

La Maison du Pékèt

4 rue de l'Épée, Liège (Belgique) | Dimanche de 10h00 à 2h00

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ferme le col » pour « Bouchon »

« Il fait cru » : un froid humide qui donne envie de se réfugier dans une des tavernes de la Cité ardente. Face à la maison du bourgmestre, la nôtre s'est fait une spécialité du breuvage local : le pékèt (genièvre en wallon), eau-de-vie aromatisée. Ici, il coule à flots, plus de 40 sortes et jusqu'à 56 degrés ! Certains l'aiment sec, d'autres fruité ou même flambé : chacun a son pékèt mignon ! On se laisse enivrer par des arômes qui font tourner la tête sans en avoir l'air et ... « au plus on boit, au plus on a soif » dit une belge, hic !

Poutres en bois et murs de briques, l'endroit est intemporel. Dans cette vieille bâtisse, on peut aussi bien prendre un café en terrasse ou un pékèt au comptoir, souper au restaurant, voire terminer la soirée à la discothèque. C'est un véritable dédale de petites salles où chacun peut trouver son bonheur.

Ambiance bon enfant, les échanges fusent. « Tantôt, c'est les 15 km de Liège ... ça bouchonne ! », se marre l'un. Un autre charrie gentiment une joggeuse déjà de retour, qui réplique aussitôt : « T'as facile de m'critiquer, c'est pas toi qui l'fais ! » Et toc !

L'accueil est direct et chaleureux : « Une jatte pour toi aussi ? » Je finis par comprendre que c'est d'un café qu'il

s'agit ! Et il est ... italien, mais accompagné des plus traditionnels spéculoos et dosette de lait.

Un café liégeois aurait sans doute fait plus local ? « Oui peut-être », me souffle mon voisin au ventre rebondi et aux bacchantes impressionnantes ; « en fait, c'est une spécialité de Vienne ; mais comme elle s'était acoquinée avec les ennemis en 14, les Français l'ont débaptisée pour lui donner le nom de notre ville qui les avait aidés ». Il me suggère plutôt la « boukète » (crêpe au sarrasin) ou la « blank dorêyre » (tarte au riz), en ajoutant avec un large sourire : « Ca me goûte bien ! » ...

Pour conclure : Jatte-ire votre attention sur ce café liégeois.

<http://www.maisondupeket.be/peket/>