

Un hôtel écologique ouvre le 1er août à Hastière

Les Sorbiers ouvrent leur restaurant et leurs chambres le 1er août avec un concept marqué et engagé.



Imaginez 17 hectares de zénitude dans une zone Natura 2000 avec comme vis-à-vis un bras de Meuse sauvage, son île préservée, la nature à foison et même une famille de castors. Il sera bientôt possible d'y manger et d'y dormir : les Sorbiers ouvrent le premier août à Hastière



Il ne s'agit pas d'un hôtel et d'un restaurant comme les autres. Ils sont la propriété d'un groupe d'actionnaires appelé Nouvelle Hôtellerie. Ils ont déjà développé les logements insolites comme Les Tourelles, au Crotoy en Baie de Somme, ou Plein Ciel dans les bâtiments désaffectés d'une ancienne arrivée de téléphérique uniquement accessible en ski à Planachau.



Cette fois ils recherchaient un lieu empreint d'histoire en Belgique. Et le Castel des Sorbiers comme on l'appelait à l'époque, un temps propriété des mutualités socialistes qui abritait un domaine de vacances, correspondait parfaitement à leur rêve de tourisme à la fois récréatif et durable.



Les Sorbiers proposent d'ailleurs une série d'activités très nature comme des sorties à vélo ou en kayak, des balades accompagnées didactiques, des ateliers culinaires, des rencontres-débats, des animations musicales...



De quoi passer des vacances inoubliables en famille pas loin de chez soi. Et avec 17 hectares, autant dire que les mesures de distanciation sanitaires sont facilement respectées. Un atout par les temps qui courent. Ici, l'accent est mis sur l'accueil ultraprofessionnel tout en misant sur la chaleur de l'accueil, la convivialité tout au long du séjour et l'échange.



Les Sorbiers, qui ont pour vocation d'obtenir l'écolabel comme leurs cousines françaises Les Tourelles, comptent 32 chambres et suites, un gîte de 57 places destiné notamment aux classes vertes et bientôt des hébergements insolites comme une péniche ou des cabanes dans les arbres.



Sans oublier un restaurant de 80 couverts baptisé En face de l'île ouvert aux visiteurs de l'hôtel comme aux extérieurs. Ici, les fruits cueillis au verger, les herbes aromatiques du jardin, les légumes du potager et les plus beaux produits locaux de la région seront mis en valeur par le chef à l'expérience internationale Nicolas Vamanchon. Inutile de dire que l'endroit se prêtera à merveille aux mariages, fêtes de famille et événements d'entreprise qui sont les bienvenus.



Les Sorbiers, c'est un domaine qui a participé à donner ses lettres de noblesse au tourisme mosan au siècle dernier. Il a appartenu à la famille Boël, grosse fortune de l'industrie belge. Dans les années 50, du tourisme social et néanmoins d'exception s'y est développé, géré par la Fédération des Mutualités Socialistes qui achète le domaine. Des travaux subventionnés pour plus de 200 millions de francs belges y ont été menés dans les années nonante. Mais 20 ans plus tard, faute de rentabilité, le site est mis en vente pour 4 millions d'euros. Le groupe Nouvelle Hotellerie a très vite manifesté son intérêt et les travaux ont reporté l'ouverture prévue fin juin d'un peu plus d'un mois. Maintenant que leur nouveau bébé est prêt, les investisseurs comptent bien conférer à l'endroit ce qu'il faut pour rendre ces vacances de proximité uniques.

