



Tchantchès-Nanesse (Liège)

Appelez-le comme vous voudrez: le Tchantchès-Nanesse, le Tchantchès tout court, la taverne Tchantchès: il n'y en a qu'un et on peut même dire un unique endroit comme celui-là.

Nous sommes bien évidemment en Outremeuse, au pays d'une liberté inscrite dans le folklore (république, communes) et mieux encore dans l'esprit. Un esprit que l'on qualifierait volontiers rive gauche, à la parisienne, si l'on n'était en définitive... rive droite. Le quartier des petites gens, aimait à écrire Georges Simenon qui s'en revendiquait volontiers. Un quartier aujourd'hui cosmopolite, multiculturel et où les bo-bo s'encanaillent encore en franchissant les ponts. Le «Tchantchès» n'est évidemment pas le plus neutre des établissements du quartier. Les guides touristiques ne s'y sont pas trompés, à commencer par le Routard, qui le consacre ni plus ni moins comme «institution». C'en est une! Et depuis 1950, grâce à un Namurois de Walcourt, Henri Ducroux et à son épouse. Le Tchantchès de l'époque -je ne l'ai pas connu- était plus modeste qu'aujourd'hui. On y buvait une chope ou un pèkèt, autour d'une soupe à l'oignon ou d'une fricassée. Les confréries, les théâtres, les cercles d'étudiants s'y sont progressivement réunis. Le Tchantchès s'est agrandi, il a aussi œuvré pour la sauvegarde du quartier, ce qui ne fut pas une petite affaire.

Henri Ducroux a créé des bières, importé ici et appliqué à Charlemagne la légende de Charles-Quint à Walcourt (la chope à deux anses), créé une confrérie de la bière, en 1969. Plus tard, sous l'impulsion du fils François (Tchantchès, quoi!) aujourd'hui aux commandes, ce fut la terrasse, la Place du Tertre lors des fêtes mariales et surtout, en ce qui concerne ce chapitre, une cuisine qui a spectaculairement évolué. Le Tchantchès, il ne faut pas hésiter à l'écrire, est, dans son genre, un vrai bon resto. Autour d'une carte limitée et très originale, alors que l'on pourrait redouter la platitude ou la banalité dans le registre régional. C'est tout le contraire...

Sur le trottoir de Grande-Bèche deux effigies grandeur nature du couple liégeois le plus célèbre vous accueillent (bientôt avec la parole en plusieurs langues) et se prêtent à la photo.

A l'intérieur, on est immédiatement accrocché par une atmosphère chaleureuse et réjouissante, qui a le petit côté des cafés bruns amstellodamois, touche liégeoise en plus et immédiatement perceptible. Les chopes (personnalisées) pen-

dent au-dessus du comptoir qui est le lieu de tous les rendez-vous. Et ce ne sont pas les habitués qui feraient défaut... Les murs sont couverts des toiles de

tout sèches, mais bien au contraire fondantes et quasi moëlleuses, avec une petite pomme nature (préférez-vous les grosses frites?), une tricolore

apprécie les (beaux) vins, français en particulier, que sa carte affiche fièrement. Même les sélections «maison» sont très acceptables.



Henri Ducroux, peinture naïve et sincère, qui évoque -les toiles se comptent par dizaines- les marionnettes du monde entier, que contemplant quelques-uns des plus beaux spécimens de nos personnages du théâtre local.

Superbe escalier, qu'il faut emprunter pour aller admirer l'âtre d'exception dans une salle d'étage qui se prête plus volontiers aux réunions.

Revenons donc à la carte (pas de menu) qui m'a séduit par plus d'une proposition. A commencer par le carpaccio de noix de jambon d'Orval. Très goûteux, dont la relative sécheresse est compensée par une riche salade composite. Remarquables, les fondus du Pays de Herve avec sirop de poire: une heureuse variation des traditionnels fondus au fromage. Quant à la frisée aux lardons avec l'œuf poché, elle pourrait constituer un plat principal, d'autant que le pain servi à table contient vraiment de la farine...

Vous n'échapperez pas aux boulets maison à la liégeoise, pas plus qu'à la salade tout aussi liégeoise avec des bons gros mange-tout. La potée suit le rythme des saisons: à recommander!

Le pèkèt a son mot à dire avec les cailles. D'autres plats bistrot s'imposent (blanquette, jambonneau braisé), les poissons sont rares (dos de cabillaud sauce au raifort). Moi, je me suis régalé de joues de porc, pas du

de mousses de légumes, un oignon cuit. Une excellente synthèse entre le terroir et la recherche. Un très beau plat, vraiment... qui m'a conduit à faire l'impasse sur les desserts (bouquettes, rombosse aux pommes, café liégeois). Les bières «maison» se déclinent en différentes robes. Il faut au moins les goûter, comme il faut savoir que François Ducroux

Prix corrects si l'on tient compte du cadre et, surtout, de «l'esprit du lieu»...

Tchantchès-Nanesse

Rue Grande-Bèche, 35
4020 Liège
Tél. 04/343.39.31.
Fermé le dimanche.



Les échos gourmands



par Guy Lemaire

Les recettes des bistrots



4 octobre 2006