoure, il fait l'objet de choix dont certains peuvent être incompris par une clientèle non avertie. Nous en expliquons quelques-uns ci-dessous.

▼ Décoré par des artistes

Pour autant, l'hôtel ne désemplit pas depuis son ouverture. Côté chambres, il affiche presque complet. Côté restaurant, sa cuisine connaît un succès certain et les extérieurs peuvent même venir profiter du magnifique bar et de sa terrasse sans séjourner.

Gage de confiance, dès leur

ouverture le 1^{er} août dernier, Les Sorbiers ont pu accueillir, pour quatre nuits, l'équipe de tournage de la série *Les Rivières pourpres*. Pour la 3^e saison tournée dans la région, le cast avait besoin de loger 45 personnes en single. La série est, comme le film éponyme de Mathieu Kassovitz avec Jean Reno et Vincent Casel, tirée du roman de Jean-Christophe Grangé. Olivier Marchal, qui reprend le rôle du commissaire Niemann, figure donc parmi les tout premiers clients de l'hôtel.

L'acteur Olivier Marchal parmi les premiers clients début août.

L'équipe du tournage aura pu inaugurer l'hôtel décoré avec goût par une décoratrice, liée au 7^e art: Véronique Mellyery en est la décoratrice. Elle

s'était déjà distinguée pour ses décors de films comme *James Bond*, *Marie-Antoinette*, *Jac-kie* et *Phantom Thread*. Plusieurs pièces des Sorbiers ont été décorées à la main à même le mur par Wim Klewais et Stéphane Olivier. La sculpture lu-

mineuse de la salle à manger est de Karine Fonsny.

Les Sorbiers ont beau se situer aux confins de la province de Namur, au détour de petites routes, dans un domaine bucolique, l'hôtel se devait d'offrir une connexion in-

ternet professionnelle de haut débit. Une gageure de par sa localisation. La solution a été trouvée sans fil, via les faisceaux hertziens dernière génération et deux petites antennes à panneaux.

M.V.



▼ Le domaine compte une dizaine de bâtiments avec des affectations diverses. © SWIJSEN

Une chaufferie par biomasse : zéro empreinte

Les Sorbiers ont créé une chaufferie par biomasse reliée par un réseau de 550 mètres de canalisations à l'ensemble des infrastructures. Les plaquettes de bois utilisées comme combustible proviennent des déchets verts de l'entretien des espaces verts ou des sous-produits de l'exploitation forestière de la région. Grâce à l'installation en biomasse, 100 000 litres de mazout seront économisés et l'émission de 230 tonnes de CO₂ sera évitée chaque année, soit l'équivalent des émissions annuelles de 100 habitants. Cela valorise non seulement une ressource locale (540 m³ de bois/an), mais développe aussi l'économie locale.

Chambres : pas d'encombrement technologique

De nos jours, il est surprenant de ne pas trouver de télévision, de sèche-cheveux, de minibar ou de climatisation lorsqu'un établissement loue des chambres dans la gamme dans laquelle se trouvent Les Sorbiers. "Nous n'avons pas voulu encombrer inutilement les chambres et nous avons fait des choix qui privilégient les contacts humains. C'est notre philosophie. Comme notre bar qui propose des boissons locales en grande majorité et permet de rompre l'isolement. Pas de télévision, mais des livres sont proposés dans les chambres. On peut les emporter ou les laisser sur place", explique l'investisseur Pierre Donner.

Restaurant : le chef a rencontré tous les artisans

Nicolas Valanchon, le chef du restaurant de l'hôtel, est français. Il a beaucoup voyagé et choisi de s'installer dans la région de Hastière parce qu'il veut proposer une cuisine d'artisan matin, midi et soir. "Avant l'ouverture, je suis allé à la rencontre des artisans de la région et j'ai été étonné du nombre de produits de qualité supérieure que j'ai pu trouver dans un tout petit rayon", nous dit le chef. Si l'origine des produits n'est pas encore toujours expliquée, elle privilégie le plus souvent une agriculture paysanne, locale, raisonnée ou biologique. Ici, tout est fait maison, ce qui exclut pour l'instant les viennoiseries au petit-déjeuner.

Un potager, des ruches et bientôt une brasserie

Le concept de l'hôtel n'est pas seulement de vendre un séjour dépaysant à des touristes en recherche de nature et d'un certain confort, c'est aussi de lancer des activités didactiques. Ainsi, même s'il n'est pas suffisant pour nourrir tous les clients du restaurant, le potager des Sorbiers, le verger ainsi que le jardin de plantes aromatiques fournit la cuisine en fonction des saisons. Des ruches permettent déjà de faire du miel sur place et l'objectif est de développer une microbrasserie, histoire de pouvoir déguster une bière fabriquée sur place au bar. L'ensemble de ces activités présente aussi un but de visites didactiques.

Un gîte et du logement insolite plus abordable

Pour maintenir un équilibre financier, Les Sorbiers s'adressent à divers publics. Les couples et familles en recherche d'une escapade touristique pendant les vacances ou le week-end. Les mariages et les fêtes familiales. Les entreprises qui viendront se mettre au vert avec des salles de réunion et de séminaires totalement équipées, pour du team building confortable en pleine nature. Mais aussi les enfants avec un gîte idéal pour les classes vertes et stages. De manière à attirer une clientèle plus mixte, des logements insolites sur péniche ou dans les arbres, plus abordables, vont se développer dans l'année.