

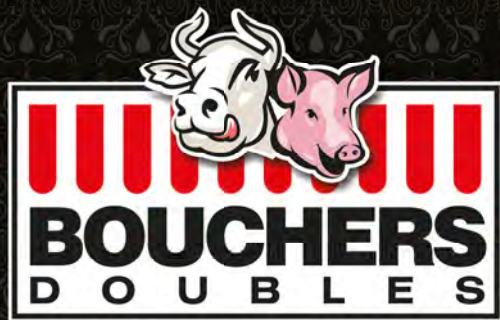
HORECA SPECIAL ETE

Cette fois, nous y sommes : l'été est arrivé. Une période de l'année pour la plupart d'entre-nous synonyme de congé annuel, durant laquelle on s'offre du bon temps. Même ceux qui partent à l'étranger auront à un moment ou l'autre l'occasion de faire des loisirs ou s'asseoir à une bonne table au pays, pendant ou en dehors de leurs congés.

Il nous a donc paru opportun de refaire un petit tour des terrasses et établissements Horeca qui s'offrent à nous. De belles découvertes en perspective.



BRASSERIE | RESTAURANT



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

Bouchers Doubles : Au pays de la viande

Si vous aimez les bonnes viandes, vous devez essayer les *Bouchers Doubles* à Barchon.



Profitant de la longue expérience de *Serge Pauwels*, qui tient cet établissement avec son frère *Marc*, les *Bouchers Doubles* a fait de la viande sa spécialité.

Variée et de qualité, l'offre se compose de viandes étrangères telles qu'*aubrac*, *galice*, *charolaise*, *limousine*, *irlandaise*, servies individuellement, en *Assiette du Boucher*, ou en *Plateau Dégustation* (mini-

mum 4 personnes), toujours accompagnées de frites, gratin dauphinois ou de croquettes-maison, ainsi que de légumes de saison sautés.

Parallèlement, la *carte brasserie* révèle, elle aussi, quelques spécialités, dont *Rognons de Veau* façon *Tchantchès*, *Hamburger* et *Tartare du Limousin*... Une belle carte de vins français couronne le tout à partir de 20€. Indépendamment de la salle principale et de celle plus dédiée aux banquets (jusqu'à 40 personnes), la terrasse plein sud vous permettra de joindre l'utile à l'agréable. Nous ne pouvons que vous la recommander.

Marc, *Serge* et leur équipe vous accueillent tous les jours dès 11h00 (sauf samedi midi).

Le Pacific : L'étoile espagnole

Bien connue à *Cheratte bas*, où elle est devenue une véritable institution, la *Taverne le Pacific* est une « vieille » maison, puisqu'elle existe depuis la moitié des années 70. Aujourd'hui, *Jonathan Santamaria* représente la 3^e génération de ses tenanciers.

Les plus anciens se souviendront qu'avant de devenir taverne, cet endroit était le cinéma « *Le Sélect* », avant de devenir le *Cercle Paroissial*, où le « *Blé qui Lève* » distillait notamment ses cours de gymnastique, avant que le grand-papa de *Jonathan* n'ouvre un café.

A l'époque déjà, une petite restauration était proposée, dont (origines espagnoles obligent) l'incontournable *Paëlla*. Passionné dès son plus tendre âge par la cuisine, *Jonathan* suivra les cours de l'école d'hôtellerie, d'où il sortira 1^{er} de promo, avant de suivre un perfectionnement à *Namur*. Un stage au *Comte de Mercy* lui vaudra d'y empocher son premier boulot, non sans parallèlement prêter main forte à sa maman dans la cuisine du *Pacific*.

Son parcours professionnel, il l'étoffera ensuite dans divers pays, dont la *Russie*, et l'*Espagne*, où il passera 13 années, notamment dans des restaurants étoilés au « *Michelin* », et où il rencontrera celle qui deviendra son épouse, *Yulia*,

C'est en 2010 qu'ils reviendront en *Belgique* pour reprendre la *Taverne* familiale. S'ils y ajouteront une friterie, que *Jonathan* qualifie de « traditionnelle avec touche ibérique », il développera surtout le restaurant, avec dernièrement la création d'un agréable *patio* (espace intérieur à ciel ouvert).

Aujourd'hui, le *Pacific* dispose de 36 places (le double au *patio*), sans oublier la salle, disponible pour les événements. Fidèle à ses origines, *Jonathan* continue de proposer, avec son épouse, une carte très branchée espagnole (assortiments « *Tapas à gogo* », *Paëlla*, *Zarzuela de Poissons...*), au travers d'une carte qui évolue sans cesse et propose des suggestions journalières. Les vins sont aussi exclusivement espagnols (de 18 à 450€).



LE PACIFIC

COCINA AUTENTICA ESPAÑOLA



Taverne Le Pacific

Restaurant ouvert du mardi au dimanche 11h30-14h00 (pas samedi MIDI et dimanche MIDI) et de 17h30-21h00 (22h00 vendredi et samedi)
Café ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 22h00 (le week-end... plus tard) ■ Karaoké le vendredi
Fermé le lundi

Rue de Visé, 156 - 4602 Cheratte (Visé) 04/ 362 95 49

La Cour Interdite : Cadre totalement renouvelé

Ouvert depuis une dizaine d'années, le restaurant « *La Cour Interdite* » géré par *Carlos Lopez* a subi un incendie l'hiver dernier. C'est donc dans un cadre totalement renouvelé que cet établissement de l'avenue Albert 1^{er} a rouvert ses portes, courant juin.

C'est à *La Cour Interdite* que l'on trouve une terrasse qui compte sans doute parmi les plus surprenantes de *Visé*. Située à l'arrière du bâtiment, elle dispose d'une dizaine de tables dressées dans une petite cour discrète, havre de paix où il fait bon se retrouver loin des tumultes de la vie urbaine. Jamais vous n'aurez l'impression d'être au cœur de la ville ! Un endroit inédit et privilégié.

À l'intérieur, le nouveau cadre se veut clair et cordial. La chaleur du bois se mêle ici à la brique rouge dans une ambiance gentiment *vintage*, où peuvent prendre place une petite

quarantaine de personnes.

En cuisine, vous sont concoctés des plats typés méditerranéens proposés au juste prix, mais aussi une cuisine traditionnelle locale, dont la délicieuse *Oie à l'instar de Visé*, préparée par le chef, *Gérard*, qui est précisément le chef cuisinier de la *Confrérie de l'Oie*. C'est dire si l'on ne peut que vous recommander ce met !

Aux côtés d'un choix de *Tapas*, de la fameuse « *potense de boeuf* » (*brochette suspendue*, le cas échéant flambée au *Cognac*, ou de la *Tagliata de boeuf*, *La Cour Interdite* présente aussi tous les mois un *Menu* différent, avec un choix entre 4 entrées, 4 plats et un dessert.

Pour accompagner tout cela, *La Cour Interdite* vous soumet une carte avec des vins de tous horizons.

Voilà qui devrait vous inciter à découvrir cet endroit.

HORAIRE

Ouvert
12-14h30
18-22h

Fermé
Samedi midi, dimanche soir & Lundi



La cour interdite

• RESTAURANT • TAPAS •

FACEBOOK : LA COUR INTERDITE



Avenue Albert 1^{er}, 14
B-4600 Visé

Tél. 04-379 07 74 - 0475 952 100

lacourinterdite@gmail.com

Fermé dimanche soir et lundi.

Pam-Pam : Une légende visétoise

Né en 1958 à l'initiative de *Monsieur MASSIN*, un pâtissier local, le *Pam-Pam* s'est forgé une notoriété des plus enviées, qui ne fera que croître au fil des ans. Depuis quelques semaines, ce glacier réputé a rouvert ses portes à l'initiative de *François Biemar*, qui n'est autre que le fils de la *Ferme de Gérard-Sart (Julémont)*, précisément réputée pour sa glace. Une ouverture attendue et appréciée.

Si avec la réouverture de ce lieu dont la réputation s'étend bien au-delà des frontières de la *Basse-Meuse*, le *Pam-Pam* s'est fait *Pam-Pam 2.0*, son nouveau tenancier a fait en sorte d'entretenir une partie de l'âme de la salle, qui conserve par exemple son carrelage « historique » et la rampe d'escalier, qui se prolonge à l'étage pour y jouer le rôle de garde-fou.

Côté cuisine, c'est tout naturellement vers le réseau court que le *Pam-Pam 2.0* se tourne, à commencer vers la ferme familiale pour les confitures, la volaille et tous les coulis, en plus de la glace bien entendu. Fruits et légumes sont quant à eux issus de producteurs locaux. On peut donc parler de produits essentiellement régionaux pour les différentes choses proposées à la carte.

Car indépendamment 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 (re)découvrir lors de votre passage en *Cité de l'Oie*.



Ouvert de 08h00 à 22h00
Fermé le lundi



Pam-Pam 2.0

Avenue du Pont, 27
4600 Visé
04/ 370 65 67

I Love Burger : Au Royaume du Burger



I LOVE BURGER
BURGER BAR



Ouvert : 12-15h & 18-22h
Fermé : Lundi

rue du Collège 33
4600 Visé
04 / 379 73 28

Les 4 Bras : Un endroit chargé d'histoire

Qui ne connaît pas « *Les 4 Bras* », à Wandre ! Bâtiment historique, bombardé durant les 2 guerres mondiales et reconstruit par la suite, cet établissement à une âme qui a séduit son repreneur.

Indépendamment du fait qu'il soit de Wandre, Rudi Glisenti est en effet tombé sous le charme de cette vieille bâtisse à la riche histoire. De café depuis les années 60, « *Les 4 Bras* » s'est fait restaurant voici 26 ans, avec adjonction d'une friterie sur le coin du bâtiment. Depuis



le 10 mai dernier, une nouvelle page de son histoire s'est ouverte lorsque Rudi GLISENTI a décidé de le reprendre.

Diplômé artificier, voici une quinzaine d'années, il a pourtant ouvert *RG Concept*, une enseigne très connue, spécialisée dans les feux d'artifices, au travers de laquelle il propose ses services dans toute la région... et bien au-delà.

Nouveau départ

Mais aujourd'hui, ce cuisinier de formation a décidé de revenir aux sources. Après avoir déjà pas mal travaillé dans plusieurs restaurants et même en avoir tenu un avec son frère, voici très longtemps, il a donc entrepris de reprendre « *Les 4 Bras* », qu'il a tout d'abord décidé de rénover en profondeur, afin de remettre les lieux au goût du jour. La prochaine étape consistera à agrandir la terrasse.

Pour le reste, la partie *Friterie-Snack* est conservée, avec ses quelques tables. Elle constitue toutefois une entité bien distincte du restaurant, où l'on pratique une cuisine française traditionnelle

et artisanale. En plus des viandes et poissons frais, cet été mettra surtout en avant une vingtaine de variétés de moules, qui vont des traditionnelles « *Nature* » et « *Vin Blanc* », à des préparations plus originales, voire inédites, telles que celles « *A la Leffe* » ou « *Aux Fruits de Mer* ». Voilà assurément de quoi vous mettre l'eau à la bouche...

Il ne vous reste plus qu'à franchir le pas de la porte, vous installer confortablement, et vous délecter de ces mets.



Les 4 Bras
RESTAURANT
FRITERIE



Rue de Rabosée 194 • 4020 WANDRE
Tél.: 04/370.17.34 • GSM: 0478/11.97.85
les4bras@skynet.be • 

Ouvert de 11h30 à 14h30 et de 18h. à 22h.
Lundi et mardi fermé.

Bouchon : Nouveau cadre pour mieux vous accueillir

Bouchon des Arbalétriers
rue Haute, 46 - 4600 Visé
0468 / 38 07 30



Le Bouchon des Arbalétriers

Fermé : Lundi ; Ouvert dès 10h00
(mercredi 08h00 et dimanche 11h00)



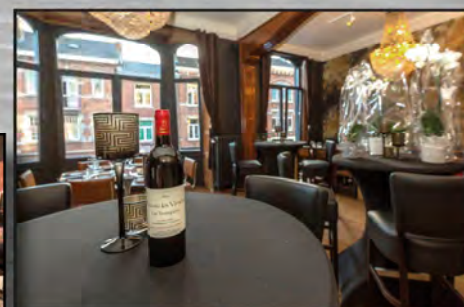
S'il est bien un endroit où les **Visétois** (et les autres !) aiment se retrouver, c'est bien au **Bouchon des Arbalétriers**, sur le dessus de la rue Haute. Et cela ne saurait qu'être mieux encore après le 15 juillet...

Pour la période estivale, le patron, **Yves Comté**, a en effet décidé d'offrir à ce lieu un bon rafraîchissement. Ceci passera par un renouvellement intégral du mobilier, des banquettes aux tables, en passant par... tout le reste. Après la terrasse, elle aussi remise au goût du jour récemment, « *le Bouchon* » n'en sera encore que plus agréable et accueillant.

Pour le reste, on ne change pas une équipe qui gagne ! Celui qui demeure le local officiel des *Anciens Arbalétriers* continuera de proposer ses breuvages, dont la bière à la pompe, pour laquelle **Yves** a été récompensé par « *La Chope d'Or* », décernée par la Confrérie « *Le Bon Métier des Brasseurs* », et une cuisine non-stop, notamment composée de plusieurs types de croques, américains avec vraie tartare, planchettes de rillettes-maison, salades, pâtes fraîches, lasagnes la viande du Limousin... Par ces beaux jours, un réel plaisir en terrasse.

1930 : Inédite salle dédiée aux groupes

Inauguré voici environ 2 ans dans ce cadre magnifiquement rétro, le **1930** s'est d'emblée forgé une belle réputation. Mais le **1930**, c'est aussi un étage aménagé pour accueillir au mieux les groupes. Découverte en images.



1930
rue du Collège, 4 - 4600 Visé
04/ 379 78 74



Le 1930 Visé

Ouvert de 12h00-14h30 & 18h00-21h30
Fermé : Sa & Di midi, Lu, Ma

Côté Sud : Le menu été

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



Le Côté Sud

Ouvert 12h-14h00 & 18h-22h00
Fermé : Samedi midi, mardi et mercredi



MENU DUO (juillet-août)

2 croquettes de crevettes grises et persil frit
OU
alternative du moment

2 casseroles de moules de Zélande
(nature ou crème-cresson-ail)
OU
alternative du moment

1 bouteille de vin (rouge ou blanc)

70€ / 2 personnes