



 Nous contacter



la ville de a à z



 Vie communale  Projet de Ville  Commerce  Mobilité  Sécurité  Environnement  Urbanisme  Travaux  Propreté  Emploi  Logement  Quartier  Sports  Jeunesse  Social  Culture  Enseignement  Tourisme  Etat civil  International  Finances

→ vous êtes ici : [accueil](#) → [nouveautés](#) → où déguster le véritable café liégeois ? un nouveau plan touristique

Où déguster le Véritable Café Liégeois ? Un nouveau plan touristique

Où déguster le Véritable Café Liégeois ? Un nouveau plan touristique



Onctueux, doux, savoureux... ce délice est sans doute le mets liégeois le plus connu : on le trouve à la carte des établissements dans le monde entier. Savez-vous que son histoire est liée à la résistance héroïque des forts de Liège en août 1914 ? Les brasseries et cafés parisiens ont alors débaptisé l'impopulaire « Café Viennois » au profit de l'appellation « Café Liégeois ».

Cette année de commémoration est donc toute indiquée pour mettre en valeur ce fleuron de notre gastronomie.

Par la création d'un label certifiant le Véritable Café Liégeois, l'Horeca de la ville peut aujourd'hui attirer l'attention de la clientèle sur ce patrimoine culinaire et sur la qualité des produits de la région. Dans cette perspective, une carte des établissements labellisés a été réalisée à destination des touristes. Accompagnée d'un historique du Café Liégeois, elle est disponible en français, néerlandais, anglais et allemand.

Elle reprend l'ensemble des 28 cafés, restaurants et glaciers qui ont reçu le label Véritable Café Liégeois. Ces établissements afficheront dès le 8 juillet un autocollant qui permettra de les identifier comme partenaires.

Le Bistrot d'en face, élu **Meilleur Café Liégeois 2014** par un collège d'experts lors d'un concours organisé le 5 mai dernier, tient une place d'honneur dans cette brochure.

Un label d'honneur a également été attribué au **Musée de la Gourmandise d'Hermalle-sous-Huy** (<http://www.musee-gourmandise.be/>), notre partenaire pour la réalisation de la brochure, qui vous en propose aussi une recette historique.

La brochure

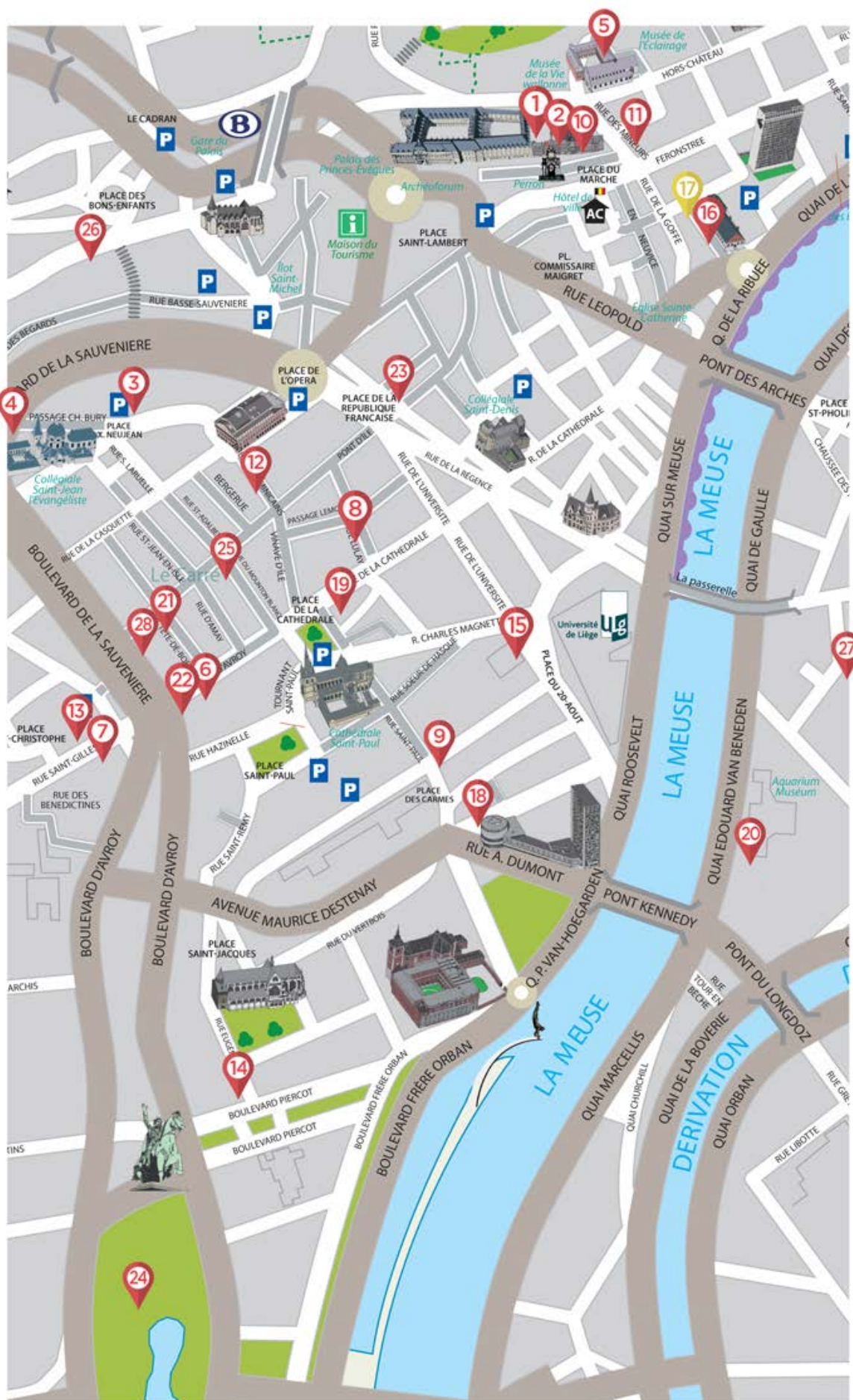


Le *Café liégeois* est connu et dégusté dans le monde entier. Mais où peut-il être meilleur qu'à Liège, où il a aussi le goût du souvenir ?

Liège possède un patrimoine gastronomique original et de nombreux établissements Horeca de qualité. Il leur a été proposé de s'inscrire à une opération mettant en vedette ce délicieux dessert, en garantissant la qualité des produits utilisés.

Vous trouverez ci-dessous la liste des 28 lieux labellisés, où vous pourrez déguster *Le véritable Café Liégeois* jusqu'en juin 2015. En outre, un concours a désigné *Le meilleur Café Liégeois 2014*.

- | | |
|--|--|
| 1 A pilori
Place du Marché 7 | 15 Le Balcon de l'Émulation
Place du 20-Août 16 |
| 2 As Ouhès
Place du Marché 21 | 16 Le Bar à boeuf
Rue de la Goffe 20 |
| 3 Brasserie Sauvenière
Place Xavier-Neu Jean | 17 Le Bistrot d'en face
Rue de la Goffe 8 |
| 4 Comme chez vous
Boulevard de la Sauvenière 97 | 18 Le Bouquin
Place des Carmes 8 |
| 5 Espace saveurs
Musée de la Vie wallonne | 19 Le Cecil
Place Cathédrale 1 |
| 6 Glacier Achille
Rue Pont-d'Avroy 55 | 20 Le Labo 4
Quai Van-Beneden 22 |
| 7 Glacier Franchi
Rue Saint-Gilles 11 | 21 Le Notger
Rue Tête-de-Bœuf 2 |
| 8 Glacier Glace & Moi
Rue Lulay-des-Febvres 12 | 22 Le Regina
Rue Pont-d'Avroy 61 |
| 9 Glacier Ice bar Lamorgese
Place des Carmes 2 | 23 Les Princes-Evêques
Pl. de la République-française 43 |
| 10 Glacier Pistache et chocolat
Place du Marché 23 | 24 MADcafé
Parc d'Avroy |
| 11 L'Amuse bouche
Rue des Mineurs 6 | 25 News Bar
Rue du Mouton-blanc 4 |
| 12 L'Écailler
Rue des Dominicains 26 | 26 Ô cocottes (Crowne Plaza)
Mont-Saint-Martin 9 |
| 13 L'Industrie
Rue Saint-Gilles 6 | 27 Taverne Tchanchès et Nanesse
Rue Grande-Bèche 35 |
| 14 La Crèmerie Piercot
Rue Eugène-Ysaye 14 | 28 The Kitchen
Boulevard de la Sauvenière 139 |





LE MEILLEUR CAFÉ LIÉGEOIS 2014

Vous le trouverez au *Bistrot d'En Face*, un restaurant de type bouchon lyonnais à l'ambiance particulièrement conviviale et chaleureuse, installé dans une ancienne maison au cadre pittoresque.

Le Bistrot d'en Face, 8-10 rue de la Goffe (n° 17 sur le plan)
+32 (0)4 223 15 84 - www.lebistrotdenface.be



Thierry Marée, le patron, et Sylvain Galère, le chef de cuisine



L'HISTOIRE

Le 2 août 1914 à 19 heures, la première guerre mondiale commence pour la Belgique par l'ultimatum allemand adressé aux autorités belges avec délai de 12 heures pour la réponse. La note diplomatique enjoint aux Belges de laisser passer les troupes allemandes sur leur territoire pour qu'elles puissent combattre la France.

Le gouvernement refuse l'ultimatum, entendant préserver la neutralité du pays imposée par les grandes puissances européennes lors des conférences de Londres en 1831 et 1839. Le 4 août, la Belgique voit ses frontières violées par l'armée allemande.

Première sur la voie d'invasion germanique, la position fortifiée de Liège compte 12 forts entourant la ville à quelque 7 km de distance, 2 autres à l'intérieur, quelque 15 000 hommes de forteresse et 34 500 hommes de campagne face à un ennemi supérieur en nombre et surtout en armement.

Liège oppose pendant douze jours une résistance inattendue tant par les Allemands que par le reste du monde, obligeant l'agresseur à engager huit divisions alors qu'il n'en avait prévu qu'une, à perdre plus de 5 000 hommes et à retarder sa progression vers la France.

La bataille de Liège marque les esprits partout dans le monde et la France salue immédiatement le service rendu par les Liégeois qui lui ont permis de préparer sa défense. Liège est la première ville étrangère à recevoir la médaille de la Légion d'honneur, dès le 7 août.



La légion d'honneur de Liège

À Paris, en 1914, l'opinion publique est résolument antiallemande. Des habitants ont manifesté dès le 1^{er} août devant l'ambassade d'Allemagne, signé une pétition pour que l'avenue d'Allemagne et sa station de métro changent de nom – elles deviennent « Jean Jaurès ».

Le 15 août, c'est la rue et la station « Berlin » qui deviennent « de Liège » et... les bergers allemands se transforment en bergers belges. Tout nom à consonance germanique ou qui rappelle l'agresseur est donc honni.

Dans les établissements parisiens, on servait alors un *Café viennois*. Or Vienne est la capitale de cet empire austro-hongrois qui mène la guerre avec les Allemands. Un café « boche » donc ? Presto, les restaurateurs le rebaptisent *Café liégeois*.

Voilà comment naît une spécialité gastronomique que l'on sert encore toujours à Paris, mais aussi au Havre, à Marseille, Saint-Tropez, Londres, New York, Los Angeles ou à La Réunion...



« Le Café viennois » saccagé sur les grands boulevards à Paris. © Agence de presse Meurisse, 1914. (source gallica.bnf/bibliothèque nationale de France)



DONNER LA RECETTE DU CAFÉ LIÉGEOIS EST BIEN MALAISÉ ...

Nous savons donc qu'il s'agit, à l'origine, d'un « café viennois », mais celui-ci est aussi difficile à déterminer... puisqu'il n'existe pas à Vienne ! On buvait et on boit toujours dans cette ville une large gamme de boissons chaudes, froides ou glacées à base de café, servies en tasse ou en verre. Vue de l'étranger, chacune peut évidemment être affublée de l'adjectif *viennois* !



Le Grand Café parisien, près de la place de la République.
Lithographie d'E. David, 1856. Paris, Musée Carnavalet

Pour les restaurateurs parisiens des années 1900, évoquer Vienne, c'est une façon d'associer leur propre établissement au luxe des cafés viennois qui offrent un décor raffiné avec miroirs et lustres, une charmante douceur de vivre en des lieux où on est servi par des garçons en smoking et nœud papillon... même si les clients y vont pour discuter, lire ou philosopher plus que pour y boire un café.

De là vient que le *Café viennois/liégeois* est un breuvage chaud sucré nappé de crème chantilly pour les uns, alors que c'est une préparation glacée enrichie de crème pour les autres...

Il semble bien que la première définition de *Café liégeois* donnée dans un ouvrage de référence soit celle de Prosper Montagné et du Dr. Alfred Gottschalk mentionnée dans la 2^e édition du *Larousse gastronomique* en 1938 :

Café glacé. – Préparer selon la méthode habituelle une infusion de café que l'on fera avec 300 grammes de café fraîchement moulu et trois quarts de litre d'eau bouillante. Mettre cette infusion dans une terrine avec 600 grammes de sucre en morceaux. Faire dissoudre le sucre et refroidir l'infusion.

Ajouter alors au café un litre de lait bouilli parfumé à la vanille complètement refroidi, et un demi-litre de crème fraîche. Faire glacer une sorbetière, en tenant la composition un peu liquide. Servir en tasses. Recouvert de crème fouettée, c'est le *café liégeois*.

Cette recette donne la préparation de consistance semi-liquide glacée qu'Escoffier proposait en 1907 dans son *Guide culinaire* sous le nom de café glacé,

Le travail en sorbetière prenant beaucoup de temps, certains restaurateurs se sont simplifié la vie en se contentant de verser du café sucré refroidi sur une boule de crème glacée surmontée de chantilly ; ils y ajoutent une décoration de grains de café pour faire plus joli.

Et ce sont aussi des raisons commerciales qui font ajouter au café liégeois quelques gouttes d'eau-de-vie - toute boisson alcoolisée se vendant plus cher... Un autre gout, tout aussi délicieux !

*Texte : Nicole Hanot - Documentation : Charles Ménage, Bibliothèque de la Gourmandise de Hermalle-sous-Huy



Le musée de la Gourmandise de Hermalle-sous-Huy, traitant de l'histoire amusante de la cuisine et de l'alimentation de l'Antiquité à nos jours, plait évidemment aux gourmets, gourmands, gastronomes et goinfres, mais aussi à ceux qui apprécient tableaux, mobilier, ustensiles et objets de curiosité authentiques. La bibliothèque de la Gourmandise sur laquelle il s'appuie, constitue la plus importante collection de livres de gastronomie en Belgique et l'une des plus grandes d'Europe avec plus de 20000 ouvrages sur ce thème.

On vous y servira *Le Vritable Café Liégeois*, préparé selon la recette du Larousse gastronomique de 1938 !

Les visites, toujours guidées, se font uniquement sur rendez-vous.
085 31 42 86 – www.musee-gourmandise.be



LE CENTENAIRE 14-18 EN PROVINCE DE LIÈGE

Un riche programme de manifestations se décline pendant toute l'année : www.liege1418.be.

Liège Expo 14-18

Du 2 août 2014 au 30 avril 2015, un parcours authentique et émouvant est présenté dans deux implantations prestigieuses :

- *Liège dans la tourmente* au Musée de la Vie Wallonne
- *J'avais 20 ans en 1914* à la gare TGV Liège-Guillemins

www.liegeexpo14-18.be



Organisation

Office du Tourisme, en collaboration avec la Bibliothèque Ulysse-Capitaine, l'Échevinat du Commerce et l'École d'Hôtellerie et de Tourisme de la Ville de Liège.

Avec le soutien du Commissariat général au Tourisme.



Vous pouvez également vous procurer cette brochure à l'[office du Tourisme](#) ou la [consulter en version PDF](#).

[➤ Découvrez tous les autres articles de liege.be, ici !!](#)

[Imprimer](#) — [Share on facebook](#) —