

N° 523 - novembre 2022

NEW

MÉTRO

Liège - Depuis 1977

 Astuces  p4

 **113 Cars** p24

 **Cinema** p22

 **MAGASIN** p47



Radio+

LA RADIO DE VOS 20 ANS !



MAG WALLONIE



NEW MÉTRO

Nous sommes fiers d'annoncer notre nouveau partenariat avec Radio+ , une entreprise qui possède deux fréquences dans la Province de Liège, qui lui permettent de diffuser de la musique des années 60 à nos jours.

Nous voyons ce partenariat comme une formidable opportunité d'améliorer encore notre service :

INFORMER, COMMUNIQUER, PROMOUVOIR !

Bernard Rikir



Éditeur responsable : Mag Wallonie SCS
magwallonie@gmail.com

Réalisé par : Bernard Rikir 0470/42 09 09

Quel que soit le procédé utilisé, toute reproduction, même partielle du graphisme, des annonces ou autres, constitue une contrefaçon.
Mag Wallonie décline toutes responsabilités dans les infos, photos, textes et origines des documents fournis



Artisan Boucher, Charcutier, Traiteur

 Chez Alexis (boucherie)

BOUCHERIE SAINT-NICOLAS

 04 226 16 92

 Rue Saint Nicolas 423
4420 Saint-Nicolas

BOUCHERIE LIÈGE

 04 343 04 63

 Rue Raes de Heers 4
4020 Liège (Rue Puit-en-Sock)

LA RADIO DE VOS 20 ANS !

Radio+

*Radio Plus propose
une programmation musicale
composée de titres oldies et de souvenirs
des années 1960 à nos jours.*

Fréquences

Liège : 106.1

Huy : 107.2

Ces astuces qui peuvent vous changer la vie en cuisine

Amateur de cuisine ou non, ces petites astuces pourraient vous sauver la mise !

1. Si vous n'avez pas de presse-citron

Tout d'abord, roulez-le sur votre plan de travail. Cela permettra de faire revenir le jus vers le centre du fruit et facilitera son extraction. Utiliser une fourchette n'est pas nécessairement efficace pour en récolter son liquide. Par contre, vous avez certainement déjà un autre ustensile qui pourrait remplacer le presse-agrumes : une pince de cuisine ! Pour ce faire, coincez le citron entre les bras de la pince au-dessus d'un récipient et tournez régulièrement le fruit pour en extraire un maximum de jus.

2. Dénoyer des olives

Certains plats nécessitent des olives sans noyaux. Pour éviter de devoir les retirer en plein repas (et faire une économie d'argent), il existe une technique facile. Prenez un entonnoir et retournez-le. Placez le fruit sur l'extrémité du tube et appuyez pour faire descendre le noyau à travers l'objet.

3. Couper un oignon sans pleurer

Les crises de larmes sont dues au stockage de soufre dans les cellules végétales de l'oignon. En le coupant, les molécules entrent en contact avec une enzyme qui laisse échapper un gaz volatil et irritant. Quand ce gaz atteint le liquide lacrymal, il se transforme en acide sulfurique, d'où la douleur et les larmes. Cependant, l'oignon supporte mal le froid. C'est pour cela qu'il est conseillé de le laisser au frigo afin qu'il expulse moins de gaz au moment de le couper. Besoin que cela soit plus rapide ? Placez votre oignon au congélateur une dizaine de minutes avant de vous en servir.

à suivre

La Cave

<https://gourmandiz.dhnet.be>



COIFFURE SELECTION

DAMES - ENFANTS



Rue Puits-en-Sock 155
4020 Liège

04/343 49 08
Fermé lundi & mercredi

Ces astuces qui peuvent vous changer la vie en cuisine (suite & fin)

4. Conserver des herbes aromatiques

Si vous possédez des herbes qui commencent à perdre de leur vigueur, il est possible de les conserver pour les réutiliser plus tard. Comment ? Tout simplement en les congelant avec un peu d'eau ou d'huile d'olive dans un bac à glaçon.

5. Que faire d'un fond de mousseux

Ne le jetez surtout pas ! S'il vous en reste, transférez-le dans un petit pot et conservez-le six mois. Vous obtiendrez du vinaigre de champagne, de quoi faire une délicieuse salade.

6. Peler de l'ail

Séparez les têtes, coupez les extrémités. Déposez-les dans un bocal et... agitez énergiquement ! La peau s'en ira d'elle-même.

7. Equeuter des fraises

Pour ne pas perdre un tiers de votre fraise en voulant en retirer les feuilles, il suffit de prendre une paille et de traverser le fruit dans toute sa longueur.

8. Pour râper plus facilement les aliments

Le parmesan, les carottes... Quand on les râpe, il arrive que tout parte à vau-l'eau ! Il suffit tout simplement d'enduire d'un peu d'huile l'ustensile pour que les flocons descendent délicatement.

9. Pour éviter que la poêle ne brûle

Rajoutez un peu d'huile dans le beurre afin d'éviter que celui-ci ne noircisse. Et rajoutez un peu de beurre dans l'huile pour que celle-ci le spitte pas partout !

10. Pour garder des crêpes chaudes

Rien de tel pour pouvoir étaler allègrement du chocolat fondant dessus. Pour que les crêpes restent chaudes, il est conseillé de faire bouillir de l'eau et de la mettre dans un saladier. Déposez-y l'assiette de crêpes et couvrez avec une cloche. Elles resteront tièdes et ne dessècheront pas.

11. Si vous avez trop forcé sur la vinaigrette

Vous avez eu la main trop lourde sur la bouteille ? Pas de panique. Faites une boule de mie de pain et déposez-la dans le saladier. Remuez ensuite de manière à ce qu'elle absorbe le surplus et retirez-la. Votre salade est sauvée !



Le petit Tasso Cuisine Grecque

rue Walthère Jamar, 155
à 4430 Ans

Tél : 04/233.59.04

Ouvert tous les jours sauf
le lundi et samedi midi



STAR OF INDIA
RESTAURANT INDIEN - LIEGE

Saveurs d'ailleurs aux épices hautes en couleurs,
le Star of India vous accueille pour
vous faire vivre un voyage inoubliable sur la route des Indes.

04 375 53 38
0495 41 30 97

Place des Franchises
24 - 4000 Liège



le soleil brille sur le foot liégeois.

Après la guerre de Sclessin, on peut presque dire que le soleil brille sur le foot liégeois.

Le Standard sauce Deila (et plus largement scandinave) continue à étonner et à humilier les plus grands. Après Bruges et l'Antwerp – virilement bousculés – c'est au tour d'Anderlecht de mordre la poussière du stade Maurice Dufrasne... Malgré 10 minutes pleines de révolte, les Mauves se sont écroulés et on été balayés par la furia et la vitesse d'exécution des Rouges. Et après l'égalisation, tout le monde avait compris que le Standard allait gagner... Le RFC LIÈGE a également savouré la victoire par 0-3. Les liégeois sont ainsi solidement à la 3e place, synonyme de montée.

A Seraing l'optimisme était revenu après un beau 5/9. Et la défaite à Gand ne va pas les sortir de la zone dangereuse



café Randaxhe

*Service
Sympa !*



*Chalet de Noël
En décembre !*



Chaussée des Prés 61, 4020 Liège



café randaxhe

VOICI
LA NOUVELLE
ET PREMIÈRE
ABARTH
ÉLECTRIQUE !



LA PETITE SPORTIVE PASSE AUSSI À L'ÉLECTRIQUE, VOICI SA PREMIÈRE IMAGE.

Vous l'attendiez, la voici. La nouvelle et future Abarth électrique est apparue plus tôt que prévu sur internet. Elle n'a pas encore été officiellement présentée par la marque du groupe Stellantis, et nous ne connaissons pas non plus ses caractéristiques.

Toujours est-il que cette première image donne un aperçu clair de la première Abarth silencieuse. La face avant à découvert nous permet d'apprécier les changements par rapport à la Fiat 500e, modèle sur lequel est basée cette version sportive. Si le capot et les feux ne changent pas, le lettrage 500 disparaît du bout du nez au profit du mot Abarth.

Le bouclier avant de la voiture présente un design différent, mais il n'est pas non plus transcendant puisqu'il n'est pas creusé de part et d'autre pour faire place à des entrées d'air. Globalement, cette Abarth est d'apparence plutôt sage, on espère qu'elle le sera beaucoup moins sur la route.

Nous avons entendu dire que cette Abarth sera capable de passer de 0 à 100 km/h en 7 secondes et d'atteindre une vitesse maximale de 160 km/h. D'après nos informations, la sportive serait équipée d'une batterie de 42 kWh. Quant à sa puissance, les rumeurs suggèrent qu'elle développera entre 130 kW et 150 kW (177 ch et 205 ch). Rendez-vous dans quelques mois pour la découvrir.

GUSTO

PASTA BAR



DU MARDI AU JEUDI DE 8H00 À 14H30
LE VENDREDI DE 8H00 À 14H30 ET DE 18H00 À 21H30
LE SAMEDI DE 11H45 À 14H30 ET DE 18H00 À 21H30
FERMÉS LE DIMANCHE, LUNDI ET JOURS FÉRIÉS



52 BIS RUE DES CLARISSES À 4000 LIÈGE 04 221 52 22



BUSIN

**Vente et installation
de conduits, raccord et
Poêles à granulés, poêles**

**PROMO TV
FINANCEMENT 12 O**



**SCANNEZ
MOI**

Rue de la Station

www.businc

TVA BE 07

OX IMPORT

Installation

sortie de cheminée et

à bois au meilleur prix

À OFFERTE

OU 24 MOIS POSSIBLE

n 91, 4340 Awans

ox-import.be

66.917.533



**SCANNEZ
MOI**

HUMOUR



Taverne Chez Ludo

Ambiance assurée

- ★ Restauration
Midi & Soir
- ★ Diffusion des
matches en direct
- ★ Soirées à thèmes
- ★ Ouvert dès 10h



Taverne "Chez Ludo"
Rue Sainte-Walburge 355, 4000 Liège

Grand parking de délestage à 400m
Sortie d'autoroute Vottem (rue Visé-Voie, 4000 Liège)



Michel a 90 ans. Il a joué au golf à tous les jours depuis sa retraite il y a 25 ans.

Un jour, il rentre chez lui complètement découragé :

- C'est fini, dit-il à sa femme. J'abandonne le golf. Ma vue est devenue trop mauvaise... après que j'ai frappé la balle, je ne peux pas voir où elle va.

Pour le rassurer sa femme lui dit :

- Pourquoi n'amènes-tu pas mon frère avec toi au golf et essaie une dernière fois.

- Ton frère a 103 ans ! répond Michel. Il ne peut pas m'aider.

- Il a peut-être 103 ans, dit sa femme, mais il a une vision parfaite !

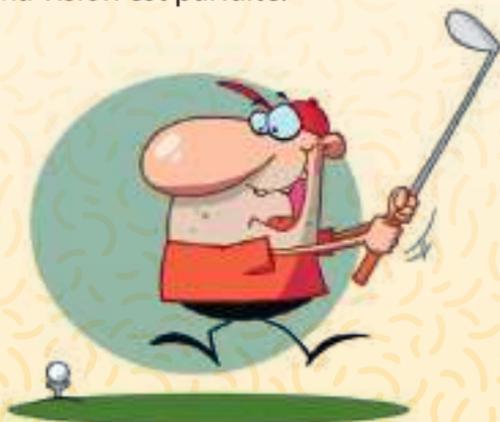
Alors, le lendemain, Michel se rend au terrain de golf avec son beau-frère. Il place sa balle sur le tee, s'élançe, frappe, puis cherche la balle au loin. Il se tourne vers son beau-frère :

- As-tu vu où est allée ma balle ?

- Bien sûr que je l'ai vue. Ma vision est parfaite.

- Excellent ! Où est-elle ?

- M'en rappelle plus.....



Place aux Huitres

Oysters Place

Apéro & Dégustation

Ouvert le dimanche de 10h30 à ...



Catherine De Bruyn

Quai sur Meuse, 14 - 4000 Liège



0493 71 34 71



place aux huîtres-oysters place



Grano

Your Artisanal Pizza



**PIZZAS
À EMPORTER
OU
LIVRAISON
À DOMICILE**

Rue Ferdinand Henaux 9
4000 Liège

04 224 24 10
www.pizzagrano.be



TAVERNE LE GALOPIN



du lundi au samedi à partir de 7h30
Ses plats faits Maison vous sont servis
de 11h30 à 14h00 et de 17h00 à 20h30



10 RUE DES GUILLEMINS , LIÈGE 4000 04 254 16 00

Chez Pascal, Quel



- *Champignons farcis*

- *Calamars frits*

- *Assiette pita*

grecque

garnie

- *Crustacés*

frais

- *Grillades*

•••

Régal ! Sur la Batte



0479 62 25 37

À l'affiche sur Liège



▶ Dans "Black Panther : Wakanda Forever" des Studios Marvel, la reine Ramonda (Angela Bassett), Shuri, M'Baku, Okoye et les Dora Milaje, luttent pour protéger leur nation de l'intervention des puissances mondiales après la mort du roi T'Challa. Alors que les Wakandais tentent d'entamer leur prochain chapitre, les héros doivent s'unir avec l'aide de War Dog Nakia et d'Everett Ross et forger une nouvelle voie pour le royaume du Wakanda.

▶ Vous exposer volontairement à vos pires cauchemars ? Vous sentez la peur monter dans chaque fibre de votre corps ? Eh oui, c'est clair, vous êtes un(e) accro de l'épouvante ! Et nous vous donnons rendez-vous le lundi 31 octobre pour notre incontournable Halloween Night. Nous vous offrons un pop-corn, un snack et une boisson pour vous remettre de toutes ces émotions.

▶ Près de cinq millénaires après avoir reçu les super-pouvoirs des anciens dieux – et avoir été emprisonné dans la foulée –, Black Adam est libéré de sa tombe terrestre, prêt à exercer sa propre justice dans le monde moderne... Johnson donne la réplique à Aldis Hodge dans le rôle de Hawkman, Noah Centineo dans celui d'Atom Smasher, Sarah Shahi dans celui d'Adrianna, Marwan Kenzari dans celui d'Ishmael, Quintessa Swindell dans celui de Cyclone, Bodhi Sabongui dans celui d'Amon, et Pierce Brosnan dans celui du Dr. Fate.

▶ Après avoir été témoin d'un incident bizarre et traumatisant avec un patient, le Dr Rose Cotter (Sosie Bacon) commence à vivre des événements terrifiants qu'elle ne peut expliquer. Alors qu'une peur envahissante commence à prendre le contrôle de sa vie, Rose doit faire face à son passé compliqué afin de survivre et d'échapper à son horrible nouvelle réalité.



Kolibba

RESTAURANT

LIÈGE - DEPUIS 1983

Depuis 38 Ans!

SPÉCIALITÉS SLAVES

Viandes rouges

Goulash

Choux farci

Cochon de lait



Rue Saint-Remi, 29 à 4000 Liège

Réservations : 04/222 22 41

AB CARS BIEN PLUS QU'UN GARAGE DE VOITURES :



- ▶ UN MÉTIER
- ▶ UNE PASSION
- ▶ UNE ENTREPRISE FAMILIALE
- ▶ PERSONNEL DE CONFIANCE
- ▶ PLUS DE 110 VÉHICULES EN STOCKS : DE LA BERLINE À LA CITADINE DE LA COMPACTE AU SUV
- ▶ POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUS LES BUDGETS !

LE PLUS BEAU DES MÉTIERS C'EST DE VIVRE SA PASSION.

ADRIEN BRUNO 📞 32 497 705 649

GRÉGORY BRUNO 📞 +32 497 705 649

✉️ ABCARS@OUTLOOK.BE

**RUE LARGE VOIE 212
B-4040 HERSTAL**

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 10 À 18H

WWW.ABCARS.BE



La norme Euro 7 édulcorée pour arranger les constructeurs automobiles



Une grande victoire pour l'industrie automobile, selon les spécialistes.

L'industrie automobile a fait activement pression contre les réductions très strictes de la pollution qui étaient censées être introduites avec les normes d'émissions Euro 7 au milieu de cette décennie. Il semble que ce processus aboutira à ce que la Commission européenne édulcore probablement de manière significative les réglementations à venir, garantissant ainsi que les constructeurs automobiles n'auront pas à faire d'énormes investissements.

Politico a obtenu une copie de la législation Euro 7 de la Commission européenne, qui indique qu' "un examen final a été effectué" sur les nouvelles règles en fonction "des circonstances géopolitiques et économiques actuelles." En général, il semble que la Commission souhaite réduire la pression dans l'industrie, ce qui pourrait théoriquement conduire à des "problèmes d'accessibilité financière pour les consommateurs dans un contexte général d'inflation élevée."

Les normes Euro 7 étaient censées niveler les normes d'émissions de toutes les voitures et camionnettes avec celles actuellement en vigueur pour les voitures à essence dans le cadre de la norme Euro 6 en Europe. Dans le cadre de la réglementation révisée, l'Union européenne souhaite minimiser les coûts de recherche et de développement des constructeurs automobiles pour la création de nouveaux moteurs plus propres, compte tenu de l'interdiction proposée de vendre des moteurs à combustion interne en 2035.

Chée de Tongres
85 à ROCOURT

TBG
Tony's Bar & Grill

Parking
GB MARKET

Organise sa super soirée de réveillon du nouvel an

Apéritifs & Zakouskis

Buffets terre & mer

Gâteau de l'an neuf

Les bulles à minuit

Boissons comprises

Vin rouge, vin blanc, vin rosé

Softs & bières

Soupe à l'oignon à partir

de 2h00 du matin

Cotillons

seront de la fête !

Formule tout compris

sauf alcool

99,50 €

Réservations obligatoires

0491 97 06 06

50% acompte à la réservation

versement sur le cpte : BE46 1431 1912 8936





Brocolis grillés au thirgurt

INGRÉDIENTS

- 2 brocolis
- 1/2 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 6 g d'huile d'olive
- 15 g de tahini
- 15 g de yaourt grec
- le jus de 1/2 citron
- quelques tiges d'aneth
- 10 g d'épines-vinettes
- 8 g de graines de tournesol

PRÉPARATION

Rincez et hachez finement les brocolis jusqu'à obtenir de la poudre. Pelez et émincez très finement l'oignon rouge et l'ail. Ajoutez-les aux brocolis et mélangez.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif et faites-y revenir pendant 10 min les brocolis, qui doivent être en contact avec la poêle pour caraméliser. Salez.

Mélangez le tahini avec le yaourt, jus de citron et l'aneth ciselé jusqu'à obtenir un résultat crémeux. Ajoutez un peu d'eau ou de yaourt si ce thirgurt est compact.

Déposez une trace de thirgurt puis les brocolis par-dessus. Ajoutez quelques épines-vinettes, ou cranberries, et les graines de tournesol.



Le Légia

BAR

- Bières Spéciales
- Cocktails
- Musique live le samedi

OUVERT
DÈS
7H30



RESTAURATION
MIDI
& SOIR

Place du Marché 41
4000 Liège

0485 70 37 11

Jetez un œil
à notre actu

f

RIONS



Maman chérie,

Je suis désolée de devoir te dire que j'ai quitté la maison pour aller vivre avec mon copain. Il est l'amour de ma vie. Tu devrais le voir, il est tellement mignon avec tous ses tattoos et son piercing et sa super moto.

Mais ce n'est pas tout ma petite maman chérie. Je suis enfin enceinte et Abdoul dit que nous aurons une vie superbe dans sa caravane en plein milieu des bois. Il veut beaucoup d'enfants avec moi, c'est mon rêve aussi.

Je me suis enfin rendu compte que la marijuana est bonne pour la santé et soulage les maux. Nous allons en cultiver et en donner à nos copains lorsqu'ils seront à court d'héroïne et de cocaïne pour qu'ils ne souffrent pas.

Entre-temps, j'espère que la science trouvera un remède contre le sida pour qu'Abdoul aille mieux. Il le mérite vraiment tu sais.

Ne te fais pas de soucis pour moi maman, j'ai déjà 13 ans, je peux faire attention à moi toute seule et le peu d'expérience qui me manque, Abdoul peut le compenser avec ses 44 ans. J'espère pouvoir te rendre visite très bientôt pour que tu puisses faire la connaissance de tes petits enfants.

Mais d'abord je vais avec Abdoul chez ses parents en caravane pour que nous puissions nous marier. Comme ça ce sera plus facile pour lui pour son permis de séjour.

Ta fille qui t'aime.

PS : Je te raconte des idioties maman, je suis chez les voisins !

Je voulais juste te dire qu'il y a des choses bien pire dans la vie que le bulletin scolaire que tu trouveras sur ta table de nuit....

Le Beau Vivier

TAVERNE - RESTAURANT - BRASSERIE

Nouvelle
terrasse
à l'arrière

Goûtez
notre délicieuse
Entrecôte

Allée du Beau Vivier 130
4102 Seraing

04/362 65 57

consultez
notre carte



Rolls-Royce Spectre (2022) :



la plus Rolls des électriques

La révolution est en marche chez Rolls-Royce. Le constructeur anglais présente aujourd'hui son premier modèle 100% électrique, la Spectre. Rolls-Royce deviendra lui aussi un constructeur exclusif de voitures électriques vers la fin de la décennie. Cette Spectre montre donc le chemin aux futurs modèles qui seront lancés dans quelques années.

La Rolls la plus silencieuse et la plus aérodynamique

Pour Rolls-Royce, le fait que les voitures électriques ne fassent aucun bruit, que leur couple soit instantané et que "le sentiment de vitesse soit imperceptible" est du pain béni. Ces qualités correspondent parfaitement à l'esprit





Place du Roi Albert, 12

4130 Tilff, Belgium

📞 04 378 20 16

Ouvert tous les jours
de 12:00 à 14:30 & de 18:00 à 21:30

Fermé les mercredis & jeudis





GUY et DENIS

Guy et Denis sont des malades mentaux qui résident dans un hôpital psychiatrique. Un jour Guy longe la piscine. Il tombe à l'eau et coule à pic. Ni une ni deux, Denis saute à l'eau et va chercher Guy au fond. Il le ramène à la surface.

Quand le Directeur apprend l'acte héroïque de Denis, il décide de le laisser sortir immédiatement car il pense que si Denis est capable d'un tel acte il doit être mentalement stable.

Le Directeur va lui-même annoncer cette bonne nouvelle à Denis. Il lui dit :

- J'ai une bonne et une mauvaise nouvelle à t'apprendre ! La bonne c'est que nous te laissons sortir de l'hôpital parce que tu as été capable d'accomplir un acte de bravoure en sauvant la vie d'une autre personne. Je crois que tu as retrouvé ton équilibre mental.

La mauvaise, c'est que Guy s'est pendu dans la buanderie avec la ceinture de sa robe de chambre !

C'est alors que Denis répond au directeur :

- Mais non ! Il ne s'est pas pendu, c'est moi qui l'ai accroché pour qu'il sèche.....



LA FONTANELLA

La JUPIER
à 1.80€
pendant
les matches
en direct du
STANDARD

Sur
ÉCRAN GÉANT



Rue Foidart, 11
à **BRESSOUX**



Tous les vendredis dès 18h

Café-Concert au Quartier Latin

Avec
**Jean-Claude
Sferruggia**



Rue St-Paul à Liège
quartierlatin.stpaul@gmail.com
0478 68 14 20

Page FB fraîchement créée

<https://www.facebook.com/Quartier-Latin-Saint-Paul-110418711752889> →



LE QUARTIER LATIN

Brasserie • Restaurant



Cuisine Traditionnelle
faite de
produits frais



Rue Saint Paul 13,
4000 Liège

0478/68 14 20

OUVERT
de 10 à 22 h00

Le meilleur restaurant italien du monde est... en Belgique!



Le guide Gambero Rosso a élu « Gellius » au titre de meilleur resto italien hors Italie. Une jeune adresse installée à Knokke qui vaut assurément le détour.

Le Gellius n'a ouvert ses portes qu'en 2017, mais il a déjà réussi à conquérir les faveurs d'une clientèle fidèle, mais aussi et surtout de prestigieux guides. L'enseigne, installée sur la place Maurice Lippens avait déjà été élue meilleur restaurant italien de Belgique en 2020. Mais c'est une récompense d'un tout autre ordre encore qui vient de lui être décernée puisque le prestigieux guide Gambero Rosso, qui sillonne les adresses italiennes en dehors de la Botte vient de lui décerner ce très envieux titre. C'est le directeur du guide en personne qui est venu décerner les trois fourchettes d'or au Gellius. La plus haute distinction, encore rehaussée par le titre de meilleur restaurant italien dans le monde, alors qu'il était en balance avec un établissement new-yorkais. La clé du succès? La qualité des ingrédients (en grande partie livrée en direct d'Italie une fois par semaine) et l'alchimie née de l'association entre Gianni Piretti (propriétaire d'une galerie d'art) avec le chef étoilé Alessandro Breda. En résulte, un restaurant raffiné tant dans le décor que dans l'assiette, concoctée par Davide Asta, bras droit d'Alessandro Breda à qui les fourneaux ont été confiés.

Gellius

Maurice Lippensplein 26
8300 Knokke-Heist
0471/08.23.28

L'un des plats signature (Ceci n'est pas un spaghetti à la tomate), des spaghetti cuits dans une sauce tomate bio, rehaussés de pesto et accompagnés d'une burrata servie à table ont notamment conquis les inspecteurs du guide. « Ce plat simple est un explosion de saveurs », indiquent-ils dans leur rapport.

Brasserie À PORAI



*Chez
Sergio*

Place du Roi Albert 7
4130 TILFF

Brico

Burenville

Rue Saint-Nicolas 266

4000 Liège

04/226.62.34

www.brico-burenville.com

Tous les articles de la gamme B

 **HEURES D'OUVERTURE :**

Lundi de 13h à 18h30

Du mardi au samedi

de 08h30 à 18h30

**OUVERT CHAQUE DIMANCHE
ET JOURS FÉRIÉS DE 9H À 13H**

BricoCity

Niveau **-1** en face de **Carrefour market** 

Galleries St-Lambert
4000 Liège

04/250.76.60

www.brico-saint-lambert.com

rico peuvent être commandés !

 **HEURES D'OUVERTURE :**

Du lundi au samedi
de 9h30 à 18h30



RIONS

CRS



C'est une manifestation d'étudiants barrée par des CRS qui leur refusent le passage .

En colère, les étudiants se mettent à scander :

- CRS ! S S !...CRS ! S S !...CRS ! S S !

Les CRS frappent leur bouclier de leur matraque pour impressionner les étudiants qui hurlent leur slogan de plus belle.

Un CRS excédé demande la permission de répliquer au chef de la brigade :

- Chef ! Chef ! est ce que je peux répliquer, Chef ?

Le chef de brigade lui répond :

- Heu, oui, mais restez correct tout de même.

Le CRS empoigne le mégaphone et se met alors à hurler :

- Étudiants ! diants ! diants !..... Étudiants ! diants ! diants !.....



LA CAPANNINA

RISTORANTE

04.338.10.10

Route du Condroz 21
4100 BONCELLES



PARISSE

SA



EUROPEAN WATER TREATMENT

Vente - Dépannage - Entretien
Sel - Adoucisseurs - Osmoseurs - Filtres - Piscines
Toutes Marques

+32 (0) 4 263 11 94
info@parisse-sa.be
www.parisse-sa.be



Blanquette de légumes verts



INGRÉDIENTS

- 600 g de légumes verts (asperges vertes, brocolis...)
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 60 g de beurre demi-sel
- 100 g de champignons de paris
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 10 cl de crème double
- 1 jaune d'oeuf
- 1 filet de jus de citron
- 100 g de pousses d'épinards
- 1 filet d'huile d'olive
- herbes fraîches de votre choix
- sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Déposez le blanc des oignons, les asperges, les sommités de brocolis (préalablement lavés)

et quelques noix de beurre dans

une casserole à froid. Salez, couvrez et faites cuire à l'étuvée sur feu doux pendant 10 à 20 mn

Ajoutez les haricots mange-tout et les champignons de Paris.

Une fois que les légumes ont commencé à suer, salez à nouveau, très légèrement.

Ajoutez le reste des légumes, sauf les épinards. Laissez cuire 20 mn environ, puis, quand les légumes sont cuits, débarrassez-les.

Déglacez au bouillon de légumes et faites réduire de moitié.

Incorporez la crème et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf en fouettant, puis le jus de citron, et poivrez. Filtrez la sauce à l'aide d'une passette.

Dressez les légumes, ajoutez quelques feuilles crues d'épinards.

Émulsionnez la sauce au mixeur plongeant et versez-la sur les légumes avec un filet d'huile d'olive et les herbes fraîches.





LA CAPITAINERIE DU PORT DE LIÈGE

BRASSERIE - RESTAURANT



Port des Yachts
Boulevard Frère Orban, 5
4000 Liège, Belgique
04 223 07 13
@lacapitainerieliege



REJOIGNEZ NOUS

NOUS RECRUTONS

Partagez notre passion

Vous avez le goût du challenge
et vous souhaitez évoluer dans
un environnement où "proximité" est le maître mot ?
Vous souhaitez mettre vos compétences au service
d'une entreprise leader du monde des médias ?

CHEF DE SECTEUR FREE LANCE (H/F)

Votre mission principale sera de commercialiser des solutions de communications

Vous aurez en charge la prospection et le développement d'un portefeuille d'annonceurs locaux (entreprises, commerces de proximité, etc) sur le secteur de Liège province



NEW MÉTRO



MAG WALLONIE

Contacter:

Bernard Rikir

0470/42 09 09

Mag Wallonie SCS

magwallonie@gmail.com

Brasserie - Restaurant MAGASIN

Centre commercial « Roua »
rue de Bruxelles 10/17
4940 Hognoul

⊕
Grande terrasse
Salle de réunions Séminaires



04 265 87 90



O Magasin





CENTRE PARACHUTISME
SKYDIVE
SPA
The place to fly out

SKYDIVING PROMOTION



SKYDIVING PROMOTION scrl

Werner Delges

Director

T +32 (0)87 269 906

M +32 (0)476 627 167

www.skydivespa.be



INDOORSKYDIVE

FLYIN

LIÈGE

The place to fly in

Grâce à notre partenaire,
profitez d'une des plus
grandes souffleries
au monde pour vous
initier aux sensations de la
chute libre en toute sécurité !

www.flyinliege.be