

De digireiziger Twitter-hotel op Mallorca



De Spaanse hotelgroep Melia opende in Mallorca het allereerste Tweet Experience Hotel. Het Sol Wave House biedt zijn gasten gratis wifi en speelt in op de stijgende populariteit van smartphones en sociale media. Je kan de conciërge vragen stellen via Twitter of berichtjes sturen naar andere gasten aan het zwembad. Happy hour en feestjes worden via Twitter aangekondigd. Het hotel ligt aan het strand van Calvià en beschikt over een infinity pool en twee zwembaden met een golfslaginstallatie. Er zijn 184 junior suites en suites. Tweepersoonskamer met ontbijt vanaf 100,89 euro. (HSte) Meer info: www.melia.com

Online op weg

• De toeristische dienst van Portugal heeft zijn website www.visitportugal.com vernieuwd en de site ook beschikbaar gemaakt in het Nederlands. Behalve informatie over de Portugese regio's en themavakanties vind je ook duizenden foto's en video's online. Je kan bovendien gemakkelijk accommodaties opzoeken en lijsten afdrukken. (HSte)

• Ook de website van de toeristische dienst van Oman, www.visitoman.be, zit in een nieuw kleedje. Je vindt er uiteraard nieuws en aanbiedingen maar ook een aantal routes om het Sultanaat beter te leren kennen. De komende maanden heeft de toeristische dienst bijzondere aanbiedingen voor websitebezoekers, zoals gratis excursies, reizen met een eenmalige korting of een gratis upgrade van een standaardkamer naar een suite. (FBr)

• Via de nieuwe Belgische website www.holidayblend.com kan je wekelijks vier vakantie- en vrijetijdsaanbiedingen boeken. Die werden exclusief voor Holidayblend samengesteld en de korting kan oplopen tot 70%. De website wordt ondersteund door VTM, dat de weekaanbiedingen toont in een nachtelijke videoloop. De video's worden ook online verspreid via het YouTube-kanaal www.youtube.com/holidayblend. Het kan gaan om hotelovernachtingen, citytrips, autovakanties of vliegvakanties maar ook wellnessarrangementen, ballonvaarten, cultuur-events of dagtrips. (HSte)

Lekker dichtbij Kortingen in de Westhoek

Wie minstens een nacht verblijft in de Westhoek, geniet met de nieuwe Voordeelpas in zo'n 100 logiesuitbatingen van kortingen met een totale waarde van €60. De pas biedt bijna €40 voordeel per persoon, vooral op de toegang tot musea zoals Flanders Fields Museum, Museum aan de IJzer, het Tabaksmuseum en diverse attracties. De gratis Westhoek Voordeelpas 2014 is geldig tot eind januari 2015. In 2013 werden om en bij de 6.000 voordeelpassen verspreid. (FBr) Meer info: www.toerismewesthoek.be

Brussel in kaart

Een handige nieuwe gids voor een wandeling in onze hoofdstad is 'Brussel in kaart'. Het boekje (Uitg. Gottmer, €9,99) helpt je op weg naar zestig bezienswaardigheden. Van klassiekers als Manneken Pis en de Kleine Zavel naar minder bekende plekken als de Oude Dokken of het nostalgische Charliermuseum. Op zoek naar een leuke winkel of een gezellig café? Je krijgt 150 adressen. Heel praktisch zijn de acht uitvouwbare stadskarten die je per wijk de weg wijzen. (FBr)

Naar Edmonton (Canada) vliegen via IJsland

Luchtvaartmaatschappij Icelandair vliegt voortaan van Brussel naar het Canadese Edmonton. De vlucht, met tussenstop in IJsland, neemt ongeveer 11 uur in beslag. Er zijn vijf wekelijkse vluchten tussen Reykjavik en de hoofdstad van de staat Alberta, die bekend staat om zijn vele festivals. Edmonton telt ook het grootste winkelcentrum van Noord-Amerika en het is een uitstekend uitvalsbasis om de Canadese natuur te verkennen. IJsland positioneert zich steeds sterker als tussenstop tussen Europa en Noord-Amerika. Op 13 mei volgen nog vluchten naar Vancouver. (HSte)

SNACKS

the City

De lekkerste adresjes in



Bistro 'n Home (8)

SNELLE HAP

Stationsbuffet met allures (1)

Wie in het nieuwe station van Luik Guillemins toekomt, kan zich er vergapen aan de futuristische architectuur van Santiago Calatrava of er 'en passant' een tentoonstelling bezoeken. Maar rond etenstijd is het **Grand Café de la Gare** in de stationshal een aanrader als time-saver. In een interieur dat het midden houdt tussen klassiek en modern brengen Eric Lamarre en zijn team er de rijke Waalse keuken op tafel. In de brasserie serveren ze alle dagen vanaf 7 uur ontbijt en tot 23 uur warme en koude snacks. In de zomer riskeer je bij een drankje en een hapje op het terras je trein te missen.

Praktisch: Gare des Guillemins – Place des Guillemins 2 – 04/222 43 59 – www.grandcafedelagare.be

Ononderbroken shoppen (2)

Niet enkel in de Luikse winkelstraten en -galeriën vind je heel wat toffe eethuizen, ook in het shoppingcenter Médiacité hoef je het winkelen niet langer dan nodig te onderbreken als de honger knaagt. **Hong Sha Long** hanteert er een inmiddels vier jaar oude succesformule. Op één lange lopende band rollen voortdurend kleine bordjes met vers bereide sushi, gestoomde hapjes, Chinese noedels, varkensvlees met zoetzure saus of tempura van scampi rechtstreeks vanuit de open keuken langs de tafels in de zaal. Behalve op zondag mag je er voor 15 euro alle dagen van 11 tot 15 uur en van 18 tot 21 uur à volonté van smullen.

Praktisch: Médiacité – Boulevard Raymond Poincaré 7 – 04/340 01 06 – www.mediacity.be/nl/hong-sha-long

Lunchen in de opera (3)

In de week kun je in de **Koninklijke Waalse Opera** van 12 tot 14 uur in het luisterrijk decor van de foyer genieten van een 'lunch créatif'. Als de maître je niet meteen een tafeltje kan aanwijzen, mag je vanop het balkon een stukje repetitie bijwonen. De zelfbedieningstoog biedt dagelijks een keuze uit zes van de 600 speciaal ontworpen warme en koude gerechten met vlees, vis of veggie. De kleur van het logo op elk bordje geeft de prijs ervan aan, van 3 tot 7 euro. Opgelet: ga binnen langs de billetterie. En er wordt geen cash aanvaard. Operaliefhebbers kunnen een voorstelling combineren met een degustatiemenu in dezelfde foyer tegen 25 euro. De operavoorstellingen worden in het Ne-



Maison du Péket (11)



Opéra Royal de Wallonie (3)



Une Gaufrette Saperlipopette (13)

Foto Kos

derlands ondertiteld.

Praktisch: Opéra Royal de Wallonie – Place de l'Opéra – 0474/31 33 93 – www.operaliege.be/fr/infospratiques/restauration

Het (goede) Waalse leven (4)

Vandaag hechten musea veel belang aan de beleveniswaarde van hun presentaties. Zo ook het Museum van het Waalse Leven in het prachtige Minderbroederklooster. Van september tot april komt de marionet Tchantchés er op woensdagmiddag en zondagmorgen tot leven. In de **Espace Saveurs** kun je al dan niet in combinatie met een museumbezoek de aloude en nieuwste culinaire geneugten van het Waalse leven proeven. Het terras werd in 2012 tot een van de mooiste sites van Luik uitgeroepen. De plaats bij uitstek voor een dagschotel van 8,50 euro met een artisaan streekbiertje en een café Liégeois als toetje in een oase van rust.

Praktisch: Cour des Mineurs 1 – 0491/7156 09 – www.provincedeliege.be/fr/viewallonne

GETIPT DOOR LUIKENAARS

Een snelle hap (5)

Frenz noemt zichzelf een 'tasty bar', een eethuis dat van goede smaak getuigt. Dat mag in dit geval zeer letterlijk worden genomen, zowel qua inrichting als aanbod. De brasserie, de sandwichbar en de tearoom maken er een erezak van als lunch evenwichtige, gezonde maaltijden te bereiden. Alle burgers, croques, quiches en pasta's worden er geserveerd met minimaal vijf soorten fruit of groenten. Elf verschillende vullingen zorgen voor een verrassend assortiment wraps, broodjes en baguettes. Voor de zoetekauwen bieden ze in de namiddag bij een koffie, een warme chocomelk of een thee huisgemaakte chocoladetaart en 'tarte tatin' aan.

Praktisch: Rue de la Casquette 25 – 04/221 07 17 – www.frenz-bar.be

Een tête-à-tête (6)

Op enkele stappen van de 'carré' ligt restaurant **Saintes Chéries**. De naam is een knipoog naar de naburige scholen, die allemaal naar een heilige zijn genoemd. Met portretten van bekende en minder bekende personages, kaarslicht en jazz als achtergrondmuziek roept het interieur in baksteenrood en nachtblauw de sfeer op van een Parijse bistrot. Die indruk wordt nog versterkt als onder de bloeiende kastanjabomen tafeltjes met kleedjes in vichytruitjes staan en het pleintje 'Pétit Mon Martre' wordt genoemd. Hoewel het restaurant een vaste kaart heeft, zijn vooral de suggesties gegeerd. Na een heerlijke 'Mi-cuit de thon rouge, laqué minute' en een originele 'jamboneau caramélisé à la moutarde à l'ancienne' begrijpen we waarom.

Praktisch: Place des Béguinages 5 – 04/223 00 93 – www.saintescheries.be



I Giardini (7)

Tchantchés, de Luikse evenknie van onze Pallieter, symboliseert de Luikenaar als een vrijgevochten levensgenieter. Geen wonder dus dat heel wat lekkernijen uit de 'Vurige Stede' komen: de Luikse wafel, sirop de Liège, boudin Liègeois en de péket. Luik moet je proeven op volgende adresjes.

MIET WAES

LUIK



Foto Yves Goethals



Frenz (5)

Foto KOS



Labo 4 (10)

Foto KOS

PLACES TO BE

Bij de heren van Amay (7)

Allunchend of dinerend kom je in Luik op merkwaardige plaatsen. Zo ontvangt **I Giardini** je in het salon of de tuin van de seigneurs van Amay. Op de steek van het museum Curtius na is dit herenhuis uit de 15de eeuw – midden in de 'carré' – het oudste gebouw van Luik. Overdag heerst in deze autovrije buurt de gezellige drukte van shopalcoholics en 's avonds zijn de talloze kroegjes ontmoetingsplaatsen voor jongeren. De opvallende pizzaoven onthult meteen de specialiteit van dit huis. Met gemak vult de pizza's tegen prijzen van 7,40 tot 12,60 euro.

Praktisch: Rue d'Amay 10 – 04/222 03 64 – <https://fr-fr.facebook.com/pages/I-Giardini-officiel/216217088397858>

Hors-château (8)

Met zijn typische impressies en vermaarde trappen van Bueren is Hors-Château de mooiste buurt van het oude Luik. Op het gelijkvloers van het hotelletje Hors-château bevindt zich het nu vijf maanden oude restaurant **Bistro 'n Home**. Geïnspireerd door zijn mediterrane moeder stapte Olivier als 16-jarige in de stiel. Vijftien jaar lang verfijnde hij zijn knowhow onder leiding van Marc Vergrat en andere internationale toppers. In een eenvoudig, maar stijlvol interieur serveert Olivier een verfijnde Italiaanse keuken vol Luikse invloeden in oogstrelende presentaties.

Praktisch: Rue Hors-Château 62 – 04/221 39 74 – www.facebook.com/BistronHome

Rond de oude vleeshal (9)

Bistrot d'En Face is een van de vele kroegjes en eettentjes, die zich van oudsher rond een marktplaats, zoals de Luikse 16de-eeuwse vleeshal, vestigden. Bovendien ligt het op enkele stappen van de oever van de Maas, waar de zondagmarkt La Batte veel volk trekt. Achter de oude gevel ademt het interieur de gezellige drukte van zo'n marktomgeving uit. Sylvain Galere en chef-kok Thierry Maree, twee studiegenoten van de plaatselijke hotelschool, wagen er zich aan minder evidente culinaire hoogstandjes. Een overlangs doorgesneden en gepaneerde mergpijp met een heerlijk sausje, een hoofdgerecht op basis van ossenstaart of varkenspoten en verloren brood als dessert blijken achteraf excellente keuzes.

Praktisch: Rue de la Goffe 8-10 – 04/223 15 84 – www.lebistrottenface.be

Een gewezen universiteitslab (10)

Als het waar is dat samen eten chemie tussen mensen opwekt, dan is dit zeker het geval in **Labo 4**. Voor de verhuizing van de universiteit naar een campus buiten de stad, werden sinds de jaren 60 in dit oude lab – in het midden van een mooi park – verschillende generaties scheikundigen opgeleid. Drie vrienden hebben deze mythische locatie omgebouwd tot een ludiek restaurant. Zowel in het gewezen leslokaal als in de buitenkeuken op een van de mooiste terrassen van de stad draait alles rond met zorg geselecteerd en bereid vlees van uitzonderlijke kwaliteit.

Praktisch: Quai van Beneden 22 – 0474/090939 – www.llelabo4.be



DE LUIKSE STREEKSPECIALITEITEN

Péket (11)

Achter het stadhuis is Maison du Péket zowat het heiligdom van de péket. Hoewel deze naam naar de jeneverbes – het basisbestanddeel van deze Luikse godendrank – verwijst, betekent dit woord in het Waals dialect 'pikant'. Van Tchantchés wordt gezegd dat hij in zijn papfles péket verkoos boven melk. Op feesten, zoals het driedaagse volksfeest 15 Août in de Luikse wijk Outremeuse, wordt de jenever in overvloed geschonken. In de **Maison du Péket** is hij in meer dan dertig verschillende smaken verkrijgbaar. Zowel aan de toog als in de gelagzalen met nostalgische accenten en op het terras is ambiance verzekerd.

Praktisch: Rue de l'Épée 4 – 04/2506783 – www.maisondupeket.be/peket/

Bouletten (11)

Kan je maar niet genoeg krijgen van de sfeer? Dan leidt een smalle doorgang je van Maison du Péket naar het aanpalende restaurant **Amon Nansse**, genoemd naar de vrouw van Tchantchés. De kaart biedt er een artisanale keuken vol traditionele recepten op basis van streekproducten: Steak flambé au péket, pluimvee met Hervekaas en Luikse stroop, Luikse salade en natuurlijk de onvermijdelijke Luikse bouletten. Dit alles met huisbereide mayonaise en frietjes om de vlotte, huiselijke sfeer nog te verhogen. Is de nacht nog

te jong, dan kan je in hun kelders opnieuw aan de péket.

Praktisch: Rue de l'Épée 4 – 04/2506783 – www.maisondupeket.be/amonnansse/

Boudins (12)

Als vijfde generatie van een slagersfamilie voegde Frédéric een dimensie toe aan het in 1873 gestichte en intussen om zijn kwaliteitsvlees geroemde **Maison Leblanc**. Zijn grootvader, die kort voor de opening van restaurant Leblanc overleed, zou met genoeg zien hoe zijn kleinzoon zijn passie voor vlees verder uitdraagt. Zoals een sommelier zijn gasten adviseert over wijnen, begeleiden de garçons van Maison Leblanc je bij de keuze van een goed stuk vlees, dat vakkundig gegrild wordt door een gewezen kokkin van prins Albert van Monaco. Garnituur, aardappelbereiding en sausje worden op een tablet gekozen. In de winkel zijn boudins – het favoriete Luikse nieuwjaarsgerecht – in alle smaken verkrijgbaar. In het restaurant staan ze enkel op het kindermenu.

Praktisch: Rue Lulay des Fèbvres 5 – 04/223 31 43 – www.maisonleblanc.be

Wafels (13)

Amper negen maanden geleden openden Bénédicte en Eric hun **Une Gaufrette Saperlipopette**. Een wafeltje potverdorie. Behalve op maandag en dinsdag beginnen ze om 2 uur met de bereiding van vers beslag. Vanaf 7.30 uur geurt het winkeltje naar wafels, koekjes en gebakjes en is het tot 18 uur rijtje schuiven. Onder

het motto 'Voor mama's en papa's, die geen tijd hebben om wafels te bakken' bestaat hun assortiment stevast uit originele Luikse wafels, aangevuld met een wisselende variatie op hetzelfde thema. Je koopt er geen kat in een zak, want bij de vriendelijke verwelcoming krijg je meteen proevertjes. Zelf schrijven zij hun onverwacht succes deels toe aan een reportage in Vlaanderen Vakantieland.

Praktisch: Rue des Mineurs 7 – 0493/575869 – <https://fr-fr.facebook.com/UneGaufretteSaperlipopette>



Maison Leblanc (12)