

Nouvelle édition  
**1998**  
340 F

# PETIT FUTÉ

# LIEGE



**LA MAISON DU PÈKÈT**  
Rue de l'Épée, 4 - 4000 Liège 223 66 55

Une adresse incontournable, hors du Carré (ce qui n'est pas forcément un mal), des boîtes surchauffées et des bistrotts survoltés. Ici, pas de surprise, l'alcool de genièvre tient la vedette: plus de 250 sortes de pèkèt, à tous les prix (encore qu'on regrettera une inflation pire que celle des pays en voie de développement) et de tous les goûts: framboise, prune, pêche, melon... Si vous avez l'estomac et le foie fragiles, si vous craignez une rencontre surprise sur l'autoroute, ou tout simplement, encore que ce soit peu probable, vous n'avez pas soif, laissez-vous au moins tenter par le pèkèt citron, la spécialité de la maison. Souvent imité, jamais égalé. Que ceux qui veulent épater la galerie racontent au patron et à ses barmaids (mais où va-t-il les chercher?) que c'est en 1550 que l'alcool de grains est pour la première fois sorti de l'alambic. C'était en Hollande et il s'agissait, pour l'inventeur, de mettre au point un médicament aux propriétés diurétiques. Quant au pèkèt (genévrier en wallon, et par extension l'eau de vie tirée des baies de cet arbuste), il est ce petit blanc dont raffolait l'ouvrier pour se remettre d'une dure journée de travail. Il peut être naturel (grains uniquement) ou composé (mélange de grains et d'alcool neutre) et est toujours "mouillé", c'est-à-dire ajouté d'eau pour le rendre acceptable à la consommation. Une douzaine de fabriques existent encore en province de Liège qui produisent autant de nectars aux noms parfois mystérieux: Pèket de Houyeu, Pèket d'Serè, Vieux Système 1826, Ewe di Mouse, Peket de Tchafor...