

Le Tchanchès Nanesse

La passion des traditions et du folklore

Sur la rive droite de la Meuse se trouve au cœur de Liège un quartier chaleureux où traditions folkloriques et culinaires animent les rencontres et les fêtes. Outremeuse, c'est le pays de Tchanchès et de Nanesse, personnages intemporels et emblématiques de la ville qui gardent la porte d'une somptueuse taverne-restaurant installée dans une maison à colombages. Un bâtiment brillamment restauré dont la façade reflète toute la magie de l'endroit.



Henri Ducroux, fondateur de l'établissement, a créé dans cet ancien théâtre de marionnettes un véritable musée du terroir. Marionnettes à tringles, vieux murs de briques, tableaux peints représentant les sociétés folkloriques, vins, bières et spécialités régionales... il suffit d'entrer dans la taverne pour s'imprégner de l'âme liégeoise, des histoires populaires et des gestes héroïques racontés jadis avec l'aide de Tchanchès.

Aujourd'hui repris par François Ducroux, fils du fondateur, le Tchanchès-Nanesse propose d'apprécier autour d'un feu de bois les saveurs de la fine cuisine française et les meilleures spécialités de la cuisine traditionnelle liégeoise. Fondu Hervien, sirop de Liège au Pékèt des Houyeux, boulets liégeois, potées du terroir, suprêmes de joues de porc ou lapin à la bière... Le chef associé et sublime avec talent les produits de chez nous. Élégamment présentés, les plats sont un plaisir pour les yeux et un régal pour les papilles gustatives. Les salles de réunion accessibles aux personnes à mobilité réduite sont gracieusement mises à la disposition de la clientèle. Une immense terrasse accueille les visiteurs en été et attire une foule nombreuse lors des célèbres festivités du 15 août.

Quand un terroir a vu naître un héros comme Charlemagne, il est naturel qu'il soit riche en légendes. Le maître des lieux est toujours prêt à vous les raconter et à vous servir une bonne bière de la maison, blonde, rousse, au miel ou ambrée dans une pinte en kaolin à deux têtes Tchanchès-Charlemagne ou dans la nouvelle chope à double face dédiée à Nanesse. Les habitués

de l'endroit disposent de leur propre chope gravée à leur nom, une marque d'estime dont ils se vantent avec fierté.

Depuis sa création en 1951, la maison a reçu de nombreuses personnalités telles que Georges Simenon, Jacques Brel et Luis Mariano. Un « prix Tchanchès-Nanesse » est remis chaque année à un artiste de la région : une reconnaissance d'amitié, un encouragement pour les jeunes talents, l'occasion d'associer la culture, les traditions et la gastronomie liégeoise.

LE TCHANCHÈS-NANESSE

Rue Grande-Bèche, 35 – 4000 Liège
Tél. : 04 343 39 31 – info@taverne-tchanches.be
www.taverne-tchanches.be
Ouvert du lundi au vendredi
de 12h00 à 14h30 et de 17h00 à 24h00.

MENU TABLE DU TERROIR

Les Fondus du Pays de Herve
accompagnés de son Sirop de Poire
Li fondou flérant froumadje di Héve
avou dèl neûre sirôpe di peûres

Le Suprême de Joues «garçon brasseur»
Lès tchiffes di pourcé al crimme
«garçon brèssed»

Le Rombosse aux Pommes
avec sa Crème Glacée
Li ràbosse dès bot'rèsses avou s' crimme al glace

Ce menu vous est proposé au prix de 30 €

