



Met 100%
Luikse recepten

Luik Heerlijk





Met 100%
Luikse recepten

Luik Heerlijk

**Luik is een stad van duizend-en-een smaken.
Zijn gastronomie heeft dezelfde eigenschappen
als zijn erfgoed: rijk en hartelijk.**

In deze brochure maak je kennis met de unieke Luikse gastronomie en verklappen we je enkele recepten die je ongetwijfeld thuis zelf wilt maken!

We besteden eveneens aandacht aan twee labels die in het leven zijn geroepen om ambachtelijke en kwaliteitsvolle producten in de kijker te zetten. We hebben het over de authentieke Luikse wafel en de echte Luikse koffie.



Deel je foto's op Instagram!

Tag @visitliege en vermeld de hashtag #liegefood.

Door de gezondheids crisis kunnen de in deze brochure genoemde openingstijden gewijzigd zijn. Raadpleeg de openingstijden en voorwaarden.

De geschiedenis van de **Café liégeois**

Op 2 augustus 1914 brak om 19 u de Eerste Wereldoorlog uit in België nadat het Duitse ultimatum aan de Belgische overheid afliep. De diplomatieke nota maande de Belgen aan om de Duitse troepen over hun grondgebied te laten trekken zodat Duitsland de strijd met Frankrijk kon aangaan.

De regering wees het ultimatum af. Ze wilde immers geen afstand doen van de neutraliteit die de Europese grootmachten haar hadden opgelegd tijdens de Conferenties van Londen in 1831 en 1839. Op 4 augustus valt Duitsland België binnen.

De stad Luik bood twaalf dagen lang weerstand, een verrassing voor Duitsland en de rest van de wereld. Het Duitse leger moest acht divisies inschakelen, in plaats van één, verloor meer dan 5000 soldaten en werd afgeremd in zijn doortocht naar Frankrijk.

De slag bij Luik beroerde de hele wereld. Frankrijk juichte de prestatie toe, het land kreeg onverwacht meer tijd om zich voor te bereiden. Op 7 augustus ontving Luik als eerste stad buiten Frankrijk de medaille van het 'Légion d'Honneur'.

In Parijs was de publieke opinie in 1914 resoluut tegen de Duitsers gekant.

Op 15 augustus worden de straat 'de Berlin' en het gelijknamige metrostation herdoopt in 'de Liège' en Duitse herdershonden werden Belgische herdershonden.

Elke Duits klinkende naam of een benaming die aan de vijand deed denken, werd dus verbannen. In de Parijse cafés en restaurants kon je toen nog een 'Café viennois' bestellen. Wenen was echter de hoofdstad van het Oostenrijks-Hongaarse Rijk dat oorlog voerde aan de zijde van de Duitsers. Een 'moffen'-koffie dus? De restauranthouders herdoopten het dessert in 'Café liégeois'.

Zo ontstond een gastronomische specialiteit die men nog steeds opdient in Parijs, maar ook in Le Havre, Marseille, Saint-Tropez, Londen, New York, Los Angeles en La Réunion ...



De echte Café liégeois – **Label**



De Café liégeois is beroemd en geliefd in de hele wereld. Waar kan hij echter beter smaken dan in Luik, waar hij ook nog naar herinneringen proeft.

Luik bezit een origineel gastronomisch erfgoed en talrijke kwaliteitsvolle horecazaken. Die horecazaken kregen het voorstel om dit overheerlijke dessert met kwaliteitsvolle producten in de kijker te zetten.

Achteraan deze brochure vindt u de lijst met de zaken waar u een echte Café liégeois kunt proeven.

De beste Café liégeois 2018-2019

Enkele zaken die het label Véritable *Café liégeois* mogen gebruiken, hebben deelgenomen aan een grote wedstrijd van de toeristische dienst van Luik en de École d'Hôtellerie et de Tourisme van de stad Luik.

Met Jean-Philippe Darcis (chocolatier) als voorzitter reikte de jury de prijs voor de beste Café liégeois 2018-2019 uit aan het restaurant Le Bistrot d'En Face, het restaurant dat de eerste editie van de wedstrijd (2014) ook al op zijn naam schreef.



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



Recept

De café liégeois

We weten dus dat deze koffie oorspronkelijk een Café viennois was. Een beetje verwarrend wel want in Wenen bestaat deze koffie helemaal niet!

Voor de Parijse restauranthouders in de jaren 1900 betekende een verwijzing naar Wenen dat ze hun eigen zaak vereenzelvigden met de luxe van de Weense cafés en hun geraffineerde decors met spiegels en lusters ... De klanten kwamen er eerder om een praatje te slaan, te lezen of te filosoferen, niet zozeer om een koffie te drinken.

Zonder een echt recept is de 'Café viennois/liégeois' voor sommigen dan ook een warme zoete drank met slagroom en voor anderen een ijsbereiding met room ...

Ingrediënten (8 personen) :

- › 300 g vers gemalen koffie
- › 750 ml koken water
- › 600 g suiker in klontjes
- › 1 l met vanille geperfumeerde melk
- › 500 ml verse room
- › slagroom

Recept uit de Larousse gastronomique van 1938

Bereiding:

- › Bereid volgens de gebruikelijke methode een infusie van koffie met vers gemalen koffie en kokend water.
- › Plaats deze infusie in een kom met suikerklontjes. Laat de suiker oplossen en de infusie afkoelen.
- › Voeg de gekookte, met vanille geperfumeerde melk die volledig is afgekoeld toe aan de koffie, samen met de room.
- › Laat goed afkoelen in een ijsmaker en houd het mengsel lichtjes vloeibaar.
- › Dien op in kopjes. Werk af met een laagje slagroom.

Dit recept geeft de bereiding de halfvloeibare consistentie van ijs die Escoffier in 1907 voorstelde in zijn Culinair Gids onder de naam 'café glacé'.

De bewerking met de ijsmaker vergt veel tijd. Sommige restauranthouders maken het zich iets eenvoudiger. Ze gieten een afgekoelde zoete koffie over een bolletje roomijs waarop ze dan slagroom aanbrengen. Ze voegen koffieboontjes toe als decoratie om het er aantrekkelijker uit te laten zien. Om commerciële redenen voegt men soms ook enkele druppels jenever toe. Een drankje met alcohol kan men immers duurder verkopen. Een andere smaak, maar nog steeds heerlijk!

De geschiedenis van de **Luikse wafel**

De oorsprong van onze Luikse wafel ligt in een zeer ver verleden. De voorloper van de huidige wafel was waarschijnlijk de rustieke koek van granenpap die op een warme steen gebakken werd. Die bereiding dateert al vanuit het neolithicum. De techniek die men in de oudheid hanteerde lijkt echter het sterkst op de techniek van vandaag. De eerste wafel is ontstaan toen men in de oudheid het idee kreeg om de koek tussen twee ijzeren platen te leggen. Hierdoor kon men een stuk sneller bakken.

Pas in de 13de eeuw kreeg de wafel zijn gekende vorm, toen een scherpzinnige smid het poëtische idee opvatte om vormen voor oublies – een populair gebakje uit de middeleeuwen – te vervaardigen. De vormen waren geïnspireerd op het motief met uitsparingen van de honingraten.

De naam voor deze nieuwe koekjes was vlug gevonden: 'gaufre' van het Latijnse 'gafrum' of 'wafel' van het oud-Franse 'wafila', wat verwijst naar de fameuze honingraten.

We hebben de naam van deze nieuwe lekkernij dus te danken aan dit zeer speciale motief uit de bijenkorven.

Toch was het aanvankelijk niet echt een lekkernij! Wafels waren eerst hartig en werden bereid met meel van slechte kwaliteit en water. Soms vervingen ze het brood en ze waren een geliefd gerecht van de boeren.

Pas in de 18de eeuw werden door de meer goeude mensen honing, eieren en melk toegevoegd aan de wafels. Ze werden zoet en de vormpjes vierkant. Er volgden een heleboel recepten tot de ruime waaier aan variëteiten die we vandaag kennen.

Het was gebruikelijk de wafels aan te bieden als verwenning op nieuwjaarsdag en ze uit te delen tijdens het carnaval en op Vastenavond. Verschillende eeuwen geleden werd de echte Luikse wafel echter bereid op basis van kaneel. Het was pas later dat men parelsuiker is beginnen te gebruiken. Deze suiker werd gewonnen uit de suiker van bieten uit Haspengouw, in de omgeving van Luik...

Volgens de legende werd de Luikse wafel uitgevonden in de 18de eeuw door de kok van de prins-bisschop van de stad. Hij had aan de kok gevraagd om iets 'zoets en lekkers' te bereiden.

De kok experimenteerde met het bakken van een soort brioche waaraan hij een pasta van suikerkorrels toevoegde. De bereiding viel meteen in de smaak. De prins kon amper weerstaan aan de heerlijke geur van vanille die bij het bakken vrijkwam! En hij is niet de enige, ook vandaag zijn jong en oud verzot op deze lekkernij!

Teksten van Jacqueline Vervoort,
voorzitster van de Confrérie de la Gaufre Liégeoise La Strème

De authentieke Luikse wafel – **Label**

Van Parijs tot New York, van Japan tot in Canada zijn fijnproevers overal terwereld al generaties lang bijzonder tuk op de Luikse wafel.

Waar kun je nu eigenlijk de beste Luikse wafel proeven? In Luik natuurlijk! De wafel is hier overheerlijk en absoluut authentiek.

Wanneer je de eetadresjes met een label uit deze brochure bezoekt, ben je zeker dat je van de *authentieke Luikse wafel* kunt genieten, bereid volgens de traditionele methode met producten van de hoogste kwaliteit.





Recept

De Luikse wafel

Een unieke smaak, een heerlijke geur en een bijzondere vorm bepalen het succes van de Luikse wafel.

Een wafelijzer met 24 gaten, niet meer niet minder, afgeronde randen die contrasteren met de hoekige vorm van de Brusselse wafel, en precies voldoende parelsuiker, maken het verschil. De befaamde parelsuiker wordt verwerkt in het deeg en verbergt zich er tot hij bij elke hap van de wafel zalig kraakt.

Het geheim van deze zeer bijzondere smaak schuilt ook in het bakprocedé: de suikerparels smelten zachtjes binnenin en geven een heerlijke gekarameliseerde smaak vrij.

Je kan van de wafel smullen op straat, tijdens de oktoberkermis van Luik of in tearooms, zowel koud als warm, in de winter en in de zomer. Bij voorkeur eet je deze wafel zonder toppings zodat je van zijn unieke smaak kunt genieten. Heerlijk om je tanden te zetten in de bijzonder malse binnenkant met daarrond een perfect krokant omhulsel.

Ingrediënten (15 tot 20 wafels):

- › 1 kg bloem
- › 75 g gist
- › 5 dl lauwe melk en water
- › 50 g bloedsuiker
- › 2 eieren
- › 500 g boter
- › 50 g honing, vanilline of kaneel
- › 3 g natriumbicarbonaat
- › 600 g parelsuiker

*Recept van de Confrérie de la
Gaufre Liégeoise La Strème*

Préparation :

- › Maak een zuurdesem met 800 g bloem, de gist, de bloedsuiker en de eieren.
- › Laat 15 minuten rijzen en voeg de boter, honing, 200 g bloem, melk en water, zout, vanilline of kaneel en natriumbicarbonaat toe.
- › Kneed het geheel tot een homogene massa en laat tien minuten rijzen op een warme plek.
- › Voeg vervolgens de parelsuiker toe en verdeel in bolletjes van 90 tot 140 g, naargelang het wafelijzer. Laat een beetje rijzen.
- › Bak op een gematigde temperatuur voor dikke wafels en op een hogere temperatuur voor wafelijzers met lage ruitjes.

Luik en chocolade

Chocolade werd op hetzelfde moment als de Zuid-Amerikaanse landen ontdekt. De lekkernij komt in de 17e eeuw terecht in het latere België, meer bepaald in Gent, een streek die toen in handen was van de Spanjaarden.

Chocolade werd eerst gebruikt voor zijn geneeskrachtige eigenschappen en hoge gehalte aan magnesium. De edelen en aristocraten waren echter al snel te vinden voor de warme drank die ervan gemaakt werd.

België is een van de eerste landen waarin de chocoladeboon op industriële schaal verwerkt wordt tot een tablet. Na de uitvinding van chocolatier Berwaerts in 1840 verschenen al snel enkele grote namen in het chocoladelandschap: Meurisse,

Neuhaus, Côte d'or, Jacques, Callebaut en Leonidas.

Twee opmerkelijke gebeurtenissen zorgen ervoor dat België uitgroeit tot een wereldreferentie op het vlak van chocolade: de uitvinding van de praline door Jean Neuhaus in 1911 (en de ballotin door zijn echtgenote in 1915) en de uitvinding van gevulde repen met verschillende smaken en siroop door het Maison Jacques.

Tot slot laat de Wereldtentoonstelling van 1958 de hele wereld kennismaken met onze Belgische chocolade. Reclame van onschatbare waar de 500 huidige chocolatiërs in België nog steeds van profiteren.



Chocolade

De Belgische chocolade-industrie is een van de paradepaardjes van ons land met een omzet van 4 miljard euro per jaar. In totaal stellen meer dan 500 chocolatiërs en 2000 chocoladewinkels ongeveer 6200 personen te werk. Samen hebben ze onze chocolade wereldwijde faam gegeven.

Luik is hier geen uitzondering op. Een tiental chocolatiërs hebben in totaal een veertigtal mensen in dienst. Tellen we hierbij de zaken waarin af en toe chocolade verkocht wordt (bakkerijen-banketbakkerijen, confiseries, wafel- en ijswinkels), dan komen we uit op meer dan 120 extra verkooppunten in de stad Luik.

Bean to bar: van boon tot tablet

Deze beweging ontstond in de jaren 2000 in de Verenigde Staten. Ze verzamelt alle ambachtelijke chocolatiërs die elke stap van het productieproces controleren, van de plantage tot het eindproduct.

Die werkwijze zorgt voor een betere kwaliteitscontrole en een eerlijke prijs van de grondstof: de cacaofoon.

De constante kwaliteitseisen van het product voorzien ook dat er zorg wordt gedragen voor het milieu en dat er in menswaardige omstandigheden gewerkt wordt. Bepaalde ambachtelijke Luikse chocolatiërs zoals Darcis, Benoît Nihant en Millésime Chocolat zijn aanhangers van deze beweging.



De chocolatiers

Benoît Nihant

Benoît Nihant behoort tot de besloten cirkel van chocolatiers die chocolade maken op basis van cacaobonen. Hij wil het volledige proces in handen houden. Voor hem begint alles bij de selectie van de beste cacaobonen bij de plantages en boeren die zijn passie voor uitmuntendheid delen.

Passage Lemonier, 42 – 4000 Liège



Chocolaterie Franz

FRANZ is al 40 jaar lang de passie van een familie ... In deze chocolaterie worden alle lekkernijen ambachtelijk gemaakt. Chocolaterie Franz biedt meer dan 50 soorten pralines ... Het klassieke en tijdloze assortiment contrasteert met gewaagde smaken zoals truffels met absint. Andere speciale pralines zijn de pralines met whisky van de distilleerder Etienne Bouillon of de 'Trésor de Liège'.

Rue Saint-Gilles, 24 – 4000 Liège



Chez Blanche

Chez blanche' is een nieuw avontuur van Jean Galler, de oprichter van de gelijknamige chocolaterie, en zijn vrouw Yvette. U vindt er broden en gebak maar ook ... chocolade! Kwaliteit, respect, natuur en eenvoud staan centraal. Er wordt gewerkt met biologische chocolade op basis van ethisch verantwoorde cacao en milieuvriendelijke verpakkingen. En als extraatje wordt de chocolade ook in het gebak gebruikt: wafels met echte chocolade, zachte cakes met een heerlijke chocoladevulling en uiteraard de beroemde 'Terriblement chocolat'!

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



Carré Noir

De nieuwsgierige en creatieve Mélanie Lemmens maakt al haar pralines helemaal zelf. Ze speelt het hele jaar door met smaken, aroma's en texturen. Truffels en huisgemaakte pralines, chocosnorren, smeerpasta, ... 'La Femme Chocolat' doet je hart smelten!

En Neuvive, 33 – 4000 Liège



Millésime chocolat

Millésime Chocolat is een van de zeldzame chocoladebedrijven die rechtstreeks vanaf de cacaobonen werken, het zogenaamde 'bean-to-bar'-concept. Deze Luikse chocolatier is de enige in Europa die uitsluitend met chocolade met jaartallen werkt!

Rue Cockerill, 40 – 4100 Seraing

Jean-Philippe Darcis

Chocolatier, banketbakker, ijsmaker, ... Jean-Philippe Darcis weerspiegelt zijn creaties: hartelijk, overheerlijk en gepassioneerd! Hij werkt met hoogwaardige en verfijnde producten. Darcis combineert traditie en creativiteit in zijn vakkennis die hij al meer dan twintig jaar perfectioneert. Hij vindt het leuk om naar de kleine cacaoplantages te trekken en kennis te maken met de producenten.

Rue du Mouton Blanc, 22 – 4000 Liège



By Michèle

By Michèle brengt een vernieuwende, geraffineerde en gedistingeerde visie op patisserie en chocolaterie. De fabriek wil een familiebedrijf zijn, werken met de beste producten en toch lokaal blijven. Een knowhow die zij aan elke klant willen overdragen via een combinatie van precieze, subtiele smaken en een ongeëvenaard visueel.

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

Wist je dat?

Er bestaat een heuse vereniging rond de Luikse boulet: Le gay boulet. Elk jaar organiseert ze de wedstrijd Le boulet de cristal. De laatste winnaar vind je op onze website.

Recept Luikse balletjes

Een bezoek aan Luik is niet volledig als je niet van de Luikse balletjes met frieten geproefd hebt.

In Luik wordt het gerecht boulet (een blok) genoemd. Het is goed mogelijk dat het gerecht voor een groot deel van de dag als een blok op je maag zal liggen. Het is echter zo lekker dat je daar geen spijt van zult hebben! We geven je alvast het recept van de beroemde Luikse balletjes.

Ingrediënten (10 balletjes):

Balletjes

- › 500 g rundsgehakt en 500 g varkensgehakt
- › 4 sneetjes wit brood (zonder korst) gedrenkt in melk
- › 1 fijngesnipperde ui
- › 1 bosje fijngehakte peterselie
- › peper, zout, muskaatnoot, paneermeel
- › 2 eieren

Saus

- › 4 gehakte uien
- › 4 eetlepels bruine suiker
- › 1 scheutje rode wijnazijn
- › 1 liter vleesbouillon
- › 2 eetlepels Luikse stroop
- › 4 kruidnagels, enkele jeneverbessen, 2 laurierblaadjes, een snuifje tijm, peper, zout
- › rozijnen

Bereiding van de balletjes:

- › Kneed de ingrediënten tot een homogeen mengsel en rol er balletjes van ongeveer 100 g per stuk van.
- › Laat ze ongeveer 40 minuten garen in de oven.

Bereiding van de saus:

- › Haal de balletjes uit de oven. Fruit de uien in het bakvocht en bestrooi met tijm. Bak de uien geelbruin.
- › Voeg de bruine suiker toe en blus met azijn.
- › Overgiet met de bouillon. Breng aan de kook en voeg de Luikse stroop, kruidnagels, jeneverbessen, laurier, zout en peper toe.
- › Laat 30 minuten garen.
- › Voeg op het einde de rozijnen toe en bind de saus lichtjes met maizena of bloem.
- › Leg de balletjes in de saus en laat enkele minuten op een laag vuur sudderen.
- › Serveer met frieten en salade.



Recept

Luikse salade

Deze salade kun je het hele jaar door eten en wordt gemaakt met prinsessenbonen, aardappeltjes, spekreepjes en een fijngesnipperde sjalot. Om de vette smaak van het spek te verlichten en de smaak van de prinsessenbonen te versterken, wordt het gerecht licht met azijn besprenkeld.

Ingrédienten (4 personen):

- › 600 g aardappelen (bintjes)
- › 600 g prinsessenbonen
- › 300 g gezouten spek
- › 2 fijngesnipperde sjalotten
- › 1 gehakte ui
- › azijn
- › zout en peper

Bereiding:

- › Was de aardappelen en laat ze gedurende 10-15 minuten garen in een pot met kokend water.
- › Was de boontjes en verwijder de steeltjes. Laat ze gedurende 5-10 minuten garen in een pot met kokend water. De boontjes moeten nog wat beet hebben.
- › Schil de aardappelen.
- › Leg de aardappelen in een slakom en voeg de boontjes toe.
- › Snijd het buikspek in reepjes.
- › Bak het spek op een hoog vuur bruin.
- › Voeg in dezelfde pan de sjalotten en de ui toe. Laat bruin bakken.
- › Meng alle ingrediënten van de salade en breng op smaak met azijn.



Recept Boûkètes

C'esteût l'nut' dè Noyé, li mame féve des boûkètes... (Het was kerstavond, mama maakte boûkètes ...) Alle Waalse en Luikse kinderen houden van hun boûkète op kerstavond. Deze dikke en lekkere pannenkoek is een echte opkikker wanneer het buiten koud is. Maar vergis je niet, de boukète is veel verfijnder dan hij op het eerste gezicht lijkt.

Ingrediënten (10 tot 15 boûkètes):

- › 200 g boekweitmeel
- › 20 g bakkersgist
- › 3 eieren + 2 eiwitten
- › 50 ml volle melk
- › 25 g gesmolten boter
- › 5 cl rum
- › Sel
- › 50 g rozijnen
- › 1 snuifje kaneel
- › Witte cassonadesuiker
- › 10 cl arachideolie

Bereiding:

- › Scheid de eiwitten van de eidooiers en klop de 5 eiwitten tot schuim met een snuifje zout.
- › Warm de melk lichtjes op. Neem een kopje van de melk en los er de verkrumelde gist in op.
- › Doe het meel in een grote kom. Maak een kuiltje in het midden. Voeg de verdunde gist, de melk, de gesmolten boter en de suiker toe. Meng de ingrediënten door het meel en kneed het deeg.
- › Voeg vervolgens een snuifje zout, de eidooiers, de rum en de kaneel toe.
- › Kneed het deeg tot een homogene massa en voeg de opgeklopte eiwitten en de rozijnen toe.
- › Dek de kom af en laat het deeg gedurende vier uur rusten naast een warmtebron. Het deeg moet verdubbelen in volume.
- › Bak de boûkètes in een met olie ingevette koekenpan.
- › Serveer met bruine of witte suiker.



Recept

Lacquemants

De lacquemant is een dun wafeltje op basis van tarwe. Het wordt over de breedte in twee gesneden, gevuld en overgoten met kandijstroop geparfumeerd met oranjebloesem. Het wafeltje wordt vooral gegeten tijdens de traditionele oktoberkermis in Luik.

Ingrediënten (± 10 lacquemants):

Voor het deeg

- › 300 g tarwebloem
- › 1 theelepel gist
- › 50 g boter
- › 1 eigeel
- › 80 ml lauw water
- › 1 eetlepel kandijstroop
- › 1 eetlepel suiker
- › 1/2 theelepel zout
- › vanille-extract

Voor de stroop

- › 200 g bruine suiker
- › 50 g boter
- › 1 eetlepel honing
- › 1 eetlepel water
- › 1 eetlepel oranjebloesemwater
- › 1 theelepel kaneel

Bereiding:

- › Verwarm de melk met de boter. Meng met de overige ingrediënten en kneed 2 tot 3 minuten.
- › Laat de gist rijzen op een warme plek tot het deeg in volume verdubbeld is.
- › Kneed het deeg opnieuw 1 minuut en maak bolletjes van 20 g. Rol uit tot een wafeltje van 10 cm.
- › Bak in een wafelijzer met lage ruitjes, snijd horizontaal door en vul met de afgekoelde stroop.
- › Maak de stroop door alle ingrediënten tot het kookpunt te brengen en laat afkoelen.

Andere producten

Luikse stroop

De Luikse stroop is een melasse die ontstaat uit het stoven en inkoken van appel- en/of perensap. Na enkele uren krijgt men een donkerbruine pasta die doorzichtig wordt bij het uitsmeren.

Men gebruikt de Luikse stroop als smeerpasta, samen met kaas van Herve of kwark. Het mengsel van witte kaas (maquée) en stroop wordt in het Waals stron d'poye (kippenuitwerpselen) genoemd. De kleur van het mengsel doet hier immers aan denken. Luikse stroop wordt ook gebruikt in de bereiding van sauzen, zoals bij de Luikse balletjes en konijn op Luikse wijze en in het recept van de cûtes Peûres (gebakken peertjes).



Pékèt

Pékèt is de Waalse benaming voor jeneverbessen. Het betekent ook pikant. Traditiegetrouw maakt men er in de Maaslandse streek, van Maastricht tot Namen, een soms gearomatiseerde brandewijn van. De pékèt staat overal in Luik op de kaart en vloeit rijkelijk tijdens de traditionele feesten van 15 augustus.

Pens

De witte pens is een Luikse specialiteit. Het is een vleesbereiding van gehakt wit vlees dat met Luikse marjolein gekruid wordt en in een darm wordt gestopt. De worst wordt nadien in water gekookt. De pens wordt warm of koud gegeten, soms in de pan of op de barbecue gebakken.



Ontdek alle producten van het Pays de Liège

Het Pays de Liège telt heel wat producten en ambachtsslieden (brouwerijen, chocoladebedrijven, wijngaarden, enz.). Stroop, lokale sterke dranken (pékèt), streekwijnen en tal van andere producten verwennen uw smaakpapillen.

Bekijk ze en andere recepten op onze website www.visitezliege.be

Bierliefhebber?

De brouwerijen, bars en restaurants met het label Liège Beerlovers' City vind je in onze brochure en op

www.liegebeerloverscity.be



Lijst van de zaken met een **label**

De echte 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

De authentieke Luikse wafel

- 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





Verantwoordelijke uitgever: Office du Tourisme, rue de la Boucherie, 4 - 4000 Liège - Impression : CM Ville de Liège - Ontwerp en lay-out : office du Tourisme, NIET OP DE OPENBARE WEG

Office du tourisme de Liège

Halle aux Viandes – Quai de la Goffe, 13

Tél. +32 (0)4 221 92 21

www.visitezliege.be



Tag @visitliege en vermeld de hashtag #liegefood.



In samenwerking met het provinciecomité van Luik, de Franstalige federatie van bakkers, banketbakkers en ijsmakers en de Confrérie de la Gaufre Liégeoise, La Strême.