

Les meilleures gaufres de Liège se dégustent à Liège !



Dans sa volonté de défendre les produits gastronomiques de qualité, la Maison du tourisme du Pays de Liège présente un nouveau label touristique.

Après la valorisation de la bière régionale avec Liège BeerLovers' City, après la promotion du Véritable Café Liégeois, c'est désormais l'incontournable gaufre de Liège qui sera mise en lumière.

De nombreuses personnes se réclament de proposer à la vente une gaufre de qualité, mais force est de constater qu'il y a aussi de nombreux pâtons industriels, parfois même venus hors de nos frontières, qui sont présentés comme gaufre liégeoise.

Ce label vise donc à aiguiller les touristes, et les Liégeois, vers les *Authentiques* Gaufres de Liège, celles qui sont réalisées dans les règles de l'art, avec des matières premières de qualité, par un artisan et non par une machine.

Un cahier des charges précis a été élaboré en concertation avec l'Union des Boulangers-Pâtisseries de Liège et environs ainsi qu'avec la Confrérie de la Strême. Une invitation a ensuite été lancée auprès des artisans du Pays de Liège pour qu'ils adhèrent à cette charte. Ceux qui répondent aux critères qualitatifs se sont vus remettre le label de l'*Authentique* Gaufre de Liège. Dès le 25 novembre, leur vitrine en sera parée.

Une brochure comprenant la liste des labellisés, ainsi qu'un plan les localisant, a été éditée. Elle sera disponible bien sûr à la Maison du Tourisme du Pays de Liège, mais aussi chez les 31 artisans labellisés. Elle sera également distribuée à l'occasion du Village de Noël.