

Liège



2014
CITY GUIDE

VIVACITÉ
MA RADIO COMPLICITÉ

Liège 90.5 FM

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

LIEGE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

7.99€

Cliquer ici

Disponible sur



Sommaire

■ FUTÉS ET NOUVEAUTÉS DE L'ANNÉE ■

Les nouveautés de l'année.....	8
Les futés de l'année	20

■ DÉCOUVERTE ■

Carte d'identité	26
Histoire.....	28
Cocorico, ils sont liégeois	32
Spécialités locales.....	35
Agenda	38

■ RESTAURANTS ■

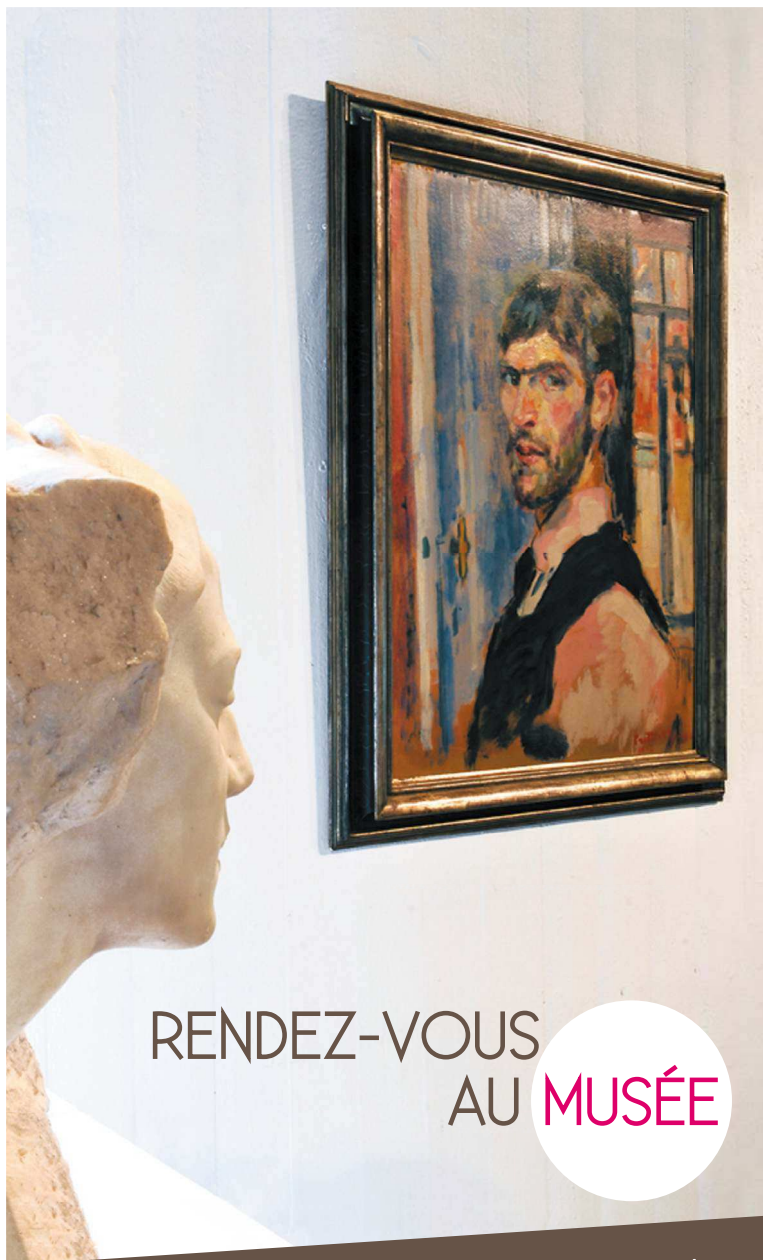
Bien et pas cher.....	44
Bonne table.....	64
Luxe.....	91
Sur le pouce.....	93
Cafés, thé et glaces	102

■ SE DÉTENDRE ■

Sorties.....	106
Bars.....	106
Discothèques et dancing.....	116
Cinéma.....	116
Spectacles et théâtres.....	117
Centres culturels.....	123
Visiter, se promener.....	124
Musées et sites.....	124
Parcs et jardins.....	135
Idées de balades.....	136
Loisirs.....	139
Jeux et jeux de rôle.....	139
Sports.....	140
Magasins de sport	143
Musique.....	144
Médias.....	146
Coquin	150
Gay friendly.....	152

■ SHOPPING ■

Beauté	154
Centres d'esthétique.....	154
Bien-être et thermalisme	156
Coiffeurs.....	157
Cadeaux	159
Divers	159
Fleuristes.....	160
Librairies.....	162
Librairies de jeunesse	162
Librairies générales	162
Librairies spécialisées.....	164
Centres commerciaux	166
Multimédia & informatique	169
Maison.....	171
Antiquités et restauration.....	171
Déco et arts de la table	172
Mode	175
Accessoires	175
Bijoux	177
Chaussures et maroquinerie	178
Prêt-à-porter.....	178
Produits gourmands.....	183
Viandes et Charcuteries	183
Poissons et volailles.....	184
Fruits et légumes	185
Traiteurs	186
Chocolat et épicerie	190
Boulangerie et pâtisseries.....	193
Produits étrangers	197
Fromages	198
Bières, vins et spiritueux	198
Thés et cafés	205
Produits bio	206
Marchés et brocantes.....	208
■ LIÈGE DESIGN ET ART CONTEMPORAIN ■	
Design	210
Magasins design.....	210
Designers liégeois.....	219
Balade design dans Liège	220



RENDEZ-VOUS
AU MUSÉE

www.lesmuseesdeliege.be

Cultivez votre vie, mettez-y un peu de musée.



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

Liège

Art contemporain.....	222
Petites et grandes histoires de l'art à Liège.....	222
Art urbain liégeois & œuvres publiques.....	225
Galleries d'art.....	227
Magasins d'art.....	230
École d'art.....	230

■ ESCAPADES ■

5 Provinces.....	234
Se loger.....	234
Se restaurer.....	234
Sortir.....	238
À voir – À faire.....	238
Sports – Détente – Loisirs.....	240
Shopping.....	240
Basse-Meuse.....	243
Pratique.....	243
Se loger.....	243
Se restaurer.....	244
À voir – À faire.....	252
Shopping.....	252
Cantons de l'Est.....	255
Pratique.....	255
Se restaurer.....	255
Sortir.....	258
À voir – À faire.....	258
Shopping.....	260
Hesbaye et Meuse.....	261
Pratique.....	261
Se loger.....	261
Se restaurer.....	262
Sortir.....	265
À voir – À faire.....	266
Sports – Détente – Loisirs.....	266
Shopping.....	268
Huy-Meuse-Condroz.....	269
Pratique.....	269
Se loger.....	269
Se restaurer.....	269
Sortir.....	272
À voir – À faire.....	273
Sports – Détente – Loisirs.....	274
Shopping.....	274

Ourthe-Ambève.....	276
Se restaurer.....	276
Sortir.....	282
À voir – À faire.....	282
Shopping.....	285
Pays de Herve.....	287
Pratique.....	287
Se loger.....	288
Se restaurer.....	289
À voir – À faire.....	295
Shopping.....	295
Pays de la Vesdre.....	296
Pratique.....	296
Se restaurer.....	296
Sortir.....	302
À voir – À faire.....	303
Shopping.....	303
Pays des Sources.....	304
Pratique.....	304
Se loger.....	304
Se restaurer.....	304
Sortir.....	308
À voir – À faire.....	309
Sports – Détente – Loisirs.....	310
Visites guidées.....	310
Thermes et Côteaux.....	311
Pratique.....	311
Se restaurer.....	311
Sortir.....	315
À voir – À faire.....	315
Shopping.....	316
Vallée de la Burdinale et Mehaigne.....	318
Pratique.....	318
Se loger.....	318
Se restaurer.....	318
À voir – À faire.....	319
Shopping.....	319
■ ORGANISER SON SÉJOUR ■	
Hôtels et hébergements.....	322
Organisation d'évènements.....	325
Administrations et services.....	329
Parking, carwash et garages.....	332
Index.....	334

FUTÉS ET NOUVEAUTÉS DE L'ANNÉE

La Bétchète.

© MARC VERPOORTEN-VILLE DE LIEGE

Les nouveautés de l'année

■ ARABELLE MEIRLAEN

chemin de Bertanfontaine 7
Marchin ☎ +32 85 25 55 55
www.arabelle.be

Fermé dimanche et lundi. Du mardi au samedi, midi et soir. Carte : environ 80 €.

La chef étoilée Arabelle Meirlaen a quitté le centre de Huy pour s'installer dans une confortable demeure à Marchin. Changement de lieu mais également changement de nom. « Li Cwerneu » s'appelle désormais « Arabelle Meirlaen ». La seule femme étoilée de Wallonie renoue avec ses racines et fait évoluer sa cuisine dans un cadre campagnard. Elle a choisi une ambiance année 70 pour nous faire profiter de sa cuisine intuitive. Une cuisine qu'elle imagine comme la vie : « belle, goûteuse, croustillante, pleine d'émotion et d'amour ». Deux salles sont à disposition. La première est ouverte sur la cuisine et le fourneau. Quant à la deuxième, elle donne à voir, à travers une vitre, une partie de la cave à vins. En salle, Pierre, titré « sommelier 2013 » au Gault&Millau vieille au service. Le restaurant est désormais ouvert le midi et propose un lunch (50 €) vins compris.

■ ATTRAP' SUSHI

Rue de Tilff 64
Angleur
☎ +3243653755 / +32496422712
www.attrapsushi.com
info@attrapsushi.com

Je les ai découverts à leur début. Ma seule expérience des sushis était nipponne et j'avais adoré ça ! A l'époque, je rêvais de retrouver ce goût, cette saveur découverte au pays du soleil levant. Attrap'Sushi l'a exaucé ! Depuis, je ne peux que les féliciter et les remercier de garder cet enthousiasme et de conserver leur authenticité car leurs sushis ont le goût et la qualité de ceux de là-bas, réalisés avec tout l'art et le savoir-faire des véritables *itamae* (chef en japonais) ! La grande nouveauté de cette année, c'est qu'en plus de l'emporter et des différents points de vente, ils proposent une table du lundi au vendredi de 11h30 à 14h juste à côté de leur cuisine. Plus frais ça n'existe pas !

■ AUTANT LIBRE

Rue de la station 88
Chênée
☎ +32 4 262 53 97
www.autantlibre.be

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30. Ouvert vendredi et samedi de 18h à 22h30. Fermé le dimanche.

On y va pour prendre une consommation, mais il est intéressant de s'attarder à la carte à manger qui propose quelques entrées, plats et dessert. D'inspiration française aux influences du sud, ces derniers semblent alléchants. La maison gagne déjà en points, par son accueil chaleureux et sa convivialité et la cuisine double ceux-ci par son raffinement. Les produits frais sont utilisés pour les préparations qui sont toute maison. La carte est sans prétention, mais le plus important c'est que cela soit réussi et c'est bien le cas : croquettes de volaille et ris de veau (10€), cannelloni d'espadon gratiné à la sicilienne (16 €) et en dessert, tiramisu aux éclats de cantucci, une sorte de croquant aux amandes (6,50 €). Un excellent rapport qualité/prix, ce qui triple les points !

■ BALCON DE L'ÉMULATION

Place du 20 Août – Liège
☎ +32 4 223 43 24
www.balcon.be

Ouvert à midi du lundi au vendredi, le soir du jeudi au samedi et les soirs de représentations.

Menu : 2 services 29 € ou 3 services 36 €

Le Théâtre de Liège a pris possession de ses nouveaux locaux à l'Emulation. Si au rez-de-chaussée, le mythique Café des Arts revit, le premier étage abrite un restaurant, Le Balcon de l'Emulation. L'endroit est magique, théâtral et les préparations se font sous la conduite du Chef Eddy Dekételaere. Les salons classés et leur superbe terrasse vous accueillent pour une cuisine raffinée et moderne. Au côté des plats à la carte, il y a le lunch et le menu d'avant et après spectacles. Ce dernier varie en fonction des pièces jouées au théâtre. Pour l'ouverture, « Roméo et Juliette » étaient à l'honneur : Émincé de jambon de parme, asperges vertes à l'huile de truffe, copeaux

de parmesan ; Dorade royale poêlée aux épices meunières, beurre blanc à la fondue de tomates fraîches et basilic, risotto à la ricotta et crevettes grises et Panna cotta aux baies de fruits rouges et tuile au caramel. Pour accompagner ce repas, de belles cuvées vous sont proposées.

■ BEAUBOURG BISTRO

voie de l'Ardenne 160
Embourg ☎ +32 4 277 94 07
www.beaubourgbistro.be
info@beaubourgbistro.be

Du lundi au dimanche de 11h30 à 1h.

C'est à Alain Szczepanczyk (celui du Mad Murphy) et co que l'on doit la réouverture de cette institution bourgeoise des années 90. Une cuisine ouverte non-stop de 12h à 22h du dimanche au mercredi et du jeudi au samedi jusque 22h30. Une ambiance lounge bar revisitée aux éclats de disco, un cadre dynamique et contemporain où les habitués d'hier retrouveront rapidement leurs marques. On s'y délecte plutôt bien dans une fourchette des plus abordables de 10 à 30 €, d'une cuisine belge goûteuse et appropriée à la décontraction branchée du lieu. Tout de noir vêtu, le chic personnel est clairvoyant, c'est pas toujours donné à tout le monde. Un nouveau « place to be seen » et où sortir, à l'écart de l'agitation urbaine. Levez les yeux vers le plafond, les luminaires ont de la gueule !



BISTRO N HOME

Rue Hors Château 62

Liège

☎ +32 4 221 39 74

C'est en lieu et place du Pica Pica que le Bistro n'Home a pris ses quartiers. La salle à manger n'a pas changé, elle est toujours aussi cosy et chaleureuse. Ce qui a fortement changé ce sont les prix qui sont beaucoup plus raisonnables ! Côté saveurs, elles sont toujours bien présentes dans une cuisine d'inspirations françaises et méditerranéennes. Le chef est également importateur de truffes et d'huile d'olives italiennes, pas nécessaire de vous expliquer que du goût, il n'y en dans ses assiettes. Son carpaccio toscan à la truffe noire est un petit bonheur et que dire du tagliata de bœuf de Salers, copeaux de truffe blanche, caviar de courgettes et pomme de terre au four,.... Vous l'aurez compris, ici, on travaille de beaux et nobles produits ! Tout cela à un prix, me direz-vous ! Mais je vous rassure, il est plus que raisonnable

pour cette cuisine inventive et de qualité. Le lunch (plat+1boisson) est à 13,50 € et vous propose, par exemple, des carbonnades de bœuf mijotée à la Curtius parfumée au sirop de Lacquemant et accompagnées de sa bouquetière de légumes ! Quant aux viandes, il faut compter entre 20 et 25 € ainsi qu'une dizaine d'euros pour les plats de pâtes. Une adresse à mettre absolument sur la liste des choses à faire dans les prochaines semaines !

■ BONBONS À L'ANCIENNE

Rue des Térés 56

Seraing

☎ +32 4 336 54 64

info@cuberdon.eu

Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

Le « Cul de Bourdon » était une friandise typiquement belge qui avait, dans le passé, un succès retentissant. Le « bonbon » en gomme arabique à la forme d'un cône. Il est légèrement croquant à l'extérieur et délicieusement moelleux et fruité à l'intérieur. Christian Maenhout, créateur de bonbons à l'ancienne, l'a remis au goût du jour dans ses ateliers de Seraing et il faut avouer que tout le monde fond pour ces divines friandises préparées avec des ingrédients et des arômes naturels de première qualité. Le Cuberdon original est rouge et à la saveur de la framboise. Aujourd'hui, il en existe 32 sortes aux parfums de fraise, cerise, violette, rose, fruits des bois, citron, banane, pamplemousse, coco, bergamote, ananas, cola, cannelle, melon, orange, mandarine, pêche, pomme, poire, kiwi, menthe, myrtille, lavande, anis et pistache. Les plus grands apprécieront aussi les cuberdons aromatisés au Cointreau, à l'Amaretto ou à la Mandarine Napoléon. Un vrai délice que ces cuberdons qui se déclinent dans une palette de jolies couleurs. Ces irrésistibles gourmandises à la recette secrète ont besoin de sept jours avant d'être prêtes pour la dégustation. Ce qui n'est un secret pour personne, c'est que ces petits cuberdons sont de véritables petits bonheurs à savourer sans modération. Les cuberdons sont aussi disponibles sur les marchés artisanaux, dans les épicerie fines et certaines chocolateries.

■ CAFÉ DES ARTS

Place du 20 Août 18 – Liège

☎ + 32 4 223 14 66

http : //balcon.be/cafedesarts

du lundi au vendredi de 7h à 19h, samedi de 9h à 19h (+ les soirs et dimanches de représentation)

L'Emulation abrite depuis octobre 2013, le Théâtre de Liège. De longs travaux ont permis de faire revivre ce magnifique bâtiment et, par la même occasion, c'est le Café des Arts qui renaît. Situé au rez-de-chaussée, vous pourrez y passer pour boire un verre et vous sustentez d'une salade, d'un panini généreusement garni et même y prendre le petit-déjeuner.

■ LE CAFÉ DES MIRACLES

Rue des Célestines 11

Liège ☎ +32 4 250 27 00

www.cafedesmiracles.be

Ouvert tous les jours de 12 h à 3 h du matin.

Fermé le dimanche.

Le Café des Miracles est tout nouveau à Liège ! C'est un bar à vins et un bar à apéros. Le café des miracles vous propose une large sélection de vins avec dégustations régulières les weekends. Pour accompagner ces délices, un choix de savoureuses assiettes apéritives est proposé. Vous résisterez difficilement aux charcuteries, tapenades, bruschettas et autres gourmandises offertes à vos papilles. Mais le café des miracles c'est aussi des bonnes bières de chez nous, des pékets fruités... L'ambiance y est plus que sympa et décontractée. La sélection musicale fait honneur à la chanson française essentiellement et aux musiques d'ambiance acoustique. Demandez à consulter l'agenda des concerts. L'endroit est chaleureux pour boire un verre en toute tranquillité ; en couple ou entre amis, à l'heure de l'apéro ou juste quand l'envie vous prend... À découvrir absolument ! Nul n'est à l'abri d'un miracle...

■ LA CITÉ MIROIR

Place Xavier Neujean – Liège

www.citemiroir.be

En ce début de l'année 2014, la Cité Miroir a vu le jour. Ce projet unique et citoyen fait la liaison entre le passé et le présent pour préparer l'avenir. Situé dans les anciens Bains et Thermes de la Sauvenière, auxquels il offre une seconde vie, il invite à la réflexion et au dialogue. Rappeler aux jeunes de ce XXI^e siècle que le racisme, l'intolérance, l'égoïsme et l'exclusion ne sont pas inéluctables et que ces maux peuvent être combattus est une des fonctions premières de ce lieu dont la finalité est de faire comprendre que le respect de l'autre est la base d'une société juste où il fait bon vivre ensemble. Le passé est un outil dont il faut servir pour ne pas répéter les erreurs. Ayant une vocation d'éducation à la citoyenneté, il regroupe diverses activités et

offre un lieu culturel d'expression unique où se dérouleront des expositions, des pièces de théâtre, des projections cinématographiques, des conférences-débats... toujours en lien avec sa philosophie, d'idéal démocratique, d'égalité des individus et d'émancipation sociale individuelle et collective.

Les Bains et Thermes de la Sauvenière sont l'œuvre de l'architecte liégeois Georges Dedoyard. Il est considéré comme l'une des plus importantes réalisations de style moderne de l'entre-deux-guerres. Les travaux de rénovation et d'aménagement, conduit par Triangle Architectes et le Bureau d'Etudes Pierre Beugnier, on respecter l'esprit du bâtiment. La Cité Miroir dispose d'une superficie de 10 000 m² où elle accueille en permanence deux parcours didactiques des Territoires de la Mémoire que sont : « Plus jamais ça... parcours au cœur des camps nazi », une évocation symbolique du processus concentrationnaire, de l'arrestation au départ vers les camps dans les wagons plombés, et « Entre galerie et forges, parcours d'émancipation », dédié à l'histoire de la lutte pour l'émancipation et la solidarité ».

En ce début d'année, les dates à retenir sont les 17, 18 et 19 janvier, week-end d'inauguration de La Cité Miroir. A visiter sans modération, en famille, entre amis, entre professeurs et élèves pour apprendre des erreurs du passé et se donner les moyens de construire une société meilleure.

■ LE CAP DES TROIS PROVINCES

Grand Rue 43 A

Occquier ☎ +32 86 34 47 00

lecapdestroisprovinces@gmail.com

« On va au cap ! » comme disent les habitués. Ce restaurant, tout récent, est l'aboutissement du rêve de deux jeunes. Thibeaut Laffut, membre d'Euro-Toque et Cyrille Alexandre. C'est un concept simple et sympa, qui marche fort. L'établissement est divisé en 2 parties ! Un coté brasserie/ taverne et un coté restaurant. Thibeaut privilégie les producteurs locaux. En effet, il va choisir lui-même ses légumes (bio), son boucher est situé à 2 rues du resto. Sa cuisine met également en avant les produits de saison. Chaque week-end, un menu spécial à +/- 30 € est élaboré en fonction des festivités du village. La spécialité du resto est : « la trilogie de boulets 3 provinces » on y trouve un boulet sauce Liégeoise, le deuxième avec une sauce ardennaise à base de champignons, et le troisième sauce Namuroise. Les hamburgers, les spaghettis, les brochettes de volaille et le

steak sauce champignons ont été testés par notre équipe ! Les quantités sont énormes, et le prix mini, on reviendra avec grand plaisir !

■ COULEUR ROUGE

Boulevard d'avroy 180/182

Liège

☎ +32 4 250 02 25

www.couleurrouge.be

Du jeudi au lundi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Fermé le Mardi et le Mercredi
Disciple de Lafarque, Sam Van Phuoc Phan s'est installé sur le boulevard d'Avroy afin de nous faire découvrir sa cuisine mêlant occident et orient. Ses inspirations sont tant françaises qu'asiatiques. Ce chef aime jouer avec les épices et les agrumes pour exemple ces délicieux rouleaux de printemps au homard, salade de soja et de mangue verte, vinaigrette au curry vert. Au Couleur Rouge, le bœuf écossais délaïsse son kilt et prend des allures exotiques avec du curry rouge adouci au lait de coco. Que ce soit la viande ou le poisson, le chef assure ne rien travailler de surgelé. Il a le talent de mettre en adéquation le bon produit avec les bonnes épices. Les propositions sont épatantes également pour les desserts. Quant aux vins, le chef est également sommelier et suggère d'excellents vins français à prix convenable. C'est d'ailleurs une des plus belles cartes de la cité.

■ DÉLICIES BOULEVARD

Boulevard de Douai 78 – Liège

☎ +32 4 340 06 00

www.delices-boulevard.de

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30. Vendredi et samedi de 18h30 à 21h. Plats dès 9,90 €. Steak et menu à 15,90 €

Le « Délices Boulevard » a investi les lieux de l'ancienne sandwicherie Pic Nic. Le cadre est métamorphosé, moderne et plus intime. On y retrouve la pétillante Véro (Véronique Walhin) qui nous fait profiter à nouveau de sa gourmande cuisine. Les suggestions se font selon les saisons : américain minute, boulets maison, pâtes fraîches, salades, steaks, espadon grillé au beurre de menthe,... et des frites coupées à la main. Une bonne adresse pour faire une pose le midi et passer une agréable soirée le week-end.



DI'VIN BIO

Rue de Lassay 16

Housse

☎ +32 498 622 908

divinbio@voo.be

Sur rendez-vous uniquement

José Theunens a sélectionné une belle gamme de vins, bières wallonnes et eaux de vie bio ou en biodynamique. Il a rencontré chaque vigneron, dégusté leur vins et réalisé des fiches de présentation pour chacun. Partez à la découverte de vins de France (Loire, Champagne, Alsace, Costières de Nîmes, Châteauneuf, Roussillon, Rivesaltes et Bergerac) d'Espagne (Terra Alta) ; des bières (blanche, blonde, ambrée et brune) de la Brasserie de la Lesse ; des eaux de vie d'Alsace et du pur jus 100 % raisin Merlot. Bientôt, vous pourrez également découvrir des vins de Sicile, Vendée, Rhône, Bourgogne et Afrique du Sud.

■ L'ÉPICERIE DU NORD

Rue Saint-Léonard 8A

Liège ☎ +32 4 380 38 33

Du mardi au vendredi de 9h30 à 18h30. Le samedi de 9h à 18h et le dimanche 9h à 14h. Une ribambelle de produits sous label bio, des bières locales, des productions régionales, des fromages, des épices, des condiments, des farines, des pâtes, des semoules et un peu de tout au fond proposés en vrac et au poids à l'arrière de la petite boutique de cette place piétonne située à l'angle de l'esplanade et de la rue Saint-Léonard. La boulangerie de formation qui ouvert cette épicerie propose aussi des pains de toutes sortes provenant du Chemin Vert où elle fit ses classes ainsi que des œufs frais trois fois semaines. Valoriser le manger sain pour consommer autrement, voilà le but poursuivi. C'est jeune, sympa, abordable et y a plein de choix. Un renouveau du petit commerce de détail au cœur d'un quartier qui en besoin. Une chance. Bon vent à l'épicière.

■ LA DANISH TAVERNE

Rue Pont d'Avroy 1 – Liège

☎ +32 4 222 33 43

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 0h ; le vendredi et le samedi de 8h30 à 2h ; le dimanche de 11h à 0h. Terrasse.

Reprise récemment par trois jeunes membres du personnel, la Danish Taverne est vraiment sympa. Une des plus agréables terrasses de la place Cathédrale. Toujours ensoleillée, il est très agréable d'y lire son journal matinal en savourant un délicieux jus d'orange ou un petit café. On aime l'intérieur de style ancien et la lumière tamisée qui rend le lieu fort calme et discret. On y mange bien également. Idéal pour terminer la soirée après un cinéma ou un spectacle.

■ LA FERME DU HÉLIVY

Champs de Four 89a
Jalhay ☎ +3287647364
www.ferme-helivy-jalhay.be
info@fermeduhelivy.be

Ouvert le lundi de 12h à 14h et de 18h30 à 20h30 ; le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 20h30 ; le samedi de 18h30 à 20h30 ; le dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 20h30. Menu unique à 30 €. Carte : 40 € environ. American Express. Terrasse. Parking privé.

Sylvain Deltour a repris, en 2013, cette auberge restaurant qui propose également des « bed & breakfast ». Il lui a donné un coup de jeune qui n'est pas pour déplaire. De sa cuisine, le jeune chef propose une cuisine de terroir finement exécutée. Les plats sont de qualité, très bien servis et tout est fait maison. Ici, les enfants ont également droit à une carte. Une adresse sans prétention, mais fortement recommandée.

■ CHEZ FRANCK

Place Nicolai 5/2
Aubel ☎ +32 87 44 68 10
www.chez-franck-aubel.be
info@chezfranck.be

Ouvert le mardi de 10h à 21h ; du jeudi au samedi de 11h30 à 21h ; le dimanche de 10h à 21h. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Lunch : 10 €. Terrasse.

Superbe décoration pour ce restaurant déjà bien connu au cœur du village d'Aubel. Franck ne se repose pas sur ses lauriers et propose un espace qui vient d'être réaménagé avec un salon-bar à vin à l'entrée. Le restaurant s'est un peu agrandi à l'arrière. Les plats généreux sont toujours au programme et Franck continue à nous les proposer depuis sa cuisine ouverte au milieu du resto. La grande terrasse et son bar qui ressemble à un « OVNI » attirent de nombreux clients. Il faut dire que cette lumineuse terrasse compte parmi les plus belles de la région.

UNE GAUFRETTE, SAPERLIPOPETTE !

Rue des Mineurs 7
Liège ☎ +32 493 57 58 69
Du mardi au dimanche de 8h à 18h. Fermé le lundi.

Un amour de boutique ce cht'i local gourmand où une chouquette vous est offert dès l'entrée. Crêpes maison à la vanille ou l'orange, bouquettes traditionnelles, mini gaufrettes de Liège au beurre et sucre perlé, madeleine... Groupes, miam, on a envie de tout et toute la ville

en parle, même si cela ne fait que six mois que c'est ouvert. La volonté du couple gagnant à la tête de cette pâtisserie spécialisée ? Le fait maison à la vue de tous et le retour aux recettes de grand-mère. Un pari réussi. On y file dès qu'on peut même le dimanche, une aubaine.

FOYER DE L'OPÉRA

Place de l'Opéra – Liège
☎ +32 472 55 18 55

Du lundi au vendredi de 12h à 14h.

Les institutions culturelles liégeoises vous reçoivent et pas que pour les spectacles. Comme le nouveau Théâtre de Liège à l'Emulation avec sa brasserie et son restaurant, l'Opéra Royal de Wallonie met à disposition ses infrastructures pour une pose culinaire. Quel luxe de pouvoir déjeuner dans un cadre aussi prestigieux. Le foyer de l'Opéra vous propose un lunch rapide et de qualité. Le service est assuré par Exôzt (14/20 au Gault Millau). Le principe est simple, c'est celui d'une assiette-plateau. A votre arrivée, on vous dirigera à votre table. Le maître d'hôtel vous expliquera la directive et les différents plats. A vous de choisir ensuite au comptoir entre six préparations qui varient au quotidien : trois froides (maki de Saumon d'Écosse, tatar de loup de mer, carpaccio de Saint-Jacques,...) et trois chaudes (aumônier de chèvre aux courgettes et thym, bœuf Simmental braisé aux échalotes confites, risotto au potimarron et châtaigne,...). Les saveurs sont de saison et il y a toujours deux plats végétariens, deux de poissons et deux de viandes, histoire de contenter tout le monde. La carte propose également une douceur du jour (mousse au chocolat Manjari et poires aux épices, feuilleté frangipane et poire aux noix, panna cotta au thé d'églantier et fruits des bois,...) Un concept très plaisant avec une cuisine savoureuse et raffinée pour un midi rapide... le tout dans un magnifique cadre... difficile de résister !

I LOVE BURGER

Rue du Pot d'Or 33– Liège
☎ +32 478 33 73 33
www.iloveburger.be

Le concept visétois « I Love Burger » est implanté en plein cœur du Carré. Comme pour à la cité de l'oie, la cité ardente va pouvoir se délecter des fameux burgers délicieux et généreux. Le Raphaël Ladal, mon préféré, est bien à la carte avec sa sauce au curry... tous les autres s'y sont, bien entendu, donner rendez-vous. Vous pourrez les savourer jusqu'aux petites heures de la nuit. Situé

dans l'ancien antre du « Trois Rivière », il est normal que l'adresse soit festive. L'ambiance musicale est assurée, les week-ends, par le Bar Calsberg et les DJs invités !

■ JACOB'S RESTAURANT

route du condroz 211
Nandrin ☎ +32 85 31 37 44
www.jacobs-restaurant.com

Tout nouveau venu sur la Route du Condroz, le Jacob's Restaurant est une maison de viande où grillades et cuisine européenne font le bonheur des gourmands. La spécialité de cette adresse est la cuisson Jospser. Il s'agit d'une technique de cuisson permettant d'obtenir une viande à la saveur de celle cuite sur barbecue et à la tendreté de celle cuite au four. Tous le secret réside dans le four qui est alimenté par la combustion de charbon végétal. Contrairement au charbon minéral, celui offre un meilleur goût à la viande. Ce type de cuisson est également bénéfique pour votre petite santé puisque la viande n'est pas carbonisée ! Le tout vous sera servi dans un cadre contemporain et chaleureux. Un grand parking (avec place pour PMR) est prévu à l'arrière.



LA LAVANDIÈRE

Rue Haie Martin 4

Hermée ☎ +32 471 29 38 08
www.lavandiere.be
info@lavandiere.be

Au lieu-dit « à la Haie Martin », vous trouverez un gîte 3 épis des plus charmantes. Marie et Thierry vous y accueillent avec beaucoup de convivialité. Thierry est intarissable sur les bonnes adresses et les endroits à voir dans les environs. Véritable havre de paix, ce gîte bénéficie d'une belle situation : à la porte de la Hesbaye, à 5 km de Visé, 15 kms de Maastricht, à un jet de pierre des étangs de la Julienne, à deux pas du site de Blegny mine et bien d'autres endroits à découvrir à pied ou à vélo. En amoureux, en famille ou même entre amis, venez-vous détendre à « La Lavandière » dans un espace bien-être privé au cœur d'un hameau avec une multitude d'activités sportives ou en dilettante. Ce gîte peut accueillir jusqu'à 4 personnes et dispose de tout le confort (poêle à bois, coin TV-DVD, cuisine équipée, machine à laver, séchoir, jardin privatif avec BBQ, parking privé,...) Profitez de votre séjour pour vous offrir un moment de détente avec le sauna et la baignoire à luminothérapie et hydrojet... Vous pouvez également de louer des vélos et scooters.

■ LAOUNA

Boulevard saucy 3
Liège ☎ +324 78 44 84 56
www.laouna.com

*Du mercredi au dimanche de 11h à 15h.
Vendredi et samedi de 17h à 21h*

Taboulé, hommos, kébbé, chichtaouk,... n'auront plus de secret ! Hana Sioufi et Madeleine Badra vous proposent de découvrir de nouvelles saveurs au travers de leur cuisine libanaise. Un petit lexique vous explique les différents plats, à vous, ensuite, de choisir parmi les menus à la carte ou de composer le vôtre. Le menu découverte ou végétarien est composé de 7 plats (15 €), le festif vous propose de déguster 9 plats (20 €), quant aux gros appétits, 12 plats les attendent dans le menu gourmet (30 €). La maison s'occupe également de vos événements. Livraison gratuite en région liégeoise...

■ LE JARDIN D'HIVER

rue Vierset Godin 2
4500 Huy (Belgique)
☎ 085251001

jardindhiverhuy@gmail.com

*Du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de
18h à 23h. Cuisine de saison, grillades, fruits
de mer, salades*

Quel changement pour cet établissement récemment repris (ex - Pastel et Chocolat)... La déco est superbe, le service impeccable et la carte franchement bien complète. Une cuisine semi-gastronomique pour un nombre de couverts limité (34). On y a aimé les viandes parfaitement cuites et le pain perdu à la façon du chef...



L'INSTANT PRÉSENT

Grand-Place 17

Hannut 3
☎ +32 483 40 58 08

Un bar Lounge en Hesbaye, ça manquait réellement. Kévin et Florian Delathuy viennent de combler cette lacune en ouvrant ce nouvel établissement qui a vraiment de l'allure. L'ancien Cheval Blanc qui, faut-il le dire, ne ressemblait plus à grand-chose depuis plusieurs années s'est métamorphosé grâce à l'intervention de Marie Degaute, décoratrice d'intérieur à Hannut. Le bar est design, l'ambiance lounge est très agréable et inspirante. La musique au rythme calme, très à la mode, nous plonge dans une atmosphère zen très relaxante. Exit le stress, place aux vins mousseux Catalans, aux cocktails, rhums, whiskys et tapas pour les fins gourmets.

■ O DE SOURCE

Place Pierre le Grand 2
Spa ☎ +32 87 22 11 39
www.lodesource.be

Fermé le lundi. Du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30.

Autrefois à « l'Art de Vivre », Xavier Fisset et Karine Roche se sont installés en plein cœur de Spa.

Dans une demeure familiale, ils vous proposent de déguster une cuisine à mi-chemin entre gastronomie et tradition. La décoration, de bon goût, est un mélange entre design moderne et ancien. Privilégiant les produits frais et du marché, les Menus L'O De Source et Découverte sont d'un excellent rapport qualité/prix (de 2 à 4 services allant de 28 € à 40 € pour le premier et 50 € pour le second en 5 services.). Les préparations sont tout simplement parfaites. Quant à la sélection des vins, elle est en accord avec les plats et n'a pas d'effet de mauvaise surprise sur l'addition. De plus, un menu enfant (12 €) est à la carte. Une adresse, qui fait déjà l'unanimité, à tester sans plus tarder. Un conseil, réservez assez tôt !

■ OSCAR CONCEPTSTORE

Allée des Artisans 89a
Tilff
☎ +32 496 48 21 04 / +32 485 04 85 44
www.oscar-wine.be

« Plats canailles, vins gourmands et espaces VIP », une belle synthèse de ce nouveau lieu qui s'est installé dans le Parc Artisanal du Monceau. L'intérieur est ultra moderne, digne des endroits branchés à la mode. On y trouve des coins plus intimes, plus cosy et des tables qui invitent à la dégustation. Une belle carte de vins (200 références au verre), d'un peu partout, avec un vin mis à l'honneur tous les jours et une carte de grands crus. La carte à manger propose d'agréables assiettes apéritives (charcuterie, tapas, poissons d'Oscar,...), une large variété de burgers, servis avec des pommes de terre façon Oscar et des crudités, ainsi que des salades. Les assiettes sont généreuses et les burgers sont immenses de par leur taille et leur goût. Les moments sont très festifs. A découvrir absolument !

■ PANE E VINO

Rue Cockerill 92
Seraing ☎ +32 4 337 83 01
www.restopanevino.be
mario.iadanza@hotmail.com
Troisième adresses pour Mario Ladanza avec

Pane e Vino. On connaissait déjà celle de Liège au pied la rue haute Sauvenière et celle de la Grand Place à Huy. Une valeur sûre que cette gastronomie italienne qui s'est installée à Seraing, en vue certainement des bouleversements urbanistiques que va connaître la cité sidérurgique. L'ardoise fait office de carte et vous pourrez y choisir les mets qui composeront votre menu. Un principe valable dans les trois adresses et qui est très fluctuant. Au fourneau, on y retrouve Elias Seggai, ancien associé et chef de The Kitchen. Il nous fait vivre des moments remplis de saveurs et de goûts avec sa cuisine généreuse essentiellement réalisée avec des produits régionaux et de qualité. Le risotto aux truffes est incontournable... tout comme dans les deux autres enseignes, celle de Seraing dispose de quelques excellents crus, un court échantillon de la cave de la maison mère aux multiples références... Autant celui-ci que les deux autres, les restaurants Pane e Vino satisferont les plus gourmands et les plus fins gourmets.

► **Autre adresse : place** Verte 2 à 4000 Liège
☎ +32 4 222 00 42 Grand Place 3 à 4500 Huy
☎ +32 85 51 44 54

■ PASTA E BASTA

Rue Grétry 241
Liège
☎ +32 4 269 50 79
www.pastaebasta-liege.be
Du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h à 22h. Fermé le lundi.

Les pâtes sont une tradition culinaire italienne que les Liégeois ont très bien intégrée dans leur quotidien. Ici, vous sélectionnez vos pâtes (spaghetti, penne, ravioli, linguine, fusilli, tortellini, pappardelle,...) et ensuite la sauce qui les accompagnera. Pour 9 € (avec un supplément de 2 € ou 3 € pour certaines) vous avez le choix entre quinze sauces maison (bolognaise, pesto, fruits de mer, carbonara, légumes de saison,...). Un concept importé par Aurélie Di Giovanna qui dirige également le Sotto Piano et exécuté en cuisine par Stéphanie. En entrée, on retrouve à la carte l'assiette de charcuterie italienne, une friture de calamars et de scampis ainsi qu'une mozzarella caprese. A cela s'ajoute des suggestions du jour comme de l'osso buco ou du foie de veau à la vénitienne (16€). Côté dessert, laissez-vous tenter par le tiramisu maison. Le vin de la maison est italien, sicilien même (San Givoves/Merlot). Une formule qui fait déjà beaucoup parler !

■ LE PETIT CARRÉ

Rue des Célestines 18

Liège

http : //lepetitcarre.be

lg@lepetitcarre.be

Du mercredi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 18h30 à 00h00. Samedi de 18h30 à 00h00.

En plein cœur du quartier festif de Liège, Le Petit Carré est une friterie dont le proprio Louis Gentges a un parcours assez atypique. Pas d'école d'hôtellerie pour ce dernier mais des études en informatique, en sociologie et même un master en entrepreneuriat aux HEC. Avoir son commerce était un rêve d'enfant et il a pris le temps. Chercheur, prof, commercial, gestionnaire administratif et financier, chargé de projet, Louis a endossé de multiples casquettes professionnelles. Mais quel bonheur quand il trouve ce local à vendre ! Il nous propose des frites comme on les aime, servie en cornet, avec toute la panoplie de snacks d'une friterie traditionnelle. Petit plus, ses inventions gustatives lors d'événements particuliers comme par exemple la qualification des Diables Rouges pour Rio avec un sandwich belge ! Côté originalité, n'hésitez pas à commander les boulets à la Chimay.

■ LE P'TIT BON ORME

Rue de Liège 39

Loncin ☎ +32 4 263 58 01

www.ferme-paque.be

Du mardi au samedi de 12h à 14h30.

Le P'Tit Bon Orme c'est le restaurant de la Ferme à l'Arbre de Liège ou encore appelée la Ferme Pâque. Ici, on cultive ses légumes et on élève le bétail de manière bio. Des produits que l'on retrouve à la boucherie et dans la superette de la ferme. Il ne manquait plus que le resto et c'est chose faite. Aménagé dans une partie de la ferme, on est loin de l'idée reçue du baba bio... au contraire la déco est très contemporaine, s'harmonisant parfaitement avec les briques et les poutres de ce qui a dû être une étable. Le lampadaire orange vif ne laisse d'ailleurs pas indifférents de par leur style. Côté cuisine, pas de graine de quoi que ce soit mais des plats du terroir et traditionnels de notre région, ainsi que quelques influences méditerranéennes, revisités et très correctement réalisés. Le service est charmant et les assiettes joliment et très correctement servies. Il y a des incontournables, pour un déjeuner vite fait bien fait, comme les quiches, le potage du jour, etc. Le tout est bien entendu 100 % bio, comme les vins. Quant à l'eau, elle vous est offerte. Il vous suffit de remplir une carafe à la fontaine. De plus, pour du bio le

rapport qualité/prix est plus que respectable. On attend plus que ce soit ouvert un soir ou deux par semaine et ce sera parfait !

■ LES RETROUVAILLES

Rue du Pont 31 – Liège

☎ +32 4 221 48 94 / +32 466 02 11 28 / +32 487 56 01 84

Ouvert 7/7 jours de 12h à minuit.

La classe le resto de l'ami Thierry qu'il a ouvert avec deux amis Stéphane et Hugue. Il faut dire qu'il est à l'image de ce dandy, le Camerounais aux yeux verts que beaucoup ont déjà croisé dans le Carré. Le resto se divise en trois salles, une partie avec de belles tables nappées, un salon lounge pour l'apéro ou les fins de repas et une partie moins guindées pour prendre un verre et grignoter (avec son entrée sur la rue de la Goffe). Ici, c'est l'Afrique dans toute sa splendeur avec une cuisine savoureuse, parfumée et « goûteuse » ! Les serveuses sont aimables et souriantes, les assiettes bien remplies. Poulet aux arachides, yassa, mafé, grillade de viande, bœuf Moambé, queue de bœuf Mboa, poissons, bananes plantains,... bref que de la cuisine africaine et plus précisément celle du Cameroun, du Sénégal et de la Côte d'Ivoire. Même la bière est de là-bas ! Les footeux remarqueront le maillot de l'OM qui trône dans la salle à manger. C'est bien celui d'André Ayew, un ami qui soutient les trois partenaires de ce resto « africanoich » !

■ RÔTISSERIE DU CONDROZ

route du condroz

Nandrin ☎ +32 479 62 40 00

www.rotisserieducondroz.be

rotisserieducondroz@gmail.com

Mercredi de 11h à 18h30. Vendredi de 15h à 19h. Samedi de 11h à 18h30

Florine Henry a installé sa roisserie ambulante sur la N63 à Nandrin, entre la Friterie du Condroz et La Jardinière. Elle y vend des poulets, ceux élevés par son papa ainsi que des spare ribs. Les poulets sont de corpulences différentes, allant du plus petit pour deux personnes au poulet fermier labellisé « Coq des Prés » pour quatre personnes ! Ils sont dorés, croquant à souhait et surtout délicieux qu'on s'en lèche les doigts. Si vous préférez le blanc, les cuisses, les pilons ou les ailes, ils vous sont vendus séparément. Florine vous propose même des brochettes de ce volatile. Avec ça, vous prendrez bien quelques pommes de terre grenailles et une compote maison faite par sa maman, ni trop sucré, ni trop acide juste comme il faut ! Voilà un repas gourmand vite fait, bien fait !

■ LE SAINT-LÉGER

Place du Roi Albert 1
Tilff

☎ +32 4 269 90 00

www.lesaintleger.be

info@lesaintleger.be

Du lundi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30

Ah, cette place de Tilff, un vrai garde-manger ! On y trouve une bonne dizaine de restaurants pour tous les goûts et toutes les envies. A la place de ce qui était un café, le Saint-léger est désormais un restaurant. Tout a été refait et le résultat est assez réussi. A la belle saison, la terrasse, à l'ombre de l'église éponyme, est un lieu de convivialité. Les serveurs sont très élégants avec leur long tablier noir. Je m'y suis rendue un jour de beau temps et j'avais préalablement réservé une table en terrasse. Nous avons été sympathiquement reçus. La cuisine est radicalement celle de bistrot et sans grande surprise. Un filet américain minute nous a été joliment servi. Petit bémol pour les frites... heureusement, la mayonnaise maison leur a donné plus de saveurs. Un restaurant qui se cherche encore, aux dires des commentaires pas toujours favorables d'autres convives... mais à chacun de se faire sa propre expérience !

■ LA SERRE

Rue Bazille 22

Blégny ☎ +32 494 99 99 39

www.laserre.be

Créer un restaurant dans une serre ? C'est le défi improbable que se sont imposé 2 liégeois amoureux des bonnes et belles choses. Et qui sont ces malades, Et bien c'est Anthony Kolivas et un certain Gérard Miller. GG est bien connu du monde Horeca liégeois par son côté génial inventeur et fou furieux un même temps. Leur objectif est de créer, dans un endroit insolite, un cadre de confort et de bien être en dehors de toutes contraintes temporelles. Une cuisine sur une scène avec « live kitchen » au feu de bois qui met à

l'honneur les meilleures viandes du monde et remet en valeur de manière actuelle les terroirs cosmopolites. Un cadre contemporain enveloppant et un des plus belles terrasses de Wallonie permet de proposer bbq, événements et concerts dans un cadre hors du commun. Ils sont fous ces sorciers ! ! !

■ SIMPLE COMME BONJOUR

chemin des Douys 20

Pepinster

☎ +3287 46 06 51

www.simplecommebonjour.be

Fermé samedi midi, lundi, mardi et mercredi (sauf réservation)

L'Hostellerie de Lafarque fermait ses portes en décembre 2012, voyant Samuel Blanc, chef étoilé, pratiquer sa divine cuisine au Séllys du Crowne Plaza. Le cadre enchanteur du Domaine de Douys n'est cependant pas mort. Son propriétaire, Jan Huygen, lui a donné une autre direction. Loin de la cuisine gastronomique, il propose une cuisine simple mais authentique. On y respecte les saisons, on sort des vieux tiroirs les recettes de grand-mère et on fait honneur aux produits des fermiers et autres artisans de la région. Potages, terrines et pâtés, œufs, riz et pâtes, poissons et crustacés, volailles et viandes, sélection de fromages régionaux et desserts compose la carte avec un choix entre quatre menus, de deux à cinq services. Si la carte semble un peu courte, les plats n'en sont pas moins savoureux.



SUSHI DRIVE-IN

avenue du Progres 7b

Aller ☎ +32 4 19 47 76

www.sushidrivein.be

Du lundi au samedi de 11h à 14h et de 17h à 21h.

Quelle belle découverte ! Je suis interpellée par une affiche qui me propose de passer derrière un établissement et de commander des sushis via un parlophone ? ? ? Ma curiosité me pousse plus loin afin de m'assurer que ce ne sont pas des « Chinois

CITY TRIP
par **petitfute**

WEEK-ENDS ET COURTS SÉJOURS
LA PETITE COLLECTION QUI MONTE

Londres Marrakech Paris New York Rome

retrouvez les 24 titres sur
www.petitfute.com

déguisés en Japonais » qui vont me refourguer des sushis industriels ! Car moi, les sushis ça me connaît et je ne veux que du frais ! Juste à côté d'une salle de fitness, un petit bar à sushi élégamment décoré et un jeune homme tout mignon me propose la formule lunch sushis et salade d'algues pour 16 € à manger sur place ou à emporter. Je m'entends encore lui demander « ils sont déjà fait vos sushis ? » « Non ! Je les prépare à la minute, vous avez des préférences ? ». Je suis déjà conquise. Pour me faire patienter, on m'offre un verre de saké pétillant. J'apprends que le jeune homme a déjà travaillé dans un restaurant de sushi (qui n'existe plus) et qu'il s'est rendu plusieurs fois au Japon (comme moi ! !). Bref, vous pouvez y aller les yeux fermés ! Des sushis qui valent le détour et la recherche car l'endroit n'est pas très visible. Les amateurs douceurs pourront même se régaler de sushis sucrés ! A tester sans plus tarder...

■ TEA COSY

Rue de la Casquette 36

Liège ☎ +32 4 221 03 89

teacosy@hotmail.com

Lundi à partir de 12h00. Du mardi au samedi à partir de 10h30. fermé le dimanche.

Vanessa Delaite a installé son palais oriental dans la rue de la Casquette (malheureusement en gros travaux !) Elle vous y sert le thé selon la tradition marocaine que vous pouvez agrémenter de délicieuses pâtisseries orientales. Joliment décoré, cette adresse propose également des produits de là-bas (thé, fleur d'oranger, huile d'argan,...) ainsi que de l'artisanat marocain (tasse à thé, lampe, tajine,...) Au fond du salon, il y a même un jardin avec terrasse, idéal l'été.

■ TERRA TERRAE

Rue Hazinelle 4 – Liège

☎ +32 495 32 16 43

Du lundi au jeudi de 8h à 14h30. Vendredi et samedi de 8h à 22h.

Petit nouveau arrivé et heureux papa depuis peu, Jean-Philippe Skocek nous propose une cuisine aux influences françaises, italiennes, espagnoles avec quelques pointes basques... En semaine et dès 8h, il vous invite à prendre le petit déjeuner. Si le midi, la cuisine est plus celle de bistrot, avec un lunch (entrée + plat) qui varie tous les jours, les vendredis et samedis soirs, elle se fait plus gastronomique, avec un menu cinq services selon l'humeur du chef et les produits du marché. Les préparations sont faites à base de produits frais

et sont finement exécutées. Un excellent rapport qualité/prix, pour un agréable moment gustatif !

■ THÉÂTRE DE LIÈGE

Place du 20-Août

Liège ☎ +32 4 342 00 00

Le Théâtre de la Place devient le Théâtre de Liège et vient de s'installer dans le magnifique bâtiment de la prestigieuse Société Libre de l'Émulation remis à neuf par deux architectes Pierre De Wit et Pierre Hebbelinck. Le Théâtre de Liège qui a acquis au fil des ans une réputation internationale est donc installé Place du 20-Août. Son directeur, Serge Rangoni, a contribué largement à la notoriété de l'institution qui ne cesse de mettre en exergue la création belge et francophone. Le Théâtre de Liège coproduit des spectacles mis en scène par les plus grands metteurs en scène. Les chorégraphes contemporains font aussi la réputation du lieu de création.

C'est design parce que... Le duo Pierre Hebbelinck – Pierre De Wit a réalisé ici un travail de maître. Cet espace (théâtre, brasserie, resto, librairie, galerie) conçu dans le respect du lieu d'origine combine éléments anciens et contemporains avec, en guise de fil rouge, du mobilier Jean Prouvé pour Vitra.

■ AUX TRÉSORS DU PAYS DE LIÈGE

Rue des Mineurs 18 – Liège

☎ +32 4 365 37 39 – www.noirdessin.be

Du mardi au samedi de 10h à 18h. Dimanche de 10h à 16h. Fermé le lundi.

Cette nouvelle boutique est l'œuvre des éditeurs de Noir Dessin Production. Aux côtés des ouvrages de cette maison d'édition, dont le contenu est toujours en rapport avec la région liégeoise voire wallonne ou écrit par des Liégeois ou des romans se passant à Liège, on trouve des ouvrages sortis aux éditions Dricot et du Perron, ainsi que ceux l'Institut du Patrimoine Wallon (IPW) ou du CEFAL. La BD est bien présente et surtout celles de l'ami François Walthéry. On peut y faire le plein de souvenir (d'ailleurs beaucoup de touristes étrangers y passent) avec des gadgets liégeois mais aussi très représentatifs de la Belgique et de Bruxelles (des boules de neige avec Tchatchchès, des magnets, des t-shirts,...) Et puis, il y a aussi de péket en bouteille de grès, de la bière aux étiquettes très liégeoises,... Au sous-sol, se trouvent les livres et BD d'occasion, en très bon état, ainsi que des toiles d'artistes, qui sont invités à exposer.



LA VILLE Ô BOIS

Route de Stoumont

Aywaille

☎ +3287220181 / +32488015454

www.villeobois.com

france@vo-event.com

Ouvert le lundi de 12h à 14h et de 18h à 22h ; du jeudi au dimanche de 12h à 14h et de 18h à 22h. Vente à emporter.

On est en pleine campagne à l'orée des bois, dans une vieille ferme restaurée. L'intérieur est très contemporain, résolument luxueux avec des lustres magistrales très modernes. On y a savamment mêlé le contemporain et le design aux vieilles pierres et au feu de bois de cette bâtisse. La terrasse propose une vue sur la forêt et ses alentours. La carte est très diversifiée, et a comme profession de foi de sublimer le produit. Toujours en accord avec les saisons, les mets sont raffinés, remplis de saveurs : raviole de foie gras, chaud-froid de coquille Saint-Jacques, dragée de cailles farcies au foie gras, entrecôte de bœuf de Salers,.... Trois menus littéralement épicuriens, tout comme la carte, se déclinent en trois, quatre ou cinq services (35, 45 ou 65 €). La carte des vins est prestigieuse, mais propose également des bouteilles plus abordables. Des événements viennent ponctuer l'année avec, par exemple, fin septembre, une variation sur le brame du cerf, que l'on entend durant le repas cinq services puisque le restaurant se trouve sur leur territoire amoureux. Les plus : une salle de banquet et deux terrasses somptueuses dans un décor de carte postale.

■ VINI & CICHETTI

Rue Souverain-Pont 22

Liège

☎ +32 474 986 752

Jeudi, vendredi et samedi de 11h à 22h et sur rendez-vous.

Véritable bar à vins, cette nouvelle adresse du quartier de Souverain-Pont devrait plaire à plus d'un et une. Le piétonnier de Souverain-Pont, souvent oublié, est en train de renaître de ses cendres et voit, ci et là, de belles enseignes s'y installer. Jean-Sébastien Uroda nous accueille donc dans une maison séculaire où il nous propose au verre des grands noms de vins italiens. A déguster

également une belle gamme de produits en provenance direct de Toscane dont une redoutable assiette de charcuteries ou des tapas version botte ! Les artistes y sont les bienvenus et Jean-Séb leur offre les murs pour y accrocher leurs œuvres. A tester sans plus tarder pour un apéro sur le pouce ou pour y trainer en toute convivialité en soirée.

■ VITIVINI

Rue des Venues 87

Liège ☎ +32 495 60 52 48

www.vitivini.be

Dans un magasin chaleureux, vous aurez l'occasion de déguster des vins hongrois d'importation directe en compagnie de Vinciane Gille. Les domaines sont choisis parmi des maisons familiales qui ont encore le goût du travail bien fait. Les vins ainsi proposés, issus majoritairement de cépages régionaux, se caractérisent par des saveurs d'épices et une bouche très prononcée. Souvent moins connus, mais indubitablement à découvrir.

■ WATERPLOUF

Rue Pissoule 5

Momalle

☎ +32 0489 77 03 24

www.waterplouf.be

info@waterplouf.be

www.waterplouf.be Une piscine biologique n'a pas les inconvénients de l'eau chlorée. Ici, pas d'odeur de chlore et pas d'eau salée. Tout est une question de filtration. C'est prouvé, les piscines chlorées et au sel produisent des effets négatifs sur la santé des enfants. Elles sont clairement responsables de difficultés respiratoires, d'asthme et d'allergies. La piscine de Momalle, sans produit chimique, règle une fois pour tout ce problème de santé. Rien de tel que l'eau pour exercer une activité physique en douceur. Elle raffermi et allonge les muscles et entretient leur souplesse et leur tonus. La natation ne provoque aucune douleur, courbature ou blessure. C'est un sport qui est accessible à tout âge même pour les personnes qui souffriraient de certains traumatismes ou d'arthrite. Bébé nageur, accoutumance, natation, gym prénatale, aquagym, aquadisco, apprentissage à la nage adulte, tout est prévu pour que vous puissiez bénéficier de tous les bienfaits de la natation.

Retrouvez le sommaire en début de guide

*Des Chefs bien assis...
sur leurs chaises!*



**petit futé**

Les futés de l'année



12-30

Boulevard du Douai 18

Liège ☎ +3243422242

www.12-30.be – info@12-30.be

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h. Terrasse.

Je l'avoue, je suis une adepte de cette adresse et je me réjouis de l'ouverture d'un deuxième établissement en plein cœur de la cité ardente ! Le concept est génial tout bonnement. Plus connu dans d'autres contrées mais jamais mis en musique à Liège. A vous de vous faire votre salade comme bon vous semble. Choisissez la base (iceberg, roquette, riz, pâtes, quinoa,...) ensuite la vinaigrette et les ingrédients qui en feront une merveille. Le choix est vaste parmi des produits frais (tomates, avocat, pignon de pin, feta, lardon, poulet, aubergines grillées, noix...) On nous annonce 4 700 combinaisons possibles ! Quelques suggestions sont au tableau et bien réussies, surtout la salade César avec sa vinaigrette particulière aux anchois. Vous avez la possibilité de commander votre composition avant 11h et de venir l'emporter. Quelques douceurs attireront votre regard et il est difficile d'y résister. Précisons que le café est payant, normale, mais à volonté ! Un petit mot sur l'endroit aux allures industrielles, on peut s'y réunir à plusieurs sur les grandes tables ou plutôt s'isoler sur des tables à deux. Lieu de passage pour un lunch rapide et sain, le wifi permettra aux incontournables bourreaux du travail de consulter leur mails... L'été une terrasse s'ouvre sur l'arrière du bâtiment. Le 12-30 vous invite également à des *after work* party avec ambiance musicale. Faites un petit tour sur leur site pour connaître les dates !

■ À TABLE

Rue Albert 1^{er} 80

Hannut ☎ +32 19 51 10 59

maud-pascal@atablehannut.be

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h30, dimanche jusqu'à 12h30. Fermé lundi et mardi.

Une gamme de plus de 125 fromages « coups de cœur » variant au fil des saisons, des charcuteries régionales, des plats préparés, du vin et de l'épicerie fine, voilà ce que l'on

peut découvrir chez ces artisans sympathiques et réputés. Maud est en effet la troisième Fromagère de Belgique (2012), Pascal est le meilleur Fromager de Belgique (2010) et, depuis 2013, Premier Fromager Européen et Vice-Champion du Monde. Maud et Pascal Fauville sont également ambassadeurs du Pays du Comté. Vous l'avez compris, cette adresse est incontournable.

■ LA BIEN THAÏ

Rue Surlet 57 – Liège ☎ +3243440440

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h ; le samedi de 19h à 23h ; le dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menus de 30 € à 50 €. Vente à emporter.

Attention, ne vous fiez pas aux apparences... Il vrai que l'entrée ne paye pas de mine et que ça ressemble à un « bouiboui ». On aurait peur d'y pousser la porte. Eh bien, soyez aventureux et foncez, vous ne le regretterez pas surtout si vous appréciez la cuisine thaï. L'intérieur est tout autre et beaucoup plus plaisant. La Thaïlande et le Laos sont réunis dans ce petit resto (trop souvent complet !)

Les saveurs exotiques de ces deux contrées raviront vos papilles gustatives : coco, curry, poivre vert, citronnelle, noix de cajou, coriandre, etc. offrent goûts et saveurs à des mets très bien préparés et servis. Demandez conseil sur les spécialités et surtout sur le piquant, si vous n'êtes pas trop fan. Les prix sont dérisoires et les plats peuvent être emportés. Une adresse futée !

■ LE BOUDDHA GOURMAND

Chaussée de Tongres 366

Rocourt ☎ +3243843931

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 18h30 à 22h. Menus de 35 € à 45 €. Carte : 45 € environ. American Express. Terrasse.

Le Bouddha Gourmand est en fait très gourmet. Dans une déco asiatique assez épurée ou dans le jardin zen, on y découvre, des saveurs certes asiatiques, mais revisitées et mêlant les techniques et les inspirations des différentes cultures gastronomiques de ce continent. C'est une cuisine savoureuse, parfumée et très élégante. Les épices son

très recherchées et utilisées avec harmonie. Laissez-vous conseiller par un des frères Trinh, propriétaires de cet établissement. De l'entrée au dessert se fut un enchantement. La carte des vins est très agréable également... Un voyage gustatif à refaire pour une belle occasion.

■ LE CHAPEAU D'OR

Rue Souverain-Pont 36
Liège ☎ 04 250 01 96
www.lechapeaudor.be

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 17h
Situé à deux pas de la place Saint-Lambert, à côté des galeries du même nom. Installé dans un quartier en devenir, nous vous invitons à pousser les portes de l'atelier boutique de Virginie Ancion, modiste et créatrice d'accessoires en tous genres. Toutes les créations sont réalisées sur mesure en respectant vos souhaits et votre personnalité. Vous découvrirez ainsi un atelier et un savoir-faire d'un autre temps au service de la mode d'aujourd'hui.

■ CULTURE PAIN

Rue d'Oupeye 2
Hognoul ☎ +32 472 677 072
www.culture-pain.be

Du lundi au samedi de 6h30 à 18h30.
Dimanche et jours fériés de 7h à 14h
Le « Roi de la baguette » ! Avouez que c'est accrocheur ? ! C'est le surnom donné à Jean-Marie Bouille, un boulanger pâtissier qui a reçu en 2013 cinq étoiles au « International Taste & Quality Institute » dont le jury est composé de 60 chefs étoilés. Deux étoiles ont été décernées à sa baguette pour son goût remarquable et trois à ses exceptionnels croissants. La « gourmande gourmette » que je suis est en total accord avec les jurés. J'ajouterai que quasi tout ce qui se trouve dans cet atelier de boulangerie est un véritable délice pour les papilles gustatives. Je vous conseille les sandwiches généreusement fourrés de préparation maison, ainsi que les pâtisseries dont le doux nom est déjà un régal : framboisiers, fraisiers,...

■ DESIGN CONCEPT

Rue de Tirlemont 84 D – Hannut 4280
☎ +32 19 51 47 82
www.designconcept.be

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h ou sur rendez-vous.

Design Concept c'est une même passion pour le Design, une même détermination à répondre exactement aux attentes et aux besoins, une

même obsession du mariage parfait entre l'esthétique et le fonctionnel. Mais ce sont aussi deux caractères et deux sensibilités artistiques qui apportent à leurs créations cette touche unique qui fait toute la différence. Laurent Coster (Architecte d'intérieur) et Frédéric Perrez (Styliste) ont développé au fil des ans bien plus que la renommée d'une enseigne mais également un véritable art de vivre. Leurs talents respectifs se croisent inlassablement donnant naissance à une vision esthétique partagée. Alliant le bien être à la créativité, ce duo en phase avec son temps, développe les styles et une dynamique inspirée. Depuis plus de 20 ans ils proposent la création originale de meubles sur mesures. Chez Design Concept, chaque client, chaque souhait est écouté, analysé dans un climat de dialogue sain et une vraie relation de confiance. Création de cuisine équipée ou aménagement d'intérieur : salon, dressing, bureau, placard, revêtements muraux, recherche de l'objet design, ... Petit ou grand, chaque projet mérite que l'on y consacre du temps pour le penser, l'élaborer et enfin pour l'installer en étant attentif aux moindres détails. Car Design Concept, c'est aussi la garantie d'une équipe : ébéniste, menuisier, peintre, livreur... travaillant à l'unisson pour offrir le meilleur des services dans une ambiance décontractée.

Design Concept est également partenaire officiel des plus grandes marques de mobilier et accessoires pour toute la maison : Kartell, Magis, Alessi, Casamania, Kitchenaid, Lexon et bien d'autres, présentées dans leur département « Design Store ». Mobilier, décoration, luminaires, art de la table, accessoires, livres, objets design et idées cadeaux. A (re) découvrir sans attendre !

■ DI'VIN BIO

Rue de Lassay 16
Housse
☎ +32 498 622 908
Voir page 11.

NOUVEAU

■ DOLCE & SALATO

Rue Chaussée 51
Awans ☎ + 32 4 368 52 26
www.dolcesalato.be

« Benvenuti in Calabria ! » Doce Salato c'est la restaurant d'Enzo, un Calabrais venu à Liège par amour et qui nous prépare des plats typiquement de chez avec beaucoup de passion. De sa Calabre natale, il a gardé son accent et le goût des bonnes choses. Il ne cuisine que des produits frais et de qualité.

S'il a commencé avec le « Chaud de Bloque » en Outremeuse, son restaurant sur la commune d'Awans a fière allure. La devanture arbore sa « bouille » qu'on ne saurait rater ! Le resto est très chic, modernité à l'italienne. Dès l'entrée, la cuisine ouverte s'offre à vous, avec en étalage les produits qui vont être préparés. Les plats d'Enzo sont tout simplement sublimes, rien qu'un simple plat de pâtes à l'huile et à l'ail est tout un poème, alors que dire de ses « Calamari alla Calabrese » finement relevés, un vrai bonheur ! Il y a les plats de la carte, les suggestions, le plat du jour (une dizaine d'euros), les menus pour groupe (25 € et 35 €) et surtout le talent culinaire et la personnalité d'Enzo, qui font que vous devez absolument tester ce restaurant ! Quant aux pizzas, elles peuvent s'emporter !

■ LA FERME DE LANGE

Rue de Cras-Avernas 11
Hannut ☎ 019 63 34 94
www.fermedelange.be

Dans cette magnifique ferme hesbignonne du XVIII^e siècle, une activité intense s'anime dans une aile de la ferme transformée et aménagée en espace de dégustations de produits locaux et artisanaux. Une superbe terrasse en plein sud donne accès à la zénitude et au bien-être. Au 1^{er} étage, un grand espace est dédié aux expositions d'art contemporain et aux incantations diverses. Cette transformation d'activité est la suite logique d'une boutique créée depuis 2004, proposant non seulement des produits de bouche de qualité, mais également un panel d'articles de décoration et d'art de la table, résolument moderne et design. Étonnant mariage d'une architecture séculaire et d'une activité très contemporaine. A découvrir absolument, l'exposition permanente *en live* de mobiliers de designers belges, français, italien... produits par des créateurs d'ambiance comme « Qui est Paul », Green, Starck, etc.

■ UNE GAUFRETTE, SAPERLIPOPETTE !

Rue des Mineurs 7
Liège
☎ +32 493 57 58 69
Voir page 12.

NOUVEAU

■ GLACE & MOI

Rue Lulay des Fèbvres 12
Liège ☎ +32 4 287 02 72
glaceetmoi@gmail.com
Ouvert le lundi de 13h30 à 21h et du mardi au samedi de 11h à 21h.

Encore une reprise à succès à deux pas du Passage Lemonnier et ça fait plaisir. Antony Sineri a ouvert son propre salon de dégustation. Fils de glacier depuis 25 ans, il parcourait jusqu'ici la région en camionnette « Glace Sébastien » du nom du papa. De la glace artisanale dans la plus pure tradition italienne. Ambiance familiale et sympathie assurée, au salon et en terrasse où les parasols fuchsias sont immanquables. La spécialité : la coupe Glace & Moi, huit boules, une coupe géante, un mix de fruits frais recouvert de coulis de cerise amarena et de chantilly. Anthony propose aussi de la petite restauration salée à toute heure. La stracciatella est son parfum phare, et vaut le détour au même titre que ses pièces montées délicates et créatives en toutes occasions.

■ I LOVE BURGER

Rue Haute 10
Visé ☎ +3243797328
www.iloveburger.be

iloveburger@hotmail.com

Du lundi au samedi de 11h à 15h et de 18h à 21h30 Salon d'été ouvert également le dimanche de 17h à 21h30.

Surfant sur la grande mode des bars à burgers, cette adresse visétoise est, me semble-t-il, l'une de celles qui valent le déplacement. La carte est alléchante et il y en a pour tous les goûts et tous les appétits ! Simples ou doubles, selon la capacité de votre estomac, les burgers, au nom humoristique, se déclinent en de multiples saveurs : à la fameuse sauce « Giant », à l'italienne ou à l'indienne. Tous les burgers sont servis avec des frites, à volonté ! Histoire de varier les plaisirs, la carte propose également des suggestions comme le carpaccio de bœuf et quelques salades. Côté ambiance et service, rien à redire. Le personnel jeune et dynamique est très pro et vous sert avec le sourire. Vous pouvez également faire appel à eux pour un service traiteur et proposer à vos convives de succulents mimi-burgers ! Idéal pour un anniversaire. Un conseil, pensez à réserver !

■ KARIN CHOCOLATIER

Ans
www.karin-chocolatier.be
Uniquement sur commande

Au départ, Karin est graphiste ! ! Mais cette touche-à-tout a suivi une formation de chocolatier, histoire de s'amuser... Mais elle y a pris goût donc, elle prit en otage ses collègues et leur a fait goûter ses préparations. Mon dieu

que c'est bon ! Il n'a pas fallu trop les forcer... alors ils ont passé commande pour les fêtes de fin d'année, la Saint-Valentin et pris des œufs et des lapins pour Pâques. On lui a même suggéré de faire des pâtes à tartiner, dont une spéciale praliné-coco pour Bibi. (J'avoue, j'ai mangé le pot à la petite cuillère tellement c'est bon !) Et puis le monde du graphisme et le chocolat n'ont plus fait qu'un et Karin propose de personnaliser vos pralines avec un logo ou des photos... original comme cadeau !

■ L'EMPREINTE VERTE

Rue de l'Yser 396 – Ans

☎ +32 4 262 06 60 / +32 490 56 50 70 /

+32 497 34 72 33

www.empreinteverte.be

Du lundi au samedi de 8h à 16h, à partir de mai, de 8h à 18h, nocturne le dimanche et le lundi.

L'Empreinte Verte c'est l'anti-malbouffe du lunch rapide sur le temps de midi ! Sandwichs, tartines, roulés, salades, soupe du jour, tout est préparé maison, frais et bio ! C'est bon, savoureux et copieux. Mon préféré le Pané (poulet pané maison, tartare maison, tomates confites et crudités). On peut vous servir la même formule en salade, roulé,... On peut emporter mais aussi s'installer à table dans un cadre agréable ou dans le jardin qui, en passant, dispose de jeux pour enfants. On peut y prendre son petit-déjeuner ou y déguster une pâtisserie de chez « Jean Pierre ». La maison propose également des activités comme des cours de cuisine ou des stages pour nos p'tits cuistots en culottes courtes ! Certains diront que le prix est élevé mais je connais des chaînes qui vous vendent de la m... pour quelques centimes de moins !

■ L'INSTANT PRÉSENT

Grand-Place 17

Hannut

Voir page 13.

NOUVEAU

■ Ô COCOTTES

Mont Saint-Martin 9-11

Liège ☎ +3242229494

www.crownplazaliège.be

info@crownplazaliège.be

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Menu unique à 35 €. Lunch : 24 €. American Express.

Vincent Lengelé a succédé au regretté Robert Lessenne à la tête de la Brasserie O Cocottes. Ce cuisinier a fait ses armes à l'Ecailler, au côté d'Eddy Deketelaere et du maître

Lessenne, à l'époque du Grand Restaurant. Cette brasserie gourmande porte désormais sa griffe. Il nous présente, tous les trois mois, une nouvelle carte avec des propositions journalières inspirées des arrivages du jour (plat+ café gourmand : 26€). Les ingrédients sont de saison et d'une fraîcheur irréprochable. Vincent Lengelé a pour ambition de travailler les produits bruts pour en préserver la qualité. A côté des plats du terroir belge et liégeois (boulets à la liégeoise et ses grosses frites, joue de bœuf confite à la bière « Chimay Bleue »), les produits de la mer ont pris une belle place. La carte est plus variée, même si le chef a conservé quelques préparations « cocotte ». On y retrouve un chapitre « Grillade et plancha ». Le Filet d'espadon grillé, sauté de légumes d'été aux épices douces, sauce vierge m'a fortement convaincue. Préparé tout en finesse et généreusement servi, ce plat simple de prime abord a titillé mes papilles gustatives. Le Chef a de l'idée et travaille à l'évolution des services : brunch le dimanche, dîner-concert le vendredi soir (voire le samedi),... O Cocottes propose également un service traiteur pour les événements ou à emporter chez vous. Tout est emballé individuellement et accompagner d'une notice pour les réchauffer correctement une fois à la maison. Quant à la carte des vins, elle est signée Catherine Jarbinet qui est également la sommelière du Sélys, le gastronomique du Crowne Plaza de Liège. Plus qu'une brasserie, Vincent Lengelé fait de O Cocottes un véritable restaurant.

■ LE P'TIT BON ORME

NOUVEAU

Rue de Liège 39

Loncin

☎ +32 4 263 58 01

Voir page 15.

■ LE SÉLYS

Mont Saint-Martin 9-11

Liège

☎ +3242229494

www.crownplazaliège.be

info@crownplazaliège.be

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menus de 65 € à 125 €. Carte : 85 € environ. Lunch : 45 €. American Express.

Depuis le début 2013, Samuel Blanc, chef renommé et étoilé, est venu s'installer aux commandes du Sélys. Une chance, une aubaine, que dire un réel bonheur pour les gastronomes que d'avoir ce talentueux chef à la tête d'un restaurant en Cité ardente.

À l'heure où je vous écris, on ne sait pas encore si le célèbre guide rendra son étoile à Samuel Blanc. Une étoile qu'il a avait obtenue lorsqu'il était le chef de l'Hostellerie de Lafarque à Pepinster. Pour ma part, je lui décerne des milliers d'étoiles, en tout cas celles qu'il m'a offerte tant sa cuisine m'a mené haut dans le ciel. Raffinée, recherchée, originale, savoureuse, parfumée, extraordinaire, ... un vraie bonheur gustative voire une « organonastique » pour reprendre une expression de Mathilda May (pour signifier qu'elle a eu un orgasme gustatif) ! Les menus varient en fonction de la météo et de l'inspiration du chef français. Ce sont les produits qu'il rencontre, les techniques qu'il découvre, sa perpétuelle recherche d'accords qui créent la magie. Samuel Blanc est toujours à l'affût de nouveautés à nous faire partager par le biais de la gastronomie. Au Sélys, Catherine Jarbinet est toujours notre sommelière de cœur, toujours en quête de crus et qui nous propose des assortiments parfois déroutants, osés, mais toujours de bon ton. J'ai dégusté une composition autour de la caille est de la betterave, avec notamment une mousse à la truffe exquise, un filet de plie avec un risotto de quinoa et pleurotes ainsi que de la ramonasse façon aigre-douce, un vrai délice. Pour terminer, un dessert composé de trois préparations sur le thème de la figue dont une avec de la glace au vin rouge et des bâtonnets de meringue au yaourt ainsi que des nems de figues, à tomber ! Le tout assorti de vins en parfait accord avec les plats et mes goûts ! Ajoutons à cela un service impeccable, d'une équipe très sympathique et prévenante. Outre les menus, le Sélys propose également un lunch sur le temps de midi.

■ VIN CUSUMANO

Rue Joseph Leclercq 26

Beyne-Heusay

☎ +32 475 76 30 80

www.vincusumano.be

Du lundi au vendredi de 9h à 17h. Samedi uniquement sur rendez-vous. Fermé le dimanche.

Vincent Cusumano a un jour découvert qu'un vin porte son nom. Était-ce le signe du destin ? En tout, c'était celui d'une belle aventure qui, aujourd'hui, a pris un essor considérable et fournit, entre autres, de nombreux restaurants. Vincent Cusumano crée sa société et décide d'importer en Belgique les meilleurs crus d'Italie ainsi que d'autres produits d'épicerie fine et des grappas. Vins rouges, vins blancs, Prosecco, méthode champenoise, huiles d'olives, véritables vinaigres balsamiques, ... sont à votre portée ! Plus besoin de parcourir la botte pour vous retrouver en Sicile, en Lombardie ou en Toscane. Les vins sont dégustés un à un et soigneusement sélectionnés. Il vous propose ainsi des vins très raffinés et prestigieux tels que l'Angimbé, le Benuara et le Noa. Ces vins ont été élus « meilleur vins italiens » par le guide Gambero Rosso, l'équivalent italien du Guide Michelin des Vins. Cette entreprise familiale organise, chaque année en octobre, une dégustation à ne pas rater !

■ LA VITA DA BILLY

Rue Gretry 26

Liège ☎ +32 4 242 42 72

www.lavitadabilly.be

Du lundi au dimanche de 12h à 14h15 et de 18h à 21h45.

Billy Pira est le Chef depuis 13 ans de cette Vita devenue sienne depuis janvier. Proche de la Médiacité, La Vita da Billy s'est dès lors offert les services en salle du sémillant Vincent, celui de feu la Sicilia Bella et de la Strada. Dans un cadre de sud italien, on s'y délecte de vins extra à partir de 19 €, de Farandole de crustacés, de thon rouge grillé, de filets de porcelet au vin, d'entrecôte à l'huile de truffe et d'un osso bucco remarquable concoctée par le Billy en personne. Suggestions hebdomadaires et poissons frais chaque vendredi. On recommande les escalopes dont la maison (chicon/marsala) et les pizzas autant pour leur croquant que pour le sourire du pizzaiolo. On aime cette reprise où les amuse-bouches gourmands sont offerts d'entrée de jeu et on encourage !

DÉCOUVERTE



*Statue
de Charlemagne.*

© MARC VERPOORTEN-VILLE DE LIEGE

Carte d'identité

Langues

Les liégeois s'expriment principalement en français et le wallon reste un dialecte apprécié. Liège, ville multiculturelle par excellence, nous permet d'entendre parfois les langues arabes, italiennes, turques, espagnoles et autres.

Expressions

Les expressions liégeoises sont toujours savoureuses et drôles à la fois. « Et qwè chal ? Carnaval ? » qui signifie « Qu'est-ce que ce remue-ménage ici ? » en est un bel exemple. L'expression la plus entendue à Liège n'est autre que le « Oufiti » dont les liégeois aiment user et abuser. Ce mot vient de « Ouf toi ! » qui sert à souligner aussi bien l'étonnement que la colère ou l'admiration. Oufiti, qu'il est pratiqué le Petit Futé !

Liège ou Lîdje

Liège se dit Lîdje en wallon, Luik en néerlandais et Lüttich en allemand. A l'heure actuelle, personne n'est encore vraiment certain de l'origine du nom de la ville. Certains

Pour découvrir le wallon liégeois, je vous recommande « Le Petit Prince » de Saint-Exupéry traduit en wallon liégeois par Guy Fontaine. « Li p'tit prince » est un véritable petit bijou de langue wallonne à découvrir absolument !

pensent que Liège provient de « Légia » qui est, en fait, un ruisseau de plus ou moins cinq kilomètres qui se jetait dans la Meuse. Les premières origines remonteraient au Bas-Empire Romain, pour preuve, les vestiges retrouvés place Saint-Lambert et conservés dans l'archéoforum. Allez savoir...

Population

Les habitants de Liège sont appelés Liégeoises et Liégeois. En langue wallonne, on parlera de Lîdjwêses et Lîdjwês. 197 827 personnes y étaient domiciliées au 1^{er} janvier 2013 (suivant le registre national). La Province de Liège regroupe 84 communes dont neuf sont germanophones et s'étend jusqu'à trois

La Légia

A l'origine, la Légia est un ensemble de ruisseaux issus du sous-sol de la Hesbaye et qui s'épanouissaient dans la forêt de Glain. Ils convergeaient vers un ruisseau plus important. Il semble qu'au début, le fameux ruisseau s'est appelé « Glain », de provenance Celte et qui signifie : eau claire, limpide... Il descendait vers les bras de la Meuse et s'épanouissait en un petit delta fertile et non inondable qui a séduit des Omaliens, ensuite des Romains et plus tard un certain Evêque Lambert. Cet endroit deviendra plus tard la place Saint-Lambert. Vers 1314, une source est signalée sur les hauteurs d'Ans au lieu-dit : Coqfontaine. Son débit sera renforcé par la construction de l'araine du Val Saint-Lambert qui enlevait l'eau des puits de charbonnages sur le territoire d'Ans. Le ruisseau s'est finalement appelé « Légia » longtemps après la naissance de la cité de « Liège ».

Mais depuis la fin du XVII^e siècle, ce que tout le monde appelle « Légia » est l'eau d'une galerie, construite par l'initiateur des Fontaines Roland, le maître de charbonnage Jean Roland. Elle s'appelle galerie de Coqfontaine et passe par le site de la source. Elle a alimenté des puits publics et privés, des abreuvoirs, des lavoirs, des petits vignobles, des brasseries et a fait tourner les roues de nombreux moulins à farine. Les ansois et les liégeois ont vécu de ses services pendant plus de deux siècles. La Légia, ancien ruisseau du moyen âge, au nom devenu mythique, a une histoire riche et émouvante. La découverte urgente de ses vestiges en voie de disparition mérite ce devoir de mémoire nostalgique...

Joseph Deleuse – Guide-conférencier et auteur du livre : « Le vallon de la Légia Derniers vestiges, derniers témoins... ».

Province de Liège, une destination d'exception !

Située dans les Ardennes, la Province de Liège jouit d'une ouverture exceptionnelle sur l'Europe. Un important réseau autoroutier et ferroviaire renforce sa vocation internationale, sans oublier le fleuve et son aéroport moderne. Véritable « locomotive » du tourisme wallon, la Province de Liège puise ainsi cette suprématie dans la richesse de son patrimoine, mais aussi dans la diversité de son offre touristique : les biotopes uniques des Hautes Fagnes, 5 000 kilomètres de promenades pédestres balisées (800 itinéraires), le circuit de Spa-Francorchamps, qualifié du plus beau circuit du monde par les pilotes, les thermes et centres de wellness de Spa et Chaudfontaine, la cinquantaine de sites et attractions touristiques, les 139 musées, 190 hôtels, 18 villages de vacances, 1 093 hébergements de terroir et meublés... Mais aussi 7 pistes de ski alpin et 27 de ski de fond. Le tout sur fond de convivialité inégalée ! Liège cultive l'art de la fête, des traditions et du folklore, l'art de faire les choses en grand... Saviez-vous que le marché dominical de la Batte est le plus ancien et le plus grand marché public de Belgique ? Avec ses 4 à 5 millions de visiteurs annuels, il est aussi l'un des plus importants d'Europe. Et la province de Liège regorge de paysages pittoresques et contrastés, harmonieux, sereins et des « montagnes » à taille humaine : l'Ardenne. Rentrons dans ce pays secret, celui des villages blottis au fond d'une vallée, autour d'une église romane, celui des petits vallons formés par des ruisseaux torrentueux, celui des Fagnes mystérieuses. Région de tourisme vert par excellence, le sud et l'est de notre province sont parcourus de sentiers pédestres et de circuits vélos qui se déroulent à l'infini. Au centre, le Condroz et ses douces ondulations de collines accueillent des villages dotés d'un charme fou. Au nord, la plaine de Hesbaye possède de remarquables fermes châteaux et se caractérise par deux vallées bucoliques faisant partie intégrante d'un parc naturel... Née du feu des mines et de l'acier, la province de Liège fut de tout temps bercée par le doux courant de la Meuse. Une vallée qui déploie ses charmes quand on l'aborde à Huy comme à Visé. Quant aux villes, elles sont à dimensions humaines et délicieusement accueillantes. Le Liégeois est réputé jovial. Offrez-vous des rencontres amicales, des expériences inoubliables en province de Liège !

frontières (Allemagne, Pays-Bas et Grand-Duché du Luxembourg). Elle compte plus de 1 000 000 d'habitants.

Superficie

Liège compte 69,39 km² et se composent des communes d'Angleur, Bressoux, Chênée, Glain, Grivegnée, Jupille, Liège, Rocourt et Wandre. Sclessin, Ougrée, quelques rues d'Ans, Saint-Nicolas et Vottem se sont ajoutés lors de la fusion des communes de 1977. La Province de Liège a une superficie de 38 620 km². Huy, Liège, Verviers et Waremme en sont les quatre arrondissements administratifs.

Mobilité

Comme toutes les grandes villes, Liège, depuis longtemps, essaye de trouver des solutions pour fluidifier la circulation automobile. Les ronds-points sont fréquents et les parcs à voitures se multiplient. Le centre de la ville est piétonnier et les liégeois adorent le fréquenter à la moindre occasion. Le vélo, c'est dommage, n'est pas encore assez présent. Les transports en commun sont essentiels et en nombre dans la cité. On trouve des bus disponibles entre la gare des Guillemins et les places Saint-Lambert et Cathédrale principalement. Les taxis sont aussi en nombre. Le tram, et c'est une excellente nouvelle, fera bientôt son retour à Liège.



pétit futé

Plus de
550 000 adresses,
réservation d'hôtels
au meilleur prix,
jeux concours,
avis des internautes...



Histoire

Le Site de la Place Saint-Lambert et de la place du Marché était déjà fréquenté il y a plus de 6 000 ans. On sait qu'un village néolithique et des agriculteurs, des Omaliens ou Hesbignons d'autrefois, bénéficiaient d'une terre riche en limon qui était emmenée par la Légia juste avant de se jeter dans la Meuse. Les Romains ayant compris l'intérêt du lieu s'y installèrent après la conquête du 1^{er} siècle avant Jésus-Christ. Une exploitation agricole y fut construite et démolie plus tard par les invasions germaniques. Ces vestiges sont à voir absolument grâce à l'Archéoforum de la place Saint-Lambert. Pour résumer l'histoire liégeoise, il faut retenir quatre personnalités et deux dates essentielles.

► **Saint-Lambert** était l'évêque de Tongres (Cité romaine), installé à Maastricht et envoyé en mission dans le village de Liège. Il possédait un petit édifice religieux pour prier qui était bordé d'un domaine pour lequel les Carolingiens lui avaient garanti protection et immunité. Saint-Lambert avait une forte personnalité qui dérangeait terriblement les puissants. Il fut assassiné vers l'année 700. La fin dramatique de l'évêque est le début de la croissance de Liège qui devient un lieu de pèlerinage.

► **Saint-Hubert**, le disciple, succède à Lambert et contribue largement à la fondation de la ville de Liège. Au début du VIII^e siècle, il organise le déplacement vers Liège des reliques de Lambert qui avait été enterré à Maastricht. Il construit une cathédrale et une collégiale qu'il dédie à Saint-Pierre. Les croyants arrivent

Barbara Tuchman, écrivaine et historienne américaine a situé l'importance de la résistance de Liège en août 1914 par cette citation : « Ce que la Belgique a offert aux Alliés, ce n'était ni deux jours ni deux semaines, mais une cause et un exemple. »

alors en nombre afin de se recueillir devant les reliques de Saint-Lambert qui font l'objet d'une grande vénération. Liège vit alors un essor socio-économique conséquent au point que le siège épiscopal s'y installe. L'accroissement démographique explose.

► **Notger** est élu en 972. Ami avec l'empereur du Saint-Empire, Otton II, il obtient en 980 l'immunité générale qui lui donne tous les droits, il est le Prince Evêque. La Principauté de Liège prend naissance et existera jusqu'au XVIII^e siècle. D'importants travaux urbanistiques sont entamés et notamment une muraille qui entoure le centre de la ville et plusieurs collégiales faisant de Liège une grande capitale religieuse. Après Saint-Pierre, Saint-Martin et Saint-Paul, Notger inaugure Sainte-Croix, Saint-Jean et Saint-Denis. Saint-Barthelemy sera construite grâce à Baldéric II en 1015 soit sept ans après le décès du Prince-Evêque Notger.

► **1468** est une catastrophe pour la magnifique ville de Liège qui est sauvagement détruite par l'armée du Duc de Bourgogne, Charles Le Téméraire qui rêve de puissance européenne



La place Saint-Lambert.

et ne supporte pas l'indépendance liégeoise. La ville est brûlée totalement mais les églises sont épargnées du désastre. L'armée se débarrasse de plusieurs milliers de liégeois en les jetant dans le fleuve.

► **Erard de la Mark** né en 1505 n'a vécu que 33 ans. Né d'une famille aisée, il reconstruira la ville dévastée par Charles Le Téméraire. C'est lui qui est à la base de la construction du palais, mi-gothique et mi-renaissance. Il joue un rôle essentiel dans la politique européenne. Il offre un reliquaire en or qui enchante encore aujourd'hui les visiteurs du Trésor de la Cathédrale Saint-Paul.

► **1312 et le Mal Saint-Martin.** A cette époque, l'église était déterminante et incontournable dans le fonctionnement politique de la cité. A la veille du XIV^e siècle, trois puissances se partagent le pouvoir : le Prince-Évêque qui est le chef de la cité et de la Principauté, le chapitre de la cathédrale et ses chanoines de Saint-Lambert) et le patriciat composé d'une lignée de notables. Tous occupaient les postes clefs mais les métiers se regroupent petit à petit et deviennent une force qui aimerait avoir son mot à dire dans la vie de la cité.

En 1303, le clergé et les fortunés chanoines s'unissent avec les citoyens afin de tenir bon face aux notables qui veulent imposer une taxe de la « fermeté ». Cet impôt aurait pour objectif d'améliorer et de reconstruire la ville. Les petits Métiers, en nombre et avec force, profitent de l'occasion pour participer pour moitié au Conseil des Jurés qui gère la ville. Les patriciens n'apprécient que très peu cette perte de pouvoir dont la cause est ce peuple qu'ils détestent.

En 1312, le prince-évêque, Thibaut de Bar décède et, vu la période trouble, la juridiction principautaire veut nommer un « mambourg », un régent. Cette situation engendrera une dispute entre les chanoines et les notables. Et le chapitre de la cathédrale profite de cette discorde pour nommer son prévôt, Arnould de Blankenheim. Les patriciens sont furieux et n'admettent aucunement le choix du mambourg. Ils s'insurgent aussi et surtout contre la présence de « manants » dans les assemblées décisionnelles. Ils cherchent à reprendre le pouvoir et ont deux alliés de force, le Comte de Loos de la région de Hasselt et la noblesse des campagnes. C'est la nuit du 3 août 1312 que les patriciens décident de mettre le feu aux boutiques des bouchers. Ceux-ci arrivent pour se défendre mais se font massacrés. D'autres gens de métiers venus sur place

connaissent le même triste sort. Certains chanoines, issus de familles nobles préviennent les petits métiers qui se précipitent de plus en plus nombreux dans la bagarre. Ils affrontent les jeunes nobles qui finissent par se retirer en Haute Sauvenière. Au cours de la rude bataille, le prévôt, Arnould de Blankenheim, sera tué. Les nobles bien entraînés font de la résistance et finissent par se replier vers le Mont Saint-Martin. Là, ils sont pris au piège, d'autant que les maraîchers de Vottem et les houilleurs de Sainte-Margueritte arrivent en renfort et obligent les grands à rentrer dans la Basilique Saint-Martin. Le peuple est révolté et décide de mettre le feu à la tour. Le Comte de Loos venu aider les nobles avec sa troupe n'arrive pas à entrer dans la ville dont la porte reste fermée sous la haute surveillance de la population. Le peuple menace et chasse le Comte du territoire. Le feu envahit Saint-Martin, les nobles piégés se jettent dans le vide, brûlent vifs ou se font tuer par le peuple. Cette nuit épouvantable portera le nom de Mal Saint-Martin. Les nobles de Liège ne sont plus en force et n'ont plus comme issue que de négocier la paix. C'est à ce moment que les Métiers entrent dans l'organisation politique de la cité, c'est la Paix d'Angleur de 1313 et celle de Fexhe de 1316. Les riches chanoines et les petites gens ont voulu éviter une taxe jugée injuste. Les petits ont fait valoir leurs droits. Après cette Paix, une certaine démocratie a commencé à s'installer. (D'après les recherches de Jacques Van de Weerd – www.sainte-marguerite.be)

► **1905** accueille la grande exposition universelle qui met en exergue l'importance de Liège dans la Révolution Industrielle. C'est à ce moment que le réseau hydrographique sera revu. Le quartier de l'île disparaît et la Dérivation est créée vers l'année 1850. Liège se développe et donne naissance à de nouveaux quartiers comme les Vennes, Féttinne ou Fragnée. A l'occasion de cette importante exposition, des constructions exceptionnelles ont vu le jour. Le magnifique pont de Fragnée date de cette époque. Henry Carton de Wiart, politicien et écrivain, publie un roman inspiré par la résistance des liégeois face à l'invasion Bourguignonne. Le titre de ce roman, la Cité ardente, sera repris par le futur roi Albert 1^{er} alors qu'il inaugure l'exposition universelle en date du 26 avril 1905. Liège est qualifiée depuis lors et donc toujours aujourd'hui de Cité ardente.

Du Journal officiel (8 août 1914)

Paris, le 7 août 1914

Monsieur le Président,

Au moment où l'Allemagne, violant délibérément la neutralité de la Belgique, reconnue par les traités, n'a pas hésité à envahir le territoire belge, la ville de Liège, appelée, la première, à subir le contact des troupes allemandes, vient de réussir, dans une lutte aussi inégale qu'héroïque, à tenir en échec l'armée de l'envahisseur.

Ce splendide fait d'armes constitue, pour la Belgique et pour la ville de Liège en particulier, un titre impérissable de gloire dont il convient que le gouvernement de la République perpétue le souvenir mémorable en conférant à la ville de Liège la croix de la Légion d'honneur.

J'ai, en conséquence, l'honneur de vous prier de vouloir bien revêtir de votre signature le projet de décret ci-joint, approuvé par le Conseil de l'Ordre de la Légion d'honneur et décidant que la croix de la Légion d'honneur est conférée à la ville de Liège.

Le ministre des Affaires étrangères, Gaston Doumergue.

Le Président de la République Française

Sur la Proposition du Ministre des Affaires étrangères

DÉCRÈTE :

Article Premier. – La croix de chevalier de la Légion d'honneur est conférée à la ville de Liège.

ART. 2. – Le ministre des Affaires étrangères et le grand chancelier de l'Ordre sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Fait à Paris, le 7 août 1914.

Par le président de la République.

Raymond Poincaré

Le ministre des Affaires étrangères

Gaston Doumergue

► 100^e anniversaire de la première Guerre mondiale « 14-18 ».

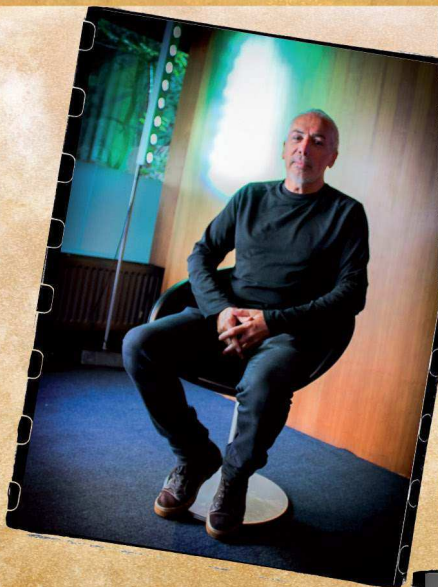
Le gouvernement fédéral organise une journée de commémoration, à Liège, le lundi 4 août. Plus de 52 chefs d'état sont invités pour cet événement. Le 4 août n'a pas été choisi par hasard, c'est à cette date précise que les troupes allemandes ont passé la frontière belge voici 100 ans. Le matin, une cérémonie au Mémorial Interalliés de Cointe ouvrira la journée (ce monument situé sur les hauteurs de Liège a été financé par les combattants de la guerre « 14-18 »). Par la suite, une réception se déroulera à l'Hôtel de Ville où sera évoquée la légion d'honneur reçue le 7 août 1914. La journée de commémoration se terminera par un exceptionnel spectacle dans la cour du Palais des Princes Évêques.

Outre cette importante commémoration, un grand repas et une exposition retraçant la guerre sera proposée aux liégeois à l'été. Cette exposition durera plusieurs mois et sera

présentée dans deux lieux différents : la gare des Guillemins et l'église Sainte-Antoine. Un projet citoyen sera également organisé. Une exposition interactive et itinérante, « Mort et résurrection d'un bassin industriel » sera donnée à voir aux enfants des écoles. C'est le Colonel Babette, retraité depuis peu, qui est le coordinateur général du 100^e anniversaire de la guerre « 14-18 ».

D'autres villes et communes commémoreront à leur façon l'événement (Thimister-Clermont et la mort du cavalier Fonck, Visé, etc...). Les forts liégeois seront mis en exergue et, le 14 août, des reconstitutions historiques seront présentées à Lantin. Le 15 août, à Loncin, une commémoration rappellera la tragique explosion du Fort sous lequel ont été enfouis 250 corps. Le 20 septembre, c'est un festival international de musique militaire qui sera organisé dans le cadre des fêtes de la Wallonie. Lors de ce festival, les célèbres « Bersaglieri » d'Italie seront présents.

*Des Chefs bien assis...
sur leurs chaises!*



**petit futé**

Cocorico, ils sont Liègeois

► **Nicolas Ancion.** Né le 23 mai 1971, Nicolas Ancion a étudié la philosophie romane à l'Université de Liège. C'est à 24 ans qu'il publie son premier roman déconcertant et attrayant, « Ciel bleu trop bleu ». Depuis, le romancier liégeois poursuit une carrière brillante et a publié d'autres romans pour les adultes et pour les jeunes. Il a remporté plusieurs Prix littéraires et la plupart de ses livres sont disponibles au format pratique et au prix démocratique des Editions Pocket. L'écrivain est un grand voyageur. Il vit à Montréal, à Madrid, à Liège bien sûr, puis en France du côté de Carcassonne. C'est dans un petit village de l'Aude qu'il consacre aujourd'hui tout son temps à l'écriture.

► **Etienne Bouillon.** Dans les années 90, Etienne Bouillon, distillateur passionné rêvait de créer son propre whisky. Avec le concours de Christian Polis et Pierre Roberti, il produit un premier fût du précieux breuvage. Le Belgian Single Malt Whisky, The Belgian Owl est ainsi né un 24 octobre de l'année 2004. La création de ce fabuleux Whisky belge a très vite ému la presse, les médias et la population. Il faut dire que le Belgian Malt Whisky est créé à base d'orge cultivée en Province de Liège. Les 804 premières bouteilles furent vendues à une vitesse grand V. Jim Murray, dans la Whisky Bible 2004, insiste déjà sur la qualité du produit wallon. En 2008, le célèbre Whisky belge est devenu disponible chez les revendeurs spécialisés. Depuis, Etienne Bouillon ne cesse de récolter des louanges, des médailles d'or, des « Award » et autres prix prestigieux.

► **Guy Fontaine.** Né en Hesbaye, à Waremme, le 31 mars 1945, on ne sait plus comment présenter Guy Fontaine tant il a des passions et des talents. Il a entamé sa carrière professionnelle en qualité d'instituteur à Liège, de 1964 à 1971. Très vite, il entre à la RTBF. Vice-Président du Mouvement chrétien pour la Paix, il retrouve le Rassemblement wallon dès sa création en 1968. Il collabore au quotidien « La Cité » et à l'hebdomadaire « Rénovation pour l'union des progressistes » et est sensible à l'intégration des immigrés dans la société

wallonne. A la RTBF, il anime de nombreuses émissions à la radio et à la télévision. Il est un grand défenseur de la langue wallonne qu'il maîtrise parfaitement bien et dont il assure la promotion. Ses billets wallons à la radio sont toujours dans nos oreilles. Ils ont d'ailleurs été édités par les Editions Dricot. L'auteur wallon a aussi publié les volumes « français-wallon » et « néerlandais-wallon » d'Assimil. Depuis 2003, date de son départ de la RTBF, il se met au service de la communauté orthodoxe russe de Liège. Il est prêtre orthodoxe depuis 2000 et aujourd'hui doyen des paroisses en Belgique. Son dernier ouvrage est une adaptation wallonne du célèbre Prince de Saint-Exupéry.

► **Pascal Mohy.** Django d'or « Jeune Talent » en 2007, Pascal Mohy, originaire d'Alleu, est un excellent musicien. Brillant pianiste, c'est le moins que l'on puisse dire, il fascine son auditoire par la précision que l'on retrouve dans sa façon de jouer. C'est clairement époustoufflant de l'écouter et de l'entendre au piano. Il a le grand talent de jouer de manière classique et moderne à la fois. Il interprète merveilleusement bien les morceaux classiques de jazz et ses compositions personnelles sont égales à son image. Un peu nonchalant, un rien romantique et toujours souriant, le pianiste peut-être aussi empli de joie, discret et vif. C'est comme cela que je le connais dans la vie et que je le découvre au piano. Pascal Mohy est un des meilleurs musiciens belges actuels.

► **Alexandre Pintiaux.** Avocat à Bruxelles, Alexandre Pintiaux possède une solide formation en droit belge et international. Grand amateur d'art et passionné par les artistes, il s'est donc tout naturellement spécialisé en Droit de l'art. Inlassablement, il assiste ses clients dans le développement de leurs projets et créations en matière culturelle aussi bien en Belgique qu'à l'étranger. Il publie régulièrement des articles touchant au droit des artistes dans des magazines spécialisés. Il est aussi collaborateur scientifique auprès de l'Unité de droit économique de l'Université Libre de Bruxelles où il effectue des recherches en

droit de l'art. Alexandre Pintiaux est aussi l'auteur d'un Blog très utiles pour les artistes, les amateurs d'art, les collectionneurs, les galeristes et toutes personnes qui gravitent autour du monde de l'art. N'hésitez pas à le consulter, vous trouverez sans doute les réponses à vos questions. www.ap-artlaw.be

► **Le Château de Durette, le Beaujolais « liégeois ».** C'est du côté de Régnié dans le Beaujolais que le Domaine du Château de Durette a pris des accents bien liégeois. En effet, depuis 2006, ce dernier est la propriété de **Jean Joly**, entrepreneur liégeois. Les amateurs de basketball le connaissent bien, il fut le président du club liégeois qu'il mena à la coupe d'Europe. Ce domaine s'étend sur trente-deux hectares de vignes dont sept grands crus. La passion pour le Beaujolais est née au court d'un voyage de noce à Saint-

Amour dans le Beaujolais. Les jeunes mariés n'étaient autres que Jean et Françoise Joly. Nous sommes en 1964, et les deux tourtereaux reviennent en principauté avec une barrique du divin breuvage ainsi qu'une passion pour cette région et ses vins.

Cette passion n'a fait qu'accroître au fil des ans et des séjours dans le Beaujolais au point que Jean Joly fait l'acquisition d'une demeure pleine de charme au beau milieu des vignes sur les bords de l'Ardières.

Les amis de Jean Joly, à qui il a refilé le virus du vin, le rejoignent dans l'aventure dont Jacky Parthoens. Ensemble, ils investissent dans le domaine et modernisent la cuverie. Ils font aussi l'acquisition de parcelles supplémentaires dans différents terroirs des appellations Côte de brouilly, Chénas, Chiroubles, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent et Fleurie.



© MARC VERPOOTEN - VILLE DE LIÈGE

D'autres cépages viennent côtoyer ceux présents comme le Chardonnay et le Sauvignon. Cette diversification de la gamme permet ainsi de proposer des vins de cru en rouge, blanc, rosé et « effervescent » (méthode champenoise et crémant). Les premières bouteilles ont été commercialisées en 2007 et certaines sont déjà récompensées, tout comme la cuvée 2008. 2009 est une année exceptionnelle où le domaine du Château de Durette reçoit entre autre une Médaille d'Or au Concours des grands vins de France de Mâcon pour son Chénas et une autre Médaille d'Or au concours « Berliner Wein Trophy » pour son Régnié Vieilles Vignes. D'autres médailles d'Or, d'Argent, de Bronze viendront récompenser le Morgon, le Juliéas, le Chénas, le Chiroubles, le Régnié, le Côte de Brouilly du Château de Durette. Ces récompenses sont le gage d'un travail de qualité réalisé en amont, de la taille des vignes à la vinification en passant par la récolte du raisin. Il est également la preuve qu'il y a du vin de très haute qualité dans le Beaujolais. Aujourd'hui, le domaine du Château de Durette est commercialisé plus particulièrement en Belgique, aux Pays Bas, en Allemagne et au Royaume-Unis. A Liège vous le trouverez sur la carte des vins du restaurant Le Sellys (Crowne Plaza), chez les cavistes « Le Compagnons du Bien Boire » (Fragnée), chez Tastevin à Trooz ainsi que dans leur caveau de la rue du Pont à Liège. Sans oublier les Carrefour !
www.chateauduredette.eu

► **Jennifer Troisfontaine et Ze Agency.** Licenciée en Science de Gesyion à HEC-ULg, c'est à 28 ans, que Jennifer Troisfontaine crée sa société Ze Agency ! Il ne s'agit pas d'espionnage ou de mission impossible mais de simplement louer à courte durée votre appartement à des touristes ou hommes d'affaire. Le concept a énormément de succès sur Liège et la capitale. Ze Agency risque fort de se retrouver d'ici quelques temps sur toute la Wallonie. Du moins c'est ce qu'on lui souhaite de pire !

Ze Agency propose un concept « Home sweet home », une alternative à la classique chambre d'hôtel. Les appartements sont meublés et très bien équipés et sont en location pour minimum 2 nuits. La durée de location est très flexible et varie selon la disponibilité et les besoins des clients. Les appartements sont visibles virtuellement via le site de Ze Agency et la réservation se fait en ligne mais Jennifer mais un point d'honneur à accueillir les clients

mais aussi à être présente quand ils s'en vont. Aujourd'hui, Ze Agency c'est un portefeuille de plus d'une centaine d'appartement dont 70 sur Liège. Jennifer Troisfontaine travaille avec une collaboratrice et des stagiaires français, espagnoles, ... ainsi que de nombreux partenaires (société de nettoyage, etc.) En 2011, après trois ans d'existence, le chiffre d'affaires s'élevait à 177 000 €. Une réussite qui a valu à Jennifer Troisfontaine de remporter le Trends Woman Award dans la catégorie Starters. Aujourd'hui, elle fait partie du jury qui récompense les femmes entrepreneurs !
www.zeagency.com

► **Hubert Antoine et Baudouin Michel : Le Sherpa.** Parmi les gros avions stars de l'édition 2013 du Salon International de l'Aéronautique et de l'Espace de Paris, plus connu sous le nom de Salon du Bourget, se trouvait un drôle d'oiseau, petit, sobre et si élégant. A la vue de tous dès l'entrée, tout rond et gracieux, un drôle d'hélicoptère flotte dans les airs. Il en a intrigué plus d'un et plus d'une, et fait le « buzz » ! Ce petit hélicoptère est le fruit de la coopération de plusieurs sociétés Liégeoises. Toujours à l'étape de prototype, il a convaincu même les plus sceptiques au point d'intéresser tant le civil que l'armée.

Les premiers vols du modèle 1/5 du Sherpa ont été un véritable succès. Hubert Antoine, Baudouin Michel et les partenaires GDTEch et JDC Innovation avaient prévu le premier vol officiel pour 2015. Mais depuis le Salon du Bourget, l'équipe est sous pression. En effet l'engouement et tel qu'ils pourraient déjà remplir leurs carnets de commandes ! Réalisé avec peu de moyens, en collaboration avec des chercheurs de l'ULg, de l'ULB et de l'Ecole Royale Militaire ainsi que le bureau d'études GDTEch, la société JDC Innovation pour les composites, DimmaDesign et Sagita, le Sherpa a obtenu le soutien de la Région Wallonne

Ses concepteurs évaluent son prix de base à 150 mille euros. Composé de peu de pièces, il demande peu d'entretien. Il est donc très rentable, ce qui accroît son utilité. Il peut être très utilisé dans les pays en voie de développement et intéresse beaucoup l'armée de par son faible coût. Il pourrait même remplacer les drones de surveillance assez coûteux et qui sont pilotés à distance. Et surtout, il est accessible à un bon nombre de particuliers et de sociétés. Dans des pays très vastes comme les Etats-Unis, l'Australie, ... Il pourrait devenir un moyen de communication très efficace !

Spécialités locales

Les gaufres Tante Jeanne

Une spécialité de gaufres qui fait le bonheur des petits et des grands dans les campagnes hesbignones. Voici la recette gourmande de ces délicieuses pâtisseries légères et alvéolées.

► **Ingrédients** : 1kg de farine, 1 livre de margarine, 6 à 7 oeufs, 3 sachets de sucre vanillé, 1 livre de sucre fin, 1 cuillère à café de sel, ½ litre de lait, 2 paquets de levure fermentante.

► **Préparation** : Faites fondre les sucres dans le lait tiède (surtout pas chaud) et ajoutez le sel. Dans un autre récipient, faites ramollir la margarine. Mélangez la farine avec le lait et les sucres. Ajoutez les oeufs et ensuite la margarine. Ajoutez, si nécessaire, encore un peu de lait afin d'obtenir une pâte plus épaisse qu'une pâte à crêpe. Une fois que tout est bien mélangé, ajoutez la levure en poudre (2 sachets par kg). A cette étape, mélangez encore une fois le tout durant 8 minutes. Votre pâte est prête, vous pouvez commencer la confection de suite à condition que le fer à gaufres soit très très chaud. Je vous préviens, vous allez vous régaler !

Boulets à la liégeoise

Ils sont incontournables, souvent primés et reconnus dans le monde entier. Les boulets de chez Stockis-café Lequet sont considérés par certains comme étant les meilleurs du monde... Le Petit-Futé vous dévoile les ingrédients et la recette pour une quinzaine de ces petites merveilles !

► **Ingrédients** : 1 kg de hachis composé de porc et bœuf, 150 ml de lait, 2 oeufs, ½ oignon, 300 g de chapelure

► **Pour la sauce** : 100 g d'oignons, 100 g de sucre, 100 ml de vinaigre blanc, 400 g de sirop de pommes et poires, sel, poivre, ½ feuille de laurier, 1 l d'eau, 200 g de roux blanc

► **Préparation** : Mélangez bien les différents ingrédients et façonnez les boulets avec les mains. Ajouter de la chapelure jusqu'à ce que la préparation ne colle plus aux doigts. Plongez les boulets dans de la nouvelle graisse de bœuf à 160°, durant ¼ d'heure. Préparez ensuite la succulente sauce en mélangeant bien les différents ingrédients. Faites cuire ¾ d'heure et lorsque la sauce est en ébullition, diminuez la chaleur et laissez reposer 10 minutes environs. Liez alors la sauce avec le roux. L'astuce : avant de déposer les boulets dans la sauce, plongez-les dans l'eau très chaude, ceci aura comme conséquence de rendre la "crouste" bien tendre. D'après Renée, l'experte du café Lequet, les boulets sont encore meilleurs le lendemain. Testez cette recette et épatez vos amis. Ils vont adoré !

La bonne tarte au riz de Verviers

La Seigneurie de la Vervî-Riz est une Confrérie dont un des objectifs est de faire connaître et apprécier la délicieuse tarte au riz produite à Verviers depuis des siècles. Le Grand Seigneur et Vice-Président, Freddy Lambrette nous dévoile en exclusivité la recette de cette merveille qui est appréciée jusqu'au Japon !

► **Ingrédients** :

Pour le riz : 1 l de lait du Pays de Herve (pour bien faire), 135 g de riz rond, 185 g de sucre fin, 1 bâton de cannelle

Pour la pâte : 100 g de farine pour pâtisserie, 5 cl de lait, 5 g de levure, 2,5 g de sucre fin, 2 g de sel, 30 g de beurre

Pour la garniture : 1 oeuf et 1 jaune d'oeuf



Plus de **1500 livres numériques**
au catalogue avec

+ de bons plans, photos, cartes,
adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites voyager
votre tablette
numérique !

Li bouquette è macraleye de Georges Ista

C'ESTEUT L'NUT DÈ NOYÉ. Li Mame féve des bouquettes.

Et tos les p'tits effants, rassonnés dilé l'feu, Rin qu'à houmer l'odeûr qui montéve del pêlete,

Si sintient l'ève al boque et s'ralêchient les deugts.

Qwand on costé del pâsse esteut djusse à l'idève,

Li mame prindéve li pêle, elle hoyéve on p'tit cop,

Et puis houp ! li bouquette è l'air féve ène dimèye

Et d'vins l'mitan del pêle ritouméve cou-z-â haut.

— « Lèyiz'-m'on po sayi ! brèya li p'tite Mardjène

Dji wadge dè l'ritourner d'adreit dè prumi cop !

Vos-alez vèye, Nosse Mame ! » Et volà nosse glawène

Qui prind l'pêle à deux mains, qui s'abahe on p'tit po,

Et rouf ! di totes sès fwèces elle èvole li bouquette...

Elle l'èvola si bin qu'elle n'a mây ritoumé !

On qwèra tos costés, so l'armâ, podri l'pwette ;

On n'ritrova mây rin ! Ouisse aveut-elle passé ?

Tot l'monde se'l dumindéve, èt les c'mères dè vinâve

Si racontient tot bas, al nut, âtou dè feu,

Qui c'esteut seûr li Diâle qu'esteut catchi d'zos l'tâve

Et qui l'aveut magni sins fé ni ène ni deux...

L'hiviér passa. L'osté ramina les verdeûres Et les fiesses di pârotche âs djoyeux crâmignons.

Tot l'monde aveut dèdja rouvi ciste avinteûre

Qwand li mère d'a Mardjène fa r'blanqui ses plafonds.

Volà don l'bwègne Colas, blanquiheux sins parèye,

Qu'arive avou ses breusses, ses hâles et ses sèyès.

I c'minça dè bodji les p'titès bardah'rèyes Qu'estient avà l'manèdje ; i wèsta les tâvlès

Qui pindient so les meûrs ; puis, montant so s'halette,

I d'pinda l'grand mureu qui hâgnive so l'djivâ...

Et c'est podri l'mureu qu'on r'trova nosse bouquette

Qu'esteut là d'poy six meus, co pus deûre qu'on vi clâ,

Neûre come on cou d'tchapê, reûde èco pé qu'ine bèye,

Frèsèye come ène vèye catche et, âdzeu d'tot çoulâ,

Tote coviète di strons d'mohes, et tel'mint tchamossèye

Qu'elle aveut des poyèdges co pé qu'ène angora !

La crêpe ensorcelée.

C'était la nuit de Noël et ma mère faisait des crêpes.

Tous les petits enfants rassemblés autour du feu rien qu'à sentir le parfum, se léchaient les doigts.

Maman cria la petite fille de la maison !

Laissez-moi essayer !

Et hop ! Elle fit sauter la crêpe qui s'envola si haut qu'on ne la retrouva jamais !

On regarda derrière la porte, derrière l'armoire, partout !

Jamais on ne la retrouva.

Mais, quelques mois plus tard, Nicolas, peintre en bâtiment, amis de la famille, avec ses brosses et ses pincesaux retira le grand miroir et retrouva la crêpe.

Elle était aussi noire que le cul d'un chapeau, aussi dure qu'un clou et avait des poils aussi longs qu'un angora !

j'aime

© Fotolia

Une appli futée
pour partager
tous ses
bons plans
et gagner
des guides

pour télécharger
l'appli

► Préparation :

Pour le riz : Le plus important est de chauffer le lait au bain marie tout en le portant en ébullition. On verse ensuite le riz dans le lait en le mélangeant souvent durant 1 heure. Déposer le bâton de cannelle dans la casserole et ajouter le sucre. Mélanger bien pendant ½ heure.

Pour la pâte : Verser la farine, la levure et le lait dans un grand récipient. Mélanger 20 minutes avec les mains puis laisser la préparation au repos pendant 10 minutes. Ajouter alors le sucre et le sel et remuer bien durant 20 minutes. Ajouter le beurre et mélanger 3 minutes. Faire une boule avec la pâte et laisser bien reposer 1 heure en recouvrant le tout d'un essuie.

Pour la finalisation : Passer le rouleau à tarte sur la pâte. Enduire le plat à tarte avec de la matière grasse. Étaler la pâte dans le plat. Déposer l'oeuf dans le riz et bien mélanger avec les mains. Placer alors le riz sur la pâte en égalisant bien. À l'aide d'un pinceau, dorer la surface de la tarte avec le jaune d'oeuf. Déposer la tarte au four à 240° durant 25-30 minutes. Dès que la tarte a quitté le four, il ne vous reste plus que quelques heures à patienter avant de la savourer.

Potée liégeoise

► **Ingrédients :** 1 chou vert ou 1 chou frisé, 8 pommes de terre farineuses, 2 oignons, 2 navets, Bouillon de bœuf, 2 feuilles de laurier, sel et poivre, 3 cuillère à soupe d'huile, 2 tranches épaisses de lard non fumé à couper en deux, 2 saucisses de campagne

► **Préparation :** Après avoir rincé le chou, on le coupe en 8 en enlevant les plus grosses côtes. On le coupe ensuite en lanières assez fines. Dans l'eau salée en ébullition, faire blanchir les lamelles de chou pendant 4 minutes. N'hésitez pas à renouveler cette opération jusqu'à ce que le volume soit diminué et que l'eau soit évacuée. Verser le chou dans une passoire. Faire presser le tout

pour égoutter parfaitement. Au même moment, laisser cuire le lard dans une grande poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile. Réservez ensuite. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile et faire blondir les oignons que vous aurez coupé en fines tranches. Dès qu'ils seront "transparents", ajouter le lard, les feuilles de laurier, le chou pressé, les pommes de terre et les navets en morceaux. Après avoir mélangé le tout, déposer la viande et couvrez de bouillon. Mélanger encore une fois parfaitement bien et après 15 minutes, vérifier si l'assaisonnement est correct. Laisser mijoter 1h30 en mélangeant souvent. Ajouter du bouillon si le besoin s'en fait sentir. Plus la préparation cuira, plus le plat sera excellent. Quand les pommes de terre seront bien défaits et qu'il n'y aura plus de jus de la cuisson à la surface, cela signifiera que votre plat est terminé. La potée peut se préparer la veille pour le lendemain. Elle ne sera que meilleure.

Bouquettes liégeoises

► **Ingrédients :** 250 g de farine de sarrasin, 250 g de farine de gruau, 25 g de levure, 4 oeufs, 25 g de sucre, 1 pincée de sel, du beurre, du saindoux, des raisins de Corinthe, 1 bière blonde, 1 petite cuillère d'huile d'olive, 3 cuillères à soupe de Cognac

► **Préparation :** Faire un levain avec la levure mélangée dans un peu d'eau et une partie de la farine. Ajoutez le reste de la farine, 1 petite cuillère d'huile d'olive, le Cognac, 4 jaunes d'oeufs, le sucre et une pincée de sel. Mouillez le tout avec la bière jusqu'à ce que la pâte devienne coulante. Laissez lever la pâte puis ajoutez les raisins de Corinthe. Faites alors fondre du beurre et du saindoux (même quantité) dans une grande poêle et déposez de la pâte pour faire une crêpe épaisse. Après cuissons des 2 côtés, servir la crêpe chaude avec du sucre ou de la cassonade ou même avec de la confiture ou encore du sirop de Liège.

La Confrérie du Gay Boulet

Une Confrérie à Liège a pour mission de mettre en exergue le fameux boulet liégeois et de le faire connaître au monde entier.

Elle est très active et très folklorique faut-il le dire. Elle a un cri de ralliement qui est : « Gay gay gay... boulet ! » Chaque année, la Confrérie du Gay boulet décerne un boulet de cristal au restaurateur dont la recette serait la plus proche de la tradition du terroir. www.gayboulet.be

Agenda

Janvier

► **La Mélodie du Bonheur, ballet.** *Forum de Liège – Dimanche 5 janvier.*

Vous serez charmés par cette comédie musicale qui fait un triomphe partout où elle est jouée.

► **Patinoire de Noël et chalets gastronomiques.** *Place Cathédrale, 4000 Liège – www.lapatinoiredenoel.be – Ouvert du vendredi 29 novembre au dimanche 5 janvier.*

Cinq semaines d'animations festives autour de la Patinoire de Noël. Ce lieu de rencontre, de fête et de convivialité accueille chaque année, sous une illumination magique, plus de 20 000 patineurs.

► **Les Transardentes.** *Foire Internationale de Liège – Samedi 25 janvier – (tél.) +32 4 232 13 21 ou +32 473 92 34 54 – www.lesardentes.be*

C'est le premier événement musical de l'année. Dédié à la musique électronique, le Festival d'hiver se déroule à l'intérieur des Halles de Foire de Liège. Les grandes Stars de l'électro côtoient les artistes locaux et régionaux. L'affiche est toujours de Qualité et l'ambiance est synonyme de convivialité. Les prix sont démocratiques et la fête attire de nombreux festivaliers.

► **Festival Pays de Danses.** *Théâtre de Liège, place du 20 août n°16 – (tél.) +32 4 344 71 60 – www.theatredeliège.be – Du vendredi 24 janvier au vendredi 14 février.*

Au fil des éditions, Le Festival Pays de Danses a su s'affirmer en tant qu'évènement festif,

international par sa programmation, « grand-public » et eurégional par son étendue. Il répond, en outre, à une forte attente et demande du public liégeois trop longtemps privé d'une réelle offre chorégraphique. A découvrir absolument.

■ FESTIVAL DU CIRQUE EUROPÉEN

parc d'Avroy
Liège

☎ +32 4 341 34 13 /

☎ +32 478 53 02 05

www.europeancircus.com

Du 11 décembre au 5 janvier.

Février

► **Vert Bleu Soleil.** *Liège Expo – halle des Foires, quai de Wallonie 6 à 4000 Liège – (tél.) +32 4 227 19 34 – www.vertbleusoleil.be*
Du jeudi 13 au dimanche 16 février de 11h à 19h. Nocturne le vendredi jusqu'à 21h.

6 €. *Entrée gratuite pour les dames le jeudi 13 février. Entrée gratuite pour les jeunes de 12 à 25 ans le jeudi 13 février et le vendredi 14 février. Entrée gratuite pour les challenger de Sports aventure et pour les enfants de moins de 12 ans.*

Vert Bleu Soleil accueille quelque 250 opérateurs touristiques qui proposent dans un même environnement une offre extrêmement diversifiée accompagnée d'un contact professionnel. Ici, les produits de vacances et de tourisme, les voyages alternatifs, les loisirs et l'espace Sports et Aventure, la seconde résidence, le village des vignobles et son « agritourisme », les produits et dégustations du terroir n'auront plus aucun secret pour vous.

Jazz en boîte

De passage fin 2013 en cité ardente, la Boîte de Jazz fait un tabac ! Trois camions ont la particularité de se métamorphoser en une véritable boîte de jazz à l'ancienne. Tout y est parfait, jusqu'aux moindres détails. On vous y contera l'histoire du jazz, de ses origines – début du XX^e siècle – au free-jazz des années 60. Le narrateur n'est autre que l'excellentissime Jacques Mercier. Il est accompagné d'un véritable groupe de jazz, dont son fils Stéphane au saxophone, et de chanteuses talentueuses. Car que serait l'histoire du jazz sans quelques classiques et incontournables mélodies. La Boîte de Jazz sera de passage à Verviers, sur la place du Marché, du 22 janvier au 2 février et à Huy, sur la place Verte du 7 mai au 18 mai. Les Français et les Suisse s'arrachent déjà le concept ! Plus d'info sur www.070.be

► **JardinEXPO. Liège Expo (Halles des Foires de Liège) – quai de Wallonie, 6 à 4000 Liège**
www.jardinexpo.be

Du 27 février au 2 mars – jeudi, vendredi et samedi de 10h à 20h, dimanche de 10h à 18h. Entrée : 6 €. Gratuit pour les dames le jeudi. JardinEXPO donne au public enthousiaste, l'envie de laisser cours à sa créativité, de découvrir des nouveautés, des conseils judicieux, des suggestions, des trucs et astuces... Autour de 6 thèmes clairement déterminés : le jardinage bien évidemment mais aussi le bricolage, les articles de jardins, les piscines, les spa, les jacuzzi, les énergies renouvelables et les produits bio (jardin). C'est toujours un plaisir de découvrir cet événement qui annonce le printemps.

Mars

► **ImagéSanté, Festival International du Film de Santé.** Amphis de Médecine du CHU, cinémas « Les Grinioux » et cercle de Wallonie – www.imagesante.org – info@imagesante.org – (tél.) +32 4 254 97 86 – Du 17 au 22 mars.

Ce festival bisannuel connaît un succès croissant, et est devenu l'un des plus importants événements mondiaux en la matière. Les thèmes abordés seront nombreux : alimentation et santé, environnement et santé, santé mentale, émissions de télévision et santé, génie mécanique et santé, médical, bien-être de la personne âgée, sport et santé, sexualité et santé.

Avril

► **Flèche Wallonne.** (tél.) +32 479 86 92 48, +32 4 237 91 00 ou +32 85 21 78 21 – www.letour.fr – www.les-sports.info/cyclisme-la-fleche-wallonne-2013
 Mercredi 23 avril.

La course cycliste dure un seul jour et est une classique en région wallonne. Elle est ancienne puisqu'elle remonte à 1936. Elle fait figure d'événement en Belgique. Cette année, elle partira de Bastogne pour arriver à Huy.

► **100^e Liège-Bastogne-Liège.** Le 26 avril présentation des équipes à 14h30 au palais des Princes-Evêques à Liège et le 27, départ place Saint-Lambert à 10h, arrivée à Ans, rue Jaurès vers 16h30
 Pesant Club liégeois (tél.) +32 479 86 92 48 ou +32 4 237 91 00 – www.letour.fr

Cette année sera festive puisqu'il s'agira de la 100^e édition de la doyenne des courses cyclistes internationales. On l'appelle « La Doyenne » parce qu'elle est l'une des cinq références du calendrier cycliste professionnel et européen. Cette course est avec la Flèche Wallonne, la plus populaire des classiques ardennaises belges. Le départ sera donné à Liège à 10h. Le passage à Bastogne est prévu entre 12h30 et 13h. En 2013, c'est Dan Martin, l'Irlandais qui a remporté la course. Toutes les stars du cyclisme international ont participé à cette rude compétition et vite compris que la Belgique n'était pas qu'un plat pays.

► **Festival International du Film Policier.** (tél.) +32 475 70 95 00 – info@festivaldeliege.be www.festivaliege.be

Cinéma Le Palace dans le centre ville. Du jeudi 24 avril au dimanche 27 avril.

Au programme : des courts-métrages en compétition, des avant-premières, des documentaires, des films, etc. Une centaine de projections pour un huitième festival qui sera parrainé par un grand nom du cinéma. Le festival est aussi un lieu de rencontre pour les professionnels et un moteur pour les jeunes qui souhaitent devenir comédiens. Le public accède aux projections pour la modique somme de 5 €. Un pass pour les trois jours est vendu 22 €. Le programme est visible sur le site du festival. Il est ouvert à tout un chacun et vous accueille les bras ouverts.

Mai

► **Liège au jardin. Maison de l'Environnement (jardin Botanique) – rue Fusch 3 à 4000 Liège.** Du 1^{er} mai de 10h à 18h. (tél.) +32 4 250 95 80 – m.l.e@swing.be
 Bourse aux plantes.

► **Jazz à Liège. Maison du Jazz de Liège et de la Fédération Wallonie-Bruxelles – rue Sur Les Foulons 11 à 4000 Liège.** (tél.) +32 4 221 10 11 – jazz@skynet.be – www.jazzaliege.be
 Du 3 au 4 mai au palais des Congrès à 4020 Liège.

Le Festival international de jazz est un rendez-vous d'exception pour tous les amateurs du genre. Les artistes belges et étrangers jouent tous les styles de jazz, du plus classique au plus audacieux. La 24^e édition accueillera des artistes reconnus internationalement en alternance avec des découvertes.

► **Expo de sculptures & fontaines « À la recherche du temps perdu ».** *Rue d'Adzeux 16 à Louveigné (Sprimont).* (tél.) +32 474 698 438 – www.brigittedanse.be
Du 10 mai au 8 juin. Samedi et dimanche de 14h à 19h. Prix : 5 €. Gratuit -12 ans.

Le grand parc de l'artiste liégeoise, Brigitte Danse, devient terre d'accueil de 25 artistes. Aux détours des hautes haies vives, le visiteur découvrira des sculptures monumentales, des mobiles colorés, des luminaires originaux, des personnages fantastiques et des fontaines. De récupération, il sera aussi question avec des artistes travaillant en soudant essentiellement des mitrilles (fer et acier) collectées dans les décharges industrielles. L'exposition dévoile des artistes belges et internationaux sur près de deux hectares. A l'intérieur, des dessins, peintures et sculptures sont à découvrir également.

Juin

► **Expo de sculptures et fontaines « À la recherche du temps perdu ».** *Rue d'Adzeux 16 à Louveigné (Sprimont)* – (tél.) +32 474 698 438 – www.brigittedanse.be
Voir agenda du mois de mai.
Du 10 mai au 8 juin.

► **Les Epicuriales.** *Parc d'Avroy à 4000 Liège.* www.epicuriales.be – Du 5 au 9 juin.

Le plus grand restaurant à ciel ouvert revient. Des restaurateurs et traiteurs réputés partagent leurs découvertes gastronomiques. C'est le grand rendez-vous des saveurs, de la cuisine française, des spécialités liégeoises et des spécialités exotiques. Comme un bonheur n'arrive jamais seul, un vaste choix de fromages affinés et de desserts est également proposé. Les bières spéciales, les vins et les champagnes sont à déguster.

► **Fête de la Musique.** www.fetedelamusique.be

De nombreux concerts et événements sont organisés à Liège et en Province de Liège, le plus souvent lors du week-end des 20, 21 et 22 juin. N'hésitez pas à consulter le programme sur leur site internet.

► **Jardins et coins secrets.** (tél.) +32 4 221 93 75

Dimanche 22 juin. Selon la tradition depuis 20 ans, les promenades de « Jardins et Coins secrets » emmènent leurs visiteurs à la découverte de beaux jardins privés et de surprenants coins méconnus, en plein cœur de la ville contemporaine... Découvrez plusieurs siècles

d'histoire à travers des superbes espaces verts, exceptionnellement accessibles à cette occasion !

Juillet

► **Le Village Gaulois.** *Place Saint-Paul* – (tél.) +32 4 254 97 97 – www.enjeu.be

Du 25 juin au 14 juillet.

La bonne humeur et la gastronomie est au rendez-vous de cet événement qui est toujours très attendu et très fréquenté par les liégeois et les bons vivants. Produits de bouche, boissons de toutes sortes et multiples plaisirs sont de retour. Ne manquez pas le Village gaulois et ses multiples produits wallons et français.

► **Festivités du 14 juillet.** C'est une tradition, ici à Liège, on fête le 14 juillet mieux que notre propre fête nationale. Cette année, la fête tombera un lundi. Après les cérémonies du matin, la fête qui se déroulera au palais des Congrès et sur l'Esplanade sera totale.

■ FRANCOFOLIES DE SPA

Spa – www.francofolies.be

info@francofolies.be

Du 17 au 21 juillet C'est le festival de musique et de chanson française par excellence. En 2013, plus de 180 000 festivaliers ont rejoint la ville de Spa. Les Francofolies sont une vitrine exceptionnelle pour les artistes belges et francophones de tous horizons.

Août

► **Fêtes folkloriques du 15 août en Outre-Meuse.** (tél.) +32 4 342 75 75 – www.tchantches.be

C'est incontestablement la fête la plus animée en Cité Ardente. On y trouve un marché aux puces, des spectacles de marionnettes liégeoises, des danses folkloriques, une procession, une messe en plein air avec un sermon en wallon, des tirs de camps (sorte de gros pétards en chapelets), un grand cortège folklorique avec des géants, des jeux populaires d'autrefois, des concerts et une multitude d'animations en tout genres. Durant ces festivités, le péket coule à flot et on déguste des boûkètes. Le 16 août, c'est l'enterrement de « Mâti l'Ohé », un grand rendez-vous burlesque avec des fanfares et des veuves explorées.

► **Festival de Promenade.** *Du vendredi 22 août au dimanche 31 août.*

www.liege.be

11^e édition pour ce Festival qui vous emmène à la découverte du Pays de Liège. C'est l'occa-

Commémoration 14-18 en province de Liège

Le 4 août 1914, la province de Liège aura connu les premiers combats de la « Grande Guerre » avec la perte du 1er soldat belge, Antoine Fonck, à Thimister-Clermont. C'est aussi en province de Liège qu'a eu lieu l'aboutissement du conflit avec l'abdication du Kaiser Guillaume II à Spa. C'était le 9 novembre 1918. 100 ans plus tard, le 4 août 2014, une cérémonie officielle se déroulera au Mémorial interallié de Cointe. Ce monument international a été financé par souscription publique par les nations alliées à l'initiative de la Fédération Interalliée des Anciens Combattants.

Pour cette commémoration, plus de 50 Chefs d'État ont été invités. Ce jour-là, un spectacle son et lumière sera présenté au Palais des Princes Évêques. Une évocation de la remise de la Croix de la Légion d'Honneur à la Ville de Liège sera organisée à l'Hôtel de Ville. Pour rappel, cette distinction fut octroyée à la Ville par la France, dès le 7 août 1914 (voir notre encadré « Du journal officiel » page 30). Le week-end des 2 et 3 août 2014, le public assistera (gratuitement) en avant-première au spectacle son et lumière dans la cour du Palais. Ce même week-end sera inaugurée la grande exposition « 14-18 » qui se déroulera au Musée de la Vie Wallonne et à la gare des Guillemins. D'autres cérémonies importantes se dérouleront dans plusieurs communes. Ce sera l'occasion de rendre hommage à la forte résistance des douze forts la région. Le 15 août, une cérémonie aura lieu au Fort de Loncin. Le samedi 20 septembre 2014, dans le cadre des Fêtes de la Wallonie, un festival de Musiques Militaires se déroulera dans la cour du Palais provincial.

Le programme de commémoration est varié. Des pièces de théâtre, des comédies musicales, des expositions diverses, des concerts et la publication d'une bande dessinée sont encore annoncés.

sion de marcher en ville ou à la campagne, en dehors des soucis quotidiens, et de découvrir de merveilleux paysages parfois surprenants et pas toujours connus. Les promenades sont balisées ou guidées et vous serez enchanté par les bienfaits qu'elles vous apporteront.

Septembre

► **Festival Les Granges.** Du vendredi 5 au samedi 6 septembre – www.lesgranges.be
A Abolens dans l'entité de Hannut, un comité du petit village rural, organise chaque année le festival « Les Granges ». La programmation est orientée folk-rock mais des concerts à l'intention des enfants y sont aussi organisés. Ce festival à taille humaine et familiale attire chaque année de plus en plus de spectateurs. Partez à la découverte du site et de la programmation, vous verrez qu'il vous sera difficile de résister à la tentation de venir faire la fête dans le sympathique village hesbignon.

► **Retrouvailles.** Du Samedi 6 au dimanche 7 septembre. Parc de la Boverie ou parc d'Avroy en fonction de l'état d'avancement du nouveau Musée. De 11h à 19h – (tél.) +32 4 221 92 21 ou +32 4 254 97 97 -- www.enjeu.be

Plus de 300 associations, de multiples animations, des découvertes à n'en plus finir et des heures de spectacles vous attendent. Liège

met en exergue ses nombreuses associations et c'est toujours une fête que de s'y retrouver juste après les vacances.

► 26^e Edition des Journées du Patrimoine.

Thème : *les lieux de mémoire* – Samedi 13 et dimanche 14 septembre. (tél.) +32 85 27 88 80 – www.journeedupatrimoine.be

L'objectif des Journées du Patrimoine est de réunir le public et son patrimoine. Les 26^e Journées poursuivront leur action de valorisation, de protection et d'admiration d'un patrimoine d'exception qui attire, chaque année, de plus en plus de visiteurs. Les Journées du Patrimoine sont organisées avec le concours de très nombreux organisateurs, tels des propriétaires privés, des représentants des pouvoirs publics, des institutions, des associations, etc. Ces collaborations sont essentielles dans la réussite de l'événement. Comme chaque année, la Communauté germanophone participera également.

■ FÊTES DE WALLONIE

www.fetesdewallonie.be

12, 13 & 14 septembre. C'est le rendez-vous incontournable pour tous les liégeois et les wallons. Des événements festifs et populaires sont organisés à Liège et partout dans la Province. L'occasion est belle de mettre en exergue la gastronomie et le patrimoine.

Octobre

► Nocturne des Coteaux de la Citadelle.

Samedi 4 octobre dès 19h30. (tél.) +32 4 221 93 75 – www.lanocturnedesoteaux.eu

Cela fait plus de 20 ans que le premier samedi du mois d'octobre à lieu ces nocturnes des Coteaux. Situé à deux pas de l'impressionnante place Saint-Lambert, au cœur des plus vieux quartiers, les Coteaux vous offrent, pour un soir, ses ruelles typiques, ses cours, ses sentiers, ses escaliers à n'en plus finir, ses vergers et prairies. Illuminations et animations riment avec féerie et ambiance festive. C'est l'occasion rêvée pour découvrir ce quartier remarquable où vous aurez à voir pas moins de 60 monuments et 5 sites classés. En 2011, ces merveilleux Coteaux se sont vu décerner trois étoiles au guide Michelin. Ne manquez cette promenade nocturne sous aucun prétexte. Vous serez enchanté par le parcours éclairé de 15 000 bougies et parsemé d'une multitude d'interventions lumineuses, de surprises musicales et théâtrales et de portes exceptionnellement ouvertes. Les amateurs de patrimoine et d'originalités seront comblés.

► La Foire d'octobre. 1^{er} week-end d'octobre et jusqu'à la mi-novembre.

La fête foraine, qui est la plus grande du pays, bat son plein le long du boulevard d'Avroy. Créée en 1594, cette kermesse est la plus ancienne de Belgique. Les forains installent

leurs attractions sur un parcours de plus de deux kilomètres. Plus d'un million de visiteurs chaque année.

Novembre

► Habitat 2014. Le salon 100 % construction ! – Liège Expo (Halles des Foires) quai de Wallonie 6 à 4000 Liège – www.salonhabitat.be

Leader en Wallonie et rendez-vous incontournable à Liège, le salon Habitat a la particularité de présenter près d'un millier de marques au travers de 230 exposants et sur 17 000 m² d'exposition. Pour sa 36^e édition, les nombreux visiteurs pourront découvrir les nouvelles tendances et faire le plein d'idées, de conseils ou simplement concrétiser leur projet !

Décembre

► 23^e Festival du Cirque européen. Parc d'Avroy. (tél.) +32 4 337 12 14 ou +32 478 53 02 05 – www.europeancircus.com Du 11 décembre au 5 janvier.

Les plus grands numéros internationaux évolueront sur la piste du merveilleux chapiteau pour vous offrir le plus fabuleux des spectacles de cirque traditionnel (fauves, éléphants, trapézistes, clowns...). Venez rêver les yeux ouverts devant cette formidable compétition ! Remise de l'étoile d'or, d'argent et de bronze lors du dernier spectacle.

► Patinoire de Noël & chalets gastronomiques. (Tél.) +32 477 48 65 00 Du samedi 29 novembre au dimanche 5 janvier.

Plus de 22 000 patineurs se réjouissent de cet événement qui se déroule sur la très belle et prestigieuse place cathédrale. La patinoire toute illuminée est entourée de 25 chalets gastronomiques qui proposent, chacun, des produits de bouche de grande qualité.

■ MARCHÉ DE NOËL DE LIÈGE

Liège – www.villagedenoel.be
Pendant tout le mois de décembre. place du Marché, place Saint-Lambert et place Cathédrale.

C'est le plus grand mais aussi le plus ancien des marchés de Noël de Belgique. Pendant cinq semaines, plus de 200 chalets vous attendent avec une multitude d'idée cadeaux. Au Village de Noël, les dégustations vont bon train et les rendez-vous gastronomiques sont incontournables. Quatre thèmes sont au programme : le Chalet Gruyère, la Maison ardennaise, la Maison du Pèket et le Chalet « Au pied des pistes ». Le Village de Noël, c'est aussi son Conseil Villageois et sa Mairie. A découvrir absolument.

Le Centenaire à Liège

► **Du 7 au 10 janvier 2014** : Théâtre de liège – L'histoire du soldat, œuvre musicale de Stravinsky et Ramu.

► **Mercredi 20 août 2014** : Théâtre de Liège – Concert d'hommage aux victimes liégeoises du 20 août 1914.

► **À partir du 2 août** : Gare de Liège-Guillemins et Musée de la Vie Wallonne (Espace Saint-Antoine) – Exposition 14-18.

► **4 août 2014** : Mémorial interallié de Cointe, Hôtel de Ville de Liège et Palais provincial de Liège – Journée fédérale de commémoration du 100^e anniversaire de 1914-1918.

► **20 septembre 2014** : Palais provincial de Liège – Festival de Musiques militaires.

► **10, 11 et 12 octobre 2014** : Théâtre du Trianon – Novès ritches (spectacle dialectal) de Léopold Broka.

RESTAURANTS



Place du Marché.

© MARC VERPOORTEN-VILLE DE LIEGE

Bien et pas cher



12-30

Boulevard du Douai 18

☎ +3243422242

Voir page 20.

■ L'AMARANTE

Rue des Carmes 9C ☎ +3242215848

restaurant-amarante-liege.be

Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h30 ; le vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30 ; le samedi de 19h à 21h30. Menus de 12 € à 17 € (5 entrées et 5 pâtes au choix). Formule du midi : 10,90 € (4 entrées, 2 pâtes et 2 plats du jour au choix). Vin au verre.

Le bon plan rapport qualité/prix au centre de Liège, l'Amarante est bien souvent complet. Leur nouvelle offre élargie propose un lunch 3 services avec un choix parmi 4 entrées, 2 pâtes et 2 plats du jour pour 10,90 €. On aime aussi y venir le vendredi ou samedi soir pour un tête-à-tête dans un cadre sympa. Un chouette petit restaurant italien à Liège.

■ AMOUR MARACAS ET SALAMI

Rue Sur-la-Fontaine 78 ☎ +3242236586

www.amourmaracasetsalami.com

maracas@skynet.be

Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h30 ; le vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h. Plat du jour : 12,50 €. Vente à emporter.

Restaurant situé dans une ancienne bâtisse du XVIII^e siècle à deux pas du pied de la

rue Saint Gilles. C'est dans un ancien atelier d'électricien avec vieille véranda et escalier en acier que le patron aux fourneaux et la patronne à l'accueil œuvrent depuis 1980. On se demande combien de maisons sont imbriquées les unes dans les autres. Dans l'assiette, des produits frais du marché pour des plats mijotés. Le tout dans une ambiance un peu bobo qui ne dérange pas du tout. A découvrir : Waterzooi, choucroute...et sourire en toute saison.

■ BERNARD RESTAURANT BRASSERIE

Rue de la boucherie 19

☎ +32 4 221 19 81

www.restaurant-bernard.be

info@restaurant-bernard.be

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le samedi de 19h à 22h. Menus de 28 € à 48 €. Terrasse.

A la fois bar et restaurant, Bernard est déjà par son décor et sa terrasse une invitation à prendre une pause. On y va pour boire un verre et on se laisse tenter par la carte. Au vu de tous, le cuisinier s'affaire à ses fourneaux et joue la partition... bien entendu, on y retrouve les classiques (boulets, vol-au-vent, tête de veau en tortue,...) mais aussi d'agréables suggestions comme la parmentière de canard confit et champignons des bois ou le spécial cheeseburger maison, au fromage d'abbaye, servi avec frites et salade, un copieux régal !

Des chaises et des hommes

Imaginé dans le cadre de cette édition 2014 du Petit Futé, le projet CHAISES est un clin d'œil à l'essence même du design. Figure emblématique du design (une discipline qui vise à créer des objets nouveaux en phase avec leur fonction première), la chaise – et à fortiori celle d'un restaurant – se doit d'être confortable. Parfois, elle préfère toutefois être juste jolie, lorsque le but du jeu est de chouchouter l'œil et... de vous pousser à ne pas rester trop longtemps assis. Une sorte d'invitation à un jeu de chaises musicales, pourrait-on dire.

Peu importe son look, la chaise de restaurant en dit long sur l'air du temps. Volontairement « pourrie » comme pour montrer qu'ici, ça fait longtemps qu'on sert les mêmes boulets à des Liégeois jamais repus, délicieusement élégante dans un esprit étoilé, robuste et très *roots*, maltraitée par des années de bons et loyaux services dans un espace très fréquenté, elle se tire et se déplace pour assoir de grandes tablées. Elle accueille les sacs des filles et récolte les confidences de ceux qui s'y posent. Dans certains lieux, les habitués ont « leur chaise ». Souvent haute, bien placée. Avec vue sur... Oui, c'est sûr, la chaise de resto méritait qu'on lui tire le portrait.

Vous trouverez un picto « chaise » devant le nom de chaque établissement « design » ou « art contemporain ».



18 Boulevard du Douai, 4020 Liège
☎: 04 342 22 42 - 📠: 04 342 22 42
info@12-30.be - www.12-30.be

12

30

creative salads
restaurant
& take away

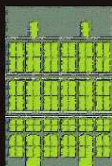


Nouveau: 2^{ème} adresse
Rue des Carmes 11, à 4000 Liège, 04 221 18 48

À Pilori

Liège

Taverne - Restaurant
Place du Marché à Liège



Situé en plein cœur de Liège, sur la place du marché, à quelques mètres du Perron liégeois, vous pourrez vous y restaurer non-stop dès 11h30.

Ouvert 7 jours/7



Tél: +32 (0)4 250 03 01 | www.pilori-liege.be

■ À PILORI

Place du Marché 7 ☎ +3242500301
www.pilori-liege.be – info@apilori.be
Ouvert tous les jours de 11h30 à 21h. Terrasse.
On aime s'attarder à sa terrasse pour y boire un verre et même y déguster une des salades composées. Vous pouvez y manger non-stop quelques soit votre faim, un croque-monsieur fera l'affaire d'un encas vite fait bien fait, mais une bonne pierrade accompagné d'un gratin dauphinois soulagera les grosses faims. La carte propose des plats typiques d'une vraie brasserie liégeoise avec ses boulets, son vol au vent maison ou son jambonneau braisé et caramélisé au miel. Côté bière au fût, elle vous sera servie bien fraîche car le débit est important !

■ ASTI

Rue de la Madeleine 22 ☎ +3242232989
www.asti-liege.be
Ouvert le lundi et le mardi de 12h à 14h45 et de 18h30 à 22h30 ; du jeudi au dimanche de 12h à 14h45 et de 18h30 à 22h30. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 10 €. American Express, Diners Club. Vente à emporter.
On peut parler, sans être péjoratif, d'une des plus vieilles adresses italiennes de Liège.

Restaurant familial par excellence, la troisième génération collabore à l'aventure. Une aventure *made in Italy* que l'on ne regrette pas de (re) découvrir, même si quelques plats de chez nous viennent se mêler à la carte. Quelle que soit l'envie, on n'est jamais déçu, que ce soit pour un plat de pâtes ou l'une des spécialités de la botte : osso-buco, escalope valdostana au basilic, foie de veau à la vénitienne... Volaille et poisson (selon l'arrivage du jour) viennent compléter l'offre. Et s'il vous reste de l'appétit, vous reprendrez peut-être du sabayon ou une omelette norvégienne. La carte des vins propose, bien entendu, des cépages en provenance de l'Italie, avec quelques-uns de France. On y apprécie la cuisine, tout autant que l'accueil et le service.

■ ATTRAP' SUSHI

Rue de Tilff 64 – Angleur ☎ +3243653755
Voir page 8.



BOLAS BUG

Place du Marché 33
☎ +3242224260 – www.bolasbug.be
Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Carte : 21 € environ. Plat du jour : 11 €. Terrasse. Vente à emporter.

Ce lieu est aussi l'un des rendez-vous nocturnes par excellence. Le patron, par ailleurs papa d'un autre temple de la nuit, la Soundstation, a réussi à s'imposer sur la place du Perron. Un cafetard sympa, contemporain où les journalistes de RTL télé mais aussi les avocats et autres «bobos» de la cité aiment à se retrouver en nombre. Les suggestions maison font courir une partie de la ville. Ne passez pas à côté de la célébrisime «Assiette Bolas Bug». A 7 € ou à 11 €, on vous servira une dégustation de tapas gourmandes, variées et goûteuses. Pour le prix, ça fait fichtrement plaisir !

C'est design parce que... cet aménagement signé par le liégeois Pascal Noe a presque 10 ans et que ça reste l'un des cafés les plus «atmosphériques». On en veut d'autres des comme ça !

■ LE BRUIT QUI COURT

Boulevard de la Sauvenière 142

☎ +3242321818

www.bruitquicourt.be

info@bruitquicourt.be

Ouvert du lundi au mercredi de 11h à 15h et à partir de 18h ; le jeudi de 11h à 15h et de 18h à 0h ; le vendredi de 11h à 15h et à partir de 18h ; le samedi de 12h à 15h et de 18h à 2h ; le dimanche de 18h à 2h. Menus de 30 € à 25 €. Carte : 12,50 € environ. Vente à emporter.

Un accueil sympathique et une cuisine raffinée et originale, que vouloir de plus. L'ambiance est à la fois moderne et design. La musique « Lounge » est idéale. On y mange bien. Quelques incontournables sont à la carte et mon coup de cœur va à l'assiette de scampis

à la sauce corail, un véritable régal avec son accompagnement de petits légumes frais et son verre de Sancerre blanc. Bon appétit.

■ LE CAMPUS

Rue du Sart-Tilman 345

Angleur

☎ +3243613665

www.le-campus.be

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 22h. Plat du jour : 17,50 €. Terrasse.

Si le Campus vous accueille non-stop de 10h à 23h pour une simple consommation, on peut y manger également et très bien. Situé à l'orée du campus universitaire du Sart-Tilmant, la clientèle se compose d'étudiants, de professeurs, de chercheurs,... mais aussi de routiers et de travailleurs. Tout un petit monde qui se retrouve et papote sur le temps de midi. La carte propose l'habituelle petite restauration de brasserie (croque-monsieur, tartine, salades, pâtes,...) ainsi qu'un plat du jour. Le week-end, on retrouve Jean Lacroix, ancien chef de l'Atruche et redoutable négociant en vins. Il nous prépare des spécialités régionales dont trois versions du boulet, un filet américain non préparé, des pâtés de gibier, des fondues maison, etc. La viande y a une belle place (pavé, entrecôte irlandaise, agneau,...) que l'on peut accompagner d'un excellent gratin dauphinois et d'une sauce au choix. Moelleux au chocolat et Mojito glacé font, quant à eux, partie des desserts. Une adresse à tester...

■ CAFÉ DES ARTS

Place du 20 Août 18

☎ + 32 4 223 14 66

Voir page 9.

NOUVEAU

Le Campus

Brasserie - Restaurant

Le Campus

345 rue du Sart-Tilman - 4031 Angleur

Tél. 04 361 36 65 - www.le-campus.be

L'Outsider

Il n'est pas architecte, ni même designer. Ce gars est « un peu fou dans sa tête ». Gérard Miller, c'est un créatif, un passionné de chine et d'objets qui ont une âme. Même si beaucoup des établissements dont il a signé la déco ne lui appartiennent plus, on lui doit plusieurs aménagements dans un esprit vraiment belgo-belge qu'on adore : l'Autruche, rue Saint-Paul (rebaptisé l'Amour Fou), le Labo 4 (un resto installé dans un ancien labo de chimie de l'unif, à côté de l'Aquarium) où il vient de reprendre du service, le Bistrot des Carmes (aujourd'hui fermé). A l'heure où nous terminons ce guide, Gégé est installé à Nandrin dans un resto à viandes qui lui ressemble vraiment. Décoré avec de vieilles photos, des objets du passé dans un esprit brocante chic, l'Industrie est un lieu attachant et un peu décalé. A l'image de l'homme. Aux dernières nouvelles il sévira aussi bientôt à Blégny dans un nouveau restaurant « La Serre »...

■ L'AMOUR FOU

Rue Saint Paul 5 ☎ +3242221317

■ L'INDUSTRIE

Route du Condroz 65 ☎ +3285232336

■ LE LABO 4

Quai Van Beneden 22 ☎ +3243442404

■ LA CAFÉTÉRIA

Rue Pont d'Avroy 42

☎ +32496679032

La Cafétéria s'est offert un petit relooking, plus à l'image du jeune patron Alexis. Plus jeune, plus dynamique, on veille à vous recevoir chaleureusement à n'importe quelle heure du jour et de la nuit. La carte a, elle aussi, été revue. On y retrouve toujours des plats de brasserie

exécuté avec efficacité. La maison vous propose de réserver pour des grandes tablées (jusqu'à 35 personnes) pour des anniversaires ou des enterrements de vie de garçon/jeune fille. On vous offrira le gâteau ! La cuisine y est goûteuse et on ne s'en privera pas, même aux petites heures après une sortie festive dans le Carré !

■ LA CANTINETTA

Rue Haute - Wez 191

4030 Grivegnée

☎ +3243439640

www.cantinetta.be – info@cantinetta.be

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 14h30 et de 17h30 à 20h. Menus de 20 € à 30 €.

Formule du midi : 17 € (2 entrées, 2 plats au choix). Vente à emporter.

Tout au bout de la rue Grétry, à l'entrée de Grivegnée, la Cantinetta est un endroit que l'on apprécie. On y trouve de petits plats italiens, sans prétention, mais bien réussis, comme on les mange dans les familles italiennes : pâtes aux artichauts, risotto, poêlée de pâtes, lasagnes,... Mathias propose une cuisine basée sur les produits de toutes les régions d'Italie. Thomas assure en salle. A noter aussi, un large choix de vins et de produits italiens (bio pour certains), que l'on peut acheter au comptoir. Attention aux horaires du soir (dernier service à 20h en semaine).

■ LE BRASILIA

Rue Pont d'Avroy 44 ☎ +3243803993

brasilia.fishing.charter@skynet.be

Carte : 28,50 € environ. Plat du jour : 9 €.

Diners Club. Terrasse. Vente à emporter.

La restauration est assurée 24h sur 24h. La carte est très variée et propose un large choix allant de la salade, au croque-monsieur, en passant par les pâtes, les potées, les boulets, les grillades, etc., etc. Une adresse à connaître pour toutes les petites et grosses faims, même celles du milieu de la nuit !

L'amour fou

RESTAURANT D'AMIS - BISTROT A VIANDES - 04 222 13 17



5 rue Saint Paul, 4000 Liège

04 222 13 17

restaurantlamourfou@gmail.com

«On savait que c'était impossible,
alors on l'a fait !»

Quai Van Beneden 22
4020 Liège

Réservations : 0474 090 939
Parking aisé

www.labo4.be



le labo 4
restaurant

CUISINE DE PRECISION



Photo : www.thierrydricot.be

Gerard Miller
Deborah Lafosse

Été 2013, le volet du restaurant El Pica Pica en Hors-Château s'est fermé pour le temps des vacances. Contraint, Ramon Rodriguez ne le lèvera pas en cette rentrée. Déjà la belle vitrine manque aux aficionados. Derrière ils savent le décor vibrant, l'assiette audacieuse, les vins inédits, l'ambiance magnifique s'accordant à un art de vivre très personnel... une Espagne revisitée qu'ils ont aimé avec autant de passion que celle de Ramon pour El Pica Pica. L'homme, il est vrai, a du tempérament... celui qui permet d'entreprendre avec succès : son bar à tapas l'Olé Olé marqua les esprits pendant près de 10 ans. Puis : El Pica Pica, restaurant d'un genre nouveau, plébiscité par les journalistes et guides gastronomiques – en témoignent le Prix Plaisir, meilleur restaurant de Wallonie, un Bip Gourmand Michelin, la cote de 15/20 au Gault Millau. Fort de ce succès, Ramon Rodriguez associé au chef Sebastian Cassart et en salle à Laurent Demeyer osèrent l'implantation de l'enseigne El Pica Pica à Maastricht. Téméraire, l'entreprise n'était pas déraisonnée – Ramon est aussi homme de conviction et de raison ! Le restaurant ne rencontra cependant pas l'enthousiasme – ou la compréhension – escompté auprès du public hollandais. Lorsque les épreuves surgissent, certains se découragent ou choisissent un autre chemin... C'est en solitaire que Ramon recentra toute son attention sur El Pica Pica de Liège. Retour aux origines, porté par une belle énergie ! Une équipe dynamique, deux jeunes chefs aussi talentueux que généreux, des convives et des amis heureux n'ont pas suffi à résister aux préjudices de la fermeture du restaurant à Maastricht, ni d'une crise économique ressentie et du départ des associés. Est-il écrit qu'immanquablement les belles histoires doivent se terminer un jour... Ramon ne le pense pas : « El Pica Pica est un chapitre bourré d'émotions que j'ai eu le bonheur de partager avec des fournisseurs formidables, des clients devenus de nombreux amis. Ce sont des pages de vie si intenses qu'on n'a pas envie de les tourner... Je veux rester serein : ces pages sont dans un livre qui reste ouvert. Je sais, qu'elles sont précieuses. Je les relirai. » (Message publié sur www.elpicapica.be)

► **Ndlr** : Aujourd'hui c'est le Bistro n' home qui s'est installé à cette adresse (voir Les Nouveautés de l'année) page 9.

■ CASA PONTON CAFÉ

Rue de la Cité 7 ☎ +32 4 223 14 20

Le bar typique est authentique. On y vient pour prendre un verre ou manger à l'intérieur ou sur la terrasse quand le temps le permet. Il n'y a pas de carte, il faut lire les propositions qui sont affichées derrière le bar. Les portions sont petites, mais les prix sont très démocratiques. Courez-y, l'endroit est extrêmement agréable.

■ LES CAVES DU PORTUGAL

Rue Pied du Pont des Arches 2

☎ +3242234729

Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h30 et de 18h à 21h ; le dimanche de 18h à 21h. Menu unique à 17 €. Plat du jour : 9 €. Vingt-trois ans que la maison fait le bonheur du quartier avec sa spécialité de Morue concoc-tées de multiples façons. Tout le Portugal est dans l'assiette, forcément le patron en est. Tout comme il est importateur de vins excellents. Goûtez à la picanha, le poisson au four, la viande de porc à l'Alentejo et les fabuleuses sardines maison. Avec les azulhos et les photos ou drapeaux en guise de déco, on s'y croirait. On attend parfois un peu pour avoir une table et une fois qu'on y est mais le voyage vaut le séjour. Rapport qualité/prix

correct (30 €/ personne) avec le vin. Du zak' au Porto final parfois offert par la maison, on dit merci, à bientôt !

■ LA CÈNE

Rue Henri de Dinant 17

☎ +32 4 343 10 38

www.lacene.be

info@lacene.be

Ouvert du lundi au mercredi de 11h30 à 14h ; le jeudi de 11h30 à 14h et de 18h à 22h30 ; le vendredi de 11h30 à 14h et de 18h à 22h30 ; le samedi de 18h à 22h30. Terrasse.

Non loin de ce qui fut le Théâtre de la Place et juste en face de l'Auberge Simenon, la Cène est un petit resto tout mignon. C'est ici que se retrouvent les artistes et habitués du quartier pour y boire un verre en discutant le coup en cassant la croûte. L'ambiance est bonne enfant, même un peu nonchalante, ce qui lui donne tout son charme. Les tableaux adossés aux fenêtres proposent des plats de bistro, des mets du terroir : plats mijotés, belles salades, pâtes et un traditionnel vol-au-vent comme le ferait ma grand-mère. Les vins de l'hexagone y sont aussi proposés à la ficelle. Un bon petit plan (avec le sourire de la crémère en plus).

■ LE CHEVILLARD

Rue de Droixhes 28 – Jupille-sur-Meuse
 ☎ +32 4 362 39 43 / +32 477 30 42 44
Du lundi au vendredi dès 8h (service de midi, le soir sur réservation pour un minimum de 15 personnes). Fermé samedi et dimanche.
 Située à deux pas de l'abattoir, cette adresse existe au moins depuis vingt ans. Banquette, tables de bistro, une déco simple mais un endroit très chaleureux. La viande y règne en maître, mais pas n'importe laquelle. Une viande de qualité tout comme le reste. Les amateurs de belles côtes à l'os, d'entrecôtes, d'onglets, d'araignées,... en auront pour leur grade. Le tout servi avec des frites comme pour le boulet ou le filet américain. Les plats du terroir et mijotés ne sont pas en reste : tête de veau en tortue, carbonades, potées,...

■ LE COMPTOIR

Place des Carmes 6
 ☎ +32 4 223 22 32 / +32477503778
 comptoir_des_carmes@skynet.be
Ouvert tous les jours de 9h30 à 23h. Terrasse.
 Ça ressemble au Saga, le café voisin mais ça ne l'est pas. Terrasse chauffée, couverte, public bigarré qui aime autant se montrer et trainer en terrasse tant qu'il peut. Le jeudi,

c'est « after work happy hour », une heure durant sur le coup de 17h30. Bar décontracté qui a su trouver sa place sur la place des Carmes, le Comptoir bénéficie aussi de toilettes pour hommes qui valent le coup d'œil, même si on est une femme. Bar à vins français et méridionaux ainsi que bar à champagne, on se régale à partir de 3,50 € le verre. Petites restauration respectable pour une dizaine d'euros, on apprécie particulièrement les tapas et les suggestions. Expos, soirées musicales, ambiance lounge bar et DJ, il s'y passe toujours quelque chose de sympa. Une alternative de qualité dans le quartier.

■ CÔTÉ COUR, CÔTÉ JARDIN

Boulevard de la Constitution 48
 ☎ +32 4 343 71 31
 www.cotecourcotejardin.info
Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 24h ; le vendredi de 7h à 1h ; le samedi soir à partir de 18h. Fermé le dimanche (sauf jour de concerts). Menus de 7 € à 15 €. Plat du jour : 10 €.
 Dans cet endroit où l'on côtoie bon nombre d'artistes et d'étudiants de Saint-Luc, venus se changer les idées et refaire le monde, le temps est arrêté.



La Cène
Café - Restaurant



Rue Henri de Dinant 17
 B - 4020 Liège

T + 32 (0) 4 343 10 38

Email & réservations :
 info@lacene.be
 www.lacene.be

Surtout les belles journées où l'on profite du jardin. Alain Remy, qui possède déjà un commerce de vins en Hors-Château et le restaurant « Vin sur Vin » sur la place du Marché, propose pas moins de vingt-cinq vins au verre ! Sur le temps de midi, une petite restauration (sandwich, soupe du jour, salades, ...) est à la carte. Parmi les plats plus élaborés, on retrouve des classiques (croquettes de crevettes grises, boulets frites, pavé de bœuf, filet américain, vol-au-vent, pâtes du jour) mais aussi des plats qui sortent de l'ordinaire tels que Saint-Jacques croquantes au sésame, sauce à la mangue et mousse de patates douces. Les vendredis, jour des Puces de Saint-Pholien, les portes sont ouvertes dès 7h et on y sert une « clapante » fricassée maison qui vous tiendra au corps ! Tout ça dans l'ambiance pittoresque et bien agréable de ce quartier...

■ COMO EN CASA

Rue Hors Chateau 76

☎ +32 4 232 00 04

☎ +32 4 981 00 981

www.comoencasa.be

mario.gotto@gmail.com

Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30.

La déco industrielle de ce resto bio a des allures vintage. Très spacieuse et aérée, elle propose des tables bien séparées et offre aux artistes ou collectionneurs la possibilité d'exposer leurs trésors ou œuvres. On y est simplement, mais sincèrement accueilli avec un sourire. La carte est un véritable poème,

un conte où les héros sont les mets proposés. La philosophie de l'endroit, c'est le *slow food*, l'utilisation de produits bio et de saison. La cuisine y est raffinée et prouve encore que l'on peut mijoter des plats savoureux et de différentes influences tout en étant respectueux de Dame Nature et de notre santé. Autre confirmation, le bio n'est pas plus cher, que du contraire : plat du jour à 12 €, entrée ou dessert + plat à 16 € et entrée + plat + dessert à 21 €. Qui dit mieux ? A midi la carte se fait dans la simplicité pour devenir plus élaborée, une fois le soir venu !

■ LA COUR DES CARRIOLES

Rue de la Régence

Grand Poste

☎ +32 472 54 44 64

www.cbaburger.be

cbaburger@gmail.com

Jeudi de 17h à 22h et dimanche de 11h à 21h

Yves Michiels et Sébastien Clavier vous proposent de prendre l'apéro, dans une ambiance sympa, sur la Batte. Appelée la Cour des Carrioles, c'est « The place to be » du dimanche... On la nomme ainsi car il s'agit de la cour où on abritait les carrioles de la poste. Les fêtards y viendront prendre un petit-déj' et les batteurs l'apéro entre amis. On y sert, avec un bon cru de l'hexagone ou bonne bière, des tapas, des assiettes de pâtes et même, parfois, un délicieux CBA Burger ! Dès 14h, le DJ s'installe derrière ses platines et passe quelques bons vieux « boquets » (mais pas trop vieux quand même !) C'est sûr, on y passera un dimanche pas comme les autres !



76 rue Hors Chateau, 4000 Liège
entrée rue de la Poule - 04 232 00 04
mario.gotto@gmail.com - www.comoencasa.be

Como en Casa

taverne et petite restauration bio gastronomique
www.comoencasa.be

■ LA CUISINE DE MAMAN

Rue de la Poule 8
Grâce-Hollogne

☎ +32 495 52 53 56

www.cactus-events.be

Forfait de 6 € par enfant de moins de 10 ans.

Adultes : prix dégressif en fonction de la demande.

En fait ce n'est pas un resto ou un bistrot, c'est un concept. Pour une petite fête à la maison (ou ailleurs), La cuisine de Maman propose des crêpes party géante ! Ces dernières sont XXL et ont un diamètre de quarante centimètres. Elles peuvent être sucrées (sucre, cassonade, choco,... ou plus chargé avec les îles tropicales, hibernatus,...) mais aussi salées froides (du sud, nordique, pêcheur, fermière, végétarienne) ou chaudes (Savoyarde, Méditerranéenne, Bretonne, Picarde, des sous-bois, de la basse-cour, du plateau de Herve). La formule est *all-inclusive*, vous ne vous occupez de rien !

■ DA PIERO

Rue Jean d'Outremeuse 55

☎ +32 4 344 42 00

www.pizzeriadapiero.be

Lundi et mardi de 12h à 14h et de 18h à 22h, jeudi de 12h à 14h et de 18h à 22h, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 18h à 22h30, dimanche de 18h à 22h.

Piero Ramondino a été consacré meilleur pizzaiolo de la Province de Liège en 2012. Content de son titre, mais le plus important est de satisfaire sa clientèle. Dans son restaurant, qui rappelle un peu les trattorias italiennes, on travaille en famille. Cornet de pâtes à midi pour les pressés, mais surtout pour les étudiants, et à la carte des pâtes aux multiples sauces maison et une large gamme de pizza tout aussi bonne les unes que les autres, particulièrement savoureuses quand le chef vous l'offre en forme du cœur.

■ DÉLICÉS BOULEVARD

Boulevard de Douai 78

☎ +32 4 340 06 00

Voir page 41.

NOUVEAU

■ LA DIVINA

Roture 36

☎ +32 499 27 79 00

La rue Roture est le quartier d'Outremeuse où se côtoient les restaurants. Ils vont et viennent au grès du temps. Quelques adresses y sont fétiches. Parmi eux, la Divina propose des spécialités italiennes de très bon niveau. Les

« pâtes maison » sont d'une fraîcheur et d'une netteté irréprochables. Les sauces sont bien équilibrées : la générosité règne en maître tant pour la qualité que la quantité, d'autant que les prix sont sympas.

■ EL MOSQUITO

Rue Saint-Remy 21

☎ +32 4 221 01 10

www.elmosquito.c.la

elmosquitoliege@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 14h15 et de 18h15 à 22h15.

Si faire voyager vos papilles gustatives en Amérique latine vous inspire ce petit restaurant exaucera votre souhait. Tant chaleureux par son accueil que sa déco, Le Mosquito vous piquera au jeu de la découverte culinaire. Les saveurs épicées, la coriandre, le lait de coco,... s'invitent dans les préparations et accompagnent aussi bien les viandes que les poissons ainsi que le riz, les bananes plantains, la semoule manioc,... Belle petite carte des vins sans prétention et avec ça, un bon rhum en guise de digestif !

■ ENCONTRO BRASILEIRO

Rue Saint-Hubert 6

☎ +3242321337 / +32475560382

www.encontro-brasileiro.be

Ouvert le lundi et le mardi de 12h à 14h30 ; du mercredi au samedi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30. Menus de 25 € à 36 €. Carte : 22 € environ. Vente à emporter.

Grimpez la rue Haute-Sauvenière et le Brésil vous ouvre les bras... Découvrez ce vaste pays au travers de quelques plats dont les recettes viennent de Bahia, Rio, des profondeurs de l'Amazonie,... tout comme les vins. Débutez avec l'apéritif national, la caipirinha à base de cachaça, citron vert, sucre de canne et glace pillée. Un vrai délice à boire avec modération ! A la carte, poisson, fruits de mer, volaille et viande se marient avec les épices, le lait de coco, le manioc,... (et même crocodile !) Le choix peut être difficile du Xinxim (mélange de poulet, scampi, noix de cajou et lait de coco) à la traditionnelle feijoada (à base de viande et de haricots noirs). Une chose est sûre, vous ne ressortirez pas le ventre vide. Pour vous plonger dans l'ambiance, réservez à l'occasion d'une soirée Churrasco. Au programme, brochettes géantes sur épée avec sept viandes dont trois de bœuf sud-américain et spectacle de danse brésilienne... (Premier et troisième samedis du mois sauf janvier et décembre)

■ **ETNA**

Grand'Route 63/6

Crisnée ☎ +3 21 967 80 81

www.pizzeriaetna.be

info@pizzeriaetna.be

Un cadre contemporain, un accueil chaleureux, une carte variée de qualité et des prix démocratiques. Que vouloir de plus ? Certains soirs, la sympathique équipe ne sais plus où donner de la tête tant la clientèle afflue. Heureusement, le patron veille au grain et le service est plutôt rapide. On va à l'Etna pour les pâtes, les pizzas, les escalopes ou alors le succulent ossobuco qui est la spécialité de la maison. A déguster sur place, dans le restaurant, à la terrasse les beaux jours ou à emporter, tout ici est artisanal et délicieusement bon.

■ **ETRURIA**

Rue du Méry 27


☎ +3242222602

paoloparinello@skynet.be

Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 18h à 23h. Diners Club. Terrasse.

Situé aux pieds des Chiroux depuis une éternité, l'Etruria vient de faire peau neuve et s'est muté en resto-bar à vins tendances. Désormais, on vous y accueille de 11h à 23h dans une déco plutôt trendy. La carte des vins multiplie les propositions venues du monde. Côté cuisine, on y retrouve les plats qui ont fait la réputation de la maison : rigatoni arabiata, salade étruria (poulet grillé, tomates confites, huiles de truffe), bocconcini di pollo pancetta i provolone,... On y propose aussi des pizzas et quelques plats plus raffinés comme des cannelloni au magret de canard fumé, pleurottes et sauce truffée. Les desserts

sont, quant à eux, plus osés : panacotta aux cuberdons ou poêlées de pommes pimantées !

 **EVEL AND BRIG**

Rue de Tilleur 27

☎ +3242679782 / +32475594707

brmonseur@yahoo.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 14h ; le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le samedi de 19h à 21h30. Terrasse.

Evel and Brig est la contraction de Evelyne et de Brigitte, les deux patronnes de ce restaurant-épicerie. Les gourmands et gourmets y trouveront des produits qui les raviront entre les huiles, miels, sirops, pâtes à tartiner, jus de fruits, vins français ou italiens et bien d'autres propositions savoureuses. Pour la plupart les produits proposés sont artisanaux ou bio. Le plus de l'endroit, c'est que l'on peut s'attabler pour prendre un café et se sustenter avec un plat maison, dont un hamburger qui varie en fonction de l'humeur d'Evelyne. Cette dernière, excusez du peu, a acquis une belle expérience dans les cuisines de l'Enoteca et d'Arabelle Meirlan ! Le week-end, les petits plats sont mis dans les grands, avec des mets finement préparés. La présentation est raffinée tout comme les saveurs qui sont étonnantes ! Le menu change tous les week-ends !

C'est design parce que... les conceptrices du lieu sont décoratrices de profession. Et ce petit lieu beaucoup trop discret (car perché sur les hauteurs de la ville) mérite d'être épinglé pour ses trouvailles déco.

■ **FOYER DE L'OPÉRA****NOUVEAU**

Place de l'Opéra

☎ +32 472 55 18 55

Voir page 12.



Place du Marché.

LE FOYER DE L'OPÉRA

LUNCH CRÉATIF



the lunch to be

Place de l'Opéra 4000 Liège



■ GUSTO PASTA BAR

Rue des Clarisses 52 bis

☎ +3242215222

torsen99@hotmail.com

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 18h30 à 21h30. Plat du jour : 7,50 €. Vente à emporter.

Il y fait toujours plein comme un œuf, mieux vaut donc réserver plutôt que de s'y pointer l'air hagard. La bonne adresse pour les amateurs de pâtes fraîches maison inspirées et cuisinées minute au même titre que la ribambelle de sauces parfumées et savoureuses. Ambiance décontractée faussement snobe, cadre contemporain et lumineux, cuisine ouverte sur la salle. Différentes formules : petites ou grandes faims. Gare aux prétendus affamés, les portions sont vraiment copieuses. On recommande les pâtes vongole, simplement exquis. Accueil chaleureux sans chichi. Bon rapport qualité prix quand on accepte qu'un plat de pâtes vaut plus de 12 €, mais qu'il est difficile de terminer tant les parts sont généreuses. Service efficace.

■ I LOVE BURGER

Rue du Pot d'Or 33

☎ +32 478 33 73 33

Voir page 12.

NOUVEAU

■ LEILA

Rue des Guillemins 107

☎ +3242295400 / +32495464885

www.restaurantleila.be

info@restaurantleila.be

Ouvert du dimanche au jeudi le midi de 12h à 14h et le soir de 18h à 22h30 ; le vendredi midi de 12h à 14h et de 18h à 23h ; le samedi soir de 18h à 22h30.

La gastronomie maghrébine nous est proposée avec le sourire, à quelques pas de la gare

Calatrava. Leila nous offre le soleil dans notre assiette et ça fait chaud au cœur. L'atmosphère orientale est assurée de la déco à l'ambiance. A la carte des couscous, bien sûr, mais surtout, pour mon petit bonheur perso, des tajines dont ma préférée celle d'agneau aux pruneaux et aux amandes ! Des plats dans la plus pure tradition orientale et plus particulièrement algérienne, origine de Leila, sont également proposés comme le Chorba Frik ou la Chakchouka. La carte des vins propose, quant à elle, des vins français et algériens (Guerrouane, Sidi Brahim, Gris d'Algérie).

■ L'ERMITAGE

Rue Walthère Dewé 45

☎ +32 4 369 20 06

www.ermitage-lafriterie.be

Du mercredi au dimanche de 12h à 14h30 et de 17h à 21h30. Fermé lundi et mardi

Qui oserait dire que l'on ne peut pas manger sain et équilibré dans une bonne friterie bien de chez nous ? La friterie l'Ermitage au Thier-à-Liège prouve qu'on peut être écoresponsable et se régaler de bonnes frites bien belges tout en favorisant les productions locales. Sylvie a ouvert sa friterie en 2012. Depuis, elle a été récompensée par Foodprint et a reçu le titre de « meilleure frituriste » de la Province de Liège. La patronne prône « le bien et le sain manger ». Produits bio, des agriculteurs de par chez nous et surtout du tout fait maison. Les classiques de la cuisine belge et liégeoise se retrouvent à la carte, à côté des snacks mais artisanaux : boulets, bien sûr, vol-au-vent, tête de veau en tortue, carbonnades au pékèt,... On peut même y savourer une soupe du jour et composer sa propre salade avec des légumes bio et de saison.

I ♥ BURGER

VISÉ

Bar à burger
Resto

10 rue Haute, 4600 Visé
04 379 73 28



I ♥ BURGER LIÈGE



33 rue du Pot d'Or,
4000 Liège
0478 33 73 33



Site commun aux deux adresses:
www.iloveburger.be

■ LA MAISON DU PEUPLE

Grand Route 398

Flémalle

☎ +32 4 233 87 07

www.maisondupeupleflemalle.be

Ne vous fiez pas aux apparences. Si, de l'extérieur, l'endroit est un peu vieillot et ne paye pas de mine, à l'intérieur l'ambiance est tout autre, conforme à celle d'une bonne brasserie. On y est très bien servis et on y mange relativement bien. Entrecôte, pavé, boulets,... mais aussi scampis au whisky et crème tomate, Croustade de Herve,... et en dessert un excellent moelleux au chocolat ! Une cuisine simple mais réalisée avec du cœur.

■ MANDIBULE EN ROUE LIBRE

Souverain-Pont 38

☎ +3242722431

www.mandibule.be/

postmaster@mandibule.be

Ouvert du mardi au vendredi de 18h à 22h.

Menus de 17 € à 22 €. Carte : 25 € environ.

Fabien Henrard tenait un hôtel-restaurant en Ardenne jusqu'au jour où il a décidé d'ouvrir, en solo, son établissement au centre-ville de Liège. Le concept a le mérite d'être original. A peine attablés, les clients font tourner un œil de bois planté au milieu de la table. Cet œil déterminera celui ou celle qui fera le service, prendra la commande, mais aussi apportera le pain, les boissons et les assiettes. La carte est relativement brève mais évolue chaque semaine. La cuisine est fine et originale et un brin décalée, à l'imagé du chef, Fabien.

Evidemment, vu qu'il n'y a pas de service, les plats sont très bon marché et l'addition est agréable... Certains trouveront ce concept génial, d'autres diront qu'ils ne vont pas au resto pour faire le service. Nous, en tout cas, on a adoré, car c'est convivial, teinté d'une pointe de fantaisie, avec une cuisine ouverte et des prix tout doux.

■ LE MAD CAFE

Parc d'Avroy ☎ +3242231619

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 15h.

Carte : 12,50 € environ.

Bon, sans prise de tête et pas onéreux, c'est Le Mad Café. On y court en semaine, sur le temps de midi, pour y déguster l'une des propositions de la carte qui varient en fonction des humeurs du chef. On y retrouve toujours les fameux boulets-frites à côté de plats parfois plus exotiques et quelques salades. On peut s'y rendre juste pour un verre où y faire la fête surtout à l'occasion de la Fête de la Musique ou de la Fête National Belge. En effet, le « Mad » est certainement le seul endroit où l'on célèbre la Belgique le 21 juillet avec un traditionnel Bal aux Lampions, de la bière et des frites ! « Le Mad », situé en plein cœur du parc d'Avroy, est une entreprise de réinsertion sociale pour personnes présentant un léger handicap. Ces dernières y travaillent dans la bonne humeur et son à votre service. Vous pourrez également admirer les œuvres d'artistes internationaux handicapés mentaux dont ceux du Créahm. Pour info, MAD signifie Musée d'Art Différencié. Le bâtiment



va subir d'énormes transformations, voire une destruction complète, afin d'être réaménagé... normalement les travaux sont prévus dans le courant 2014 !

■ LA MÈRE BERTHE

Rue de Stavelot 5 ☎ +3243414932

www.mere-berthe.be

info@mere-berthe.be

Ouvert le lundi de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 21h ; du jeudi au dimanche de 11h30 à 14h30 et de 17h30 à 21h. Carte : 25 € environ. Jardin. Terrasse.

C'est « bonne franquette » Chez la Mère Berthe. Elle nous prépare toujours des frites à l'ancienne, grosses comme un pouce et coupées à la main, cuites deux fois comme il se doit ! Tout est fait maison et c'est certainement pour ça que c'est bon ! Cela fait plus d'un quart de siècle que cette friterie existe et on fait la fille jusque sur le trottoir pour emporter sa barquette. Quant au restaurant, il fait souvent salle comble et on y déguste les frites croquantes en accompagnement d'un boulet, d'un filet américain, de moules en saison ou d'un demi poulet. Côté vin, vaut mieux prendre à la bouteille qu'au verre, ça vous reviendra moins cher !

■ CHEZ NATHALIE

Rue de la Goffe 12

☎ +3242221657

Ouvert du mardi au samedi de 18h30 à 21h.

Menus de 8 € à 19 €. Terrasse.

Nathalie est uneoureuse des petits plats gourmands. Toujours seule en cuisine, telle une magicienne, elle nous enchante en donnant une touche wallonne ou péri-gourdine à ses préparations. Le confit de canard et ses pommes de terre saladaises sont un régal. La vachette des prés ou les rognons à la moutarde sont goûteux et incontournables. Chez Nathalie, le cadre de style bistrot du terroir est vraiment sympathique et intimiste. On aime les banquettes rouges, l'esprit liégeois et le décor à la « Tchanchtès et Nanesse ». Chez Nathalie, c'est un peu comme chez soi et c'est ça qui est important aussi.



LE PAIN QUOTIDIEN

Rue du Mouton Blanc 19

☎ +3242236012

www.lepainquotidien.be

Ouvert du lundi au vendredi de 5h à 12h ; le week-end de 8h à 12h. Plat du jour : 8,30 €. Terrasse. Vente à emporter.

Oui, le Pain Quotidien (qui vient d'opérer un très sérieux lifting en investissant le bâtiment

d'à côté autrefois occupé par le bar Le Rouge-Gorge) est un lieu design.

Design parce que... au-delà de la très belle transformation opérée, il y a cette grande table d'hôtes qui permet de nouer le dialogue à l'heure du café et des croissants ou des tartines très luxe du midi. Cette idée est une idée... de chez nous. Alain Coumont, Mister Pain quotidien, est en effet hutois. Ses parents ont tenu un commerce d'alimentation dans le cœur de la ville pendant de longues années. Les puristes diront que le PQ est un empire. C'est vrai. Mais un empire qui reste tout de même convivial, à l'image de liège. CQFD.

■ LE PARIS BREST

Rue des Anglais 18 ☎ +3242234711

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 18h à 22h. Menu unique à 23 €. Carte : 25 € environ. Terrasse.

Face aux Beaux-Arts, c'est une adresse culte où il faut se rendre au moins une fois dans son existence de liégeois. Si les lieux ont vécu, on est vite séduit par le charme de cette brasserie d'artistes. On y cultive la cuisine de terroir et les recettes de grand-mère aux côtés de plats plus originaux. Les boulets font partie des meilleurs de la cité ardente. Une adresse où il faut réserver...

■ PASTA E BASTA

Rue Grétry 241

☎ +32 4 269 50 79

Voir page 14.

NOUVEAU

■ CHEZ PHILIPPE

Rue Haute Sauvenière 39

☎ +3242370454

Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h

et de 18h à 0h. Menus de 19 € à 25 €.

Carte : 24,50 € environ. Plat du jour : 12 €.

Lunch : 19 €. American Express. Terrasse.

Vente à emporter.

On y court, ou plutôt on y gravi car la rue Haute Sauvenière est très pentu, pour s'y délecter de ces boulets quelle que soit la sauce (pour ma part à la liégeoise ou sauce ou sauce aux poivres avec une portion de compote aux pomme maison) ou son filet américain minute. Deux fois récompensé du titre suprême du « boulet de cristal » remis par la Confrérie du Gay Boulet, Philippe Gooremans propose une cuisine typique, roborative sans alourdir et délicateuse. On y trouve également à la carte les moules en bonne saison et des scampis au Pastis. Tout ça servi avec des frites (à volonté) dans une ambiance typiquement liégeoise.

■ LA PETITE ÉPICERIE « SLOW FOOD »

Avenue Reine Elisabeth 31

☎ +3243410027

lapetiteepicerie@yahoo.fr

Ouvert du mardi au jeudi de 11h30 à 15h30 ;

le vendredi de 11h30 à 15h30 et de 18h à 21h.

Terrasse. Mamy Nicole et Papy Claude vous accueillent dans leur demeure. Les lieux sont aussi chaleureux que les maîtres de maison. Nicole Xhonneux est aux fourneaux et vous prépare sa délicieuse cuisine familiale. Tout est fait maison, avec des produits frais et de saison. Au service, c'est son époux, Claude Kerzmann, il vous conseille également en matière de vins. Ces derniers, ils sont allés les chercher, ici et là, dans différentes régions de France. Nicole a toujours été commerçante et le contact facile. Avant d'ouvrir cette table d'hôte, elle avait une épicerie (d'où le nom !), dont il en reste toujours des traces puisqu'à l'entrée se trouve une étale avec quelques denrées ainsi que des fruits et légumes savamment choisis aux aurores. Quant à Claude, ancien professeur d'histoire et guide au Trésor de la Cathédrale, il pourra vous en conter des histoires sur le pays. D'ailleurs, la déco regorge d'affiches du passé de la cité ainsi que des souvenirs de voyages. En été, la cour se mue en agréable terrasse... Ah oui, j'oubliais, l'eau vous sera offerte et en dessert demander les pains perdus !

■ PHILOSOPHIE DE CUISINE

Rue des Carmes 3

☎ +32496706454 / +32496706454

www.philosophiedecuisine.be

info@philosophiedecuisine.be

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30.

Voici une adresse qui va convaincre les sceptiques du bio. Philippe Renard et son épouse, Isabelle, nous propose leur philosophie de la cuisine. Une cuisine *slow food* composée de produit de qualité et surtout peu onéreuse. Si vous n'avez pas compris, je traduis : il n'est pas nécessaire de dépenser des fortunes pour manger bio, sain et surtout bon ! Tous les midis, le lunch est à 19,50 € et se compose d'une entrée, d'un plat et d'un café ou thé gourmand. Il diffère tous les jours. On peut y aller tous les jours de la semaine et découvrir des saveurs différentes. D'ailleurs, vous trouverez les menus du mois sur le site internet. Vous pouvez également l'emporter (15,50 €) tout comme les lasagnes bio délicieux ainsi que la glace ou les sorbets bio et sans aditifs (sur commande). La cuisine de Philippe est créative et savoureuse.

Philosophie de cuisine propose également des ateliers de cuisine pour petits et grands, des soirées à thème, des petits déjeuners...

■ LA PLACE

Place Saint-Etienne 2, Liège

☎ 04 / 221 01 11

info@laplacieliège.be

Situé sur la nouvelle Place Saint Etienne (derrière les galeries Saint Lambert), ce restaurant bien nommé vous accueille, dans un cadre chaleureux et calme. Ce bâtiment, ancien relais de poste, sent bon l'histoire et le vécu. Si les murs pouvaient parler! On vous y servira une cuisine de terroir, mais pas seulement. En effet, certains plats sont revisités pour le bonheur de nos papilles. Des suggestions de Gaëtan Marchetti sont présentées sur tableau et servies par Richard et Jérémy. Toujours souriants, ils sont un vrai plus de cet établissement. Belle terrasse à la bonne saison.

■ LE POINT DE VUE

Place Verte 10

☎ +3242236482

www.brasserie-aupointdevue.be

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 18h à 0h. Menus de 15 € à 25 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 13 €. Lunch : 11,70 €. American Express, Diners Club. Terrasse. Vente à emporter.

Idéalement placé au début du Boulevard de la Sauvenière, le Point de Vue porte bien son nom. En été, on s'installe sur la terrasse, au soleil, et on a une magnifique tranche de vie : bus, piétons, opéra, brouhaha de la circulation. Si on aime contempler, on ne s'ennuiera pas, de plus avec le magnifique Opéra restauré. A conseiller en apéro un jour de beau temps : la sangria maison, servie en carafe avec des fruits frais et ses accompagnements à foison. A l'intérieur, c'est un autre temps : on sent qu'on y a vécu et c'est très sympa. Si la carte est extrêmement variée (entrecôte, agneau, poissons, salades,...), perso, on s'arrête très souvent sur les boulets, servis en cocottes. Des boulets qui ont d'ailleurs décroché en 2008 le titre de Cristal. Tendres à souhait, bien assaisonnés, une sauce pas trop sucrée, de petits raisins,... du tout bon, tout simple. Merci patron.

■ LES RETROUVAILLES

Rue du Pont 31

☎ +32 4 221 48 94

Voir page 15.

NOUVEAU

■ LA ROUSSETTE DE SAVOIE

Rue des Célestine 12

☎ +32 4 221 08 21

Lundi et mercredi dès 18h30. Du jeudi au samedi dès 12h et dès 18h30. Fermé le mardi et le dimanche

Un véritable chalet de montagne en plein cœur du Carré liégeois, on pourrait se croire aux bas des pistes de ski. Nathalie Rossion nous propose une cuisine gourmande où le fromage est l'un des ingrédients principaux. On y déguste avec convivialité de succulentes fondues : savoyarde, suisse, ... le top suprême : la Royale, agrémentée de champagne et de truffes ! Quant à la raclette, elle sera servie avec une copieuse assiette de charcuterie, une salade et des pommes de terre. On trouve également à la carte la tartiflette et sa cousine savoyarde, la croziflette (les pâtes remplaçant les pommes de terre) ainsi la croûte de montagnarde, la traditionnelle fondue bourguignonne et le chapeau savoyard (grillade de viande). Pour accompagner et rester dans l'ambiance, optez pour un cépage de la région dont la Roussette, la Mondeuse et l'Apremont. Les entrées sont plus légères (toasts aux champignons, salades, ...) et les desserts permettront une meilleure digestion de tout cela (sorbet aux herbes fraîches). Mais peut-être craquerez-vous pour une fondue au chocolat ? ! A moins que vous ne préféreriez un verre de Chartreuse ou de Génépi ? Sur le temps de midi, le lunch à 14.90 € vous propose une salade ou une croute avec un verre de vin ou un soft et un café !

■ PUNTO E PASTA

Rue Saint-Gilles 2/4 ☎ +32 4 262 62 04

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30. Vendredi et samedi de 18h30 à 21h30. Fermé mardi, samedi midi et dimanche.

Un restaurant italien comme on les aime. Pas de chichi, que du vrai ! Il faut traverser une librairie pour accéder à la salle à manger avec cuisine intégrée où fleurit bon l'Italie jusque dans les assiettes. Pas de carte, mais une ardoise où sont inscrites les suggestions de plats et de pâtes ainsi que le plat du jour. Une cuisine authentique, des saveurs qui explosent en bouche, le tout très bien servi pour un prix plus que correct.

■ LE SÉNÉGAL

Rue Hors-Château 18 ☎ +32497772752

Le Sénégal est certainement un des endroits les plus atypiques de la cité. L'ambiance y est

chaleureuse et l'accueil tout sourire. Rien que pour ça, l'adresse vaut le déplacement. On y boit au bar et on peut y manger à table. Ne vous fiez pas aux apparences, dans ce lieu qui a l'air tout à fait « lîdju », on soupçonne peu l'invitation au voyage. Il faut dire que la patronne est africaine et que ses plats le sont tout autant ! Acras de morue, bananes plantains frites, poulet mariné et grillé, ... bref que de bonnes choses, à déguster avec les doigts car c'est encore meilleur ! Avec ça vous prendrez bien un jus de gingembre avec un soupçon de rhum ?

■ SIRENA

Avenue de l'Observatoire 282

☎ +3242528518

www.lasirenapizza.be

Ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 18h à 22h ; le week-end le soir de 18h à 22h. American Express, Diners Club. Cela fait près de vingt ans que Carlo Doria est aux commandes de ce petit restaurant non loin de l'observatoire. Dans la famille, on est pizzaiolo de père en fils et la relève est déjà assurée avec son fils Alessandro. Tout le secret de son succès est dans l'amour de faire les choses et surtout la pizza. Une passion que lui a transmise son père et qu'il a, lui-même, transmise à son fils. Ce dernier, à seize ans, nous offre déjà un avant-goût de son talent avec une pizza Italia, dont la pâte est faite à base de crème de parmesan et d'oignons que l'on cuit au four, le tout est ensuite garni de tomates fraîches, de jambon de parme, de roquette, parmesan et miel. Tentant, n'est-ce pas ? ? Vous trouverez également à la carte des classiques de la cuisine italienne comme l'osso bucco et des plats de pâtes. Mais la reine, ici, reste la pizza !



© MARC VERPOORTEN-VILLE DE LIÈGE

La patinoire.

■ CHEZ STOCKIS-CAFÉ LEQUET

Quai sur Meuse 17

☎ +3242222134

Ouvert le lundi de 18h à 15h et de 18h à 0h ; du mercredi au dimanche de 18h à 15h et de 18h à 0h. Menu unique à 30 €. Carte : 26,75 € environ. Plat du jour : 13 €. Terrasse. Vente à emporter.

Outre le patron qui est un personnage, cette adresse est une institution ! Toujours plein à craquer, il est un des hauts lieux typiquement liégeois. On s'y bouscule tant le dimanche matin aux heures de la Batte, qu'aux heures où il faut se sustenter ! Dans une déco bistrot rétro avec de vieilles affiches, on y mange l'un des meilleurs boulets à la liégeoise servi avec compote de pommes ou salade et des frites maison à volonté. J'y ai mangé des boulets à profusion, lors de ma grossesse, sous l'œil épaté du patron qui n'en revenait pas de ce que je pouvais engloutir ! ! Mais, c'est tellement bon ! On y mange aussi des nids-de-poule maison accompagné d'un hollandais, c'est-à-dire une miche garnie d'œufs rôtis et une mini-bière blonde. On y sert également le véritable café liégeois (glace vanille, café et pékèt) !

■ SUSHI DRIVE-IN

avenue du Progres 7b

Alleur

☎ +32 4 19 47 76

Voir page 16.

NOUVEAU

■ TAVERNE BLONDEN

avenue Blonden 2

☎ +3242526161

Vous trouverez cette délicieuse Taverne au bout de la rue des Guillemins et à l'angle de l'Avenue Blonden. Le lieu est fort fréquenté et cela ne nous étonne pas du tout. Ici, la bière est servie particulièrement fraîche et,

à midi, des plats gourmands, et excellents de surcroît, sont proposés à la clientèle. Steak frites salades, boulets à la liégeoises, croquettes de fromage, persil frit et salade, steak tartare « minute » sont à la carte de cet établissement qui propose également de succulentes frites. Pour les petites faims, rendez-vous avec les traditionnels croques, toasts cannibales, sandwiches, tartines ou potages « maison ». Avant de faire votre choix, ne manquez jamais de jeter un œil sur les suggestions du Chef, vous ne serez jamais déçu. Vous l'avez compris, Le Blonden est une Taverne où l'on mange excessivement bien et pour un prix plus que démocratique. Courez-y !



LA TRAVIATA

Rue Auguste Buisseret 28

☎ +3242244989

www.traviata-guillemins.be

info@traviata-guillemins.be

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et de 18h à 21h30 ; le week-end de 18h à 22h. Carte : 25 € environ. Pizzas de 6,50 à 11 €. Rampe d'accès pour fauteuils roulants. Vente à emporter.

Dans ce restaurant sicilien, on travaille en famille. La salle à manger est vaste, lumineuse et colorée sans trop de fioritures. L'accueil est souriant et convivial avec un service efficace en toute simplicité. On retient le sourire, la personnalité, la spontanéité, la voix et le charme de la patronne. Aux fourneaux, son époux est une force tranquille qui continue à opter pour la qualité et le 100% fait maison alors que nombre de ses concurrents ont choisi la facilité. Michaël, le fils pizzaiolo joue la carte de la générosité au four à bois ou en salle. Les pizzas se déclinent sous des appellations lyriques : Vivladi, Rigoletto, Norma,... Avec le support ponctuel du reste de la famille, la Traviata se décarcasse pour

La Traviata

AUSSI À EMPORTER

MARDI AU VENDREDI
12H - 14H & 18H - 22H
SA & DI 18H - 22H

CUISINE ITALIENNE
SPÉCIALITÉS SICILIENNES
QUALITÉ BASÉE SUR LES PRODUITS DU TERROIR

www.traviata-guillemins.be



RUE A. BUISSERET 28 - 4000 LIÈGE - 04 224 49 89

ses clients. Les spécialités sont les pâtes avec des préparations typiquement siciliennes (qu'on vous recommande) comme les spaghettis à l'encre de seiches ou aux petits poulpes ainsi que les célèbre ricci di mare (aux oursins). Les poissons sont aussi cuisinés, tout comme les viandes, à l'italienne. Signe qui ne trompe pas : les Italiens y sont régulièrement attablés et semblent apprécier comme nous le savoir-faire de la maison. Une belle adresse goûteuse qui fait partie de nos préférées en Cité Ardente.



THÉ OU CAFÉ

Boulevard d'Avroy 23

☎ +32474374538 / +32474374538

S'il a changé de propriétaire, l'établissement n'a pas changé la formule. On y boit toujours un excellent café à l'italienne pour moins d'1 € si vous le buvez au bar. On y retrouve des habitués qui viennent, dès 7h, y prendre le petit-déjeuner et lire la gazette avant de partir pour le boulot ! On y prend toujours la vie du bon côté sans stress, ni prise de tête... Outre, ce sublime café, on vous sert un véritable cappuccino avec « spuma di latte » (et non de la grosse crème fraiche en bombe) et le jambon de parme est coupé minute ! Les pâtes de Corinne sont tout simplement excellentissimes et je n'ai jamais été déçu des suggestions différentes tous les jours. A recommander les yeux fermés.

■ AU VENETO

Rue de la Madeleine 18

☎ +3242233297

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 15h et de 18h à 21h. Carte : 20 € environ.
Ici vraiment pas de chichi et ça n'a pas l'air de déplaire, puisque cette adresse existe depuis 1949 ! Aux commandes depuis près de 65 ans, Liliana (elle a débuté l'affaire avec son époux Bruno, qui nous a malheureusement quitté en 2008) qui travaille avec sa fille Anne-Marie. Dans cette vraie Cantina à l'italienne, ne vous attendez pas à étudier la carte. Rien n'est écrit, c'est la tradition orale qui prime. Soyez attentif,

car on vous énumérera les plats proposés et ce petit moment de concentration en vaut la peine. Plat du jour, minestrone, grosses pâtes, osso bucco, risotto, rôti de veau,... de la cuisine familiale, traditionnelle et surtout faite avec amour. C'est bon, pas cher et l'endroit est agréable... que désirer de plus !



LA VITA DA BILLY

Rue Gretry 26

☎ +32 4 242 42 72

Voir page 24.

■ LE ZOCCO CHICO

Rue Saint-Jean-en-Isle 22-24

☎ +3242212210

www.lezoccochico.be

bouazzadaoud@live.be

Ouvert le jeudi de 11h à 0h.

« Bar à manger », c'est ainsi que se définit le Zocco Chico. Bien situé dans le Carré, cet établissement plutôt « chicos » vous propose différentes ambiances dans un même endroit. On peut venir y siroter d'excellents cocktails dont le célèbre Mojito dans la partie lounge jusque bien tard dans la nuit... La salle à manger est une invitation à se sustenter soit avec de traditionnelles tapas (tortilla de patatas, tomate mozzarella,...) ou plus osées (croquettes de fromage Manchego, scampi au curcuma,...) ainsi que l'assiette de charcuterie ibérique, comme le « jamon Bellota ». Six suggestions sont à l'ardoise et à la carte, on retrouve la traditionnelle paella et les cuissons à la plancha tant en viande (lomo, côte d'agneau, bœuf et en poisson, volaille,...) qu'en produit de la mer (rouget, gambas, sardines, cabillaud,...) Les desserts sont également très hispaniques avec, par exemple, la crème catalane. A midi, le lunch se compose d'une entrée et d'un plat (12 €) qui varient en fonction de l'humeur du chef. Quant aux vins, ils sont à l'image des lieux, en provenance d'Espagne, du Portugal, d'Argentine et du Chili. La cuisine est ouverte et on y voit ce qui s'y passe, des quatre coins du Zocco en live ou, en différé, sur grand écran...

j'aime

Une appli futée
pour partager
tous ses
bons plans
et gagner
des guides

pour télécharger
l'appli

© Fotolia

Bonnes tables

■ L'AIR ÉMU

Boulevard d'Avroy 254

☎ +3242530737

www.airemu.be

resto@airemu.be

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et le soir de 18h30 à 20h30 ; le samedi soir de 18h30 à 20h30. Menu unique à 30 €. Lunch : 24 €. American Express.

Cela vaut vraiment la peine de monter au premier étage de cette maison de maître pour y découvrir la cuisine de Philippe Lugens. La salle à manger offre une vue sur le parc d'Avroy et l'été, le restaurant s'offre le luxe d'une belle terrasse à l'arrière. La cuisine du chef est brillante et respecte la tradition française. La carte-menu ainsi que le lunch suggèrent des plats à base de produits de saison (« Saint-Jacques rôties, dans un bouillon aux cèpes, huile de noisette, céleri » en entrée, « Filet de lièvre, purée de céleri rave, sauce au chou rouge et petits oignons sautés » en plat). Un moment gastronomique qui vous laissera en émoi !

■ ALEXANDRE LEGRAND

Place Delcour 22 ☎ +3243429745

Impossible de ne pas remarquer la devanture aux couleurs bleus et blanches du drapeau hellénique. Chez Vassili, on sait quand on entre, rarement quand on sort. Et quand il joue du bouzouki... on n'est pas prêt de partir ! Le service est fait avec le sourire et la bonne humeur. La cuisine est celle de la

Grèce traditionnelle composées de brochettes, poissons, piments, salades, frites et des pâtes... grecques. Les variétés d'ouzo enivreront la fin de la nuit sans même que vous ayez à commander. Une adresse des plus typiques à user entre amis ou en famille...

■ AL PICCOLO MONDO

Rue gretry 24 ☎ +32 4 341 30 42

www.al-piccolomondo.be

info@al-piccolomondo.be

Du mercredi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30.

Amateurs de cuisine raffinée et de gastronomie italienne, vous serez ravis de cette adresse depuis quelques années. Une cuisine transalpine aux saveurs bien marquées s'invite à votre table. Le service est prévenant et attentif. Les vins sont, bien entendu, italiens !

■ ALTER EGO

Rue de la Goffe 2 ☎ +3242320300

www.alteregoliege.be

contact@alteregoliege.be

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le week-end de 19h à 22h.

Terrasse. Ancien chef étoilé, Daniel Hollebeek nous accueille dans ce restaurant à l'ambiance tamisée. Revisitant les classiques avec beaucoup de créativité, le chef nous invite aux plaisirs gustatifs. Des plats simples, en apparence, aux plus élaborés, les préparations sont personnelles et parfois audacieuses. Un excellent rapport qualité/prix, au vu des

Rendez-nous...

Difficile de rédiger un guide dédié au design en Cité Ardente sans évoquer nos grands disparus. Alors, oui, on regrette la Soundstation, un lieu à l'atmosphère incroyable. Vous vous souvenez de la Mosaïque de l'entrée ? Elle était signée par une Liégeoise, comme celle du ciné Le Parc. A l'étage, l'aménagement du Sway avait vraiment de la gueule ! Et Le Bruit qui Court ? Vous me direz : « il existe encore ». Oui mais il a tout de même perdu de sa superbe et c'est bien dommage. Nous aurons aussi une pensée émue pour Robert Lesenne qui, en marge de ses excès multiples, était un « ambianceur » avant la lettre. Un homme capable de créer des lieux uniques qui, bien qu'un peu délavés par le temps, portent encore sa griffe : le Robertissimo à Embourg, l'Epicerie (ex Robert Lesenne face à la Halle aux Viandes), le Septime (rue Saint-Paul), le Bateau Ivre (devenu l'Héliport), l'Officine, rue Souverain-Pont... Et puisqu'on parle de cette rue, on pense aussi au Couleur Café et au Yellow Submarine, des cafés au look unique qui ont marqué une époque. Et pour finir, on regrette aussi nous le Nun's. Parfois très brouillon côté cuisine, ce lieu (et son jardin) est probablement l'un des plus magiques de la cité. Et si un chef talentueux perpétuait cette magie...

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

LIEGE 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

7.99€

Cliquer ici

Disponible sur

