



Dossier Horeca - terrasses

Nul besoin d'être à des milliers de kilomètres pour se sentir en vacances. Un bon moment de détente peut aussi tout simplement se vivre sur une terrasse, de préférence ensoleillée, bien entendu, mais cela n'est pas un critère prédominant. Nous n'en prendrons pour preuve que la manière dont elles se remplissent dès qu'il fait « *un peu bon* »... aussi bien en hiver, qu'en été ! Dès lors, ce cahier spécialement confectionné pour vous, lecteurs de *VISEZ LOCAL*, est un « *outil* » qui vous aidera à trouver le lieu le mieux approprié selon vos attentes du moment.

Une autre manière de soutenir notre économie locale, et à cet égard, vous constaterez que *VISEZ LOCAL* a sensiblement élargi sa zone géographique... tout en restant local, bien entendu.



1930 : Une bonne adresse

Cela fera bientôt 2 ans que *Joséphine et Andy* ont entrepris d'ouvrir leur propre restaurant, le *1930*. Bien leur en pris...

Diplômée de l'école d'hôtellerie et forcément aux fourneaux, ancien commercial assurant le suivi en salle, *Joséphine et Andy* forment un sacré duo. Profitant de l'opportunité d'occuper ce très beau bâtiment de la *rue du Collège*, ils ont créé une atmosphère rétro tout à fait sympa, même si elle n'est pas nécessairement typée *1930*, avec comme star des lieux la vieille trancheuse manuelle *Berkel*, véritable pièce de collection que la cheffe utilise pour trancher les charcuteries destinées à garnir les planchettes (spécificités fort bien fournies des lieux).

Ils ont de surcroît eu la bonne idée de limiter le nombre de places et de limiter leur « *petite* » carte au profit de la qualité de leur cuisine « *tout fait maison* » sur base de produits locaux. Une philosophie qui leur a d'emblée valu de se forger une réputation enviable. Durant la belle saison, une terrasse vous permettra de vous délecter de leurs mets, parmi lesquels nous épingleons un menu du mois à 30/ 35€.



CUISINE
FRANCAISE

PRODUITS
DU TERROIR
& DE SAISON

Lunch le midi
Salle de réception à l'étage



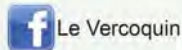
LE 1930
RESTAURANT

Fermé lundi & mardi
Du mercredi au dimanche : 18h00 - 21h00 • Vendredi & dimanche : 12h00* - 14h00
*lunch disponible

Rue du Collège, 4 - 4600 • 04/ 379 78 74

Cuisine Française

“Le Vercoquin”



Rue de Warsage, 2 - 4607 Berneau - 043793363 - www.levercoquin.be

Le Vercoquin : Une famille formidable

Diplôme en poche, **Didier Plusquin** a entamé sa carrière en faisant ses armes dans des restaurants de renom et étoilés, avant de prendre possession des fourneaux de son propre établissement en 1995. **Le Vercoquin** était né.

Au fil du temps, cette équipe familiale s'est non seulement adaptée aux époques mais elle s'est aussi faite un devoir de respecter sa ligne de conduite : développer une cuisine relativement classique à tendance gastronomique mais pas trop ciblée « top chef ». A cela, **Didier** préfère respecter l'origine des produits travaillés, ce compris pour ses spécialités que sont le homard de vivier et l'oie à l'instar de **Visé**, sur une recette tenue

de longue date par sa famille, *bœuf irlandais*, *ris de veau*, *pigeon royal*, les foies gras et tout les produits de saison. Jouxant la salle d'une dizaine de tables, une véranda constitue le lieu idéal pour prendre l'apéritif, voire y manger en profitant de la généreuse luminosité du lieu.

En plus du menu à 39€ (choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts, hors boissons), un lunch à 25€ est proposé tous les midis de la semaine (entrée/plat ou plat/ dessert). Une sélection de vins essentiellement français accompagnera efficacement vos mets.

Facile d'accès, **Le Vercoquin** se double d'un parking privatif d'une dizaine de places. Alors, pourquoi ne pas tenter l'expérience ?

Sushi Chow : Priorité fraîcheur

Séduite par **Visé** pour son cadre, ses possibilités de parking, nombreuses par rapport à d'autres villes et son dynamisme, **Li-Wha Chow** y a ouvert son établissement voici près de 4 ans.

Née en Belgique d'une famille chinoise très active dans l'Horeca, **Li-Wha** a eu cette idée de lancer un commerce unique et inédit en *Cité de l'Oie* : **Sushi Chow**. Son bonheur, **Li-Wha** l'a trouvé dans l'ancien magasin de *Fruits-Légumes Lehaen*, qu'elle a simplement et efficacement adapté en une petite salle d'une vingtaine de places, réparties entre tables et comptoir.

La priorité majeure de **Li-Wha** est la fraîcheur, notamment en raison de l'usage intensif de produits

crus (50%). Et cela se voit, cela se ressent ! Ce qui marque en pénétrant chez **Sushi Chow**, c'est en effet ce sentiment de fraîcheur et de propreté des lieux, ce qui inspire d'emblée confiance. Sachant qu'ici tout est préparé en direct, il est idéal de commander quelques heures auparavant. Au programme, c'est une cuisine japonaise qui es: à l'honneur, au travers de diverses variantes de « *Sushi* » (boulette de riz couverte d'une tranche de poisson) et de « *Maki* » (rouleaux de riz enrobés), avec comme « *star* » les *California Maki* (roulades de poulet frit, foie gras...).

A consommer sur place ou à emporter mais assurément à découvrir...



SUSHI CHOW



Rue Haute 6, 4600 VISE - Tél.: 04/ 365.18.08

Horaires: 11h30 - 14h30 et 17h30 - 22h30 - Fermé le dimanche midi et le lundi

suchichow.be



Le Cornet de Tatie Ani : Entrez dans la file !

Le Cornet de Tatie Ani
rue du Collège, 45 - 4600 Visé
04/ 339 67 69



Le Cornet de Tatie Ani

Ouvert : Ma-Di : 14-22h00
Fermé : Lundi



Voici environ un an, *Anicée Vanderheyden* a décidé de lancer sa petite entreprise : *Le Cornet de Tatie Ani*.

Sur la droite au début de la *rue du Collège*, vous verrez une petite vitrine, simple et efficace, devant laquelle une terrasse d'une quinzaine de places est installée dès avril. Les jours de beau temps, vous ne sauriez pas louper l'endroit, on y fait souvent file jusque sur le trottoir.

Il faut dire qu'*Anicée* propose un produits qui fait mouche : de la glace artisanale sans colorants, ni conservateurs. Une vingtaine de goûts sont proposés

en permanence mais selon les saisons, des spécificités sont ajoutées (*Orange Sanguine-Stracciatella* pendant la période des oranges sanguine, *lacquemman* en octobre, période de *foire de Liège*...). Une carte complétée par 6 sorbets « fixes » et 2 « tournants », tel le *Pamplemousse* en ce moment. Vous avez aussi la possibilité d'emporter en *demi-litre*. Autre produit proposé par *Tatie Ani*, le *Frisco*.

Si vous êtes adepte de la bonne glace tout au long de l'année, une douzaine de places sont aussi prévues à l'intérieur. Vous pourrez agrémenter votre passage d'un thé, d'un café ou d'une boisson fraîche. Un endroit à découvrir...

Le Bistrot : Dynamique et jovial

Le Bistrot
avenue du Pont, 9 - 4600 Visé
04/ 379 88 60



Le Bistrot

Ouvert dès 11h00



Le Bistrot est un établissement très fréquenté depuis des lustres à Visé. Comptant parmi les cafés emblématiques de la *Cité Mosane*, il attire d'abord une clientèle jeune en journée, puis la moyenne d'âge augmente progressivement la soirée venant.

Mais dans les deux cas, on apprécie de se retrouver là, a fortiori installé à la petite terrasse d'une vingtaine de places prévues en façade une fois les beaux jours revenus.

Tout en vivant aux premières loges le rythme du cœur de la *Capitale de la Basse-Meuse*, vous n'aurez que

l'embarras du choix parmi les nombreuses bières spéciales proposées au fût (*Triple Karmeliet*, *Val-Dieu*, *Lefte blonde* et *Blanche Hoegaarden Rosée*...), ceci en plus de la traditionnelle *Jupiler* bien entendu, et sans oublier une autre large sélection « à la bouteille ».

Indépendamment d'une cinquantaine d'alcools et de vins, une petite restauration vous est aussi proposée du lundi au vendredi, de midi à 14h30, avec couramment de nouvelles propositions basées sur un nouveau concept inédit. Bref, largement de quoi passer un bon moment.

La Renaissance : Au cœur de la rue commerçante

La Renaissance
rue Haute, 11 - 4600 Visé
04/ 379 12 64



Ouvert dès 10h30 (mercredi 07h00)
Fermé : Mardi



Établissement visétois bien connu situé au 11 de la rue Haute, *La Renaissance* vous permet de profiter d'une vaste terrasse au cœur de la rue commerçante de la *Capitale de la Basse-Meuse*.

La Renaissance, c'est d'abord un magnifique bâtiment de style renaissance mosane, qui est surtout le quartier général des *Anciens Arquebusiers*, une des trois et incontournables gildes historiques visétoises.

En plus d'une bonne soixantaine de places assises, cet établissement bénéficie d'une petite salle de réu-

nion et d'une spécificité désormais unique à Visé : deux tables de billards. Idéal pour passer un bon moment divertissant entre amis.

En été, une terrasse qui compte une quarantaine de places est installée pour vous permettre de profiter des beaux jours et déguster un verre en toute convivialité. Et celle-ci est encore étendue pour plus que doubler sa capacité le jour de la traditionnelle *Braderie* qui est organisée à Visé à la mi-juin. Une terrasse largement occupée également lors de la *fête d'été des Arquebusiers*, le dernier week-end de juin.

Taverne Jean : Café historique de la Place de Visé

La Taverne Jean
place Reine Astrid, 20 - 4600 Visé
0497/ 74 61 82



Taverne Jean-Visé

Ouvert de 08h00
(samedi et congés scolaires 09h00 ;
dimanche 10h00)



Dans quelques semaines, il y aura déjà 7 ans qu'Eric Polmans a repris ce café historique de la place de Visé : La Taverne Jean.

C'est dès 8 heures le matin, tous les jours de la semaine (9h ou 10 h le week-end), que *La Taverne vous accueille* ; le dimanche, votre café s'accompagnera même d'un croissant !

Labélisé *Jupiler* et *Ordre de Leffe*, cet établissement sert des bières spéciales au fût (*Leffe*, *Scotch CTS*, *Hoegaarden*) et propose par ailleurs sa « *Bière Spéciale du Mois* », pour le plaisir des amateurs du genre ou

pour permettre de belles découvertes.

Dès avril, une terrasse de 44 places est installée, avec le cas échéant chauffages et plaids pour les jours moins ensoleillés. Et avec le retour du soleil, ce sont les cocktails qui sont remis à l'honneur : *Mojito*, *Petit Caprice*, *Spritz*...

Enfin, nous nous en voudrions de ne pas évoquer les soirées à thème, musicales et festives, qui rencontrent toujours beaucoup de succès, dont parmi elles la *St Patrick*, le *Carnaval*, ou... l'anniversaire du patron.

Le Mosa : Une superbe terrasse

Le Mosa
rue Priexhe, 19 - 4681 Hermalle s/ Arg
0495/ 52 52 30



Mosa Bar Restaurant

Me-Ve : 12h00/ 00h00 ;
Sa : 15h00/ 00h00 ; Di : 12h00/ 22h00
Fermé : lundi & mardi



A peine avait-il rouvert que le Mosa attirait sans délai une nombreuse clientèle qui apprécie le cadre et la situation unique de cet établissement : en bord de Meuse.

Facile d'accès, par le bucolique halage à partir de l'île *Robinson* ou via l'axe *Basse-Hermalle/Hermalle-sous-Argenteau*, le *Mosa* s'agrément d'une terrasse encaissée où il fait bon se poser. Tout aussi joliment aménagée que l'intérieur, celle-ci compte une soixantaine de places environ. Un espace qu'une

véranda complète les beaux jours et remplace en hiver. La place idéale pour se délecter d'un bon breuvage ou apprécier la cuisine brasserie, notamment la *Formule-Lunch* tous les midis du mercredi au vendredi (entrée/ plat pour 17€ seulement) en se relaxant au son du léger bruissement de l'eau, voire déguster une bonne glace artisanale et les crêpes désormais proposées.

Précisons aussi la possibilité de disposer de salles annexes pour vos événements. Bon à savoir !

Côté Sud : La finesse en délicatesse

Le Côté Sud
rue des Francs Arquebusiers, 11 - 4600 Visé
0472/ 13 08 72



Le Côté Sud

Ouvert de 12h/ 14h00 & 18h00/22h00
Fermé : samedi midi, mardi et mercredi



Le Côté Sud est sans doute le restaurant visétois qui s'approche le plus du concept « Gastronomique ». Mais dans le bon sens du terme.

Qu'entendre par « *dans le bon sens du terme* », nous direz-vous ? En clair, cela se traduit par des plats fins et préparés à partir de produits « *du marché* », le tout proposé à des tarifs corrects. C'est ce qui explique la faveur des patrons, Grégory (cuisine) et Mélissa (salle), pour une carte restreinte qui suit les saisons, au bénéfice de la qualité des produits.

En arrivant par le parking privatif,

vous remarquerez aussi cette terrasse d'une trentaine de places qui bénéficie de son recul pour vous offrir tranquillité et sérénité. Idéale pour déguster une bonne brochette de scampis et ses 2 sauces, ou encore une salade bien fraîche. Bien entendu, vous pourrez préférer à cela les suggestions de poissons frais (ex. saumon écossais au beurre blanc et citron *Yuzu*) ou viandes de belles origines (ex *Rubia Gallega* mûrée), non sans prévoir un bon « *petit* » vin, français ou italien. Un moment calme et agréable en perspective...

BRASSERIE | RESTAURANT



Champs de Tignée 24 | B-4671 Barchon
Tél. 04 370 99 09
bouchersdou@gmail.com
www.bouchersdoubles.be

Bouchers Doubles : Le roi de la viande

Amateurs de bonnes viandes, les *Bouchers Doubles* à Barchon est un établissement que vous apprécierez !



Marc et Serge *Pauwels*, ainsi que leur équipe vous y accueillent tous les jours dès 11h00 (sauf samedi midi) pour vous faire profiter de leur longue expérience dans le domaine de la... boucherie.

De quoi déguster là une belle variété de viandes étrangères (*Aubrac, Galice, charolaise, limousine, irlandaise*), individuellement ou au travers de *l'Assiette du Boucher*, voire le *Plateau*

Dégustation (minimum 4 personnes). Tous les plats s'accompagnent de frites, gratin dauphinois ou croquettes-maison, ainsi que de légumes de saison sautés.

La carte brasserie révèle aussi quelques spécialités : *Rognons de Veau façon Tchatchès, Hamburger du Limousin, Tartare du Limousin* préparé en salle et selon votre goût... Dans tous les cas, une belle carte de vins français saura vous séduire (dès 20€).

A partir du mois de mai, une très agréable terrasse plein sud permet à une cinquantaine de personnes de conjuguer les plaisirs !

Pour être complets, précisons que les *Bouchers Doubles* disposent d'une salle pour banquet (jusqu'à 40 personnes).

Le Bouchon des Arbalétriers

« Chope d'Or 2018 »



Ouvert dès 10h00 • Fermé le lundi
Petite restauration **NON-STOP**

Rue Haute, 45 - 4600 Visé
0468/ 38 07 30



Le bouchon des Arbalétriers



Au Bouchon : Plaisir partagé

Ce nom, « *Bouchon des Arbalétriers* », vous l'avez déjà vu à plusieurs reprises dans *WISEZ LOCAL*. Un endroit sympa comme tout, qui dès avril complète d'une belle terrasse fleurie son panel d'atouts habituels.

Excepté le lundi, son jour de fermeture, Yves Comté, patron du *Bouchon des Arbalétriers*, et son personnel accueillent sa clientèle avec le sourire dès 10h00 le matin, et même dès 08h00 le mercredi, jour du marché hebdomadaire (11h00 le dimanche). Et que ce soit en journée ou en soirée, Dieu sait combien il est appréciable de se retrouver là, toujours avec un même plaisir partagé.

Il faut dire qu'indépendam-

ment du cadre accueillant de ce qui est le local des *Anciens Arbalétriers*, la plus ancienne gilde visétoise, le patron sait y faire pour séduire son petit monde.

Sympa et dynamique, il propose par exemple une - excellente ! - petite restauration *non-stop*. Pour les amateurs de bière, le *Bouchon* s'est aussi vu attribuer « *La Chope d'Or* », reconnaissance qui à elle seule témoigne de la qualité du produit servi.

Au début de l'été, il sera encore plus agréable de s'attabler là, puisque le mobilier sera totalement renouvelé. Naîtra aussi un bar à vin, qui proposera une belle sélection de vins français et quelques *coups de cœur* à découvrir au verre.

Chez Adam : L'incontournable

Chez Adam
place Reine Astrid, 12 - 4600 Visé
04/ 379 89 19



Chez Adam

Ouvert : 12h00/ 14h30 & 18h00/ 21h00
Fermé : lundi et mardi



Depuis des décennies, le restaurant **Chez Adam** siège place Reine Astrid, face à la poste. Un incontournable à Visé.

Assurément, les clients en quête d'une restauration traditionnelle trouveront leur bonheur dans cet établissement érigé sur 2 niveaux (salle climatisée pour 50 personnes et petit salon pour un apéro convivial prévus à l'étage). L'été, la terrasse d'une petite quarantaine de places invite à déguster des plats variés, chauds, froids, viandes, poissons... Mais ne traînez pas à réserver, car s'installer là est très apprécié !

Au fameux *boulet à la liégeoise*, désigné « *Boulet de Cristal* » en 2009 et 2010 (prix attribué aux meilleurs boulets de la province de Liège), s'ajoutent d'excellentes viandes maturées, ainsi que des suggestions qui suivent la saison (ex. moules) et, bien entendu, l'*Oie à l'instar de Visé*, met historique de la *Cité Bassi-Mosane*. A découvrir ou redécouvrir...

Excepté les entrées, tous les plats s'accompagnent de frites, croquettes, purée ou pommes de terre en chemise.

Soulignons aussi une belle carte de bières spéciales.

Pam-Pam 2.0 : Un retour attendu

A Visé, le **Pam-Pam**, c'est une institution, connue de longue date jusqu'à l'autre bout de la Belgique, voire à l'étranger. Dès lors qu'il reprend du service, c'est assurément un « plus » pour la *Cité de l'Oie*.

Malheureusement obligé de fermer voici 2 ans, le **Pam-Pam** laissait vide un des endroits emblématiques de Visé ; un choc pour la population.

Résurrection

Visé Ville Commerçante, Visé Ville Dynamique... Voilà bien des slogans qui ne sont pas usurpés. Tout comme ce qui fut le cas plut tôt avec l'*Hôtel du Pont* (ou *Hôtel Galère*), symbole parlant

de la *Capitale de la Basse-Meuse* relancé sous forme de restaurant, le **Pam-Pam** ne sera finalement pas resté longtemps en léthargie. Une résurrection attendue que l'on doit à 2 jeunes entrepreneurs qui semblent avoir bien prévu les choses pour ce qui devient le « *Pam-Pam 2.0* ».

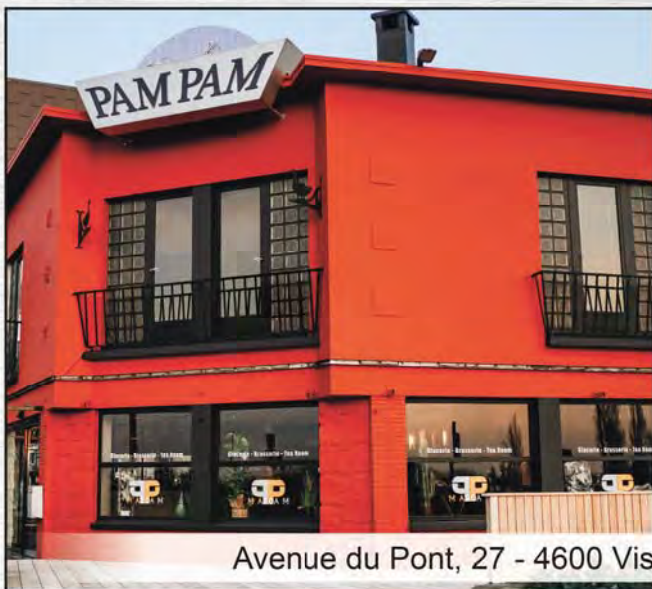
Priorité au « local »

François Biemar est le fils de la *Ferme de Gérard-Sart* (Julémont), qui jouit d'une excellente réputation pour ses productions. C'est donc tout naturellement là que s'approvisionnera le **Pam-Pam 2.0**, pour glace, confitures, volaille et tous les coulis, le reste étant issu de producteurs locaux (ex. fruits

et légumes). Car en plus de la glace, que vous pourrez aussi déguster via le nouvel espace glaces à emporter, le **Pam-Pam 2.0** propose une petite restauration et des petits déjeuners.

A quelques détails près, la salle a totalement changé, ce comprises les toilettes, désormais accessibles aux PMR. Rez-de-chaussée et étage totalisent 76 places (tables basses et hautes), ce à quoi s'ajoutent une bonne quarantaine pour la toute nouvelle terrasse.

Mis à part le lundi, *François*, sa compagne *Maureen* et toute leur équipe vous reçoivent tous les jours de 08h00 à 22h00. Alors, tentés ?



Avenue du Pont, 27 - 4600 Visé • 04/ 370 65 67 • Pam-Pam 2.0

Le d'Artagnan : Sous le soleil

Qu'un établissement porte le nom de *d'Artagnan* en *Capitale de la Basse-Meuse* était pour ainsi dire inévitable ; le célèbre homme de guerre français n'est-il pas mort dans notre région lors du siège de *Maastricht* par *Louis XIV* en 1673 ?

C'est au cœur de *Visé* que s'affiche cette enseigne qui désigne un des cafés qui ouvrent le plus tôt à *Visé* : dès 07h30 (08h le week-end et durant les congés scolaires). Idéal pour prendre le petit café avant d'aller au boulot, a fortiori les beaux jours, où la vaste terrasse (plus de 120 personnes en comptant les manges-debout qui encadrent la porte d'entrée) vous permet de vivre le réveil de la *Cité de l'Oie*, avant de vous y détendre à

n'importe quel moment de la journée, sachant que la situation de la partie « *plein air* » du « *d'Arta* » profite d'un soleil quasi permanent.

Autre moments-clés, les soirées, qui s'agrémenteront sous peu d'un *bar à cocktails* extérieur. Un inédit qui ne manquera pas de couronner les soirées mensuelles (vendredi) animées par un DJ et dont la patronne, *Jeannine Gonzalez*, profite pour soigner ses clients en leur offrant des tapas. Ajoutez à cela quelques soirées à thème, et les occasions ne manquent pas de passer un agréable moment au *d'Artagnan*. Soulignons que pour les moins belles journées/ soirées, des chauffages sont prévus en terrasses.


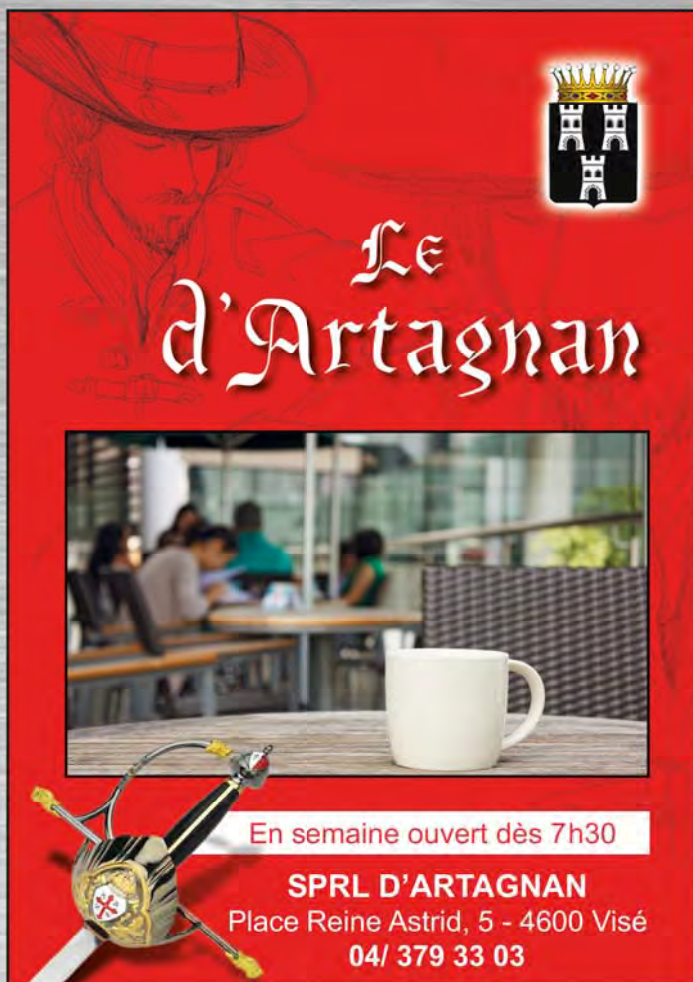
Ô Bois de la Julienne : Pour se ressourcer

Sur le site de *La Julienne*, au cœur d'un des « *poumons verts* » de notre entité, *Dominique et Déborah Budin* et leur équipe vous accueillent au « *Ô Bois de la Julienne* ».

Intime, convivial, lumineux, cet endroit vous invite tous les jours dès 11h00 (sauf le lundi, jour de fermeture) à vous poser et prendre un verre, ou manger un bout. A ce titre, vous pourrez opter pour une petite restauration (croques, salades, pâtes, burgers, brochettes) ou simplement quelques accompagnements (Planches apéritives italienne et rustique), voire vous faire plaisir avec une glace ou une gaufre. Côté bar, *Ô Bois de la Julienne* enchante les amateurs de

bières, avec de nombreuses variétés au fût et une trentaine de variétés en bouteille, sans oublier la traditionnelle *Jupiler*. Vous en avez déjà l'eau à la bouche...

Avec les beaux jours, cet établissement se double d'une vaste terrasse qui peut compter plus de 150 places, voire plus de 180 en ajoutant celles prévues sous la tonnelle. Quand on sait que cet endroit compte parmi les lieux de sortie privilégiés, voilà qui est bon à savoir, d'autant que la plaine de jeux se situe juste à côté de la terrasse, ce qui vous permet de garder un œil attentif sur vos enfants, pendant que vous profitez de la beauté et de la quiétude des lieux.



En semaine ouvert dès 7h30

SPRL D'ARTAGNAN
Place Reine Astrid, 5 - 4600 Visé
04/ 379 33 03



Ô Bois
de la Julienne

BRASSERIE - RESTAURATION - TEA ROOM
SITUÉ EN PLEINE NATURE, VASTE PARKING AU MILIEU DES BOIS



Tél : 04/379.44.51
www.o-bois.be
info@o-bois.be

f Ô Bois de la Julienne

Rue des Etangs de la Julienne, 2 - 4681 Argenteau

Terrasse ? C'est aussi chez vous !

S'il est extrêmement agréable de se poser en famille, un après-midi d'emplètes, sur la terrasse d'un café, ou encore de manger un petit bout entre amis alors que la météo nous gâte, passer du temps sur sa propre terrasse, ce n'est pas mal non plus !



Avec les beaux jours, ceux qui ont la chance de disposer d'une terrasse à la maison (ou d'avoir des bons amis

qui en ont une...) éprouvent beaucoup de plaisir à se détendre dehors, à souper en famille ou à recevoir.

Quel bonheur en effet de prévoir un bon barbecue autour d'un verre de vin sélectionné dans votre cave personnelle (indispensable pour le délégué à la cuisson !). Si de nos jours le barbecue au gaz a largement pris le pas sur le traditionnel, au point que celles et ceux qui y ont goûté ne veulent plus entendre parler d'autre chose, cela reste toutefois une question de goût !

Au préalable, vous aurez bien entendu pris soin de décorer, habiller, entretenir les lieux, après passage à la pépinière ou chez le revendeur d'outillage.

Mais à tous les coups, comme nous

le clamons haut et fort, à commencer par le nom du magazine que vous tenez entre les mains, nous ne pouvons que vous recommander de penser avant tout à faire vivre notre économie locale. Sans parler du service personnalisé que vous y trouverez, et au contraire des impersonnelles grandes surfaces, nos commerces de proximité sont avant tout garant de lien social.



Bois & Jardins : Le sérieux du distributeur local

Si « Bois & Jardins » ne vous « parle pas », sans doute le nom **Demonceau** vous sera-t-il plus familier et vous fera-t-il penser à cette entreprise familiale spécialisée en matériel de jardin, autrefois implantée à Dalhem.

Et si l'on vous dit que derrière « Bois & Jardins » se cache un certain **Christophe Demonceau**, vous aurez compris qu'il perpétue cette lignée. Comme son papa avant lui, **Christophe** met à votre service sa

passion et son savoir-faire en la matière, en mettant un point d'honneur à continuer de privilégier ce contact avec le client qui fait si souvent défaut aux grandes surfaces, plus impersonnelles.

Outre la vente, « Bois & Jardins » s'occupe aussi des aspects techniques de votre matériel de jardin (entretien et réparations, toutes marques), soit-il à essence ou électrique, qu'il s'agisse de débroussailluses, motoculteurs, tondeuses, tronçonneuses

ou autres... A **Toro**, la marque américaine historiquement suivie par les **Demonceau**, **Christophe** a ajouté le label **Husqvarna**, qui jouit de la réputation des productions suédoises en termes de robustesse et de fiabilité, notamment pour les tondeuses robotisées, très en vogue. Autre atout de la maison, un accès facile à partir de la sortie d'autoroute de **Barchon**.

Si après cela vous n'êtes toujours pas convaincus de **VISEZ LOCAL**, alors nous ne comprenons plus...

BOIS & JARDINS

MATÉRIEL DE JARDINAGE • VENTE ET RÉPARATION

Spécialiste en installation de tondeuses robotisées



ASRCR00A/1916 dbn

Husqvarna

N°1
DES VENTES

www.boisetjardins.be

DEMONCEAU • 40 ans d'expérience

(Sortie BLEIGNY - BARCHON, puis direction DALHEM à 50m du « FORTIN »)

Rue Lieutenant Jungling, 14 • 4671 BARCHON • 04/387.56.70