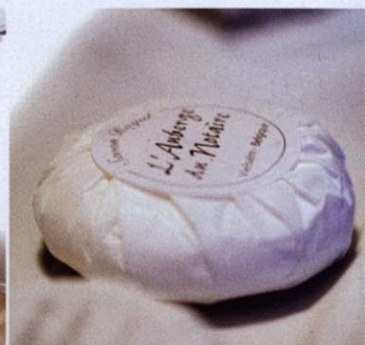




L'Auberge du notaire



Pour un séjour "moderne" à la campagne, rendez-vous au cœur des Ardennes, à Vielsalm, dans cette ancienne maison de maître transformée en hôtel de village. Vous y serez choyé par Monique et Mart, du lit douillet aux succulents petits plats...



Si les gens du village connaissent cette demeure richement décorée, c'est sans aucun doute pour son passé glorieux puisqu'elle a appartenu au notaire du village, connu d'ailleurs par son penchant pour la gastronomie. Un couple d'Hollandais y a posé ses valises: "C'était notre rêve et on nous a accueillis à bras ouverts" explique Monique dans un très bon français. Sise en plein centre de Vielsalm, avec à l'arrière un jardin inattendu de deux hectares, la maison des années 1900 nécessitait des transformations complètes réalisées en un temps record: "Quatre mois de rénovation intense ont suffi. Chaque centimètre a été retouché. Pour la décoration, les idées ont germé en discutant avec les corps de métier, tous de la région. Une expérience très intéressante et un résultat dont nous sommes fiers." Si les éléments d'origine ont été conservés dans la mesure du possible, comme les lambris, les planchers et la structure générale des pièces, un vent de modernité a soufflé dans cette ancienne maison de maître. Couleurs et papiers-peints tendance, lettrages réalisés avec minutie par le peintre. Neuf chambres décorées avec simplicité et goût dont les noms renvoient à leur ancienne fonction: Les Archives, Le Petit Salon, La Chambre du Notaire ou encore la Salle de ping-pong où la femme du notaire avait pour partenaire de jeu...

le bourgmestre. Au rez-de-chaussée, l'ancien bureau du notaire a été transformé en salle à manger, où les hôtes se retrouvent pour le petit déjeuner et le repas du soir et, quand le temps le permet, sur la terrasse donnant sur le jardin. Ayant à leur actif de nombreux stages de cuisine, Monique et Mart se relayent au fourneau et créent des petits plats bien à eux qui varient chaque jour en fonction des produits du marché: "Nous proposons, par exemple, en entrée un filet de rouget et sorbet de tomate, en plat un confit de canard enrobé dans une bombe de pâte feuilletée, et en dessert, un sorbet à la bière Hoegaarden ou un sabayon." Des plats surprenants et succulents, préparés avec passion par le couple qui s'occupe de tout de A à Z, ce qui permet un séjour très personnalisé. Petite remarque: si le nombre d'étoiles sur la porte d'entrée (seulement deux!) vous étonne, c'est simplement parce qu'en lieu et place du traditionnel poste de télé dans les chambres, vous trouverez des revues spécialisées... L'occasion de vous replonger dans votre magazine préféré! ■

L'Auberge du notaire. Rue Général Jacques 11, 6690 Vielsalm. Tél: 080/78 56 70; www.aubergedunotaire.be. 89,50 euros par pers. repas inclus (pr une réservation pour 2 pers.). Pour 2 nuits: 165 euros par pers. Location du lieu pour des réunions d'affaire et des événements spéciaux.