

Nid d'aise

SUR LES HAUTEURS NAMUROISES, IL Y A LA CITADELLE ET, DEPUIS PEU, IL Y A NEST, UN NOUVEL HÔTEL-SPA QUI FAIT RIMER CHARME ET VOLUPTÉ, RAFFINEMENT ET SIMPLICITÉ. UN ART. ET UNE TRÈS BELLE OCCASION DE FAIRE LE MUR À NAMUR.

Texte: Manuella Damiens
Photos: Frédéric Raevens



1



1. Murs chaulés et douche en mortex dans cette salle de bains isolée par des chassis en métal réalisés à l'ancienne. L'applique est belge comme la plupart du mobilier de cet hôtel-spa, signée Modular.
2. Le sol du duplex Vauban est constitué de dalles de béton formant des carré d'un mètre de côté, coulé sur du bois brut, ce qui lui donne ce relief boisé. Pouf en feutrine, Softline.

2


1

2

1. Dans la salle-à-manger, tables et chaises de Hay. Au plafond, pour éviter de percer les voûtes, un panneau intègre les spots et permet de cacher les haut-parleurs. Il donne à la pièce un style plus contemporain. Le plancher est en chêne brut, vieilli avec du caligène, relavé à l'eau de javel et enfin, poncé. **2.** Dans la suite "Blanche", la cuisine a été réalisée sur mesure par SEM. Elle intègre un bloc semi-central attaché au mur et soutenu par des poutrelles métalliques permettant d'avoir un plan de travail flottant d'1,80 m de long. **3.** La cheminée de la suite "Blanche" est signée Bodart & Gonay. Lampes Kartell et Foscarini, fauteuil Meridiani. Huilé blanc, le plancher est en semi-massif pour permettre un chauffage par le sol.

Surplombant la Meuse, à deux pas de la citadelle, une ancienne ferme en carré vient de se transformer en hôtel et spa version grand luxe. Le coup de baguette magique a duré... près de dix ans. Dix ans de rénovations, pierre par pierre (certaines ont même été numérotées pour être reposées à l'identique), dans le respect du style et des matériaux. "Le temps est le luxe ultime, confie Benoît Gersdorff, le propriétaire qui a sérieusement mis la main à la pâte. En travaillant lentement, on a pu réfléchir en profondeur à nos besoins et donner vie à nos rêves". Le rêve de cet entrepreneur -qui s'empresse de préciser que sans son épouse il n'aurait pas vu le jour? "Créer un lieu qui associerait la qualité du service et le confort de ce que nous avons pu rencontrer au cours de nos séjours dans les palaces du monde entier (il gérait le catering de grands restaurants, NDLR), et l'accueil qu'on trouve dans une maison de famille, sans les gants blancs et les queues de pie. Prince, artiste ou client plus anonyme, je reçois tout le monde en jean. Ce sont des 'amis' que je vouvoie". Aujourd'hui, CosyNe5t, l'hôtel, propose quatre suites et deux duplex. Chaque espace offre un style propre, du design contemporain de la suite Terrasse, à l'ambiance très feutrée-murs chaulés-bois vieilli du duplex Madeleine (deux chambres, bureau, salon avec feu ouvert, cuisinière Aga...) en passant par l'épure très lumineuse du duplex Vauban (équipement équivalent mais dans un style très différent). "C'est mon épouse Christine qui, épaulée par Pierre Brahy, architecte d'intérieur, a tout imaginé. La final touch,

le souci du détail, c'est elle". Et des détails, il y en a dans cette propriété qui abrite aussi un spa de 250m², WellNe5t, ouvert aux clients extérieurs, où deux esthéticiennes appliquent la gamme de soins Thémaé, et une très belle piscine intérieure (l'extérieure n'est pas mal non plus...). Une des ailes de la ferme, enfin, est consacrée au salon, moins spacieux car chaque chambre possède le sien, à la salle-à-manger et à la cuisine, QG du maître des lieux. En effet, Benoît Gersdorff est sorti de l'école hôtelière avant de se lancer dans une carrière internationale qui l'a mené des fourneaux de Lenôtre à ceux du Raffles de Singapour avant d'ouvrir ses propres restaurants en Belgique. Etoilés, parce que c'est plus 'joli'. Au LinkNe5t, le restaurant de l'hôtel, pas de menu. "J'ai eu trop de restaurants pour travailler encore avec des cartes". Juste le désir et l'humeur du patron... "et surtout, les produits. Un jour, ce sera une bonne soupe et l'autre, peut-être un foie gras poêlé". Dans tous les cas, la politique du lieu est de ne pas plumer ses hôtes en gardant les pieds bien dans le terroir concernant les prix pratiqués. "J'aime l'idée de pouvoir accueillir tout le monde". On arrive! ■

> Ne5t Hôtel et Spa. Avenue Vauban 46 à 5000 Namur. Infos: 081/58 88 88, www.ne5t.com. A partir de 80 euros/nuit par personne pour une suite en semaine, petit-déjeuner offert. Accès au spa et à la piscine: 25 euros pour les résidents (2h30) et 35 euros pour les non-résidents.


3



1



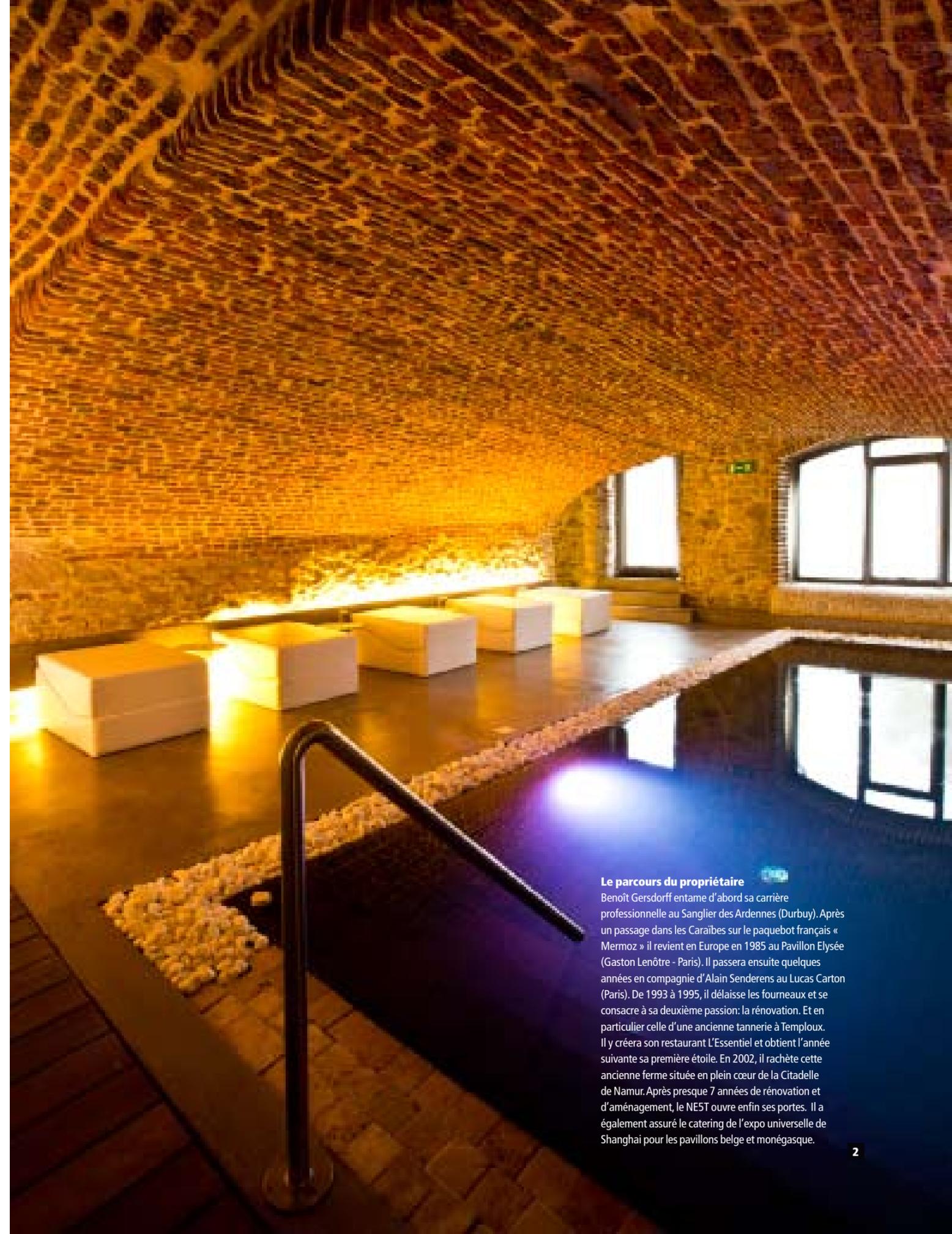
1. Ce nouveau concept d'hôtel propose quatre suites et deux duplex. Chaque espace propose un style propre, du design contemporain aux ambiances très feutrées-murs chaulés-bois vieilli comme dans le duplex Madeleine (deux chambres, un bureau, un salon avec feu ouvert, une cuisinière Aga...) en passant par l'épure très lumineuse du duplex Vauban. Dans ce bel espace sous pente, le design côtoie le rustique en parfaite harmonie. Baignoire Aquamass et robinetterie Hansa.
2. Dans ce bureau attenant à la chambre, la porte a été traitée à l'ancienne à partir de vieilles planches de récupération. Le sol est en égaline teintée et les murs, chaulés. Chaise, Porte d'Orient.

2



1. Dans la suite Terrasse, la baignoire Aquamass en plexi trabslucide offre la chromothérapie. La tête de lit est un coffrage en MDF recouvert de carrés de cuir. Poufs Softline.
2. Creusée à la main, la piscine située dans une ancienne cave est réalisée en mortex, comme les sols qui l'entourent. Les poufs qui peuvent se transformer en lits sont signés Softline et utilisables en extérieur.

1



Le parcours du propriétaire
Benoît Gersdorff entame d'abord sa carrière professionnelle au Sanglier des Ardennes (Durbuy). Après un passage dans les Caraïbes sur le paquebot français « Mermoz » il revient en Europe en 1985 au Pavillon Elysée (Gaston Lenôtre - Paris). Il passera ensuite quelques années en compagnie d'Alain Senderens au Lucas Carton (Paris). De 1993 à 1995, il délaisse les fourneaux et se consacre à sa deuxième passion: la rénovation. Et en particulier celle d'une ancienne tannerie à Temploux. Il y créera son restaurant L'Essentiel et obtient l'année suivante sa première étoile. En 2002, il rachète cette ancienne ferme située en plein cœur de la Citadelle de Namur. Après presque 7 années de rénovation et d'aménagement, le NEST ouvre enfin ses portes. Il a également assuré le catering de l'expo universelle de Shanghai pour les pavillons belge et monégasque.

2

Offre exclusive pour nos lecteurs

Gagner un week-end pour 2 personnes,
1 nuit dans la suite??

Petit déjeuner, accès au spa
et dîner compris.

Ecrivez-nous à
concours@decoidees.be
en mentionnant votre adresse postale.
Objet: hôtel Namur

Xxxx