

COMMERCE ÇA BOUGE !

Comme chaque samedi, «L'Avenir Verviers» vous emmène faire une petite balade dans les nouveaux commerces de la région...

50 Le magasin de vêtements Gwnio vient d'étoffer sa collection d'articles allant de la taille 46 à 50.

Une actu commerce ?
Contactez-nous :
ljist@lavenir.net



Nouvelle vie pour le resto Maison Fagne à Jalhay

● Sarah RENTMEISTER

M enu aussi original que classique, déco champêtre et moderne à la fois, c'est la nouvelle formule du restaurant «Maison Fagne» situé dans le village bucolique jalhaytois de Solwaster. Après quelques mois de fermeture, ce joyau du cœur de la campagne rouvre ses portes ce mercredi avec une nouvelle tête aux commandes : celle du cuisinot Florent Beauve, accompagné de Sarah Hadfi en salle. «J'ai toujours rêvé d'ouvrir mon propre établissement. J'ai entendu que celui-ci était à remettre, je suis tombé sous le charme du lieu, alors j'ai sauté sur l'occasion», explique le chef qui a pu exercer son talent en

salle et en cuisine dans d'excellents établissements tels que «L'Auberge», à Spa ou «La Capitainerie», à Liège.

Sa carte, il compte bien la dédier à une cuisine française et du terroir. «On trouve aussi bien des plats tels que le magret de canard au citron vert, la simple face de bœuf à la tartufata ou les traditionnels boulets à la liégeoise.» Et ce dernier de mettre à l'honneur des produits de saison dans les assiettes. «Par exemple, le magret de canard va être décliné à l'infini selon les moments. L'été approchant, nous allons aussi proposer toute une série de salades pour tous les goûts.» Et pour accompagner ces mets, un large choix de vins français et... bientôt une carte de bières spéciales ! ■



Florent Beauve, le chef de «Maison Fagne», avec Sarah Hadfi et Dave.

Heusy : la brasserie-resto Au mange-tout ouvre



Sylvia Sinistro ouvre dès ce lundi la brasserie-resto Au mange-tout.

O n vous l'avait déjà annoncé, le restaurant «Miam-Miam» au coin de la rue Guillaume Lekeu et de la chaussée de Theux, à Heusy, a fermé il y a peu. À sa place, une nouvelle équipe, celle de Sylvia Sinistro, l'ancienne patronne de la brasserie «Citron-Menthe», qui a rebaptisé le lieu «Au mange-tout».

Ce lundi marque le jour de l'ouverture officielle de ce tout nouvel établissement du paysage culinaire verviétois. «On propose une cuisine de type brasserie avec des produits frais. On trouve aussi bien des boulets à la liégeoise qu'un américain préparé, des scampis à la diable, des steaks, ou une salade de camembert, de scampis curry ou encore de poulet

crème moutarde», détaille Jean-Claude Crosset, dit JC, le chef cuisinot. Dans une ambiance plus lumineuse «permise grâce à la création de baies», dit-il, l'équipe a souhaité créer un esprit brasserie. «Au bar, situé désormais dans la salle principale, nous y avons installé des tabourets et des pompes à bières.» Autre spécificité du lieu, la possibilité de manger à toute heure, entre 8 et 22 heures... ! «C'est un peu ce qui nous différencie. On peut aussi bien déguster une fri-cassée en matinée qu'un bon petit plat tardivement.» Le tout dans un cadre totalement rafraîchi et réaménagé qui permet d'accueillir près de 45 personnes en intérieur et à peu près le même nombre en terrasse. ■ S.R.

EMPLETTES



Le Citron-Menthe à Heusy, clap 2 !

Ce vendredi, Bertrand Winandy et Philippe Millet ont accueilli leurs premiers clients dans la brasserie Citron-Menthe située près de l'hôpital de Verviers à l'angle de la rue Herla et de la rue du Parc. Ils proposent une carte plus importante avec notamment un large choix de viandes : entrecôte irlandaise, brésilienne, côté à l'os, brochette de bœuf et bien d'autres spécialités telles que le magret de canard, les spare ribs ou encore l'escalope milanaise. À manger tout au long de la journée, entre 11 et 22 heures... Assez unique dans la région.

Un magasin d'informatique à Verviers

Difficile de savoir où porter son matériel en réparation dans le centre-ville de Verviers... Hé bien, désormais, le magasin Médiatch installé plus de dix ans rue du Palais vient de s'installer au numéro 4 de la place du Marché à deux pas de la maison communale. Il s'agit d'une boutique axée sur la vente et la réparation de téléphone et d'informatique.

Le Delhaize de Heusy a bien fermé

Dernier jour ce samedi pour effectuer ses courses au supermarché Delhaize de l'avenue de Spa, à Heusy. À 20 heures, il fermera ses portes pour connaître une rénovation en profondeur et ce jusqu'au printemps 2017.

Un rayon «grande taille» fourni chez Gwnio à Verviers

Le magasin de prêt-à-porter situé rue de l'Harmonie a décidé de dédier à nouveau une partie de ses rayons à une collection «grande taille». «Nous avons déjà quelques articles de ce genre à notre ouverture puis ils se sont faits de plus en plus rares, faute de jolis vêtements», explique Annabel Zanzen, la responsable. C'est maintenant de l'histoire ancienne. De nouvelles pièces pour l'été, de la taille 46 à 50, viennent d'arriver.

Nouvelle sandwicherie près de Crescend'Eau

E lle se fait plutôt discrète mais entend bien conquérir les estomacs affamés des élèves de la nouvelle école d'infirmiers située à deux pas de là ainsi que ceux des clients de Crescend'Eau en quête d'autre chose à se mettre sous la dent qu'un McDonald's. Elle, c'est la nouvelle sandwicherie qui a pris ses quartiers au numéro 38 de la rue aux Laines, à Verviers. Depuis ce jeudi, on y trouve l'Aubeloise Annick Legear et ses sandwiches, des classiques aux plus originaux. «Je propose un choix de vingt-cinq sandwiches, chauds et froids, dans un premier temps, dé-

taille la jeune femme. Cela va du jambon-fromage, à l'américain du boucher verviétois Goeders, en passant par le sandwich au brie sirop de Liège et roquette, ou encore lard œufs laitue tomate.» Une fois bien implantée, la patronne entend bien étoffer le choix «avec une suggestion de la semaine et des produits faits maison comme le poulet mayo basilic échalotes par exemple.» Riche d'une expérience de plusieurs années dans un point de vente d'une chaîne de sandwicheries, Annick Legear accueille ses clients dans une ambiance boisée comptant une dizaine de places assises. ■ S.R.



L'Essentiel, c'est la sandwicherie ouverte rue aux Laines par Annick Legear.