

Voici l'endroit où trouver les **meilleures** gaufres de Liège

5 Déc 2024



Plusieurs enseignes en vendent de très bonnes, dans notre ardente cité, berceau de cette spécialité pâtissière alvéolée. Mais pour les déguster froides, il faut une préparation nettement plus rigoureuse et subtile... que lorsqu'on les sert chaudes.

Depuis la fermeture de la pâtisserie Eggenols, rue des Guillemins, l'on se demandait où trouver désormais les meilleures gaufres de Liège.

Et bien, la réponse est venue grâce à une réouverture. En septembre, la pâtisserie Groffy est en effet revenue en Bergerue, dans le Carré, après 15 ans d'absence en Cité ardente. Fondée en 1890 (et donc plus que centenaire) cette institution installée rue de Serbie avait dû fermer et déménager à Sprimont suite à l'explosion de son four en 2011.

Dans son grand retour, Groffy a également ramené la recette de ses fameuses et délicieuses gaufres, mise au point par l'oncle d'Eric Coulée, qui dirige aujourd'hui la maison avec ses trois filles Anne-Cécile, Jennifer et Elodie. *"La recette reste inchangée depuis toutes ces années"*, assure fièrement cette dernière, chargée de la production. *"Nous mettons un point d'honneur à ce qu'elles restent 100% pur beurre, malgré l'augmentation actuelle de cet ingrédient indispensable. C'est sans additif! De la farine, du lait des œufs, sel, sucre et de la levure. La seule chose qui a changé, c'est qu'on met un peu moins de sucre, pour aller dans la tendance actuelle."*

Une combinaison simple qui donne un résultat à faire résonner des "oufti" autour des papilles gustatives. Fondantes à chaque bouchée, savoureuses, dorées et habillées d'une délicate couche caramélisée ... il y a de quoi chanter leurs louanges sur la scène de l'Opéra, situé à un jet d'œuf de là.

Hormis les ingrédients de qualité, quel est l'autre secret de fabrication? *"Tout est fait artisanalement, au jour le jour. Pour les cuire, nous utilisons de vieux fers à gaufres, qu'on ne retrouve quasiment plus, et qui laissent la gaufre tendre à l'intérieur. Et puis nous ne sommes pas radins en sucre perlé"*, répond Elodie Coulée.

Et à 2€60 pièce, la qualité reste encore assez abordable. Raison pour laquelle il vaut mieux ne pas attendre la fin de la journée pour les convoiter, et vous faire votre propre avis.

(Les gaufres sont également en vente dans certaines épiceries Uhoda)

19, Bergerue

Tél: 0455/19.80.71