



Spécialités liégeoises
Recettes et bonnes adresses

Liège

Gourmande





Spécialités liégeoises
Recettes et bonnes adresses

Liège

Gourmande

**Liège est une ville aux mille saveurs.
Sa gastronomie partage les caractéristiques
du Liégeois : généreux et convivial.**

Grâce à cette brochure, découvrez les incontournables de la gastronomie liégeoise et leur recette que vous aurez à coup sûr envie de reproduire !

Elle vous présente également les deux labels créés pour mettre en valeur les établissements aux méthodes artisanales et aux produits de qualité; les labels de l'*Authentique Gaufre* de Liège et du *Véritable Café liégeois*.



Partagez avec nous vos photos sur Instagram !

Taguez @visitliege et mentionnez le hashtag #liegefood.

En raison de la crise sanitaire, les informations reprises dans cette brochure sont susceptibles d'avoir été modifiées. Il est dès lors impératif de les vérifier, ainsi que les modalités d'accès, auprès de chaque établissement.

L'histoire du **Café liégeois**

Le 2 août 1914 à 19 h, la Première Guerre mondiale commence pour la Belgique par l'ultimatum allemand adressé aux autorités belges. La note diplomatique enjoint aux Belges de laisser passer les troupes allemandes sur leur territoire pour qu'elles puissent combattre la France. Le gouvernement refuse l'ultimatum, entendant préserver la neutralité du pays imposée par les grandes puissances européennes lors des Conférences de Londres en 1831 et 1839. Le 4 août, la Belgique voit ses frontières violées par les soldats allemands.

Liège oppose pendant douze jours une résistance inattendue tant par les Allemands que par le reste du monde, obligeant l'agresseur à engager huit divisions alors qu'il n'en avait prévu qu'une, à perdre plus de 5 000 hommes et à retarder sa progression vers la France.

La bataille de Liège marque les esprits partout dans le monde et la France salue immédiatement le service rendu par les Liégeois qui lui ont permis de préparer sa défense : Liège est la première ville étrangère à recevoir la médaille de la Légion d'honneur dès le 7 août.

À Paris, en 1914, l'opinion publique est résolument anti-allemande. Le 15 août, c'est la rue et la station de Berlin qui deviennent de Liège et... les bergers allemands se transforment en bergers belges. Tout nom à consonance germanique ou qui rappelle l'agresseur est donc honni.

Dans les établissements parisiens, on servait alors un *café viennois*. Or Vienne est la capitale de cet Empire austro-hongrois qui mène la guerre avec les Allemands. Un café boche donc ? Presto, les restaurateurs le rebaptisent *café liégeois*.

Voilà comment est née une spécialité gastronomique que l'on sert toujours à Paris, mais aussi au Havre, à Marseille, Saint-Tropez, Londres, New York, Los Angeles ou à La Réunion...



Le Véritable Café liégeois – **Label**



Le café liégeois est connu et dégusté dans le monde entier. Mais à Liège, il a une saveur particulière, celle du souvenir.

Liège possède un patrimoine gastronomique original et de nombreux établissements Horeca de qualité. Il leur a été proposé de s'inscrire à une opération mettant en vedette ce délicieux dessert en garantissant la qualité des produits utilisés.

Vous trouverez à la fin de la brochure la liste des établissements labellisés, où vous pourrez déguster le Véritable *Café liégeois*.

Le meilleur café liégeois 2018-2019

Parmi les établissements labellisés *Véritable Café liégeois*, certains se sont prêtés au jeu d'un grand concours orchestré par l'Office du Tourisme de Liège et l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège.

Sous la présidence de Jean-Philippe Darcis (chocolatier), le jury a décerné le prix du meilleur *Café liégeois* 2018-2019 au restaurant *Le Bistrot d'En Face*, déjà tenant du titre du premier concours organisé en 2014.



Le Bistrot d'En Face
Rue de la Goffe 8 -10
+32 (0)4 223 15 84



Recette

Le café liégeois

Nous savons donc qu'il s'agit, à l'origine, d'un café viennois, mais celui-ci est aussi difficile à identifier... puisqu'il n'existe pas à Vienne !

Pour les restaurateurs parisiens des années 1900, évoquer Vienne, c'est une façon d'associer leur propre établissement au luxe des cafés viennois qui offrent un décor raffiné avec miroirs et lustres, une charmante douceur de vivre en des lieux où on est servi par des garçons en smoking et nœud papillon... Même si les clients y vont pour discuter, lire ou philosopher plus que pour y boire un café.

Sans recette historique, la tradition maintenant séculaire fait que le café viennois / liégeois est donc un breuvage chaud sucré nappé de crème chantilly pour les uns, alors que c'est une préparation glacée enrichie de crème pour les autres...

Ingrédients (8 personnes) :

- › 300 g de café fraîchement moulu
- › 750 ml d'eau bouillante
- › 600 g de sucre en morceau
- › 1 l de lait parfumé à la vanille
- › 500 ml de crème fraîche
- › crème fouettée

Recette provenant du Larousse gastronomique de 1938

Préparation:

- › Préparer selon la méthode habituelle, une infusion de café avec le café fraîchement moulu et l'eau bouillante.
- › Mettre cette infusion dans un bol avec le sucre en morceaux. Faire dissoudre le sucre et refroidir l'infusion.
- › Ajouter alors au café, le lait bouilli parfumé à la vanille, complètement refroidi, et la crème fraîche.
- › Faire glacer une sorbetière, en tenant la composition un peu liquide.
- › Servir dans des tasses. Recouvrir de crème fouettée.

Cette recette donne la préparation de consistance semi-liquide glacée qu'Escoffier proposait en 1907 dans son Guide culinaire, sous le nom de café glacé.

Le travail en sorbetière prenant beaucoup de temps, certains restaurateurs se sont simplifiés la vie en se contentant de verser du café sucré refroidi sur une boule de crème glacée surmontée de crème chantilly... Et ce sont aussi des raisons commerciales qui font ajouter au café liégeois quelques gouttes d'eau-de-vie – toute boisson alcoolisée se vendant plus cher... Un autre goût, tout aussi délicieux !

L'histoire de la gaufre de Liège

Les origines de notre gaufre de Liège sont très lointaines. Si l'on peut considérer l'ancêtre de la gaufre comme la rustique galette de bouillie de céréales cuite sur une pierre chaude à l'époque néolithique, c'est durant l'Antiquité que la technique la plus proche de la nôtre apparaît. Quand, pour gagner du temps, les personnages antiques ont eu l'idée de saisir la galette entre deux plaques de fer chaudes, on assista à la naissance de la première gaufre.

Mais c'est au XIII^e siècle que sa forme se familiarise, alors qu'un forgeron bien affûté eut la poétique idée de fabriquer des moules à oublies – pâtisserie populaire du Moyen Âge – inspirés du dessin alvéolé des rayons de miel.

Le nom de ces nouveaux biscuits est alors tout trouvé : gaufre, du latin *gafrum* ou du francique *wafra* ou *wafel* désignant ces fameux rayons de miel. C'est donc à ce motif si particulier, extrait des ruches que l'on doit le nom de cette nouvelle gourmandise.

Gourmandise qui ne le fut pas tant à ses débuts ! Les gaufres restaient jusqu'alors salées et simplement composées de mauvaise farine et d'eau. Elles pouvaient parfois même remplacer le pain et constituaient un ragoût apprécié des paysans.

Ce n'est qu'au XVIII^e siècle pour les gens les plus aisés que les gaufres se parèrent de miel, d'œufs et de lait et qu'elles devinrent sucrées et les moules carrés. Leurs recettes se sont multipliées jusqu'à la large variété que l'on connaît aujourd'hui.

Il était de coutume de les offrir pour les étrennes au jour de l'an, mais aussi de les distribuer lors des carnivals et autres mardi gras. À noter qu'il y a plusieurs siècles, la véritable gaufre liégeoise était préparée à base de cannelle. Ce n'est que plus tard que l'utilisation du sucre perlé est arrivée, généré au départ du sucre de betterave de Hesbaye, dans la région de Liège...

La légende dit que la gaufre de Liège fut inventée au XVIII^e siècle par le cuisinier du prince-évêque de Liège, après que ce dernier lui ait demandé de créer quelque chose de sucré et savoureux.

Pari tenu pour le chef qui expérimenta la cuisson d'une sorte de brioche en ajoutant à la pâte des morceaux de sucre. Séduit par le délicieux parfum de vanille émanant de la cuisson, le prince tomba sous le charme de cette nouvelle gourmandise et tout le monde en fit autant !

Textes d'après Jacqueline Vervoort,
présidente de la Confrérie de la Gaufre Liégeoise La Strème

L'Authentique Gaufre de Liège – Label

De Paris à New-York, en passant par le Japon ou le Canada, la gaufre de Liège satisfait les gourmands du monde entier depuis des générations.

À ceux qui se posent la question où déguster la meilleure gaufre de Liège ? On vous répondra évidemment à Liège ! En plus d'être divinement succulente, elle est ici totalement authentique.

C'est en suivant les établissements labellisés présents dans cette brochure que vous serez certains de déguster l'Authentique Gaufre de Liège, fabriquée selon la tradition et à partir de produits de la meilleure qualité.





Recette

La gaufre de Liège

Un goût incomparable, une odeur savoureuse et un aspect atypique... Autant d'éléments qui participent à la renommée de la gaufre de Liège.

Un gaufrier à 24 trous, pas plus, pas moins, des bouts arrondis qui rivalisent avec la carrée Bruxelloise et juste ce qu'il faut de sucre perlé, pour faire toute la différence. Ce fameux sucre perlé vient trouver refuge dans la pâte où il se cache avant de craquer savoureusement sous la dent à chaque bouchée.

C'est aussi dans la cuisson que réside le secret de ce goût si particulier : les perles de sucre fondent doucement à l'intérieur, donnant ainsi cette délicieuse saveur caramélisée.

Si on aime la déguster en rue, lors de la foire d'octobre à Liège ou dans des salons de thé, aussi bien froide que chaude, en été comme en hiver, la meilleure solution reste de la consommer nature pour en apprécier le goût si unique : un cœur des plus moelleux entouré d'une enveloppe parfaitement croustillante.

Ingrédients (15 à 20 gaufres) :

- » 1 kg de farine
- » 75 g de levure
- » 5 dl de lait et d'eau (tempérés)
- » 50 g de sucre semoule
- » 2 œufs
- » 500 g de beurre
- » 50 g de miel, vanilline ou cannelle
- » 3 gr de bicarbonate de soude
- » 600 g de sucre perlé

Préparation :

- » Faire une pâte levain avec 800 g de farine, la levure, le sucre sciure et les œufs.
- » Laisser lever pendant 15 minutes puis ajouter le beurre, le miel, le lait et l'eau, 200 g de farine, le sel, la vanilline ou la cannelle ainsi que le bicarbonate de soude.
- » Pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène, laisser pousser pendant 10 minutes dans un endroit tempéré.
- » Ajouter ensuite le sucre perlé et diviser en pâtons de 90 à 140 g selon le fer, laisser lever un peu.
- » Cuire à feu doux pour les grosses gaufres et à bon feu pour les fers à mailles peu profondes.

Recette provenant de la Confrérie de la Gaufre Liégeoise La Strème

Liège en chocolat

Découvert en même temps que les contrées lointaines d'Amérique du sud, le chocolat arrive au XVII^e siècle dans les régions de la future Belgique, à Gand précisément, alors sous domination espagnole.

S'il est d'abord utilisé pour ses vertus médicinales et ses apports tonifiants en magnésium par exemple, les nobles et aristocrates détournent vite cet usage pour y préférer la boisson chaude qui en est issue.

La Belgique est l'un des premiers pays à industrialiser la transformation du chocolat de fève en tablette comestible. Après l'invention du chocolatier Berwaerts en 1840, de grands noms font leur apparition : Meurisse, Neuhaus, Côte d'Or, Jacques, Callebaut ou encore Léonidas.

Deux évolutions marquantes vont contribuer à l'identification d'excellence belge en matière chocolatière : l'invention de la praline par Jean Neuhaus en 1911 (et du ballotin par son épouse en 1915) et la création de barres fourrées à différents parfums et sirop par la Maison Jacques.

Dernier tournant, l'Exposition universelle de 1958 constitue une vitrine internationale pour la promotion du chocolat dont bénéficient encore aujourd'hui les 500 chocolateries implantées aujourd'hui en Belgique.



Le chocolat

L'industrie belge du chocolat est un des fleurons de notre pays avec un chiffre d'affaires de 4 milliards d'euros par an. Ce sont plus de 500 chocolatiers et 2 000 magasins de chocolat donnant du travail à quelque 6 200 personnes qui font la réputation mondiale de notre chocolat.

Rien qu'à Liège, on dénombre une dizaine de chocolateries qui emploient une quarantaine de personnes.

Si on ajoute à celles-ci les revendeurs plus occasionnels du chocolat (boulangeries-pâtisseries, confiseries, magasins de gaufres et glaciers), c'est plus de 120 points de vente supplémentaires pour la seule ville de Liège.

Bean to bar : de la fève à la tablette

Ce mouvement né aux états-Unis dans les années 2000 regroupe sous cette appellation les artisans-chocolatiers qui maîtrisent chaque étape de la production depuis la plantation jusqu'au produit final. Cette façon de travailler permet un meilleur contrôle de la qualité.

Elle détermine aussi le prix d'achat le plus juste pour la matière première : la fève de cacao.

Enfin, grâce à l'exigence constante de la qualité du produit, cette démarche veille au respect des critères environnementaux comme à l'émergence de conditions de travail conformes à la dignité humaine.

Certains artisans-chocolatiers liégeois prennent part à ce mouvement comme Darcis, Benoît Nihant et Millésime Chocolat.



Les chocolatiers

Benoît Nihant

Le chocolatier Benoît Nihant fait partie du cercle très fermé des chocolatiers fabriquant leur chocolat à partir des fèves de cacao. Benoît Nihant maîtrise la totalité du processus à partir de la sélection des meilleurs lots de fèves de cacao fin chez des planteurs-récoltants partageant sa passion pour l'excellence.

Passage Lemonier, 42 – 4000 Liège



Chocolaterie Franz

Franz, c'est une passion familiale qui dure depuis 40 ans... Ici, tout est fabriqué sur place de façon artisanale. La chocolaterie Franz propose plus de 50 sortes de pralines... Un assortiment classique, intemporel contrasté par des goûts osés comme les truffes à l'absinthe. D'autres pralines spéciales comme celles au whisky de chez Bouillon ou la *Trésor de Liège*.

Rue Saint-Gilles, 24 – 4000 Liège



Chez Blanche

Chez blanche c'est la nouvelle aventure de Jean Galler, fondateur des chocolats Galler et de sa femme Yvette. Pâtisserie, boulangerie mais aussi... du chocolat ! Qualité, respect, nature, simplicité sont leurs maîtres-mots ; avec un chocolat bio, à base de cacao éthique et des emballages respectueux de la planète. Petit plus... Le chocolat se décline aussi en pâtisserie : gaufres au vrai chocolat, gâteau moelleux, et bien sûr le célèbre *Terriblement chocolat* !

Rue Pont-d'île, 19 – 4000 Liège
Pl. J. Willem, 11 – 4032 Chênée
Rue Louis Demeuse, 18 – 4040 Herstal



Carré Noir

Créative et curieuse, Mélanie Lemmens élabore personnellement chaque recette de sa gamme de pralines, jouant au fil des saisons sur les saveurs, les arômes et les textures. Truffes et pralines maison, moustaches en chocolat, pâtes à tartiner *la Femme Chocolat* a plus d'un délice sous la toque !

En Neuvicé, 33 – 4000 Liège



Millésime chocolat

Millésime Chocolat est une des rares manufactures de chocolat qui travaille directement à partir des fèves de cacao, un processus appelé *Bean-to-Bar*. Cette manufacture liégeoise est la seule en Europe à travailler exclusivement le chocolat millésimé !

Rue Cockerill, 40 – 4100 Seraing

Jean-Philippe Darcis

Chocolatier, pâtissier, glacier, Jean-Philippe Darcis est à l'image de ses créations : généreux, gourmand et passionné ! Il manipule les produits nobles et raffinés en alliant tradition et créativité dans un savoir-faire qu'il perfectionne depuis plus de 20 ans. Il aime parcourir les petites plantations de cacao afin d'y rencontrer les producteurs.

Rue du Mouton Blanc, 22 – 4000 Liège



By Michèle

By Michèle apporte une vision innovante, épurée et distinguée de la pâtisserie-chocolaterie. La manufacture se veut familiale et artisanale, cherche à travailler les meilleurs produits en restant local. Un savoir-faire qu'ils souhaitent transmettre à chaque client via une association de saveurs précises, subtiles et un visuel sans pareil.

En Bergerue, 19 – 4000 Liège
Rue de la Limite, 218 – 4040 Herstal

Le saviez-vous ?

Il existe une confrérie du boulet à la liégeoise : *Le gay boulet*. Elle organise chaque année le concours du *boulet de cristal*. Retrouvez le dernier lauréat sur notre site.

Recette

Le boulet à la liégeoise

Tout passage à Liège se doit de comporter au moins un repas boulets frites.

Ici on ne dit pas boulette, mais bien boulet, car ce plat vous collera au corps une bonne partie de la journée. Mais c'est tellement bon que vous aurez envie d'en manger à nouveau dès que possible ! Pour vous y aider, nous vous donnons notre recette du boulet à la liégeoise.

Ingrédients (10 boulets) :

Boulets

- › 500 g de hachis de bœuf et 500 g de hachis de porc
- › 4 tranches de pain blanc (sans croûte) trempées dans du lait
- › 1 oignon finement haché
- › 1 bouquet de persil finement haché
- › sel, poivre, muscade, chapelure
- › 2 œufs

Sauce

- › 4 oignons hachés
- › 4 c. à soupe de cassonade brune
- › 1 filet de vinaigre de vin rouge
- › 1 litre de bouillon de viande
- › 2 c. à soupe de sirop de Liège
- › 4 clous de girofle, quelques baies de genévrier, 2 feuilles de laurier, une pincée de thym, sel, poivre
- › des raisins secs

Préparation des boulets :

- › Pétrir les ingrédients afin d'obtenir un mélange homogène et rouler les boulets de environ 100 g pièce.
- › Les cuire 40 minutes au four.

Préparation de la sauce :

- › Retirer les boulets. Dans le jus de cuisson, faire revenir les oignons, saupoudrer de thym. Laisser blondir.
- › Ajouter la cassonade brune puis déglacer avec le vinaigre.
- › Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition et incorporer sirop de Liège, clous de girofle, genévrier, laurier, sel et poivre.
- › Laisser cuire pendant 30 minutes.
- › En fin de cuisson, ajouter les raisins secs et lier légèrement la sauce avec de la féculé de maïs ou de la farine.
- › Disposer les boulets dans la sauce et laisser frémir quelques minutes à feu doux.
- › Servir avec des frites et de la salade.



Recette

La salade liégeoise

Cette salade pour toute saison, est composée de haricots verts, mélangés avec des petites pommes de terre, de beaux morceaux de lard et une échalote finement ciselée. Pour atténuer le gras du lard et pour révéler la saveur des haricots, assaisonnez légèrement de vinaigre.

Ingrédients (4 personnes) :

- › 600 g de pommes de terre Bintje
- › 600 g de haricots verts
- › 300 g de lard salé
- › 2 échalotes hachées
- › 1 oignon haché
- › vinaigre blanc
- › sel et poivre

Préparation :

- › Laver les pommes de terre et les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 10-15 minutes.
- › Laver et équeuter les haricots. Les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes. Ils doivent rester bien fermes.
- › Égoutter les pommes de terre.
- › Placer les pommes de terre dans un saladier et y ajouter les haricots.
- › Découper la poitrine de porc en petits lardons.
- › Faire dorer le lard dans une poêle à feu vif et le laisser fondre.
- › Dans la même poêle, ajouter les échalotes et les oignons. Laisser dorer.
- › Mélanger toutes les composantes de la salade et l'assaisonner avec du vinaigre blanc



Recette

Les boukètes

C'esteût l'nut' dè Noyé, li mame féve des boukètes... (C'était la nuit de Noël, la maman faisait des boukètes...) Tous les petits Wallons, et Liégeois, aiment leur boukète le soir de Noël. Cette crêpe épaisse et savoureuse réconforte lorsqu'il fait si froid. Mais ne vous fiez pas à son allure, la boukète est bien plus raffinée qu'on ne le pense.

Ingrédients (10 à 15 boukètes) :

- › 200 g de farine de sarrasin
- › 20 g de levure de boulanger
- › 3 œufs + 2 blancs
- › 50 ml de lait entier
- › 25 g de beurre fondu
- › 5 cl de rhum
- › sel
- › 50 g de raisins secs
- › 1 pincée de cannelle
- › cassonade blonde
- › 10 cl d'huile d'arachide

Préparation:

- › Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les 5 blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- › Chauffer légèrement le lait. Prélever une tasse et y délayer la levure émiettée.
- › Verser la farine dans un grand saladier. Creuser un puits au centre et petit à petit, tout en travaillant la pâte du bout des doigts, ajouter la levure délayée, le lait, le beurre fondu et le sucre ; bien mélanger le tout.
- › Ajouter ensuite une pincée de sel, les jaunes d'œufs, le rhum et la cannelle.
- › Quand la préparation est bien homogène, incorporer les blancs d'œufs battus en neige et les raisins secs.
- › Couvrir le saladier et laisser reposer la pâte près d'une source de chaleur pendant 4 heures. Elle doit doubler de volume.
- › Confectionner ensuite les boukètes dans une crêpière préalablement graissée à l'huile.
- › Déguster avec de la cassonade ou du sucre.



Recette

Les lacquemants

Fine gaufrette, confectionnée à base de froment, coupée en deux sur son épaisseur, fourrée et nappée de sirop de sucre candi parfumé à la fleur d'oranger, le lacquemant se déguste principalement lors de la traditionnelle foire d'octobre à Liège.

Ingrédients (± 10 lacquemants) :

Pour la pâte

- › 300 g de farine de froment
- › 1 c. à café de levure
- › 50 g de beurre
- › 1 jaune d'œuf
- › 80 ml de lait tiède
- › 1 c. à soupe de sirop de candi
- › 1 c. à soupe de sucre
- › 1/2 c. à café de sel
- › extrait de vanille

Pour le sirop

- › 200 g de cassonade brune
- › 50 g de beurre
- › 1 c. à soupe de miel
- › 1 c. à soupe d'eau
- › 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- › 1 c. à café de cannelle

Préparation :

- › Faire tiédir le lait avec le beurre. Mélanger cette préparation avec le reste des ingrédients et pétrir 2 à 3 minutes.
- › Laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- › Pétrir à nouveau la pâte pendant 1 minute et faire des boules de 20 g étirées à 10 cm.
- › Cuire dans un fer à fines mailles, couper horizontalement et fourrer avec le sirop refroidi.
- › Pour le sirop, porter tous les ingrédients à ébullition et laisser refroidir.

Les autres produits

Le sirop de Liège

Le sirop de Liège est une mélasse issue de la cuisson et de la réduction de jus de pommes et/ou de poires. Après plusieurs heures, on obtient une pâte brune foncée, translucide lorsqu'elle est étalée.

On utilise le sirop de Liège comme pâte à tartiner, en accompagnement de fromages comme le fromage de Herve ou encore la maquée (fromage blanc). Le mélange maquée et sirop est appelé *stron d'poye* en wallon qui signifie « caca de poule ». Petit nom faisant référence à la couleur de ce mélange qui fait penser aux fientes des poules. Le sirop est également utilisé dans la confection de sauces, pour les boulets à la liégeoise et le lapin à la liégeoise ainsi que dans la recette des *cûtes Peûres* (poires cuites).



Le pékèt

Pékèt est le nom donné en wallon aux baies de genévrier. Il veut aussi dire *piquant*. Il est de tradition en région mosane, de Maastricht à Namur, d'en faire une eau-de-vie, parfois aromatisée. Le pékèt est servi partout à Liège, et à profusion lors des traditionnelles fêtes du 15 août.

Le boudin

Spécialité liégeoise, le boudin blanc est une préparation charcutière hachée de viande blanche, épicée (avec de la marjolaine) puis enserrée dans un boyau avant d'être cuite à l'eau. Le boudin se mange froid ou chaud, parfois cuit à la poêle ou au barbecue.



Découvrez aussi les produits du pays de Liège

Le Pays de Liège compte un grand nombre de producteurs et d'artisans (brasseries, chocolateries, vignobles, etc). Sirop, alcools locaux (pékèt), vins de la région et de nombreux autres produits raviront vos papilles.

Retrouvez-les ainsi que d'autres recettes sur notre site www.visitezliege.be

Amateur de bières ?

Retrouvez également les brasseries, bars et restaurants labellisés *Liège Beerlovers' City* dans notre brochure ou sur

www.liegebeerloverscity.be



Liste des établissements labellisés

Le Véritable Café liégeois

- 1 **As Ouhès**
Place du Marché, 21
- 2 **Brasserie Sauvenière**
Place Xavier-Neujean
- 3 **Le Cloître**
Musée de la Vie Wallonne
Cour des Mineurs, 1
- 4 **Glacier Franchi**
Rue Saint-Gilles, 11
- 5 **Glacier Glace & Moi**
Rue Lulay-des-Fèbvres, 12
- 6 **Glacier Ice bar Lamorgese**
Place des Carmes, 2
- 7 **Glacier Pistache et chocolat**
Place du Marché, 23
- 8 **L'Écailler**
Rue des Dominicains, 26
- 9 **Le Bistrot d'en face**
Rue de la Goffe, 8
- 10 **Le Cecil**
Place de la Cathédrale, 1
- 11 **Le Regina**
Rue Pont-d'Avroy, 61
- 12 **Tchantchès et Nanesse**
Rue Grande-Bèche, 35
- 13 **Côté Goût**
Rue Soeur-de-Hasque, 12
- 14 **Rive Gauche**
Place des Carmes, 1
- 15 **Stoffels**
Rue Saint-Paul, 10
- 16 **Grand café de la gare**
Place des Guillemins, 20

L'Authentique Gaufre de Liège

- 1 **Maison André**
Rue Gérardrie, 37
- 2 **Maison André**
Rue Puits-en-Sock, 106
- 3 **Maison André**
Rue Saint-Paul, 32
- 4 **Boulangerie Dédée**
Rue Saint-Léonard, 533
- 5 **Delecta**
Rue Puits-en-Sock, 84
- 6 **Pâtisserie Eggenols**
Rue des Guillemins, 92
- 7 **Le Cloître**
Musée de la Vie Wallonne
Cour des Mineurs, 1
- 8 **Le Fournil de Michel**
Boulevard Ernest-Solvay, 517
- 9 **Maréchal**
Rue du Coq, 83
- 10 **Maison Massin**
Rue Saint-Gilles, 121
- 11 **Le Matin Liégeois**
Place du Marché, 20
- 12 **Boulangerie-Pâtisserie Taillard**
Rue Saint-Paul, 20
- 13 **Le Refuge du boulanger**
La Batte (tous les dimanches)
- 14 **Jean-Pierre**
Rue Dartois, 42
- 15 **Jean-Pierre**
Rue Saint-Gangulph, 13





Editeur responsable : Office du tourisme de Liège. Ne pas jeter sur la voie publique

Office du tourisme de Liège

Halle aux Viandes – Quai de la Goffe, 13

Tél. +32 (0)4 221 92 21

www.visitezliege.be

 Taguez [@visitliege](https://www.instagram.com/visitliege) et mentionnez le hashtag [#liegefood](https://www.instagram.com/liegefood).



Avec le partenariat du comité provincial de Liège, de la Fédération francophone de la Boulangerie Pâtisserie et Glacerie et de la confrérie de la Gaufre La Strème.