

LIÈGE - COMMERCE

Un lieu emblématique

Depuis 25 ans, la Maison du Pèkèt trône derrière la Violette. Un lieu devenu incontournable...

Quand, en 1993, Djuro Sorgic, l'ex-joueur du Football Club Liégeois, a ouvert la Maison du Pèkèt à l'entrée de la rue de l'Épée, juste derrière l'hôtel de ville de Liège, il faisait un sacré pari sur l'avenir. A l'époque, la place Saint-Lambert était un gigantesque trou et le Cœur historique était très loin d'avoir le lustre qu'il a désormais retrouvé.

« Mais, expliquent aujourd'hui Anthony et Gregory, les fils de Djuro, disparu en octobre 2012, notre père avait le sentiment que ce quartier allait, un jour, redevenir le vrai centre de Liège, alors qu'il s'était plutôt déplacé vers la place Cathédrale. »

A l'origine, la Maison du Pèkèt tenait tout entière dans une étroite maison, et la salle elle-même faisait une trentaine de mètres carrés, avec quelques tables.

Pourquoi s'être lancé dans un tel projet ? Anthony et Grego-

ry répondent : « Cela faisait déjà pas mal de temps que notre père s'était reconverti dans la restauration. En ouvrant la Maison du Pèkèt, il voulait remettre au goût du jour une boisson typiquement liégeoise qui était en perte de vitesse. »

C'est Djuro Sorgic qui a créé les pèkèts fruités, donnant aux gens l'impression de boire un jus de fruit, quand il a lancé la Maison du Pèkèt

Il est vrai qu'à l'époque, on avait juste le choix entre une « goutte », un coupé menthe ou un blanc coca : le pèkèt ne se déclinait pas encore en multiples variétés. « C'est notre père qui a créé les pèkèts fruités,

donnant aux gens l'impression de boire un jus de fruit. »

SUR DIX MAISONS

Dans les premiers mois, il avait mis la Maison du Pèkèt en gérance mais, très vite, il a voulu la gérer lui-même. Et les choses sont allées plutôt vite : dès 1995, il ouvrait « Amon Nanesse », un restaurant typiquement liégeois situé rue du Stallon, juste derrière la Maison du Pèkèt. Gregory intervient : « C'est un vrai restaurant liégeois, avec des boulets que nous fabriquons nous-mêmes, avec de vraies frites coupées à la main et cuites dans la graisse de bœuf. On y trouve aussi les vrais rognons à la liégeoise... »

Tout aussi rapidement, Djuro Sorgic a fait l'acquisition des maisons voisines dans l'îlot. Au point qu'aujourd'hui, la Maison du Pèkèt et Amon Nanesse s'étendent sur un ensemble de dix maisons, avec des tas de connexions entre elles ! Aujourd'hui, la terrasse peut accueillir jusqu'à 200



Gregory et Anthony Sorgic, les patrons de la Maison du Pèkèt. © Van Ass

personnes, et à l'intérieur, on peut y ajouter une centaine d'autres...

Ses fils l'ont assez rapidement rejoint. Gregory, 41 ans aujourd'hui, y est arrivé dès 1998. Et son frère Anthony, qui a désormais 37 ans, l'a rejoint deux ou trois ans plus tard, alors qu'au départ, il se destinait plutôt à la mécanique.

Les deux frères sont aux commandes de la Maison du Pèkèt depuis 2011, et ils poursuivent le rêve de leur père qui voulait créer ici un vrai village du cœur historique, avec un bar, un restaurant, une discothèque, mais aussi une pâtisserie, une boulangerie !

« Aujourd'hui, le bar existe avec la Maison du Pèkèt, le restaurant est là avec Amon Nanesse,

nous avons même un lieu dansant chaque samedi et, depuis 2016, aux étages, nous avons créé les Suites de Nanesse, des chambres d'hôtes, un peu comme un gîte en pleine ville. »

LES PÈKÈTS À L'EXPORTATION

Le 26 janvier 2010 a eu lieu la terrible explosion de la rue Léopold, juste en face de la Maison du Pèkèt. « A l'époque, nous avons dû rester fermés pendant deux mois, un mois au cours duquel nous n'avons même pas pu rentrer dans l'immeuble, et un mois complet de travaux. »

Aujourd'hui, en tout cas, la Maison du Pèkèt est un lieu emblématique de Liège, où les habitués et les amateurs de produits liégeois viennent se retrouver, ou y emmènent

leurs invités de passage dans la Cité ardente.

Les spécialités bien connues de la maison sont la série de pèkèts fruités, vingt-cinq variétés à peu près, et les quatre variétés de pèkèts flambés.

Si le Village de Noël et la nocturne des Coteaux de la Citadelle sont des temps forts pour la Maison du Pèkèt, le reste de l'année ne connaît pas vraiment de moments creux... Et, désormais, il est même possible de commander les pèkèts de la Maison du Pèkèt en ligne : « Nous livrons partout. Une fois même, nous avons expédié des mignonnettes en Nouvelle-Calédonie. Je pense qu'elles ont mis quinze jours à y arriver » sourit Anthony Sorgic. ●

CHARLES LEDENT



Le bar typique. © Van Ass



© Thomas Van Ass