

Après 4 ans d'absence, Groffy illumine à nouveau vos repas de fête...



Quatre ans ont passé sans qu'un dessert signé Jacques Groffy ne vienne illuminer vos repas de fête...

Nous ne reviendrons pas sur les circonstances qui ont forcé le célèbre pâtissier à suspendre ses activités durant quatre longues années mais comme notre journal vous l'a annoncé en primeur il y a un petit peu plus d'un mois, depuis le premier octobre dernier, la pâtisserie Groffy est à nouveau et plus que jamais présente pour répondre aux demandes et aux attentes des gourmets liégeois avec une gamme de gâteaux de fête plus étoffée que jamais !

En effet, le pâtissier qui officie désormais à Sprimont, réalise pour vos fêtes toute une gamme de desserts plus délicieux les uns que les autres parmi lesquels se confondent les gâteaux traditionnels qui ont faits sa réputation ainsi que de nombreuses nouveautés inspirées par sa fille Élodie qui apporte maintenant une touche nouvelle à la marque familiale.

Nous avons rencontré le pâtissier qui nous donne ses impressions suite à son retour...

L.M. Monsieur Groffy, après quatre ans d'absence puis un gros mois d'activité, nous aimerions savoir comment s'est passé votre retour à Sprimont ?

J.G. Vous savez, nous savions que nous étions fort attendus par notre clientèle mais la réponse de celle-ci a dépassé toutes nos espérances. En effet, dès notre ouverture, nous avons été littéralement pris d'assaut par nos clients qui étaient complètement en attente de notre retour et de celui de nos spécialités. Nos Misérables se sont vendus « comme des petits pains » et je voudrais profiter de cet article dans votre journal pour remercier de tout cœur nos fidèles clients qui ont tous répondu présent.

L.M. Ainsi donc, pour les fêtes de fin d'année, vous nous avez concocté des desserts haut de gamme comme vous le faisiez déjà lorsque vous exerçiez vos activités aux Guillemins ?

J.G. Bien sûr, et la gamme est désormais encore plus étoffée et résolument modernisée cette année par rapport à ce que nous faisons à l'époque puisque ma fille Élodie a apporté à nos spécialités une touche de modernité et de jeunesse qui complète parfaitement notre pâtisserie classique. Tous nos inconditionnels sont présents ainsi que

quelques nouveaux desserts dont vous me direz des nouvelles...

L.M. Poursuivez vous également vos activités traiteur ?

J.G. Oui et pour les fêtes, en plus de la pâtisserie, nous aurons le plaisir de cuisiner tous les zakouskis chauds et froids qui ont faits notre réputation mais aussi nos pralines maison, biscuits sablés, chemins de fer et toutes nos spécialités.

L.M. Lors de notre dernier entretien, vous nous parliez d'un point de vente à Liège, qu'en est il ?

J.G. Cela n'est malheureusement plus d'actualité, en effet notre magasin à Sprimont et le succès qu'il remporte ne nous permet pas actuellement de nous étendre, nous verrons cela ultérieurement...

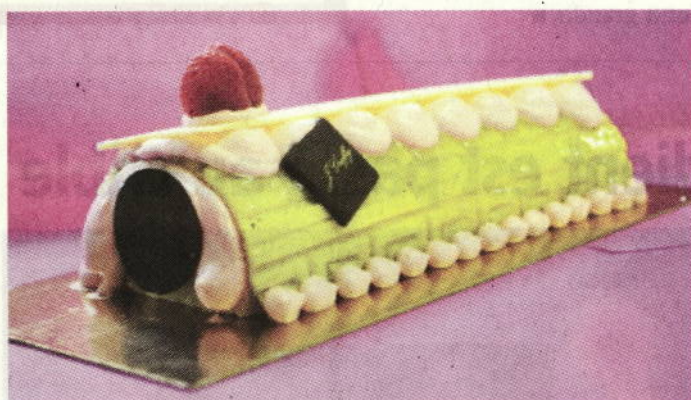
L.M. oui, la rançon du succès en quelque sorte... Ne manquez donc pas pour vos desserts de fin d'année de passer par la maison Jacques Groffy rue du centre 80 à Sprimont tel. 04/ 382 12 14 et visitez son site internet WWW.GROFFY.BE pour découvrir ses desserts gourmands de fin d'année

Bon appétit tout en gourmandises et tentations.

ADRESSE :

Rue du Centre 80
4140 Sprimont
0474 59 31 62
www.groffy.be

Laissez vous tenter par les gourmandises de la maison Groffy. Ils offrent une gamme de produits surprenante et plus étoffée que jamais. Outre leur célèbre misérable, c'est un des seuls établissements à proposer des créations originales tels l'ispahan litchis, inspiré par le pâtissier parisien Pierre Hermé, crèmes brûlées à l'orange, bombes au chocolat, chemins de fer ou encore de délicieuses pralines réalisées dans leur laboratoire de chocolaterie.



CLA
Publica
PUBLICA
DES
LIEGE/E
Jeudi e
il sera ve
usage cou
jets mobil
rivage.
Vente
13.12.201
important
(env. 4.50
shop, ling
AV
+
Exposit
de 10 h à
EXTRA
TRI
Par ju
tribunal d
claré la f
dont le si
son, rue P
sous le nt
ploitation
à 4710 Lc
l'appellati
Curate
avocat à
berts, 36.
Les cré
créance
jours.
Clôture
créances
lais de ju
Retrou
LES
NÉ
Vous
Nelly
Miché
Julien
Franc
1.
Mou

> TIERCÉ - QUARTÉ+ - QUINTÉ+ - TRIO - COUPLÉS - TRIO ORDRE - COUPLÉ ORDRE - 2SUR4 - MULTI RÉUNION 1

MERCREDI À VINCENNES - 1^{re} - PRIX POITOU-CHARENTES (vers 13h50)

Attelé - Course B - 85.000 € - 2.850 m - Grande piste

38.250 €, 21.250 €, 11.900 €, 6.800 €, 4.250 €, 1.700 €, 850 €. Pour 7 à 10 ans inclus, n'ayant pas gagné 415.000 €. - Recul de 25 m à 241.000 €.

LEUR DERNIÈRE COURSE

N° PARTANT S A Dist. PROPRIÉTAIRE ENTRAINEUR JOCKEY COTE MUSIQUE CHR. GAINS HIPPI DATES CL. DIST. ORDRE D'ARRIVÉE