

6 RAISONS DE FAIRE UNE PAUSE AUX SORBIERS

Qu'il est bon de recharger ses batteries aux rayons de l'après-saison, quand la douceur estivale est encore des nôtres et que les belles lueurs de l'automne pointent le bout du nez. Voici 6 raisons de se la couler douce dans ce havre de paix situé à quelques kilomètres de Dinant.



ARTICLE ÉCRIT PAR *Leslie Rijmenans*

Chérie

1. Car ce lieu a une âme

Le castel des Sorbiers fut construit au début du XXe siècle par la famille Boël. Cette lignée bien connue des Belges y a passé ses vacances jusque dans les années 70'. Après quoi, le domaine a été réinvesti par les Mutualités socialistes pour y faire couler des jours heureux à ses affiliés. Aujourd'hui, le domaine a été totalement rénové mais l'âme du château y est toujours. On aime particulièrement l'ambiance Belle époque dans laquelle il nous plonge.

2. Car la nature est omniprésente

Les 32 chambres réparties dans le castel et dans le « Paladio », de même que le gîte comprenant une cinquantaine de couchages, sont intégrés dans un domaine de 17 hectares. De quoi prendre l'air tout en restant proche de son lieu de sieste. Depuis la rive, on loue des kayaks ou on rejoint l'île d'en-face : l'île d'Androssart. Des balades accompagnées didactiques sont proposées dans cette zone Natura 2000 qui abrite une famille de castors. Dans la région, on adore aussi découvrir ou redécouvrir la belle ville de Dinant, les rochers millénaires de la vallée mosane, les berges sauvages de la Meuse et les 150 km de balades et de randonnées qu'elle offre... soit autant qu'au littoral !

3. Car le restaurant de l'hôtel, « En face de l'île », fait la part belle au local

La volonté du chef Nicolas Valanchon est de travailler en partenariat avec les producteurs locaux. Il propose une cuisine d'auteur, fraîche, fine et inspirée du potager cultivé dans les jardins de l'établissement. Y poussent des petits fruits, des herbes aromatiques, des plantes... « Pas de quoi fournir l'ensemble du restaurant, l'idée est plus d'avoir une vocation illustrative et d'inspiration » explique Pierre Donner, co-gérant des Sorbiers. « On souhaite que ce qu'on trouve dans l'assiette se retrouve à l'extérieur ».

4. Car Les Sorbiers visent l'écolabel

A côté de la volonté de privilégier le tissu économique local et les produits de saison dans l'assiette, le plus gros effort écologique de l'hôtel réside sans doute dans la transition énergétique qu'il a entamée. « Le chauffage traditionnel au mazout a totalement été abandonné au profit d'une nouvelle unité de production de chaleur au départ de la récupération de déchets de bois » commente Pierre Donner. De quoi alimenter en eau chaude l'ensemble du site.

5. Car il y a un livre sur la table de chevet

C'est le genre de plus qui fait toute la différence. Comme dans 2 autres établissements du groupe (« Les Tourelles » en Baie de Somme et « Plein Ciel » aux Portes du Soleil en Suisse), le domaine des Sorbiers est un « hôtel à lire » comme le stipule le marque-page offert à côté de l'ouvrage posé sur la table de chevet de chaque chambre. Parce que c'est un lieu où on prend le temps, loin de l'actualité et de la frénésie audiovisuelle... Les couleurs douces et poudrées des chambres, leur simplicité et leur chaleur scandinaves apportent également ce côté très « hygge ». Le genre de lieu où l'on se sent bien dès qu'on pousse la porte.



6. Car le domaine vit grâce à plus de 200 contributeurs

A côté des gérants qui ont racheté la propriété, 230 citoyens lambda ont décidé de mettre de leur poche pour contribuer à la restauration de ce patrimoine d'exception. En contrepartie ? Aucun dividende, juste le plaisir de faire vivre ce petit coin de paradis et de se sentir « un peu chez eux » quand ils s'y rendent.

Les Sorbiers, Rue des Sorbiers 241, 5543 Heer

082 22 20 63

Entre 65 et 190 euros par nuit en fonction de la chambre, de la formule, de la saison...