

Producteurs, restaurants, chambres d'hôtes, visites culturelles...

Chaque semaine, retrouvez les bonnes adresses d'Isabelle et Nathalie.

Et aussi dans *Sans chichis*, tous les vendredis sur ladeux, à 17 h 20.



Reportage Nathalie Bruart

LE MARCHÉ DE NOËL, À LIÈGE

UN MOIS DE DÉCEMBRE SANS MARCHÉ DE NOËL, C'EST COMME DES FRITES SANS SEL OU UNE JOURNÉE SANS UN FOU RIRE... C'EST IMPOSSIBLE. VOICI MES COUPS DE CŒUR LIÉGEOIS, PARMIS LES 200 ÉCHOPPES DU MARCHÉ DE NOËL LE PLUS VIEUX DE BELGIQUE. **À DÉCOUVRIR JUSQU'AU 30 DÉCEMBRE, PLACE DU MARCHÉ.**

UN VERRE DE PEKET.

à la Maison du Peket

Qui dit Liège, dit peket. Ce n'est pas un scoop! Dans ce chalet, Sarah vous fait goûter au fameux alcool de grains, typique de la cité ardente. Sec, jeune ou vieux ou encore fruité (avec de la vraie pulpe de fruits comme du citron, de la framboise...), il y en a pour tous les goûts. Téméraire? Demandez un peket flambé, avalé cul sec, à la paille. Violette, cuberdon ou cannelle... à vous de choisir. **Rue de l'Épée 4, 4000 Liège. Ouvert 7 jours sur 7, de 10 h à l'aube. 04 250 67 83, www.maisondupeket.be.**

DU BOUDIN DE LIÈGE.

chez Marc Schmitz

Elu meilleur charcutier de Belgique en 2009, Marc Schmitz est aussi le roi, que dis-je l'empereur toutes catégories du boudin de Noël. Qu'il soit blanc ou noir, aux herbes, aux pommes ou aux raisins, le boudin de Marc est parfait: riche en viande, au goût subtil, parfaitement équilibré, il affiche en plus des prix très raisonnables! Que demander de plus. **Boucherie-charcuterie Marc Schmitz, rue Saint-Gilles 55, 4000 Liège, 04 222 32 34.**

DES BOUQUETTES AUX RAISINS SECS.

chez Désiré de Lille

Pour les chouquettes, lacquemants et autres gaufres de Liège, le chalet Désiré de Lille est un incontournable. A la veille des fêtes, goûtez surtout aux bouquettes, des crêpes au sarrasin et à la bière brune de table, agrémentées de pommes, de cerises ou des traditionnels raisins secs.

La recette

Délayez 15 g de levure fraîche dans un peu d'eau tiède avec 1 c à c de cassonade brune. Laissez monter près d'une source de chaleur. Délayez 300 g de farine de sarrasin, 300 g de farine fluide avec 40 cl de bière brune et 30 cl d'eau. Ajoutez la levure, couvrez et laissez lever, 1 h, au four à 50 °C. Ajoutez ensuite 1 c à s d'huile de tournesol, 5 jaunes d'œufs, 60 g de sucre impalpable et 1 pincée de sel. Mixez. Laissez encore reposer, 1 h, toujours au four à 50 °C. Enfin, ajoutez les 5 blancs d'œufs montés en neige très ferme à la pâte. Faites cuire les bouquettes à la poêle, avec un peu de beurre, retournez-les, répartissez une bonne poignée de raisins secs. Saupoudrez de sucre et de cassonade et dégustez bien chaud.

Ouvert aussi toute l'année en Féronstrée 24, 4000 Liège, 0478 455 896.



DES TAPAS ET DE LA BIÈRE BASQUE.

chez Pascal

Et non, ce n'est pas une blague. On fabrique de la bière au pays basque! Bon d'accord, elle n'est pas meilleure que la bière belge, mais elle est franchement bonne. Blonde, blanche ou de Noël, savourez-la en discutant avec Pascal et en vous régaland d'une assiette de tapas, comme là-bas. Mes préférés: la tortilla, le jambon basque, le chorizo cular, les anchois marinés et la ventrèche.

MAIS AUSSI

- > Un cocktail à base de rhum à la Case Créole, chez la charmante Mireille;
- > Une fondue au fromage au chalet suisse Le Gruyère, avec un verre de fendant du Valais;
- > Une tour dans la grande roue pour survoler la ville...



Merci à Pierre Luthers, organisateur du marché de Noël de Liège, pour son accueil chaleureux et professionnel.