

# LIÈGE & PROVINCE

CITY GUIDE



**Bel RTL**



# NAXHELET

Hotel - Restaurant - Wellness - Seminar - Golf

## meeting in nature

4 meeting rooms - up to 250 people  
Daily business lunch in 59'

+32 (0) 85 82 64 08  
reception@naxhelet.be  
www.naxhelet.be

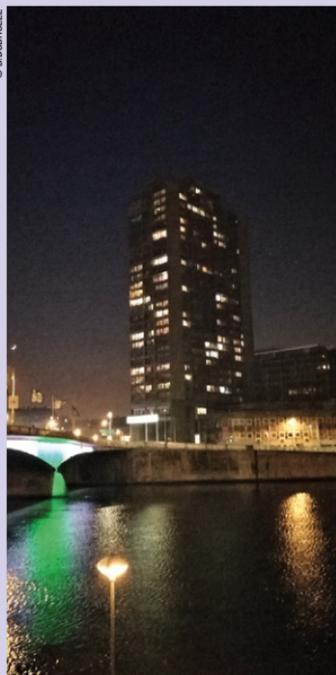


E42 Exit 7 - 45' from Brussels

Rue Naxhelet, 1  
B-4520 Wanze

GPS : Chaussée de  
Wavre 224, B-4520 Wanze





*Liège by night.*

#### ÉDITEUR

**Neocity sprl** : rue de la Station 15 -  
1190 Bruxelles

Tél. +32 (0) 2 374 63 84

www.petitfute.be – Email : info@petitfute.be

**Directeur de la publication** : Philippe Wyvekens

**Responsable d'édition** : Éric Merken

**Rédaction** : Bernard Dubrulle, Laurent Flavion  
et Éline Leclercq

**Auteur** : Éline Leclercq

#### PUBLICITÉ & COMMUNICATION

**Directeur commercial** :

Eric Merken – sales@petitfute.be

**Graphiste** : image de Marc

**Direction de Studio Paris** : Sophie Lechertier

**Remerciements** : Margot Meurice,  
Marie Honnay, Alain Bronckart,  
Maurane Crespin et P. Fagnoul.

#### ■ PETIT FUTÉ LIÈGE ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 €

RC PARIS B 309 769 966

**Couverture** : © office du tourisme de Liège

**Impression** : IMPRIMERIE CHIRAT -

42540 Saint-Just-la-Pendue

Achévé d'imprimer : novembre 2019

Dépôt légal : novembre 2019

ISBN : 9782305003719

Pour nous contacter par email, indiquez le nom  
de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

# BIENVENUE À LIÈGE !

## Liège, ma belle...

Les Liégeois prétendent la connaître avec le cœur, et pourtant cette ville continue de nous surprendre. A la fois envoi-rante et joyeuse, elle est en perpétuelle évolution, les quartiers se transforment au rythme de la vie, du temps, des festivités. Et pourtant, il y a de l'immuable, telles les empreintes historiques et patrimoniales. Ces traces témoignent que Liège fut autrefois, un haut lieu de faits politiques et religieux.

Le centre historique propose de multiples endroits sublimes où flâner. En son centre, la Montagne de Bueren en impressionnera plus d'un avec ses 347 marches et sa sa déclivité de 30 %. De là-haut, laissez-vous envahir par cette sensation de liberté qui chuchote que tout est possible.

Une autre caractéristique de la bien-nommée Cité ardente est l'esprit de fête et la présence d'un folklore que les Liégeois de toutes générations chérissent par-dessus tout. Parce qu'à Liège, quelle que soit l'heure du jour ou de la nuit, il y a toujours un endroit où guindailier. En effet, n'avez-vous jamais entendu parlé de la bonne humeur liégeoise ? Ami lecteur, sois certain d'une chose, à Liège, tu seras toujours accueilli à bras ouverts, pour un jour ou pour toujours.

Et Liège, c'est aussi bien au-delà de la ville, c'est la Province ; Vallée de l'Ourthe, Meuse sinueuse bordée de paysages boisés, plateau de Herve, porte des Ardennes... Rien que du charme et de l'authenticité. Et vous retrouverez cette même mentalité conviviale authentiquement liégeoise.

Bienvenue à tous !

Éline Leclercq



■ ■ ■ IMPRIMÉ EN FRANCE

**Certifié PEFC**  
Ce produit est issu  
de forêts gérées  
durablement et de  
sources contrôlées.  
pefc-france.org

# SOMMAIRE

## ■ DÉCOUVERTE ■

Carte d'identité.....	8
Histoire.....	16

## ■ NOUVEAUTÉS DE L'ANNÉE ■

Nouveautés de l'année.....	19
----------------------------	----

## ■ SE RESTAURER ■

Le centre.....	30
Place St-Lambert et place du Marché ..	30
Féronstrée et Hors-Château .....	39
Place Cathédrale et le Carré.....	42
Guillemins et Fragnée .....	61
Saint-Gilles et Botanique.....	67
Outremeuse .....	69
Rive droite .....	75
Rocourt.....	82
Cafés, thés & glaces .....	84

## ■ SE LOGER ■

Se loger .....	88
----------------	----

## ■ SE DÉTENDRE ■

Sorties.....	94
Bars & cafés .....	94
Spectacles & théâtres .....	105
Visiter, se promener .....	108
Musées & sites .....	108
Églises & châteaux.....	115
Parcs & jardins.....	118
Idées de balades.....	120
Coquin.....	122

## ■ SHOPPING ■

Beauté.....	126
Centres d'esthétique .....	126
Bien-être & thermalisme .....	128
Coiffeurs .....	129
Cadeaux .....	131
Fleuristes.....	131
Librairies .....	133
Librairie de jeunesse.....	133
Librairies générales .....	133
Librairies spécialisées.....	134
Centres commerciaux.....	137



**VERT  
BLEU  
SOLEIL**  
.be

# SALON DES VACANCES



**RENDEZ-VOUS EN FÉVRIER  
HALLES DES FOIRES | LIÈGE**

**Plus de 350 opérateurs touristiques !**

## Avertissement

Le Petit Futé ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable quant aux erreurs éventuelles concernant les tarifs, les jours de fermeture et horaires d'ouverture ainsi que les numéros de téléphone des établissements mentionnés. Ceux-ci sont donnés à titre indicatif et ne sont pas contractuels puisqu'ils peuvent varier entre la prise d'informations et la date de parution du guide. Les changements fréquents de propriétaires, d'heures d'ouverture ainsi que de numéros de téléphone ne nous sont que rarement transmis au moment du bouclage. Le lecteur comprendra aisément cette fluctuation, de même que la fermeture définitive souvent imprévisible d'établissements en cours de l'année couverte par ce guide.

### Maison ..... 138

Antiquités & restauration.....	138
Déco & art de la table .....	139

### Mode ..... 141

Bijoux .....	141
Chaussures & maroquinerie .....	142
Lingerie .....	143
Optique.....	144
Prêt-à-porter.....	145

### Produits gourmands ..... 150

Viandes & charcuteries .....	150
Poissons & volailles.....	152
Produits bio .....	153
Chocolat & épiceries .....	154
Boulangeries & pâtisseries.....	158
Produits étrangers .....	164

Fromages .....	166
Bières, vins & spiritueux.....	167
Thés & cafés.....	171

### Marchés & brocantes ..... 172

## ■ ESCAPADES ■

Autour de Liège .....	174
Aywaille .....	192
Cantons de l'Est.....	219
Huy .....	237
Pays de Herve .....	266
Spa.....	303
Verviers .....	324
Index .....	333



# DÉCOUVERTE



*Balades à dos d'âne.*

© DUBROUILLE

# CARTE D'IDENTITÉ

## Langues

À Liège, on parle principalement le français. Cependant, le wallon y reste un dialecte moins pratiqué mais très apprécié. Ville multiculturelle, la « cité ardente » nous permet également d'entendre les langues arabe, italienne, turque, ou encore espagnole.

## Expressions

Le langage liégeois est assez populaire et toujours apprécié par ses habitants. Un bon exemple que tout bon Liégeois s'est déjà entendu dire et répéter n'est autre que : « *Et qwè chal ? Carnaval ?* » – qui signifie « Alors, qu'est-ce qu'il se passe ici ? ».

Il existe bien entendu des centaines – sinon des milliers – d'expressions wallonnes que vous pourrez entendre en flânant dans les rues de Liège. En voici un petit échantillon, juste pour le plaisir !

▶ **Rastrin' hein valet !**, signifie « Tu exagères là mon vieux, il faudrait te calmer ».

▶ **Aveu on' tchêsse di Saint-Lambert**, signifie que la personne a une bonne tête, typiquement liégeoise/ bon vivant.

▶ **Mi p'tit poyon** est un terme très amical et chaleureux à l'égard d'un être cher.

▶ **Èwaré Sint Djîle**, signifie « étonné comme saint Gilles » ; un peu bête, étourdi. L'origine de cette expression viendrait de la statue de saint Gilles d'une église liégeoise qui avait eu les yeux mal repeints (les yeux louchaient). Mais s'il y a un mot que vous entendrez plus que les autres dans la cité ardente, c'est bien le célèbre « oufti ! » dont les Liégeois aiment user et abuser. Ce mot vient de « ouf, toi ! » (holala, toi !). Parfois accompagné d'un « di Dju, ti ! », signifiant « mon Dieu, toi ! », ce sont des mots assez passe-partout puisqu'ils servent

à souligner aussi bien l'étonnement que la colère ou l'admiration.

## Liège ou Lîdge

Liège se dit Lîdge 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 pensent que Liège provient de « Lègia » 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.

## Chique ou bonbon ?

Attention, à Liège, au lieu de demander un bonbon, vous demanderez une chique. Par contre, ailleurs dans le pays, lorsque vous demanderez une chique, on vous tendra un *chewing-gum* (successeur de la chique à tabac). Et si vous demandez un bonbon à Liège, vous recevrez un petit gâteau (que l'on appelle biscuit dans les autres régions).

## Population

Le nombre de Liégeois, ou *Lidjwês* en wallon, vivant dans la cité ardente s'élève au nombre de 197 355 (selon le dernier recensement du 1<sup>er</sup> janvier 2018 au registre national), ce qui en fait la deuxième ville de Wallonie en terme de population. Parmi les grandes villes wallonnes, elle affiche en revanche la densité de population la plus élevée avec 2 844 habitants au km<sup>2</sup>. S'il l'on sort de la ville elle-même et que l'on regarde la Province de Liège dans son ensemble, on pourra voir qu'elle regroupe 84 communes dont neuf sont germanophones. Ainsi, elle s'étend jusqu'à trois frontières (Allemagne, Pays-Bas et Grand-Duché du Luxembourg) et compte plus de 1 100 000 d'habitants.

## Le dictionnaire de wallon liégeois

Une livre à avoir *al' barake* ! Avec ses 1 000 pages (1 080 pour être précis) et plus de 20 000 mots et expressions traduits du français au wallon liégeois, cet ouvrage est une référence sur notre parler régional. Il y a certes plus de 18 000 termes traduits, mais également des traductions d'expressions, des tableaux de conjugaison et une grammaire complète. Ce dictionnaire original écrit par le regretté Simon Stasse a été créé à l'initiative de la société littéraire liégeoise La Wallonne. Un ouvrage de référence pour tout Liégeois qui désire renouer avec ses racines ! A feuilleter sans modération... Il est paru aux Editions Noir Dessin depuis 2015 déjà !

## 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 où ils convergeaient vers un ruisseau plus important. Il semble qu'au début, le fameux ruisseau s'appelait « 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, à l'endroit de l'actuelle place Saint-Lambert.

Mais depuis la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, ce que tout le monde appelle « Légia » est l'eau d'une galerie souterraine. Cette galerie s'appelle 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. Aujourd'hui, une partie de ce ruisseau enfoui refait surface à Ans sous la forme d'une fontaine.

### Superficie

Liège couvre 69,39 km<sup>2</sup> et se compose des communes d'Angleur, Bressoux, Chênee, Glain, Grivegnée, Jupille, Liège, Rocourt et Wandre. Par la suite, se sont ajoutées Sclessin, Ougrée, Saint-Nicolas, Vottem ainsi que quelques rues d'Ans lors de la fusion des communes de 1977. La Province de Liège, quant à elle, couvre une superficie de 38 620 km<sup>2</sup>. Huy, Liège, Verviers et Waremme en sont les quatre arrondissements administratifs.

### Mobilité

► **En voiture** : Comme toutes les grandes villes, Liège essaye, depuis longtemps, de trouver des solutions pour fluidifier sa circulation automobile. Les ronds-points tout comme les feux de signalisation y sont fréquents. Cependant, bien que plusieurs parkings soient disponibles aux quatre coins de la cité, il vous sera difficile de trouver un endroit où vous pourrez vous stationner sans devoir porter la main à votre portefeuille...

► **En taxi** : Ils sont en nombre et fréquemment disponibles aux lieux clés de la cité, tels que

boulevard d'Avroy – à deux pas du célèbre quartier du Carré – ou encore à la Gare Léopold, qui est une petite place située juste à côté de la Place Saint-Lambert.

► **En vélo** : Bien que peu d'infrastructures soient réellement disponibles au sein de la ville, il est toutefois possible, pour les amateurs, de louer une bicyclette pour se déplacer à Liège. Notez malgré tout que, même si les aménagements sont en faible nombre, il existe tout de même de belles balades à découvrir.

► **À pied** : Le centre étant piétonnier, le meilleur moyen de locomotion – et surtout le plus pratique – reste la marche. Enfilez donc vos plus belles chaussures et venez flâner dans les belles rues de la cité !

► **En bus** : Le réseau est très développé et s'étend hors de la métropole. C'est pourquoi, si vous êtes novice, il pourrait être préférable de privilégier les lignes 1 et 4, qui sont des boucles urbaines. Ainsi, vous pourrez facilement vous rendre aux endroits majeurs, tels que la gare des Guillemins ou les places Saint-Lambert et Cathédrale.

## www.liegetourisme.be

Toute l'offre touristique liégeoise regrouper en seul endroit ? C'est possible et hyper-pratique ! En effet, pour découvrir notre belle région en toute facilité, la Fédération du tourisme de la Province de Liège a mis en place une plate-forme en ligne totalement sécurisée. Véritable « place du marché », le site vous propose un panel d'hôtels, de chambres d'hôte, de gîtes avec une visibilité de la disponibilité en temps réel. Mais ce n'est pas tout : pour vous divertir, vous avez également la possibilité de choisir parmi les quelques centaines d'offres et d'ajouter dans votre panier des billets d'entrée pour un musée, un spectacle, une exposition, et j'en passe ! En effet, les possibilités sont vraiment nombreuses et variées.

Vous l'aurez compris, en quelques clics, vous créez votre séjour, votre escapade ou votre excursion selon vos goûts, vos envies, mais surtout en fonction de votre budget. Le paiement, entièrement sécurisé, s'effectue en une seule opération et les confirmations et vouchers vous sont automatiquement envoyés par email. Simple, rapide et fiable ! Surfez vite sur [www.liegetourisme.be](http://www.liegetourisme.be)

► **En train** : La ville dispose de trois gares métropolitaines : Saint-Lambert, Carré et Guillemins, la principale. Toutefois, la voie ferroviaire vous sera bien plus utile pour accéder à Liège que pour vous y déplacer directement. Une bonne nouvelle à prévoir pour les années à venir : la venue du tram. En effet, le chantier a débuté en mai 2019 mais ne se terminera qu'en 2022. Une nouvelle perspective pour la mobilité, donc.

#### ■ PRO VELO

Place des Guillemins 2 ☎ +32 4 222 99 54  
[www.provelo.org/fr/liege](http://www.provelo.org/fr/liege)  
[liege@provelo.org](mailto:liege@provelo.org)

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au vendredi de 8h à 19h.

Que ce soit pour quelques heures ou pour une semaine, Pro Velo vous propose toutes sortes de bicyclettes en fonction de vos besoins. Des vélos de ville aux vélos électriques, en passant par les vélos pour enfants, vous pourrez découvrir la ville en famille, entre amis ou en solitaire tout en pédalant tranquillement.

#### Parking, carwash & garages

#### ■ L'ANNEAU D'OR

Rue Sur-la-Fontaine 96 ☎ +32 4 223 60 75  
 Ouvert tous les jours. 24h/24.

Parking couvert – 190 places. Il s'agit d'un des derniers parking avec un gardien en permanence

à disposition. C'est sans doute ce qui fait de ce parking un des plus sécurisants de la cité. Situé dans l'hyper-centre, rénové, bien éclairé et propre, bref, il a tout ce qu'il faut. Son nom vient des anciens bâtiments qui occupaient la place avant, une cour arrière était nommée ainsi. Un vestige de ce temps passé est incrusté dans le fronton du parking, un anneau en pierre et à côté de vieilles armoires des anciens propriétaires.

#### ■ CAR WASH ET PARKING KENNEDY

Rue des Prémontrés 2  
 ☎ +32 4 222 90 54 – [www.uhoda.com](http://www.uhoda.com)  
[info@uhoda.com](mailto:info@uhoda.com)

Parking ouvert 7j/7, 24h/24.

Quatre en un : Car wash, station-essence, épicerie et mini parking. Tout cela, au pied du pont Kennedy. Le car wash s'élève à 9 € pour un lavage standard et votre voiture ne sera pas rayée par les rouleaux. Avantage supplémentaire, il est ouvert le dimanche. L'épicerie Uhoda est très précieuse (produits frais, pain, journaux...) puisqu'elle est ouverte tous les jours et assez tard. Elle favorise en outre les produits locaux, notamment par la collaboration avec le boucher réputé Walmag. Un parking (ouvert 24h/24) complète l'offre. Situé juste à la sortie du car-wash, il dispose même d'emplacements couverts : 2,10 € l'heure, dégressif, jusqu'à 17 € par jour.



ESSENCE



PARKING



SHOP



CAR WASH



FOR PREMIUM SERVICE

JE VOIS  
UN BEAU VOYAGE  
ET UN MENU PREMIUM  
À 8,90 € !



POUR VOS DÉPLACEMENTS, PAS BESOIN  
DE CONSULTER MADAME IRMA...



## Sanef & Vous, l'appli qui voyage avec vous

Retrouvez les infos trafic,  
la radio Sanef 107.7,  
les enseignes de votre trajet,  
le prix des carburants...

A TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT SUR :



sanef.com



 sanef

## Parkings touristiques

Saviez-vous qu'il est possible de se garer gratuitement, et ce, en restant proche du centre-ville ? Par exemple, vous pouvez vous garer gratuitement jusqu'à quatre heures d'affilée au parking touristique situé place des Déportés (à deux pas du musée Curtius, de la Collégiale Saint-Barthélemy et de la Montagne de Bueren). On ne vous demande qu'une chose : n'oubliez pas d'apposer votre disque de stationnement. Autre petit tuyau futé : le dimanche, tout comme les jours fériés, les places de stationnement en zone horodateur sont gratuites. Pas mal, non ?

### ■ MYPARK LIEGE

Place Cathédrale 1  
 ☎ +32 4 232 38 38  
 www.mypark.be

parkingcathedrale@mypark.be

Ce groupe comprend quatre parkings qui sont idéalement répartis sur l'ensemble de la ville de Liège. Pratique à savoir quand on veut passer du temps en ville. Il y a le parking Cathédrale (468 places), le parking Charles Magnette (487 places), le parking Saint Lambert (500 places). Leur philosophie est de réserver aux clients un accueil axé sur la sécurité et le confort avec un équipement mis en place en ce sens : caméras de surveillance, interphonie, détection et protection incendie, sonorisation, cages d'escaliers, ascenseurs... Votre voiture ne risque rien ! Pensez tout de même à bien vérifier les différents horaires de fermeture de chaque parking, au risque de vous retrouver sans accès à votre véhicule jusqu'au petit matin.

### ■ PARKING DE LA MÉDIACITÉ

Boulevard Raymond Poincaré 7  
 ☎ +32 4 342 45 93 – www.mypark.be  
 lpe@mypark.be

*Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 23h ; le dimanche de 7h à 23h30. Fermé les dimanches d'été et les jours fériés.*

Ce parking de 2 200 places est le plus beau et le plus récent de Liège. Six entrées, huit sorties, quatre accès via des escalators, trois ascenseurs, vingt et une caisses automatiques et, cerise sur le gâteau, une signalisation des places disponibles par des diodes vertes. Ce parking est vraiment très facile d'accès, hyper-agréable et sous surveillance caméra. De plus, la plupart des boutiques du centre commercial de la Médiacité, situé juste au-dessus, offre une première heure de parking.

### ■ PARKING NEUJEAN

Boulevard de la Sauvenière 55  
 ☎ +32 471 60 82 69 – www.uhoda.com  
 contact@europarking.be

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 1h. Samedi et dimanche 24h/24.*

Deux raisons peuvent vous pousser à choisir ce parking de 350 places : d'abord, il est en plein centre-ville (proche de la place Saint-Lambert et du Carré) et en plus, il propose des formules intéressantes, comme par exemple des forfaits « Soirée » ou « Week-end ». Aussi, vous pourrez y parquer votre véhicule avec la conscience tranquille puisqu'il bénéficie de caméras et de personnel qualifié pour la surveillance. Si ça, c'est pas génial ?

## Pratique

### ■ AGENCE SANDRA

Boulevard de la Sauvenière 88  
 ☎ +32 4 223 75 86  
 www.sandraagency.be  
 sandra@sandraagency.be

Cela fait à peu près trente-cinq ans que cette agence de mannequins est spécialisée et reconnue dans le domaine de la mode et de la publicité. Que ce soit pour des shootings photo promotionnels ou des défilés de mode pour des grandes marques comme Sarah Pacini dans le showroom Porsche Penders, Sandra s'occupe de tout et veillera au grain pour une organisation parfaite. L'agence fournit également des hôtes/hôtesse d'accueil pour des expositions, des conférences ou des salons.

© B. DUBRILLE



Les 347 marches de la Montagne de Bueren.



Bel!RTL



Vos

meilleurs  
moments

[belrtl.be](http://belrtl.be)

De plus, elle forme des futurs *Top Models*, à travers des formations d'une journée. Entre défilé, chorégraphie et maquillage, les modèles (hommes, femmes ou kids) ont ainsi la possibilité de démarrer en tant que professionnels dans ce milieu plutôt prisé qu'est le mannequinat.

### ■ HÔTEL DE VILLE DE LIÈGE

Place du Marché 2

[www.liege.be](http://www.liege.be)

[directeur.general@liege.be](mailto:directeur.general@liege.be)

*Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h.*

Il s'y passe souvent quelque chose ! Une expo par exemple peu promotionnée de l'extérieur. N'hésitez donc jamais à monter les marches et à pousser la porte même si vous ne vous rendez pas à un mariage. La salle des pas perdus et le plancher craquelant valent le coup d'oeil. C'est ici que se tiennent donc les cérémonies du mariage civil – la *Violette* comme on la nomme, compte en son sein l'échevinat éponyme – et les conseils communaux. Le bureau du bourgmestre est à l'étage mais vous ne vous y rendez jamais sans montrer patte blanche à l'officier assis à la table du fond. On ne le voit pas toujours bien, mais il est là. Cela dit, il vous interpellera toujours à un moment ou un autre et vous indiquera la sortie gentiment si vraiment vous n'avez rien à faire là...

### ■ OFFICE DU TOURISME DE LA VILLE DE LIÈGE – MAISON DU TOURISME DU PAYS DE LIÈGE

Quai de la Goffe 13

☎ +32 4 221 93 16

[www.visitezliege.be](http://www.visitezliege.be)

[info@visitezliege.be](mailto:info@visitezliege.be)

*Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h.*

Les conseillers en tourisme vous accueillent en pas moins de six langues. Ils seront ravis de vous

informer concernant les curiosités touristiques de Liège et de ses environs : monuments, logements, restaurants, visites guidées... Ils ont également créé une brochure pour les personnes à mobilité réduite et organisent aussi des visites guidées adaptées aux PMR. Belle initiative ! Pour plus d'informations : [www.visitezliege.be](http://www.visitezliege.be)

### ► Visites guidées

Des visites guidées sont organisées quotidiennement (de mai à octobre) et proposent de découvrir les points fort de notre belle cité ardente en deux heures. Nombreuses visites guidées thématiques (coins insolites, l'opéra, les collégiales et les musées,...), programme complet sur le site internet (réservations indispensables) : [www.visitezliege.be/fr/thematiques](http://www.visitezliege.be/fr/thematiques) – Départ à 14h devant l'office de tourisme – uniquement en français – 5 €.

### ■ SERVICE DES OBJETS TROUVÉS DE LA VILLE DE LIÈGE

Au niveau -1 de l'îlot Shopping

Place Saint-Lambert 45-47

☎ +32 4 222 16 22

[www.objetstrouvesliege.be](http://www.objetstrouvesliege.be)

[ot@liegecentre.be](mailto:ot@liegecentre.be)

*Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 17h ; le samedi de 11h à 15h.*

Vous avez perdu votre sac, vos clés, votre portefeuille ? Ne désespérez pas tout de suite et courez vite vers le bureau des objets trouvés. En effet, c'est ici que sont rassemblés toutes les choses débusquées et dont on ignore le propriétaire. Vous aurez donc peut-être une chance de retrouver votre porte-clés fétiche ! Sachez également que les objets rapportés au bureau sont pris en photo et postés sur le site Internet, qui est très régulièrement mis à jour.



Escaliers de Liège.



# ***VISITEZ LIÈGE***

**20 musées, 17 théâtres, 448 sites classés,  
2900 bars et restaurants...**

Liège a tant à offrir, et plus encore lorsqu'on garde les yeux, les oreilles et l'esprit ouverts. Pour profiter pleinement de la ville et de son offre culturelle, patrimoniale et festive, laissez-vous guider, et surprendre, par l'office du tourisme de Liège et ses conseillers.

**Ouvert 7j/7 dans le plus ancien bâtiment de Liège, l'équipe vous attend pour vous proposer le plus surprenant des city trips.**

**VISITEZLIEGE.BE**

# HISTOIRE

*Les sites de la place Saint-Lambert et de la place du Marché étaient déjà fréquentés voici plus de six mille ans. En effet, on sait qu'un village néolithique se tenait à cet endroit et abritait des agriculteurs, des Omaliens ou Hesbignons d'autrefois. Ils bénéficiaient d'une terre riche en limon, apportée par la Légia juste avant de se jeter dans la Meuse. Par la suite, les Romains, ayant compris l'intérêt du lieu, s'y installèrent après la conquête du I<sup>er</sup> siècle avant Jésus-Christ. Une exploitation agricole y fut construite pour être démolie plus tard pendant les invasions germaniques. Certains vestiges, témoignages du passé de Liège, existent encore aujourd'hui et peuvent être contemplés à l'Archéoforum, musée archéologique situé sous l'actuelle place Saint-Lambert. Pour résumer la suite de l'histoire liégeoise, il nous faudra retenir quatre noms et quatre événements essentiels.*

## Saint Lambert

Il était l'évêque de Tongres qui, à l'époque, était une cité franque. Installé à Maastricht, l'évêque fut envoyé en mission dans le village de Liège, où il possédait un petit édifice religieux pour prier, bordé d'un domaine pour lequel les Mérovingiens lui avaient garanti protection et immunité. Mais Lambert avait une forte personnalité, ce qui dérangeait terriblement les puissants. À tel point qu'elle fut la cause de son assassinat en 705, à l'endroit même de la place qui porte aujourd'hui son nom. La fin dramatique de l'évêque marqua le début de la croissance de Liège, qui devint rapidement un lieu de pèlerinage.

## Saint Hubert

Disciple et successeur de Lambert, il contribua largement à la fondation de la ville. En effet, au début du VIII<sup>e</sup> siècle, il organisa le déplacement vers Liège des reliques de Lambert qui avait été enterrées à Maastricht. Il fit construire un édifice sur le lieu même de l'assassinat de son mentor qui, par la suite, se vit attribuer le rang de cathédrale. Les croyants arrivèrent alors en masse afin de se recueillir devant les reliques de saint Lambert qui furent l'objet d'une grande vénération. Le culte voué au martyr pris alors telle ampleur que Liège vit un essor socio-économique des plus importants, au point que le siège épiscopal décida de s'y installer.

## Notger

Il fut élu au siège épiscopal de Liège en 972. Ami avec Otton II, empereur germanique d'Occident, il obtint en 980 l'immunité générale qui lui donna tous les droits et devint ainsi le premier prince-évêque de la ville. De ce fait, la principauté de Liège prit naissance ; elle existera jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle. À la tête de Liège, Notger entame alors d'importants travaux urbanistiques, incluant notamment la construction d'une muraille entourant le centre de la ville ainsi que 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-Barthélemy sera construit grâce à Baldéric II, en 1015, soit sept ans après le décès du prince-évêque Notger.

## Le mal Saint-Martin

Près de trois cents ans après Notger, l'église était devenue déterminante et incontournable dans le fonctionnement politique de la ville. À la veille du XIV<sup>e</sup> siècle, trois puissances se partageaient le pouvoir : le prince-évêque, qui était 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 des postes clés.

► **En 1303**, le clergé et les fortunés chanoines s'unirent aux citoyens afin de faire face aux notables qui voulaient imposer une taxe de la « fermeté ». Cet impôt aurait eu pour objectif d'améliorer et de reconstruire la ville. Mais c'était sans compter avec les petits métiers qui se regroupaient peu à peu afin de devenir une force qui aurait son mot à dire dans la vie de la cité. Le peuple, fort de son alliance avec les chanoines, prit comme prétexte cette taxe pour intégrer le Conseil des jurés qui gérait la ville. Mais les patriciens n'apprécièrent que très peu cette perte de pouvoir, et pour cause : elle bénéficiait directement à cette population qu'ils détestaient.

► **En 1312**, le prince-évêque Thibaut de Bar décède et, vu la période trouble, la juridiction princière désire nommer un « mambourg », un régent. Cette situation engendra une dispute entre les chanoines et les notables. Le chapitre de la cathédrale, quant à lui, profita de cette discorde pour nommer son prévôt, Arnould de Blankenheim. Cela rendit les nobles furieux.

En effet, ils n'approuvaient aucunement le choix du mambourg et s'insurgèrent, aussi et surtout contre la présence de « manants » dans les assemblées décisionnelles. Ils cherchèrent donc à reprendre le pouvoir. Pour ce faire, ils avaient deux alliés de force : le comte de Looz, de la région de Hasselt, et la noblesse des campagnes.

► C'est ainsi que lors de la **nuît du 3 août 1312**, les patriciens décidèrent de mettre le feu à la halle aux viandes, où se trouvaient les boutiques des bouchers. Ces derniers, alertés par le bruit et les lueurs d'incendie, tentèrent de se défendre mais se firent massacrer. D'autres gens des métiers vinrent sur place mais connurent le même triste sort. Le nouveau prévôt et certains de ses chanoines issus de familles nobles prévinrent et menèrent les artisans qui se précipitèrent de plus en plus nombreux dans la bagarre. Ils affrontèrent les jeunes nobles qui finirent par se retirer en haute Sauvenière. Au cours de la rude bataille, le prévôt, Arnould de Blankenheim, fut tué.

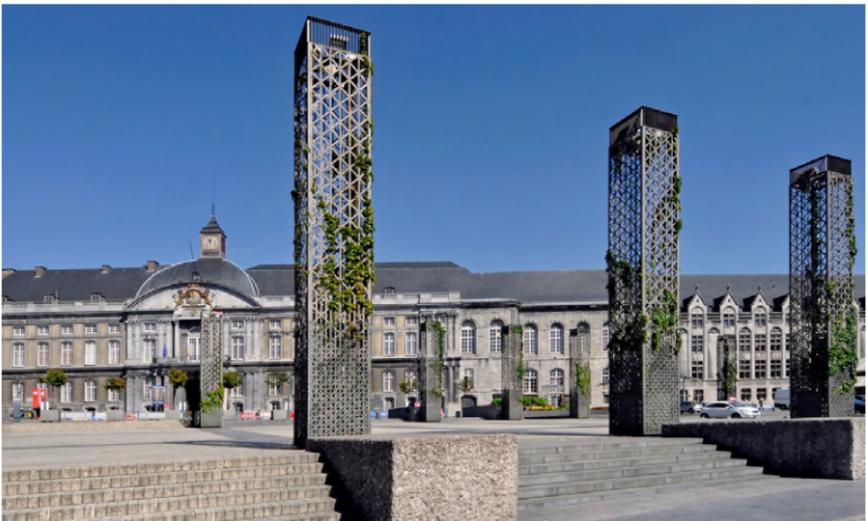
► Les nobles, bien entraînés, firent de la résistance mais finirent par se replier vers le mont Saint-Martin, où ils furent pris au piège. Du côté du peuple, des maraîchers de Vottem et des houilleurs de Sainte-Marguerite arrivèrent en renfort et obligèrent les grands à rentrer dans la basilique Saint-Martin. Le peuple, révolté, décida de mettre feu à l'édifice. Pendant ce temps, le comte de Looz, venu aider les nobles avec sa troupe, fut bloqué à l'entrée de la ville, dont la porte resta close sous la haute surveillance de la population. Dans son ardeur bouillonnante, le peuple menaça et chassa

le comte du territoire. C'est ainsi que le feu envahit Saint-Martin, piégeant les nobles dans une chaleur ardente. Certains se jetèrent dans le vide pour tenter d'échapper aux flammes et d'autres brûlèrent vifs. Si rescapés il y eut, ils se firent tuer par le peuple. Cette nuit épouvantable portera le nom de **mal Saint-Martin**.

► Suite à ces événements, les quelques nobles de Liège restants, de par leur faible nombre, ne furent plus en position de force. Ils n'eurent donc comme autre choix que de négocier la paix. Ce moment marque l'entrée des métiers dans l'organisation politique de la cité. On parle aujourd'hui de la paix d'Angleur de 1313 et celle de Fexhe de 1316. Les riches chanoines et les petites gens avaient voulu éviter une taxe jugée injuste. Les petits ont fait valoir leurs droits. Après cette paix, une certaine démocratie a commencé à s'installer.

## La destruction de 1468

Cette date est une catastrophe pour la magnifique ville de Liège qui fut sauvagement détruite par l'armée du duc de Bourgogne, Charles le Téméraire. En effet, il rêve de puissance européenne et ne supporte pas l'indépendance liégeoise. Il fait donc saccager et brûler totalement la ville, épargnant seulement les églises de ce désastre. L'armée se débarrasse de plusieurs milliers de Liégeois en les jetant dans le fleuve et le Perron, symbole de l'indépendance liégeoise depuis des siècles, est emporté à Bruges en guise d'humiliation. Ce n'est qu'une dizaine d'années plus tard que le monument retrouvera son emplacement d'origine, sur la place du Marché.



La place Saint-Lambert.

## Évrard de La Marck

Né en 1472 d'une famille aisée, il fut prince-évêque de Liège de 1505 à 1538 et fut celui qui reconstruisit la ville dévastée par Charles le Téméraire. C'est également lui qui fut à l'origine de la restauration du palais épiscopal, dans un style mi-gothique, mi-Renaissance, situé au-dessus de l'actuelle place Saint-Lambert et connu sous le nom de palais des Princes-Évêques. Évrard de La Marck joua un rôle essentiel dans la politique liégeoise mais aussi européenne. Aujourd'hui encore, on peut découvrir le reliquaire en or dans lequel il repose et qui enchante les visiteurs du trésor de la cathédrale Saint-Paul.

## L'Exposition universelle de 1905

Cet événement majeur met en exergue l'importance de Liège dans la révolution industrielle. C'est en effet à cette époque que le réseau hydrographique est 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, Féтинne ou Fragnée. À l'occasion de cette importante manifestation, des constructions exceptionnelles, tel que le magnifique pont de Fragnée, ont vu le jour. 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 I<sup>er</sup> alors qu'il inaugure l'Exposition universelle le 26 avril 1905. Depuis lors, Liège a gardé ce

surnom et est qualifiée, encore aujourd'hui, de « cité ardente ».

## Centième anniversaire de la Première Guerre mondiale : « 14-18 »

Le 4 août 1914, la province de Liège a connu les premiers combats de la Grande Guerre avec la perte du premier 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. Cent ans plus tard, le 4 août 2014, une cérémonie officielle s'est déroulée au Mémorial interallié de Coïnte. 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 cinquante chefs d'État ont été invités. Un spectacle son et lumière a également enflammé le palais des Princes-Évêques tandis qu'une évocation de la remise de la croix de la Légion d'honneur à la ville de Liège a été organisée à l'hôtel de ville. La grande exposition « 14-18 » qui se déroulait au musée de la Vie wallonne et à la gare des Guillemins fut la plus grande exposition jamais réalisée sur la Première Guerre mondiale. Elle a accueilli plus de 255 000 visiteurs. L'occasion a permis de rendre hommage à la forte résistance des douze forts de la région. Le 15 août, une cérémonie poignante a eu lieu au fort de Loncin, qui explosa à 17h20 précises, en 1914. Le programme des commémorations fut varié et le souvenir tenace !

# NOUVEAUTÉS DE L'ANNÉE

*Vignoble Vin de Liège.*

© B DUBRULLE



### ■ UN AUTRE MONDE

Chaussée de Napoléon 2  
Huy

☎ +32 85 30 04 20

www.unautremondehuy.be

info@unautremondehuy.be

*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 21 €. Terrasse.*

Après vingt d'expérience dans la restauration et épaulé par son associé Bruno Calianno, Fabrice Doudelet se lance dans sa propre aventure en ouvrant Un Autre Monde. Ainsi, il propose dans son établissement à l'ambiance romantique une cuisine méditerranéenne gastronomique, alliant les saveurs françaises aux italiennes. On retrouve dans ses assiettes une véritable explosion de goût, dont les composants ne sont autres que des produits frais et un savoir-faire non dissimulé. Une adresse à découvrir sans tarder !

### ■ BAGEL CORNER

Rue Saint-Paul 33

☎ +32 4 338 23 59

www.bagelcorner.fr

liege.saintpaul@bagelcorner.be

*Ouvert du lundi au jeudi de 11h à 17h30 ; le vendredi et le samedi jusqu'à 20h30. Menus de 7,90 € à 9,40 €. Carte : 7 € environ.*

L'établissement propose plusieurs sortes de bagels, des classiques mais aussi des plus étonnants comme le *Bollywood*, dont vous pourrez nous dire des nouvelles de son poulet tikka et de sa sauce curry.

En plus, on est servi rapidement, ce qui est plutôt utile quand on est en pause de midi par exemple, et le personnel est super sympa. Croustillants et bien garnis, les bagels sont aussi frais et goûteux.

En résumé, adresse à retenir quand on est pressé mais qu'on veut tout de même bien manger.

### ■ BLOOM

Rue des Clarisses 16 ☎ +32 4 70 85 31 69

bloomsprl@hotmail.com

*Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 16h30.*

*Carte : 12 € environ.*

Loin de vouloir surfer sur la tendance actuelle, ce petit resto cosy propose à ses clients une cuisine sans gluten et sans produits laitiers. En effet, l'idée vient d'une des patronnes, souffrant de ces intolérances et qui s'est rendue compte qu'il n'était pas aisé de trouver une bonne adresse à Liège tout respectant ses contraintes alimentaires. C'est de là que Bloom est né. Ainsi, les deux tenancières propose des petits plats sains et goûteux, réalisés à base de produits de saison, tout en privilégiant les circuits courts lorsque cela est possible. De ce fait, la carte varie toutes les deux semaines tout en offrant une cuisine savoureuse mais sans gluten ni lactose.

### ■ BRASSERIE LE LULAY

Rue Lulay des Fèbvres 4

☎ +32 4 339 85 57

https://brasserie-lulay.be

info@lulay.be

*Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 23h.*

*Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.*

Un petit bar sympa qui propose une cuisine plus que valable en plein cœur de Liège... Eugénia a vraiment le sens de l'accueil et son bar est bien plus qu'un endroit où on peut s'enfiler une bonne bière en plein shopping. Au tableau, une carte de restauration qui évolue de semaine en semaine et qui offrira un repas fait maison pour un prix mini.

## Pourquoi a-t-on construit la Montagne de Bueren ?

Cet escalier colossal de 374 marches, avec son dénivelé de près de 30 % a été créé pour une raison bien particulière... Ils devaient en effet permettre aux militaires venant de la Citadelle de rejoindre le centre-ville le plus rapidement possible en cas d'invasion ou de soulèvement populaire.

La deuxième raison de cette construction fût, très certainement, d'empêcher les militaires de passer par la rue en Pierreuse. En effet, cette rue était connue pour abriter bon nombre d'établissements un peu chauds et d'estaminets, où les militaires adoraient passer du temps. La construction de ces escaliers s'est terminée en 1880.

Son nom rend hommage à Vincent de Bueren, l'un des plus farouches défenseurs de Liège qui, à la tête de six cents Franchimontois, tenta en 1468 de renverser Charles le Téméraire qui assiégeait la cité.

### ■ CAFÉ MONTJOIE

Rue Hors Chateau 20

☎ +32 4 262 56 37

cafemontjoie@gmail.com

*Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 18h.*

*Formule petit déjeuner de 6 à 10 € et petite restauration.*

Dans une atmosphère cosy et vintage, on se retrouve vite à vouloir s'installer à une table et à se détendre autour d'un bon café. Un bon plan est de venir ici pour petit-déjeuner. Avec des formules intéressantes, vous pourrez effectivement profiter de produits simples, bons et gourmands, accompagnés d'un jus de fruits pressé ou d'une des nombreuses variations de cafés. À midi, l'établissement propose des sandwiches et de la petite restauration. Si vous en voulez encore, sachez que vous pouvez revenir pour votre quatre-heures afin d'y déguster l'une des petites douceurs sucrées.

### ■ LE CHEVAL BLANC

Rue de Gorhez 5

Aubel ☎ +32 476 86 31 61

www.lechevalblanc-aubel.com

kristel1203@hotmail.fr

*Pour 2 personnes. À partir de 80 € la nuit.*

Ce petit appartement totalement rénové situé au cœur d'Aubel vous propose un séjour tout confort pour deux personnes. Se trouvant à seulement trois kilomètres de l'abbaye de Val Dieu, il est également proche d'autres lieux touristiques de la région comme le cimetière américain d'Henri-Chapelle ou encore le Fort de Barchon. À l'intérieur, une jolie chambre au lit king size vous attendra pour vous reposer de votre journée bien chargée.

### ■ CINQUE TERRE RISTORANTE

Rue de l'Yser 327

Ans

☎ +32 4 384 78 88

www.ristorantecinquetterre.be

contact@ristorantecinquetterre.be

*Ouvert du dimanche au mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menu unique à 45 € (menu 4 services). Carte : 40 € environ. Formule du midi : 22 €.*

Ici, pas de pizzas ou de simples spaghettis-bolo. Non non, dans ce petit coin d'Italie, on vous propose une cuisine soignée et raffinée tout en respectant la tradition italienne. Ainsi, dans une déco simple et chic aux couleurs chaudes, le chef vous fera voyager avec des saveurs travaillées tout en vous faisant découvrir sous un nouvel angle la générosité des quatre coins de la Botte. De plus, pour les amateurs, une sélection de crus directement importés de petits producteurs italiens vous est proposée pour accompagner votre repas. Alors, êtes-vous prêt à faire un saut en Méditerranée ?

### ■ LA CONCIERGERIE DU CENTRE-VILLE

Place Saint-Lambert 27

Au sous-sol des Galeries Saint-Lambert

☎ +32 493 13 13 34

conciergerie@galeriest-lambert.be

*Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Gratuit.*

Ce nouveau service est extrêmement pratique, notamment lors des virées shopping. En effet, accessible à tous les clients du centre-ville, la Conciergerie offre la possibilité à ces derniers de se décharger de leurs lourds paquets pour pouvoir continuer leurs achats en toute liberté de mouvement. Mais l'espace propose aussi d'autres services, comme par exemple le prêt de poussettes (ça va en soulager, des parents), des cabines d'essayage ou encore un espace repos avec des canapés et où on peut mettre recharger son smartphone ou son ordinateur portable. En plus, le service est sécurisé et totalement gratuit, il n'y a donc plus à hésiter !

### ■ ÉLANDÉLINE

Rue Reine Astrid 62

Welkenraedt ☎ +32 474 11 69 51

www.elandeline.be

info@elandeline.be

*Ouvert du mercredi au vendredi de 10h30 à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 15h30.*

Eline Levaux est une cheffe de cuisine-traiteur qui, jusqu'à présent, se déplaçait au gré des événements pour proposer ses bons petits plats. Mais depuis avril 2019, elle a ouvert son nouvel établissement et y propose un service traiteur et des produits d'épicerie fine. Ainsi, chez Élandéline, on vous proposera des plats préparés gourmands et faits maison avec des produits frais et de saison. Côté épicerie, vous pourrez trouver toute une gamme de produits secs, des vins ainsi que des bières locales.

### ■ ENTRE LA POIRE ET LE FROMAGE

Hesselles 534

Charneux

☎ +32 495 87 21 73

epiceriecharneux@gmail.com

*Ouvert du mardi au vendredi de 13h30 à 18h45 ; le samedi de 7h à 13h30.*

Cette petite épicerie est le rêve d'enfants de la souriante Stéphanie. On est donc à Charneux, entre Aubel et Herve, d'où le nom Entre la poire et le fromage. Stéphanie propose uniquement des produits venant des circuits courts et principalement du bio, mais pas que. Un large choix de fruits et légumes, de produits laitiers, de boulangerie et de viandes et charcuteries venant de producteurs à moins de 30 km autour de chez elle. Des bières spéciales de la région, des produits secs comme des épices, des pâtes, des friandises. Chaque produit est soigneusement sélectionné. Une petite adresse avec tout ce qu'il vous faut. On adore.

### ■ FLAVOR TEA BOX

Rue Saint-Gilles 81

☎ +32 490 43 43 85

*Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 18h ; le samedi à partir de 12h.*

Que ce soit sur place ou à emporter, on peut trouver ici toutes sortes de cafés et latte, mais aussi des thés au lait ou encore de rafraîchissants jus de fruits. Mais ce qui fait la particularité de la maison, ce sont ses Bubble Waffles. Bubù quoi ? Dit comme ça, cela semble un peu bizarre, mais on peut dire que cela ressemble à du gros papier à bulle, mais fait d'une pâte à gaufre légère et aérée. Et surtout, le gros avantage, c'est qu'on peut les garnir de mille et une façons. Avec de la glace, des fraises, de la crème fraîche, des marshmallows, du chocolat, des bananes, de la mangue, du kiwi... Bon, on ne va pas tout vous citer tant les possibilités sont variées, mais croyez-nous, c'est gourmand à souhait !

### ■ L'HAIR BELLO BY ANTO

Rue de Jemeppe 31

Loncin ☎ +32 4 358 68 53

*Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 8h30 à 18h30 ; le jeudi jusqu'à 19h ; le samedi jusqu'à 18h.*

Situé du côté de Loncin, ce petit salon de coiffure pour hommes ne désemplit pas. Ainsi, que ce soit pour une coupe, un brushing ou une colo, Anto accueille ces messieurs sans rendez-vous. Mais ce n'est pas tout, le salon propose aussi un service de barbier. De la taille au soin final, votre barbe n'aura jamais été aussi bien entretenue. Plus d'excuse pour vous faire beau messieurs, d'autant plus que les prix pratiqués sont tout à fait accessibles.

### ■ HOLLYWOOD BOULV'ART THEATER

Rue Souverain Pont 26

☎ +32 483 24 49 10

[www.hollywoodboulvart.com](http://www.hollywoodboulvart.com)

*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 15 € environ.*

Ce restaurant porte bien son nom puisque, dès qu'on passe la porte, on est tout de suite immergé dans l'univers hollywoodien du cinéma. La décoration fait typiquement penser aux « dîners » américains des années 1950 que l'on peut voir dans les films. Seule différence : les murs sont couverts de cadres rappelant les grands classiques du cinéma. Au niveau de la cuisine, on ne saurait vous recommander que la spécialité de la maison : le burger ! Disponible en version classique ou vegan, ils seront toujours copieux et juste à la bonne cuisson, le tout pour un prix plus qu'abordable. En outre, l'établissement organise aussi certains soirs des dîners-spectacles : une bonne formule pour une soirée sympa !

### ■ INDIAN ROYAL

Chaussée de Tongres 35

Rocourt

☎ +32 4 253 31 35

[www.restaurantindianroyal.be](http://www.restaurantindianroyal.be)

[indian.royal@hotmail.com](mailto:indian.royal@hotmail.com)

*Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 32,50 € à 45,50 €. Carte : 25 € environ.*

Avec un large choix de mets typiquement indiens, ce restaurant emmènera vos papilles sur les bords du Gange. Des plus doux au plus épicés, les plats sont riches en goût, plutôt du genre copieux, et préparés avec des ingrédients frais par des cuisiniers indiens. Côté déco, elle est plutôt kitsch et laisse entrevoir l'ancienne enseigne, qui servait de la cuisine chinoise. Nous dirons donc que le voyage est plus gustatif que décoratif. Mention particulière tout de même au personnel qui est très sympathique et qui vous soigne aux petits oignons.

### ■ CHEZ ITACHI

Rue du Pont 7

☎ +32 499 21 22 22

*Ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 19 € à 26 €. Carte : 30 € environ. Menu lunch de 13 € à 18 €.*

La particularité de cet établissement, c'est qu'il propose un subtil mélange de cuisine chinoise et italienne. Bien que cela paraisse surprenant aux premiers abords, l'association de ces deux cultures dans l'assiette est tout à fait réussie. Ce qui ne gâche rien, c'est aussi que les plats sont savamment assemblés, autant du point de vue gustatif que du point de vue visuel. En effet, artiste de formation, la patronne met toute sa créativité et son savoir-faire dans chacune de ses assiettes. Finalement, avec des produits vraiment savoureux et d'une grande qualité, le moins qu'on puisse dire c'est qu'on en a pour son argent.

### ■ JANGALA

En Neuvise 28 ☎ +3243516444

[www.jangala-shop.com](http://www.jangala-shop.com)

[info@jangala-shop.com](mailto:info@jangala-shop.com)

*Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 18h ; le dimanche de 11h à 15h. Ouvert le dimanche.*

Jangala (jungle en sanscrit) est né de l'imagination de trois copains qui ont fait l'agronomie à Gembloux et le stylisme. Ils se sont associés pour créer une pépinière urbaine avec des curiosités végétales. Ils ont voulu remettre en place le besoin de certaines habitants des villes à côtoyer des plantes qui manquent dans les espaces urbanisés. De plus, une certaine volonté à élargir l'offre des espèces végétales qui sont habituellement proposées dans les fleuristes traditionnels. On y trouve des plantes originales (cactus, succulentes, tropicales...) et tout ce qui



peut les accompagner (cache-pots, arrosoirs, vaporisateurs, luminaires, terrarium...) mais en portant une attention particulière au design et aux productions artisanales et régionales. Petit plus non négligeable, des conseils particuliers à chaque plante, à chaque situation, sont fournis avec soin par ces connaisseurs du monde végétal. Des ateliers de création de terrarium, de kokedama ou de macramé sont proposés deux fois par mois (voir le site Internet pour les horaires).

#### ■ K'NEL

Place Émile Dupont 4/15

☎ +32 491 14 69 79

*Ouvert le lundi, le vendredi et le samedi de 9h à 18h ; le jeudi de 11h à 19h ; le dimanche de 10h à 17h. Coupe (à partir de) : femme 38 €, homme 15 €. -15 % pour les étudiants.*

Kanel Roelandt n'était pas plus grande que les sièges du salon de coiffure de sa grand-mère qu'elle enlevait déjà les bigoudis de la tête des clientes. Comme quoi, la passion l'a enivrée dès son plus jeune âge. Aujourd'hui, à seulement 23 ans mais déjà forte de pas loin de dix ans d'expérience, elle propose de vous chouchouter les cheveux dans son salon de coiffure en n'utilisant que des produits de qualité, mais surtout végétaux ! L'avantage de cette méthode, c'est qu'en plus d'être écologique, elle est également très efficace. Alors, qui a dit qu'on ne pouvait pas prendre soin de soi tout en respectant l'environnement ?

#### ■ CHEZ MARIE-JEANNE

Rue de la Cathédrale 37

☎ +32 4 287 78 22

[www.chezmariejeanne.com](http://www.chezmariejeanne.com)

[conceptstore@chezmariejeanne.com](mailto:conceptstore@chezmariejeanne.com)

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h.*

*Marie-Jeanne, un nom savamment trouvé pour ce concept store qui ne propose que de produits à base de chanvre. On retrouve ici toutes sortes d'objets, comme des vêtements, des cosmétiques, de la décoration mais aussi des produits de bouche. Le tout, bien sûr, réalisé à partir de chanvre. Eh oui, on a un peu tendance à oublier que de cette plante ancestrale peut émaner une matière de haute qualité, aux multiples facettes et bienfaits. En outre, un petit coin dégustation vous permet de tester les produits culinaires disponibles en rayon, dont la bière maison, la Marie-Jeanne, savamment cuisinés par le patron. Alors, on laisse les préjugés chez soi et on n'hésite pas à découvrir le concept !*

#### ■ MERLIX – THE CATS CAFÉ

Rue des Clarisses 50

[www.merlix.cafe](http://www.merlix.cafe)

[contact@merlix.cafe](mailto:contact@merlix.cafe)

*Ouvert du mardi au samedi de 11h à 18h ; le dimanche de 10h à 14h. Carte : 8 € environ. Brunch du dimanche : 19 €.*

Dans ce tea-room un peu tranquille, le concept est simple : vous sirotez tranquillement votre café ou dégustez une petite douceur, tout en ayant pour compagnie quelques gentils et adorables matous. Avec des produits de qualité, l'enseigne vous propose plusieurs types de gourmandises. Niveau boissons, les cafés, lattes et autres chocolats chauds sont proposés classiques ou frappés, avec ou sans marshmallows. Dans l'assiette, on a le choix entre de délicieux sandwiches ou des Buddha bowls (mélange de légumes, céréales et oléagineux). L'addition, quant à elle, peut se révéler un peu plus élevée que dans une sandwicherie classique, puisqu'elle prend en compte toutes les charges liées à l'entretien des chats.

### ■ OCEANSIDE

Place Saint-Etienne 2

☎ +32 4 221 01 11

oceanside@proximus.be

*Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert 7j/7 en saison. Carte : 30 € environ. (menu lunch avec prix variant selon les arrivages : entre 18 et 25€). Terrasse.*

Dans un cadre magnifique et élégant, ce restaurant vous propose de déguster de succulents plats terre-mer. Bien que principalement axé sur les poissons et crustacés, l'établissement propose néanmoins une belle sélection de viandes. Cuisinés maison, les produits sont toujours d'une fraîcheur absolue afin de vous garantir la meilleure qualité qui soit. Sachez que l'établissement fait également office d'écailler. Ainsi, ne soyez pas surpris si, juste à l'entrée, vous apercevez un étal de produits marins vous présentant les arrivées du jour, vous y sélectionnerez certainement votre repas.

### ■ OH ! MY MUG

Avenue des Martyrs 205

Fléron

☎ +32 4 380 90 01

www.ohmymug.be

murielle.thiry@hotmail.be

*Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 16h ; le mercredi de 9h à 18h ; le samedi de 10h à 16h.*

Dans cette boutique aux murs recouverts de tasses, théières et contenants en tout genre, vous pourrez trouver une grande sélection de thés et cafés. Avec une centaine de suggestions pour le thé et une petite quinzaine de cafés issus de torréfacteurs bio ou du commerce équitable, vous trouverez sans doute le breuvage qui séduira vos papilles dans le coin boutique en vrac. Par ailleurs, si vous avez le temps, n'hésitez pas à vous installer à l'une des tables afin de déguster l'une ou l'autre boissons. Surtout, que, en cas de petit creux, une petite restauration sucrée ou salée vous sera également proposée. Et pas n'importe laquelle puisque chaque semaine, les pains et pâtisseries ou autres douceurs en suggestions ont été spécialement sélectionnés chez le réputé partenaire boulanger-pâtisseries de l'enseigne : Le Pain Qui Craque. Une adresse sympa à qui l'on souhaite beaucoup de succès.

### ■ Ô MACRA

Rue Macra 269

Aubel

☎ +32 485 50 73 06

juliephilippe@hotmail.be

*2 chambres. Chambre double à partir de 130 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Wi-fi.*

Avec Ô Macra, Julie et sa famille vous proposent deux chambres équipées, à la décoration élégamment moderne et offrant une jolie vue sur le jardin. Très accueillants et attentionnés, ils vous seront aux petits soins pour vous. Venez donc passer un week-end inoubliable au pays de Herve dans ce lieu confortable, prêtant à la fois à la détente et à la découverte.

### ■ LA PAPAYE

Rue Souverain Pont 22

☎ +32 4 265 13 45

www.lapapaye.be

info@lapapaye.be

*Ouvert du mardi au samedi de 11h à 22h ; le dimanche jusqu'à 16h. Carte : 30 € environ.*

Cette *osteria* de la rue Souverain-Pont propose une cuisine italienne simple et typique. Avec une carte courte composée de trois entrées et trois pâtes, on met ici l'accent sur la qualité. Pino, le cuisinier, travaille des produits frais, bio et directement importés d'Italie. D'ailleurs, n'hésitez pas à tester les pâtes *al ragù de bologna* (comprenez, à la bolognaise), dont la sauce est réalisée selon la véritable recette « déposée par l'Académie de la cuisine italienne à la Chambre de commerce de Bologne », s'il vous plaît ! Par ailleurs, l'établissement fait également bar à cocktails et sert divers rhums et gins prestigieux. Alors pourquoi ne pas venir découvrir cette nouvelle adresse autour d'un bon verre et, pourquoi pas, faire le voyage jusqu'en Méditerranée en commandant un bon petit plat ?

### ■ PÉPITES

Rue Saint-Adalbert 9

☎ +32 4 88 62 34 14

www.pepitescreations.be

info@pepitescreations.be

*Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h.*

*Pépites*, c'est l'histoire de quatre créatrices de bijoux qui se sont associées pour ouvrir leur boutique et où chacune propose sa propre marque. Chacune des femmes propose donc son propre style émanant de son univers personnel. Elles ont cependant un point commun, et pas des moindres : chaque bijou est fait à main et est donc unique. Et ce n'est pas tout, les créatrices ont également tenu à inviter régulièrement d'autres artistes dans leur antre, c'est pourquoi un coin leur est réservé, avec un nouvel invité chaque mois. En voilà une adresse qui fera briller les Liégeoises.

### ■ LA PETITE ÉPICERIE – LE RESTAURANT

Rue Bonne Fortune 9

☎ +32 4 222 05 88

www.lapetiteepicerie.be

info@lapetiteepicerie.be

*Ouvert le mardi et le mercredi de 10h à 18h30 ; du jeudi au samedi jusqu'à 22h30. Carte : 30 € environ.*



LA PETITE  
EPICERIE  
*Le restaurant*



LA PETITE  
EPICERIE  
*Le restaurant*

Rue Bonne Fortune 9, 4000 Liège  
04 222 05 88  
info@lapetiteepicerie.be  
www.lapetiteepicerie.be



Quel endroit exceptionnel que cette Petite Épicerie ! Tout nouvellement créée dans une vieille demeure classée, la Petite Épicerie en jette plein les yeux ! On y mange à toute heure en journée, en profitant d'un intérieur au style classique, chaises Thonet incluses. A moins que, la météo aidant, vous ne préfériez profiter de la sublime cour intérieure, tout de blanc et de verdure vêtue, permettant de s'éloigner de l'agitation urbaine. Une vraie aubaine ! La carte affiche des plats bien dans l'air du temps : croquettes de crevettes, fettucine au citron, terrine de pot-au-feu, pluma de bœuf... à partager ou non. Le tableau noir reflète les suggestions du moment, oscillant elles aussi entre mets simples et plats plus élaborés. On surkiffe et on reprendrait bien une part de dessert !

### ■ PINART LE BISTROT

Rue de la Boucherie 23

☎ +32 4 221 25 01

[www.pinart-bistrot.be](http://www.pinart-bistrot.be)

[info@pinart-bistrot.be](mailto:info@pinart-bistrot.be)

*Ouvert le lundi de 17h à 23h ; du jeudi au samedi de 16h à 24h ; le dimanche de 10h à 19h. Terrasse.*

Un petit coin de Paris en Cité ardente. De la déco aux boissons, sans oublier le nom, tout dans ce café rappelle la capitale française et son côté tendance. En plus des cocktails, il est également possible de grignoter quelques petits plats tels que du saumon fumé ou une assiette de charcuterie. Mais que serait Paris sans ses bons vins ? Bien que certains incontournables resteront toujours à l'ordre du jour, la sélection du patron est quant à elle, régulièrement renouvelée. A faire : venir ici un jour de Batte, vous ne profiterez que d'avantage de l'ambiance.

### ■ PIXELS CAFÉ

Rue du Mery 14 ☎ +32 494 38 64 02

[pixelscafe@proximus.be](mailto:pixelscafe@proximus.be)

*Ouvert du mardi au jeudi de 15h à 1h ; le vendredi et le samedi jusqu'à 2h.*

Amis de la culture pop, cet endroit sera votre nouveau QG ! C'est en effet dans une décoration faite de Pikachu, Mario, Deadpool, Dark Vador et autres personnages issus de sciences-fi ou de mangas que vous accueille le Captain Nicolas. Ainsi, venez donc déguster une bonne bière au fût tout en lisant un manga issu de la bibliothèque qui tapisse le mur. Vous préférez l'action ? Des consoles, des plus rétro aux nouvelles générations, n'attendent que vous pour se mettre en marche. Le café organise aussi souvent des soirées à thème comme par exemple des soirées karaoké, des spéciales cosplays ou encore des tournois de jeux vidéo ou de *Magic*, pour les connaisseurs.

### ■ POKÉ SHOP

Rue Saint Paul 34 ☎ +32 4 339 83 86

*Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir.*

Les Poke Bowls sont des spécialités hawaïennes qui se présentent sous la forme d'un bol rempli de toutes sortes de crudités et de poisson frais. C'est donc la spécialité de la maison qui les réalise parfaitement et généreusement. Ainsi, vous choisissez la taille de votre bol puis vous sélectionnez ce que vous mettez dedans, en fonction de vos goûts. Cela ne saurait donc que vous plaire ! De plus, l'avantage c'est que, de par leur composition fraîche et à base de légumes, on mange très sain, et on ressort sans avoir faim.

### ■ LE POTIQUET

Rue Puits-en-Sock 149

[www.lepotiquet.be](http://www.lepotiquet.be)

[bonjour@lepotiquet.be](mailto:bonjour@lepotiquet.be)

*Ouvert le mardi de 12h à 18h ; du mercredi au samedi de 10h à 18h.*

Le Potiquet, c'est l'histoire de deux habitantes d'Outremeuse à qui il manquait un magasin dans le quartier où elles pourraient dénicher des produits en vrac, bio et locaux. Elles ne l'ont pas trouvé, alors elles l'ont créé ! L'objectif du projet est d'inviter les clients à faire leurs courses tout en limitant les déchets et le gaspillage. Consommer mieux et de façon raisonnée, voilà ce qu'elles proposent dans cette épicerie où vous pourrez trouver tout ce dont vous avez besoin : des fruits et légumes de la région, toutes sortes de produits secs (céréales, légumineuses, pâtes, riz, épices, chocolats, biscuits...), des bières belges et bio, des vins des Coteaux de la Legia, des produits d'entretien, des produits d'hygiène... On soutient ce beau projet tout en leur souhaitant une bonne réussite !

### ■ SAKURA

Place du Marché 30 ☎ +32 495 87 91 28

[www.sakuracoffee-teafood.be](http://www.sakuracoffee-teafood.be)

[sakuraliege@hotmail.com](mailto:sakuraliege@hotmail.com)

*Pour 4 personnes. A partir de 128 € la nuit.*

Rien qu'au son du nom, on sait déjà qu'on va voyager. Et cela se confirme une fois que l'on a franchi le seuil de la porte. Ici, tout respire l'Asie. Ainsi, quatre studios à l'ambiance japonaise vous sont proposés. La décoration est tellement réaliste qu'on s'y croirait : les matelas, conformément à la tradition, sont posés au sol ; les pièces ont des paravents en guise de porte ; et pour se restaurer, on s'assied sur de petits coussins posés au sol et on s'attable à une table basse. Pour une immersion encore plus totale, il vous est également possible de louer des kimonos et des sandales en bois. Rendez-vous donc, le temps d'une nuit, au pays du soleil levant, tout en restant au cœur de la cité ardente.



### ■ RUNGIS GASTRONOMIE

Rue Charles Magnette 12 E

☎ +32 498 78 21 21

*Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h.*

Michel Deterville ravit les amateurs de bonne chère avec une enseigne qui ne trompe pas. Les produits arrivent en effet directement des célèbres halles de la région parisienne, garantissant fraîcheur et authenticité. Le patron privilégie les terroirs français et italiens et le nombre d'habitué(e)s ne trompe pas.

Cette petite boutique accueillante dispose aussi de quelques tables (une dizaine de places) grâce auxquelles on peut profiter des talents culinaires du patron en toute convivialité. Son risotto est admirablement exécuté ; les sélections de viande de Michel valent le détour.

### ■ SAUVAGE

Route du Condroz 151

Angleur

☎ +32 4 247 33 96

[www.sauvage-restaurant.be](http://www.sauvage-restaurant.be)

[sauvage.restaurant@proximus.be](mailto:sauvage.restaurant@proximus.be)

*Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 50 € à 80 €. Formule du midi : 39 €.*

On connaissait l'adresse, puisque c'était l'Orchidée Blanche qui se trouvait à cette même adresse. Aujourd'hui, c'est le chef Hyung Frère, qui à notamment fait ses armes aux Jardin des Bégards et chez Arabelle Meirlaen, qui a pris possession des cuisines et qui a ouvert son propre restaurant gastronomique. Dans une décoration épurée, moderne et rappelant la nature, vous aurez la chance de déguster une cuisine savoureusement raffinée et inventive. Le mariage des saveurs et des textures est clairement au rendez-vous, pour le ravissement le plus total de vos papilles. Une chose est sûre, c'est une adresse qui rassemblera bientôt les foules.

### ■ SEE YOU SOUP

Rue Charles Magnette 10

☎ +32 494 10 07 20

*Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 18h30.*

Avec un nom pareil, on se doute déjà un peu de ce qu'on va trouver dans cet établissement. Bingo ! Il s'agit bien d'un bar à soupe. Dans une ambiance moderne et cosy, vous pourrez déguster de délicieux potages faits à partir de légumes frais, locaux et bio en provenance de la Ferme Destexhe à Verlainne.

Avec une carte variant régulièrement, vous trouverez toujours de quoi remplir votre estomac tout en satisfaisant vos papilles. Vous laisserez-vous tenter par une classique potimarron-châtaigne, ou plutôt par une originale chicon-miel-oignons frits ? D'ailleurs, sachez que pour les plus gourmands d'entre vous, des suppléments boulettes, lardons, gruyère ou croûtons sont également proposés. Bref, vous trouverez ici tout ce dont vous avez besoin pour une pause saine et gourmande !

### ■ SLOW NOW

Rue de Fétille 39

☎ +32 4 344 44 12

[www.slownow.be](http://www.slownow.be)

[info@slownow.be](mailto:info@slownow.be)

*Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 18h.*

Cette boutique s'inspire de l'art de *Slow Living*. Ce concept nous invite à prendre le temps, à profiter de chaque instant et à se satisfaire des petits bonheurs du quotidien. Ainsi, nous retrouvons dans ce magasin toute une série de produits de tous les jours mais qui ont la spécificité d'être *fairtrades*, durables et bio. Que ce soient des cosmétiques, des produits d'entretien ou encore de la papeterie, on trouve un peu de tout ici. Mais ce n'est pas tout, le lieu propose également un petit coin café où il vous pourrez siroter votre café en toute tranquillité et déguster des petites douceurs sucrées ou salées.

### ■ THE DOCK

Rue de la Cathédrale 25

☎ +32 487 78 52 22

*Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche de 12h à 16h. Carte : 5 € environ.* Ce snack propose divers hot-dogs en tout genre. Jusque-là, pas de grande révolution, mais la particularité de ces derniers, c'est qu'ils ont tous été revisités par des chefs liégeois. Ainsi, avec de bons produits frais provenant de circuit-courts – comme par exemple la viande venant de Nassogne, ou le pain pétri à Hognoul –, l'enseigne propose une street-food, agréablement savoureuse. Et pour accompagner tout ça, quoi de mieux que de bonnes bières artisanales et liégeoises ?

### ■ THE SQUARE

Boulevard de la Sauvenière 136B

☎ +32 497 55 67 83

[www.thesquareliege.be](http://www.thesquareliege.be)

[info@thesquareliege.be](mailto:info@thesquareliege.be)

Cet espace de divertissements réunit plusieurs types d'activités afin de mieux vous amuser. Par exemple, l'attraction principale est la *Virtual Room*. Ici, à l'aide de casque de réalité virtuelle, vous vous retrouverez plongé au cœur d'une aventure des plus stimulantes. Il y a aussi un *Goofy* : pour ceux qui ne connaissent pas le concept, il s'agit d'un mini-golf qui prend place dans une salle plongée dans l'obscurité mais illuminée par des néons fluorescents. Finalement, pour le bonheur des plus grands (surtout), un bar cocktails vous sert tous types de breuvages dans un décor verdoyant.

### ■ VAN DER VALK – CONGRÈS HOTEL LIÈGE

Eplanade de l'Europe 2

☎ +32 4 244 12 00

[www.congreshotelliege.be](http://www.congreshotelliege.be)

[reception@hotelliege.eu](mailto:reception@hotelliege.eu)

*219 chambres. Petit déjeuner buffet : 16 €. Parking (payant). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (brasserie, restaurant et italian Corner). Hammam, bain bouillonnant, sauna.*

Depuis juillet 2018, ce nouvel hôtel 4 étoiles vous accueille dans un cadre convivial et moderne. En plus de ses nombreuses chambres standard, l'enseigne propose également des suites avec bains à remous ou hammam, pour un séjour détente ; ou même de petits appartements pour les voyageurs d'affaires. En outre, si vous désirez vous y restaurer, trois possibilités s'offrent à vous : le restaurant Le W, qui met en avant une cuisine raffinée ; la brasserie avec son ambiance

cosy, son bar à cocktails et sa carte variée ; ou encore l'Italian Corner qui propose quelques pizzas et pâtes, mais qui est surtout l'endroit idéal pour prendre un apéro ou un digestif. Par ailleurs, ne manquez pas le SkyBar, unique en Belgique, il offre une vue panoramique sur la Cité ardente du haut de son 10<sup>e</sup> étage.

### ■ LES VINTREPIDES

En Neuvise 29

☎ +32 474 18 53 65

[www.lesvintrepides.com](http://www.lesvintrepides.com)

[bonjour@lesvintrepides.com](mailto:bonjour@lesvintrepides.com)

*Ouvert le mercredi et le jeudi de 10h30 à 18h30 ; le vendredi et le samedi de 10h30 à 19h ; le dimanche de 11h à 16h.*

Cet ancien pop-up store a finalement décidé de poser définitivement ses valises dans notre belle Cité ardente. Elle a pour but de mettre en avant des vins naturels, des spiritueux et des bières, le tout bio, qu'elle a personnellement sélectionnés un peu partout en France, en Espagne et en Belgique. Mais ça ne s'arrête pas là, le magasin vend également des spiritueux et bières fabriqués par ses soins. Ainsi, testez donc ses produits phares : le gin Apotek et le Rhum Ardent, confectionnés dans la province. L'enseigne va même encore plus loin en proposant, certains soirs, des ateliers de conception de spiritueux, où les participants peuvent repartir avec leur création. Voici encore une adresse à découvrir d'urgence !

### ■ VRAC IN BOX

Rue de la Station 2

Ans

☎ +32 4 265 63 87

[www.vracinbox.be](http://www.vracinbox.be)

[clara-line@vracinbox.be](mailto:clara-line@vracinbox.be)

*Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 18h ; le samedi jusqu'à 16h.*

Comme son nom l'indique, Vrac in Box est une épicerie où l'on peut trouver une multitude de produits en vrac. Ainsi, dans une démarche éco-responsable, vous pourrez y trouver toutes sortes de produits locaux, ou à défaut, bio, mis à la disposition du client dans des petites jarres à self-service. Vous l'aurez compris, le fil conducteur de cette épicerie est donc principalement le zéro-déchet. De ce fait, n'hésitez pas à venir avec propres contenants pour vous fournir dans les quantités dont vous avez besoin (ben oui, tant qu'à faire, autant éviter le gaspillage). Ainsi, vous ne paierez que pour la quantité dont vous avez besoin, ce qui, en plus d'être écologique, est au bout du compte également économique !

# SE RESTAURER

*Vue sur la Basilique Saint-Martin.*

© DUBRULLE



# LE CENTRE

## PLACE ST-LAMBERT ET PLACE DU MARCHÉ

### Sur le pouce

#### ■ LES BOUCHERS VERTS

Rue de la Madeleine 33

☎ + 32 498 34 36 79

[www.bugsinmugs.com](http://www.bugsinmugs.com)

[bugsinmugs@outlook.com](mailto:bugsinmugs@outlook.com)

*Ouvert du mercredi au vendredi de 16h à 22h ;  
le samedi à partir de 12h. Menu unique à 14 €.*

*Carte : 9 € environ.*

Après quelques années passées dans un foodtruck, le patron des *Bouchers Verts* a voulu se poser en créant son propre restaurant. Il y propose des plats végétariens pour les plus frileux ou alors des préparations à base d'insectes pour les plus téméraires. Oui oui, vous avez bien lu ! Ces petites bêtes sont souvent associées aux plats en farine, ou incorporées dans un hamburger. En réalité, ils sont rarement vraiment visibles en entier. En tout cas, c'est goûteux, original, l'endroit est vintage, animé de temps en temps par des concerts et sans aucun doute avant-gardiste puisqu'il paraît que les insectes risquent de faire partie de notre alimentation à tous d'ici peu... Autant s'y habituer alors, non ?

#### ■ LES CUISTOTS

Rue des Mineurs 4

☎ +32 485 48 97 93

[lescuisstots@hotmail.com](mailto:lescuisstots@hotmail.com)

*Ouvert du mercredi au vendredi de 11h30 à 16h ;  
le week-end de 11h30 à 18h.*

Voici un véritable bistrot à mezzes. Cette spécialité méditerranéenne et plus spécialement turque est déclinée en vingt sortes toutes fraîches du jour. 95 % des produits sont fait maison et le reste vient des environs comme le pain de chez

Saperlipopette ou le thé de chez Fragrances. L'houmous, le tsatziki, les feuilles de vignes farcies, le taboulé, mais aussi les sandwiches, les croques et les desserts (goutez le baklava) sont absolument délicieux. Mais ce qu'il faut sans aucun doute mettre en évidence, c'est la gentillesse des patrons (monsieur en cuisine, madame en salle). Ils vous accueillent comme si vous étiez des amis et leurs sourires illuminent votre journée comme le soleil illumine le restaurant et la terrasse les jours de beaux temps.

#### ■ MA FERME EN VILLE

Rue Souverain Pont 34

☎ +32 4 222 16 60

[www.mafermeenville.be](http://www.mafermeenville.be)

[info@mafermeenville.be](mailto:info@mafermeenville.be)

*Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 16h.*

L'idée qu'a eu Marie Doutrepoint est simple : regrouper des produits issus des fermes voisines et proposer des paniers garnis à emporter. On y trouve également une petite épicerie avec de bons produits de petits producteurs locaux. Ils proviennent tous d'un rayon de maximum 50 km (avec quelques exceptions pour des produits plus particuliers) : fruits, légumes, fromages, charcuterie, vin, chocolat, boissons... et plus encore ! Si l'idée de manger sain et de saison ne vous était pas encore venue à l'esprit, c'est l'occasion de vous y mettre ! Et pourquoi pas en commençant par vous laisser servir, car on y propose aussi une belle petite carte de plats sains et locaux de qualité.

#### ■ FRITERIE DU PERRON

Rue de Bex 1

(Place du Marché)

☎ +32 496 69 58 79

*Ouvert tous les jours de 11h à 21h.*



**CITY TRIP**  
La petite collection qui monte

Week-End et courts séjours

\*version offerte sous réserve d'achat de la version papier



NEW YORK  
AMSTERDAM

Version numérique OFFERTE\*

Plus de 30 destinations

plus d'informations sur  
[www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

Suivez nous sur   

VILLIUS LITTORALE



Une excellente frite sur la Place du Marché ? La friterie du Perron, c'est un incontournable ! La foule s'y presse à toute heure du jour sans discontinuer et ce n'est donc pas sans raison. Le tout c'est de prendre son temps dans la file. Et le patron, lui, gère avec le sourire. Malgré l'affluence, il reste zen tout comme son équipe. On peut monter dans la salle à l'étage ou profiter des bancs de la place pour déguster son cornet. Un vrai bon plan liégeois voir belge.

#### ■ LES FRITES EN NEUVICE

Rue de la Cité 5 ☎ +32 496 97 54 07  
<https://lesfritesenneuvice.com>

*Ouvert le jeudi soir ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 23h ; le vendredi de 11h30 à 21h30. Carte : 15 € environ.*

Incontournable, Les Frites ! Tout Liégeois y est au moins passé une fois dans sa vie. D'ailleurs, il y a toujours eu une friterie à cet endroit. Assez basique et rudimentaire au départ, celle-ci est aujourd'hui un établissement sur deux étages qui a vraiment de la g... ! Plus qu'une traditionnelle maison où l'on fait des frites dans les règles de l'art, on propose des snacks de friterie, bien sûr, mais préparés maison (même les sauces). On peut même y composer son propre burger et ça, c'est vraiment top ! Et comme le meilleur burger commence par un bon pain, ceux-ci sont réalisés avec les meilleurs buns de la cité Ardente !

#### ■ LE GRESSIN

Place de la République Française 35  
 Galeries Opéra (entrée côté place de la République-Française)  
 ☎ +32 4 223 72 19 – [www.legressin.be](http://www.legressin.be)  
[brigitte.guyaux12@gmail.com](mailto:brigitte.guyaux12@gmail.com)

*Ouvert du lundi au samedi de 11h à 17h. Livraison de buffets sandwichs aux entreprises ou particuliers. Carte : 5 € environ.*

Comptoir gourmand situé au cœur du centre universitaire Opéra depuis 1981, c'est une adresse incontournable dans la cité ardente. Première sandwicherie fine haut de gamme à Liège, on y déguste un pain frais et 100 % artisanal, réalisé avec de la farine belge au levain doux de blé dur sans aucun additif, et garni minute. Ici, les saveurs du Sud côtoient les classiques sandwichs. Testez donc le Gressin et le Charolais, avec leurs sauces maison extraordinaires, l'effet « bœuf » est assuré. Encore un peu de place ? Il serait dommage de partir sans dessert... Soit dit en passant, le fameux gâteau au chocolat maison avec son coulis de framboise est un véritable délice. L'établissement a même été élu « médaille d'or, d'argent et de bronze toutes catégories » par le magazine *L'Instant*.

#### ■ TERRE MÈRE

Rue de la Régence 21  
 ☎ +32 4 221 38 05  
[www.terremere.be](http://www.terremere.be)  
[info@terremere.be](mailto:info@terremere.be)

*Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 15h30 ; jusqu'à 16h30. Carte : 12 € environ. Terrasse.* Grégory Boonen, nutritionniste de formation, propose sur sa carte quatre « émotions » qui prennent la forme de sandwichs ou de salades faits maison et qui varient en fonction des saisons. Saveur et respect de la terre nourricière se marient pour offrir des recettes originales uniques, diététiques et végétariennes. En plus des sandwichs, vous pourrez également trouver des jus de fruits, des smoothies, des infusions, des desserts... Les fruits et légumes sont de saison, locaux, bios et tous leurs emballages sont issus de plantes, compostables et biodégradables. Autrement dit, tout ici est fait pour être en accord avec la terre.



# RAMEN BAR

ラーメン

**STREET FOOD & BAR**

30 RUE SOUVERAIN PONT  
4000 LIÈGE  
04 278 07 47  
[www.ramenbar.be](http://www.ramenbar.be) 

## ■ RAMEN BAR

Rue Souverain-Pont 30 ☎ +32 4 278 07 47  
[www.ramenbar.be](http://www.ramenbar.be) – [info@ramenbar.be](mailto:info@ramenbar.be)  
*Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir.*  
*Carte : 32 € environ.*

Avant toute chose, il nous faut expliquer, pour ceux qui ne connaissent pas, ce qu'est un ramen. En réalité, c'est un bon plat typiquement japonais qui vous remplira bien l'estomac. En pratique, le concept est simple : des nouilles, du bouillon, des légumes et de la viande. Ainsi, au Ramen Bar, vous composez votre bol selon vos envies en choisissant le goût de votre bouillon, le type de viande pour l'accompagner, ainsi que les garnitures. Les ingrédients sont alors préparés avec savoir-faire par l'équipe du célèbre Attrap Sushi d'Angleur qui officie dans l'exotique depuis quelques années à présent. C'est rapide, goûteux et cela vous comble largement. Et pour ceux qui n'aiment pas ça, il y a aussi des buns (hamburger) à la carte. L'endroit est moderne, clair et il y a même une petite sélection de gins si vous voulez prolonger le moment.

## Bien et pas cher

### ■ AMON NANESSE (LA MAISON DU PÉKÈT)

Rue du Stalon 1-3 ☎ +32 4 250 67 83  
[www.maisondupeket.be](http://www.maisondupeket.be)  
[contact@maisondupeket.be](mailto:contact@maisondupeket.be)

*Ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Salle à l'étage. Terrasse.*

Ici, nous sommes dans la partie restaurant de l'incontournable liégeois qu'est la Maison du Pékèt ! Pékèterie, discothèque mais aussi excellent restaurant du terroir. Un dédale de petites salles respirant l'âme des demeures

passées permet de passer d'un lieu à l'autre. Côté resto, la carte est alléchante : rognons façon « nanesse », salades liégeoises, boulets, magret, ... Anthony et Greg Sorgic n'ont pas fini de nous faire aimer Liège et son terroir. Depuis quelques temps déjà c'est leur maman qui a repris les rênes du restaurant pour le plus grand bonheur des amateurs du genre : les boulets y sont excellents et ça se sait au vu du nombre de tables qui optent pour ce plat typique. Après le repas, passez à côté pour déguster la boisson énigmatique de Liège. La façade de l'établissement vaut le coup d'œil également !

### ■ L'ANGE VIN

Place du Marché 43 ☎ +32 4 221 29 21  
*Ouvert tous les jours de 11h à 24h. Cuisines ouvertes de 12h à 14h30. Carte : 15 € environ. Terrasse.*

Simplement pour boire un verre ou manger un bout, voilà un endroit à (re) découvrir. Outre les différents vins bien choisis, la cuisine se démarque des autres brasseries classiques. Ici, pas de boulets, ni de sandwiches, ni de croques, mais le vrai *cheeseburger*, accompagné d'une petite brochette de pommes de terre ou encore des pâtes au chorizo agrémentées d'une sauce aux poivrons, une ou deux salades, ... Tout dépend de l'humeur du chef. Une ardoise suggère une dizaine de plats, bien assaisonnés et bien réalisés. Forcément, on y trouve aussi une sélection de vins surprenants, à déguster au verre ou à la ficelle.

### ■ À PILORI

Place du Marché 7 ☎ +32 4 250 03 01  
[www.pilori-liege.be](http://www.pilori-liege.be) – [info@pilori-liege.be](mailto:info@pilori-liege.be)  
*Ouvert tous les jours de 9h à 1h. Menus pour les groupes sur demande. Carte : 20 € environ. Terrasse.*

  
 est. 1993

# Amon Manesse

## RESTAURANT




**Ouvert du jeudi au lundi**  
 Rue du Stalon 1-3, 4000 Liège +32 4 250.67.83  
[www.maisondupeket.be](http://www.maisondupeket.be)

On y mange non-stop quelle que soit sa faim. Un croque-monsieur ou une salade composée fera un en-cas vite fait bien fait, mais un bon morceau de viande cuit sur pierre accompagnée d'un gratin dauphinois soulagera les gros appétits. La carte propose des plats typiques d'une vraie brasserie liégeoise avec ses boulets (une ou deux pièces, classique ou sauce tomate), son vol-au-vent maison ou son jambonneau braisé et caramélisé au miel. Côté bière au fût, pas de souci de fraîcheur tant le débit est important. Prendre un verre en terrasse est d'ailleurs un must, à essayer au moins une fois dans son existence !

#### ■ LES CAVES DU PORTUGAL

Rue Pied du Pont des Arches 2  
 ☎ +32 4 223 47 29

*Ouvert le jeudi, le vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 15 € à 25 €. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 10 €.* Ici, tout le Portugal est réuni dans un seul endroit. Avec des photos et drapeaux en guise de déco, on s'y croirait presque. Au niveau culinaire, on ne peut passer à côté de la spécialité maison : la morue ! Réalisée de multiples façons, elle fait le bonheur des gourmands en quête de nouvelles saveurs. Les sardines grillées sont également fabuleuses, mais si vous n'êtes pas trop poisson, goûtez à la picanha, cette viande de

bœuf brésilienne grillée, ou au porc aux coquillages. De plus, le patron propose d'excellents vins pour accompagner le tout. Ainsi, même si l'on doit parfois attendre un peu pour avoir une table, le voyage vaut le détour. Du zak' au Porto final, on dit merci et à bientôt ! Et ça fait plus d'un quart de siècle que ça dure...

#### ■ ENCONTRO BRASILEIRO

Rue Saint-Hubert 6 ☎ +32 475 56 03 82  
[www.encontro-brasileiro.be](http://www.encontro-brasileiro.be)

[encontro-brasileiro@hotmail.com](mailto:encontro-brasileiro@hotmail.com)

*Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Carte : 30 € environ.* Grimpez la rue Haute-Sauvenière et le Brésil vous ouvre les bras. Voilà une bien belle manière de découvrir ce vaste pays au travers de quelques plats dont les recettes viennent de Bahia, Rio ou des profondeurs de l'Amazonie, tout comme les vins d'ailleurs. A la carte, poisson, fruits de mer, volaille et viande se marient avec les épices, le lait de coco et le manioc. Cette carte est d'ailleurs volontairement réduite pour garantir la fraîcheur des produits. Pour une expérience typique, n'hésitez pas à réserver à l'occasion d'une soirée Churrasco. Au programme de ces soirées organisées deux fois par mois : brochettes géantes sur épée avec sept viandes dont trois de bœuf sud-américain et spectacle de danse brésilienne... Le voyage est garanti !



### ■ GREEN BURGER

Rue du Pont 13

☎ +32 4 358 76 13

[www.greenburger.be](http://www.greenburger.be)

[hello@greenburger.be](mailto:hello@greenburger.be)

*Ouvert du mardi au jeudi de 12h à 21h ; le vendredi et le samedi jusqu'à 22h ; le dimanche jusqu'à 15h. Menus de 13 € à 15 €. Carte : 9 € environ.*

Ce resto fait de bois brut et de matériaux recyclables, à la lumière tamisée et à l'ambiance familiale est une véritable merveille. Ici, tous les burgers sont 100 % vegan et font exploser vos papilles tant les saveurs sont incomparables. Servis seuls ou accompagnés de potatoes et d'une boisson bio, ces burgers arrivent à rassasier les estomacs les plus gourmands.

### ■ HOLLYWOOD BOULV'ART THEATER

Rue Souverain Pont 26

☎ +32 483 24 49 10

*Voir page 22.*

### ■ LE PETIT PRESOIR

En Neuvise 37

☎ +32 4 267 25 06

[www.petitpressoir.com](http://www.petitpressoir.com)

[info@petitpressoir.com](mailto:info@petitpressoir.com)

*Ouvert le mercredi et le jeudi de 18h à 21h30 ; le vendredi de 11h45 à 21h30 ; le samedi de 11h45 à 18h30 ; le dimanche de 11h45 à 17h. Carte : 17 € environ.*

Le Petit Pressoir nous propose des petits plats goûteux réalisés à partir de produits 100 % végétaux et sans gluten, le tout fait maison

bien sûr ! Ainsi, on y déguste des tartes, des salades, des quiches, des tartines... Mais le petit plus de ce resto déjà bien sympathique, c'est qu'en saison, il met sa casquette de bar à jus et smoothies. Ceux-ci sont bien sûr réalisés à base de fruits et légumes frais, locaux et de saison, bio ou issus du commerce équitable (pour les fruits non cultivés en Belgique, comme les oranges, les bananes, les mangues...). En plus, les jus de fruits sont toujours originaux avec une petite touche épicée : bananes, poires, noix, maquée, lait, miel, cannelle et noix de muscade. On vous le confirme, on devient vite accro à ces délicieux jus...

### ■ AU POINT DE VUE

Place Verte 10

☎ +32 4 223 64 82

[www.brasserie-aupointdevue.be](http://www.brasserie-aupointdevue.be)

*Ouvert tous les jours de 8h à 23h. Carte : 37 € environ. Lunch. Plat du jour. Terrasse.*

Installé depuis 1971 au début du boulevard, le Point de Vue porte bien son nom, surtout si on aime contempler. Alors, l'endroit est idéal avec pas mal de passage et une vue magnifique sur l'Opéra restauré. Ici on a l'amour du travail bien fait, des produits de qualité et de la bonne gestion : la rançon du succès depuis un demi-siècle ! Le bâtiment est une ancienne gare de diligence datant de 1652 et l'intérieur dégage l'âme des maisons qui ont un vécu. La vaste carte en offre pour tous les goûts et tous les budgets : viandes, poissons, pâtes, salades, frites fraîches et forcément les boulets, servis en cocottes (Boulet de Cristal 2008 et 2015).

**CITY TRIP**

La petite collection qui monte

Week-End et courts séjours



Plus de **30**  
destinations







# LA CAFETARIA

— *Depuis 1969* —

**Rue pont d'Avroy 42 - 4000 Liège - 0032 (0)42 62 57 46**

**Votre Brasserie-Restaurant, spécialiste des viandes d'exception.  
(Blonde de Galice, Wagyu, Simmenthal, Boquillon...) et Burgers,  
a fait peau neuve. Venez découvrir notre nouveau visage."**

