



# Pâtisserie

## SPÉCIALE FÊTES



## Pâtisserie Groffy

### UN AVENIR GARANTI!



Tout Liégeois qui se respecte et connaît un peu l'histoire de sa Cité Ardente garde en mémoire le magasin au décor rétro niché dans le quartier de la gare des Guillemins, au coin de la rue de Serbie. Un souvenir qui évoque inévitablement l'enfance et la délicieuse odeur de cuisson qui s'échappait malicieusement d'une boutique qui cachait de véritables trésors gourmands ayant pour nom Misérables, Chemins de Fer et autres biscuits sablés...

Fondée en 1890, la pâtisserie Groffy était déjà connue de nos grands-parents et l'histoire se perpétue aujourd'hui dans un magasin flambant neuf situé à Sprimont. Depuis quelques mois, Élodie, Jennifer et Anne-Cécile, les trois filles du pâtissier ont repris les rênes de l'affaire familiale. C'est un sacré challenge que de perpétuer l'histoire, mais à l'atelier, Élodie, une jeune patronne souriante et dynamique est confiante.



#### LA TRADITION ET LA MODERNITÉ RÉUNIES

« Depuis ma plus tendre enfance, j'ai toujours voulu exercer le même métier que mon père. Dès 10 ans, j'adorais le retrouver à l'atelier, notamment pendant la période de Noël pour décorer avec lui les célèbres bûches. J'ai donc appris le métier à ses côtés et aujourd'hui il me fait un cadeau en considérant que mes soeurs et moi sommes prêtes à prendre le relais... Sous son regard bienveillant ».

**Quelle responsabilité de reprendre une institution classée meilleure pâtisserie de Belgique au Gault et Millau!**

« Oui, c'est un titre qu'avaient obtenu mon papa et mon oncle. Avec la superbe note de 16/20, ils étaient les meilleurs du Royaume, à égalité avec Wittamer. Aujourd'hui encore, nous sommes entourées d'une

très bonne équipe. Je suis à l'atelier et mes soeurs sont dans le magasin avec une vendeuse. Nous sommes ainsi prêtes à relever le défi ».

#### À quelques jours seulement des fêtes, que préparez-vous?

« Comme toujours, malgré la crise sanitaire, nous préparons un grand assortiment de bûches et de gourmandises pour Noël et la nouvelle année. Nous avons mis au point une procédure qui permet de garantir la sécurité de nos clients: respect des distanciations, possibilité d'emporter les commandes à l'extérieur, paiement sans contact et porte automatique ».

#### Il se murmure que vous seriez de retour à Liège, un événement très attendu...

« Oui, certaines de nos spécialités sont dès à présent disponibles dans les magasins de Monsieur Uhoda au « Shop Kennedy », en face de la tour du même nom ainsi qu'à Beaufays, Voie de l'Air Pur. C'était en effet une demande de notre clientèle ».

#### Et parmi ces spécialités, il y a le fameux Misérable Groffy!

« Bien entendu! C'est un quelque sorte notre marque de fabrique. L'histoire remonte en 1852 lorsque Victor Hugo s'exile à Bruxelles pour publier son chef-d'oeuvre « Les Misérables ». À cette occasion, un célèbre pâtissier bruxellois a créé un gâteau en l'honneur de l'écrivain. Le chef d'atelier s'est ensuite installé à Liège où il a ouvert un établissement rue de Serbie, celui qui est devenu la Pâtisserie Groffy! Nous fabriquons encore le même gâteau, avec l'authentique recette jalousement gardée. Je suis aujourd'hui la seule, avec mon papa, à la connaître et la maîtriser. Vous voulez tout de même un indice? Nous préparons les gâteaux dans les moules de l'époque... Rien n'a changé depuis près de 170 ans ».

Un passé glorieux pour un avenir radieux... Telle pourrait être la nouvelle devise d'une pâtisserie qui entame aujourd'hui un nouveau chapitre de sa merveilleuse histoire!

Rue du Centre 80 - 4140 Sprimont - 04/382.12.14 [www.groffy.be](http://www.groffy.be)

## Un goûter à commander ? ELLE S'OCCUPE DU SUCRÉ !



Chez Mimi Pâtisserie, vous pouvez commander vos pâtisseries en ligne et les retirer dans les hauteurs de Liège, du jeudi au dimanche!

De la pâtisserie faite maison avec beaucoup d'amour et la juste dose de sucre, des ingrédients soigneusement sélectionnés, locaux de préférence et de saison toujours.

Vous avez envie d'apprendre à faire toutes ces pâtisseries vous-même? Un pâtissier hors pair sommeille en vous, mais vous avez besoin d'un petit coup de pouce côté technique? Participez alors aux ateliers de pâtisserie! Ils sont organisés par groupe de 8 personnes maximum, avec des thèmes qui varient selon les saisons. Les ateliers sont organisés pour les adultes et les adolescents de plus de 13 ans.

Mélanie vous propose notamment des number cakes, la grande tendance pâtisserie du moment.

- [www.mimipatisserie.com](http://www.mimipatisserie.com)

Sophie, c'est la comparse de Mélanie. Sociable et aimant partager sa passion, elle a décidé de se consacrer principalement à l'animation d'ateliers culinaires pour enfants et adultes ainsi qu'à l'organisation de stages culinaires pour enfants pendant les vacances scolaires.

Chef à domicile, elle propose également ses services de traiteur et vous reçoit en table d'hôte pour toutes vos occasions spéciales. Une boutique est également ouverte dans son atelier à Battice pour vous permettre d'acheter une large gamme d'articles de pâtisserie! Les moules, décors, ustensiles et autres kits à offrir, les gâteaux en pâtes à sucre, macarons et biscuits n'auront plus de secrets pour vous!

- [www.sophieskitchen.be](http://www.sophieskitchen.be)



Ces 2 amies ont développé un concept novateur pour les fêtes: Le Box Sapin de Noël: à réaliser par vous-même avec un peu de nous chez elles...

La composition de leurs Sapins: Mousse chocolat noir / insert pistache / biscuit dacquoise amande / griottes / flocage et décoration

Mélanie et Sophie vous proposent donc une box complète pour la bonne réalisation de ces magnifiques Sapins à déguster les jours de fêtes à venir...

#### La box, vendue au prix de 55 euros comprend:

- Le moule Sapin Silikomart
- Le chocolat blanc Callebaut
- La pâte de pistache maison
- Le chocolat noir Callebaut
- La gélatine
- La bombe de spray velours vert
- Les étoiles dorées pour la décoration
- Et le plus important: La fiche de recette pas à pas, avec toutes les photos, la liste des courses et la liste du matériel nécessaire, réalisée par Mélanie.

Il ne vous faudra donc plus que prévoir les ingrédients de base pour la réalisation des différentes recettes

L'enlèvement Box sera possible à partir du mercredi 2 décembre soit chez Sophie, soit chez Mélanie.

Plus d'infos ici: <https://sophieskitchen.be>

