

INAUGURATION DES Rues de Sclessin ET Auguste Buisseret

Par leur proximité directe avec la gare des Guillemins, les rues de Sclessin et Auguste Buisseret constituent des axes de liaison extrêmement importants à l'approche du Centre-Ville. Ce statut est d'ailleurs historique puisque la création en 1866 et 1867 de ces deux artères contigües avait pour but de faciliter la liaison entre Liège et Sclessin, d'une part et, d'autre part, Liège et Kinkempois sur la rive droite de la Meuse. La rue Auguste Buisseret, qui se nomme ainsi en hommage à l'ancien ministre et bourgmestre de Liège, s'est d'ailleurs appelée rue de Kinkempois jusqu'en 1977.

Il serait néanmoins un peu réducteur de considérer les deux axes sur leur seul statut de voiries de transit. En effet, dotées d'un bâti typique de la seconde moitié du XIX^e siècle, ce sont surtout des rues densément habitées, où l'on trouve un éventail varié et qualitatif de commerces réputés. Elles constituent ainsi un véritable axe de centralité pour cette partie du quartier des Guillemins.

À la suite d'un affaissement de l'égouttage dans la rue de Sclessin, le Collège s'est mobilisé pour planifier une rénovation en profondeur des conduites en sous-sol des deux rues. Égouttage mais aussi eau, électricité et gaz étaient ainsi concernés. Une enveloppe de 2 millions d'euros, dont 600.000€ à charge de la Ville de Liège, fut ainsi dévolue à la rénovation mais aussi à la revalorisation de ces artères centrales pour le quartier.

Commencés en août 2015, ces importants travaux touchent à leur fin. Les rues de Sclessin et Auguste Buisseret, mais également la rue Dossin, ne se contentent pas aujourd'hui d'un réseau d'impétrant

d'excellente qualité. Elles offrent également un cadre de vie visiblement revalorisé avec notamment des trottoirs harmonisés et une voirie moins large pour davantage de sécurité.

Désormais, les rues de Sclessin et Auguste Buisseret ne sont plus de simples axes de transit à l'entrée du quartier. Elles en constituent en effet l'axe principal, propice à l'épanouissement de la vie sociale et du commerce local.

En collaboration étroite avec les forces vives et les commerces du quartier, c'est ce nouveau cœur de vie que la Ville de Liège vous propose de redécouvrir et d'inaugurer lors de sa réouverture officielle, ce vendredi 23 juin à 19h30. Verre de l'amitié, portes ouvertes chez les commerçants, activités festives diverses: différents acteurs locaux mettent les petits plats dans les grands pour vous accueillir et fêter avec vous l'événement. D'ores et déjà, une belle soirée à mettre à son agenda pour ce début d'été!

Maggy YERNA,
Échevine du Commerce
et du Logement

Roland LEONARD,
Échevin des Travaux

INAUGURATION DES RUES DE SCLESSIN ET AUGUSTE BUISSERET



La Traviata

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h, le soir de 18h à 21h et le week-end 18h à 21h. Terrasse à l'arrière. Et toutes nos pizzas sont au prix de 7.50€ à emporter.

Une belle adresse qui fait partie de nos préférées. La salle à manger de ce restaurant sicilien est vaste, lumineuse et colorée sans trop de fioritures. L'accueil est souriant et convivial avec un service efficace en toute simplicité. On retient le sourire, la personnalité, la spontanéité, la voix et le charme de la patronne. Ici, on travaille en famille... Aux fourneaux, son époux est une force tranquille qui continue à opter pour la qualité et le 100% fait maison alors que nombre de ses concurrents ont choisi la facilité. Affable et blagueur, Michaël, le fils pizziolo joue la générosité au four à bois ou en salle. Ses pizzas se déclinent sous des appellations



lyriques: Vivaldi, Rigoletto, Norma... La Traviata se décarcasse réellement pour ses clients. Les spécialités sont les pâtes avec des préparations typiquement siciliennes comme les spaghettis à l'encre de seiche ou aux petits poulpes ainsi que les célèbres Ricci di mare (aux oursins). Les poissons sont aussi cuisinés à l'italienne. Signe qui ne trompe pas: les Italiens y sont régulièrement attablés et semblent apprécier, comme nous, le savoir-faire de la maison. Lors de notre dernier passage, on s'est régalé de sardines: en filet, pannées et frites et au four, garnie d'une farce salée-sucrée. Entre ces deux préparations succulentes, quelques tortellonis aux asperges qui n'avaient rien à leur envier...



La Traviata

Rue Auguste Buisseret 28

T. 04 224 49 89

www.traviata-guillemins.be

Pâtisserie Leboutte

Rue Auguste-Buisseret, dans le quartier de Fragnée, tout le monde connaît René Leboutte. Aujourd'hui âgé de 77 ans, cela fait plus d'un demi-siècle qu'il a ouvert sa pâtisserie à cet endroit. On vient de loin déguster ses misérables, babas au rhum et autres gosettes aux fruits. Il travaille toujours sept jours sur sept et n'a pas l'intention de raccrocher.

Ici, les clients viennent de loin, même des Californiens, de passage à Liège, et qui avaient entendu parler de sa pâtisserie !

«Le secret de la pâtisserie ? Ce sont de bons produits et aussi la simplicité. Chez moi, tout est fait à la main, en petites quantités. Je suis un artisan. Et un artisan, c'est un homme qui travaille seul.»



Pâtisserie Leboutte

Rue Auguste Buisseret 35

Fermé le lundi

T. 04 252 24 23

Ce qui explique que, jamais, il n'a cherché à agrandir sa pâtisserie ou à en ouvrir d'autres. Il se contente de ce qu'il a, n'utilise que des produits de première qualité. «Chez moi, vous ne trouverez pas un gramme de margarine, je n'utilise que du beurre... Et pas trop de sucre pour mes gâteaux, sinon on ne goûte plus que le sucre.»

Et quand il ne travaillera plus ? Il ne désespère pas que son fils, qui vient parfois travailler avec lui, prenne la relève un jour...



INAUGURATION DES RUES DE SCLESSIN ET AUGUSTE BUISSERET



Argenta, au service des particuliers

Installée depuis 25 ans Rue Auguste Buisseret, l'agence se situe à deux pas des Guillemins, une position centrale dans la cité ardente. « Nous sommes la seule agence liégeoise et accueillons des personnes qui viennent parfois de très loin pour les services que nous proposons. Il y a cinq ans, nous nous sommes posés dans le bâtiment au coin de la rue buisseret et de la place général Leman, à quelques pas de l'agence historique pour proposer un confort accru et surtout des conditions de travail idéales. Notre équipe se compose de 5 personnes, chacune spécialisée dans l'un des piliers qui composent notre entreprise, ce qui vous garantit d'avoir toujours un conseil pertinent, quelle que soit la raison de votre visite. Le sourire et l'expertise sont assurément nos points forts ».

Aujourd'hui cinquième banque de Belgique, Argenta a toujours su être proche de ses clients. Épargner, investir, assurer ou emprunter, tels sont les 4 piliers dans lesquels est active la banque belge au service des familles d'aujourd'hui.

Au cœur des préoccupations de la banque à l'enseigne « pommée », les familles sont ici reçues personnellement dans un souci constant de service optimal. « C'est ce à quoi s'applique chaque jour notre équipe pour éviter que nos clients ne soient qu'un numéro de compte. Grâce à notre réseau local d'agences indépendantes, nous sommes au cœur de la vie de tous ceux et celles qui nous font confiance et visons une proximité constante que nous cultivons au travers de services et de produits sur-mesure », explique d'emblée Didier Francotte, directeur de l'agence liégeoise.

Argenta a également bâti sa réputation sur les rendements élevés offerts sur les livrets d'épargne et les conditions particulièrement avantageuses accordées sur les crédits hypothécaires.

En cette période où les taux sont particulièrement bas, le crédit hypothécaire est particulièrement avantageux. Par contre Investir aujourd'hui

nécessite de se poser des questions essentielles. Pour y répondre, nous avons développé une gamme étendue de produits adaptés à chaque profil de risque.

Aujourd'hui, Argenta est devenue un véritable « bancassureur » ambitieux et concurrentiel. Une sécurité établie sur la même philosophie qui a permis à Argenta de se développer depuis 1956 sur notre territoire ainsi qu'aux Pays-Bas. « Nous n'investissons pas d'argent sur des marchés d'actions, d'obligations ou de dérivés à risque et choisissons toujours la gamme de produits la plus adaptée au profil de nos clients. Nous ne dépendons pas de capitaux d'autres banques ou des pouvoirs publics et faisons tout pour conserver cette indépendance qui est primordiale à nos yeux », conclut le directeur.

Des produits simples, performants et transparents adaptés aux besoins des familles... La proximité a un nom : Argenta !



La boucherie Walmag

La boucherie Walmag est établie sous ce nom au n°46 de la rue Auguste Buisseret depuis 1989.

Cette année-là elle fut reprise par Éric et Marianne Walmag aux époux Dubois eux-mêmes installés depuis 1962 dans cette rue appelée de Kinkempois à l'époque.

La spécialité de cette boucherie traditionnelle, accréditée du smiley par l'AFSCA, reste la viande de qualité reçue en quartier et découpée sur place: bœuf « bocquillon », veau « sous la mère », porcs fermiers, agneaux du Périgord, volailles fermières ainsi que ses charcuteries préparées maison et ses plats cuisinés cuits sous vide.

Tout cela est préparé par une équipe de professionnels et d'apprenantes qui vous accueillent du lundi au vendredi de 8h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h30 le samedi de 08h00 à 14h00.

Fermé le dimanche et le mois d'août.



La boucherie Walmag

Rue Auguste Buisseret 46, 4000 Liège
T. 04 252 06 14
www.boucherie-walmag.be



INAUGURATION DES RUES DE SCLESSIN ET AUGUSTE BUISSERET



Star of India

Depuis plus de 12 ans, le restaurant Star of India fait le bonheur de ses convives.

La cuisine traditionnelle de l'Inde y est déclinée sous toutes ses formes: des spécialités tandooris (four traditionnel indien) aux préparations en sauce et les incontournables «curry».

«Ici, la cuisine est pleine de saveurs, les épices sont omniprésentes. Des plats épicés, mais que ceux qui veulent découvrir la gastronomie indienne ne s'y trompent pas, les plats ne sont pas piquants, sauf si vous le demandez expressément. Avec les thalis, c'est une variété de saveurs qui se proposent à la dégustation, une manière originale et festive de découvrir le savoir-faire du chef», explique Pauline Neri, la fondatrice du concept.

«Avec la réouverture de la rue Buisserent et l'accessibilité à la place des Franchises, à moins de 5 minutes de la gare des Guillemins et de la Tour des Finances, je mets tout en œuvre pour accueillir les gourmands. Notre établissement peut accueillir une vingtaine de personnes et la terrasse, à l'arrière, offre la même capacité d'accueil».

De nombreux Indiens s'invitent dans ce restaurant, gage du respect des traditions culinaires et culturelles de l'Inde.



Star of India
Place des Franchises, 24
À cinq minutes des Guillemins
et de la Tour des Finances
T. 04 375 53 38

Salon de toilettage Genesa

Nos objectifs sont l'hygiène, la meilleure qualité de travail et le meilleur prix. Le salon de toilettage a été ouvert en 2009 rue de Fétille, puis a été transféré en 2012 rue de Sclessin aux Guillemins, situation géographique desservie par la majorité des bus de Liège et par les grands axes routiers.

Il est géré par Madame Maria MARQUES, toiletteuse diplômée en Esthétique canine à l'IFAPME.

Toutes les coupes et les styles de toilettage sont possibles, depuis les coupes standards jusqu'aux coupes personnalisées suivant les désirs des clients.

Le toilettage comprend le bain effectué avec un shampoing approprié, le séchage, la tonte ou la coupe aux ciseaux, le nettoyage des oreilles avec épilation et le dégagement des poils au niveau des pattes.

Un magasin d'accessoires pour chiens et chats, disposé à front de rue et donnant accès au salon de toilettage, complète l'ensemble commercial.

La prise en charge du chien à domicile est possible ainsi que sa garde au salon pendant la journée.



Salon de toilettage Genesa
Rue de Sclessin, 50
4000 Liège
(à 500m de la gare des Guillemins)
T. 04 343 45 51



INAUGURATION DES RUES DE SCLESSIN ET AUGUSTE BUISSERET



Art et Terroirs :

VENDRE DU VIN MAIS SURTOUT PARTAGER UNE PASSION.
NOTRE SPÉCIFICITÉ : PRÉSENTER LA QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX.

POUR ATTEINDRE CE BUT :

Pas de frais de publicité, sauf ceux inhérents à notre site internet.
Pas de frais inutiles, pas de magasin luxueux, mais deux points de vente et d'excellentes caves.
Une attention redoublée à l'achat des vins.
Un service et une fidélité dans le long terme.
Notre progression constante est assurée par la qualité et le prix de nos vins, «la toile» et le bouche-à-oreille...

Notre point fort est la Bourgogne, avec des domaines parmi les plus mondialement recherchés : G. Roumier, PY Colin-Morey, G. Mugneret-Gibourg, Th. Liger-Belair, J-Y Bizot...

Pour vous, la lecture de ce rédactionnel, la visite de notre site www.art-et-terroirs.be, peuvent être votre premier contact avec nous : vous êtes les bienvenus ce 23 juin pour partager une passion commune.



Albert Demet

Le tapissier garnisseur est l'artisan qui met en place la tapisserie d'ameublement, réalise des garnitures et des couvertures de sièges ou tout autre meuble recouvert de tissu ou de cuir.

Cet artisan garnit tous les types de carcasses. Il réalise des garnitures qui sont à pelotes, piquées ou capitonnées. Pour ce faire, il peut utiliser des pelotes traditionnelles en crin ou des méthodes modernes à base de mousse synthétique.

Un bon garnisseur doit respecter le style du siège, car chaque époque a sa forme de pelote et son type de recouvrement. Une pelote de style Louis XVI ou style Empire est en lame de couteau et à angles bien marqués, tandis qu'une pelote de style Louis XIV est plus galbée. Il en va de même pour la qualité des tissus et leurs motifs.

Certains meubles sont très recherchés et possèdent une grande valeur, surtout les sièges d'époque estampillés. Il est également possible de créer un siège à partir d'une carcasse neuve.

Naturellement, nous pouvons également actualiser ces sièges et leur donner une touche plus actuelle en peignant la carcasse et en utilisant des tissus plus tendance.

Les possibilités sont infinies, c'est pourquoi nous vous encourageons à venir nous rendre visite pour faire votre choix parmi notre vaste gamme de catalogues provenant de plus de 30 fournisseurs différents.



INAUGURATION DES RUES DE SCLESSIN ET AUGUSTE BUISSERET



Aux Caves « Chez Willy »

Pousser la porte Aux Caves « Chez Willy », c'est pénétrer dans une véritable institution. Fondé en 1936, ce café est géré par la famille Walewyns depuis mai 1975. Au décès de Willy en 1994, c'est Jean-Do, son fils, qui a pris seul les rênes de l'établissement. Aux caves, bistro de terroir de Wallonie, ambassadeur Orval, outre les Trappistes, vous aurez le choix parmi un grand nombre de bières locales et artisanales. Hormis la Jupiler au fût, servie dans les règles de l'art, trois autres bières qui changent régulièrement sont aussi disponibles à la pression. Durant les temps de midi « Chez Willy », une petite restauration vous est proposée. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 21h avec prolongations le vendredi en fonction de l'affluence, le samedi de 11h à 20h. Fermé les dimanche et jours fériés.



Aux Caves « Chez Willy »
Place des Franchises, 26
4000 Liège



All Ways Croisières

ALL WAYS CROISIÈRES est, depuis 25 ans, spécialiste des croisières aux quatre coins du monde. Proposant des croisières maritimes et fluviales, notre gamme de produits peut convenir à tous les budgets, et vous pouvez choisir de partir à toute période de l'année. Nous disposons même de bateaux affrétés exclusivement pour nous, avec départ de Liège en bus jusque Zeebrugge. Nos spécialistes, Thibault et Dana, vous reçoivent tous les jours du lundi au vendredi. Que vous partiez en solitaire, en famille ou bien en groupe, nous pourrions vous prodiguer le maximum de conseils pour que vous puissiez trouver votre bonheur. Et n'oubliez pas que nous proposons toutes les compagnies de croisières, des plus connues aux plus exclusives. Venez donc nous rencontrer et nous poser toutes vos questions !



All Ways Croisières
Place des Franchises, 9 • 4000 Liège
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30
et de 13h30 à 17h30
Fermé le samedi et le dimanche
T. 04 229 31 32
www.all-ways.be

INAUGURATION DES RUES DE SCLESSIN ET AUGUSTE BUISSERET



Fiori

Chez Fiori, tout est permis! Le choix et la qualité sont au rendez-vous chez Gandolfo Macaluso.

D'ailleurs, il suffit de passer devant la grande baie vitrée pour vous remonter le moral tant l'explosion de couleurs et les montages sont sublimes.

Entre plantes et fleurs, vous trouverez également un large choix de décorations et parfums d'intérieur.

Besoin d'un conseil? Une envie particulière? Laissez-vous guider par le bon goût de Jean et d'Anissa.

Ils se feront un plaisir de vous conseiller avec le sourire.

Un sympathique fleuriste qui offre une belle parenthèse poétique dans la rue Auguste Buisseret.



Fiori

Rue Buisseret 18
4000 Liège
T. 04 252 23 06
Facebook : Fiori Fleuriste



Quick pizza

Quick pizza est un endroit accueillant où vous pourrez déguster des pizzas selon votre faim.

Les pizzas sont faites avec des ingrédients frais du jour! Nous mettons tout en œuvre pour que la qualité soit notre priorité et ce au moindre coût.

Nos services s'adaptent à votre emploi du temps : au sein de notre établissement, nous vous permettons de vous restaurer sur place, mais aussi en livraison ou à emporter.

En ce qui concerne la livraison, un petit coup de fil ou une commande en ligne sur notre site www.quick-pizza.be, et nous traitons votre commande dans un délai de 30 à 50 minutes maximum.

Pour ce qui est des plats à emporter, pour éviter l'attente inutile, il est possible de nous passer la commande par téléphone et de venir la chercher par la suite.

Nous agissons toujours en faveur de nos clients.



Quick pizza

Rue Auguste Buisseret, 52
4000 Liège
T. 04 224 44 14
pizzaquicker@gmail.com
www.quick-pizza.be



INAUGURATION DES RUES DE SCLESSIN ET AUGUSTE BUISSERET



La Douce Amandine

Voici 22 ans que la Douce Amandine est implantée dans le quartier de Fragnée et plus précisément au 52 de la rue Auguste Buisseret.

Une longue période qui est sans conteste un gage de qualité. En effet, tout est fait maison et sur place, des petits pains aux gâteaux d'anniversaire en passant par les pâtisseries et viennoiseries.

Dans cette enseigne familiale, on vous accueille avec le sourire.

À chacune de vos visites, vous ne retrouverez pas les mêmes douceurs. Le patron réalise ses gourmandises en fonction de son humeur et des produits de saison. Vous ne risquerez pas de vous lasser, la diversité est plus que présente. En ce moment, vous craquerez certainement pour les frangipanes aux fruits (framboises, fruits des bois...), les mousses aux citrons ou encore les Bavaois.

N'hésitez pas à passer commande que ce soit pour réserver un bon pain ou un gâteau.

La Douce Amandine propose également aux personnes âgées ayant des difficultés à se déplacer de livrer leur commande.



La Douce Amandine

52, rue Auguste Buisseret

4000 Liège

Ouvert du Lundi au vendredi de 7h à 18h

Le samedi de 7h30 à 13h

T. 04 253 48 86



Coiffure 2000

Anciennement située Quai de Rome, cela fera six ans cette année que Coiffure 2000 est installée au 47 de la rue Auguste Buisseret.

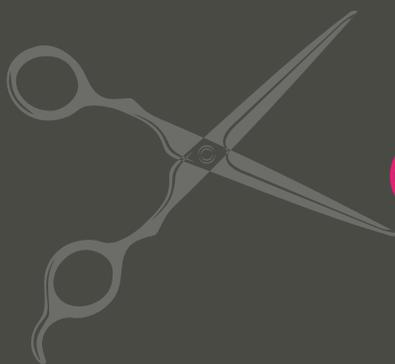
Dans la profession de la coiffure depuis tellement longtemps, Dominique vous accueille dans son salon avec ou sans rendez-vous.

Dominique manie le ciseau mais aussi la tondeuse pour des coupes modernes et tendances.

Soucieuse de votre look, elle vous confèrera des conseils en fonction de votre personnalité et de la structure de votre cheveu. Il en sera de même pour les soins capillaires qu'elle vous suggèrera afin de vous garantir une chevelure saine.

Les personnes ayant des problèmes d'allergie peuvent sans risque se laisser tenter par une coloration. En effet, Dominique travaille avec des produits non-allergènes.

Autre plus de ce salon, la manucure, histoire que vous soyez parfaite du bout des ongles à la pointe de cheveu.



Coiffure 2000

47, Rue Auguste Buisseret

4000 Liège

T. 04 253 43 25

