

Le pâté glacé des stars

Laurent Gerra, Line Renaud... raffolent de la pâtisserie Groffy

Depuis l'explosion des bâtiments Groffy en 2009, la pâtisserie avait disparu de la circulation. Installée à Sprimont depuis le mois d'octobre, elle a rouvert ses portes. Connue depuis des années pour son pâté glacé, la pâtisserie a vu défiler ses fidèles clients, ainsi que de nombreuses personnalités pendant des années.

Pendant quatre ans, les Liégeois ont attendu avec hâte le retour de la pâtisserie en région Liégeoise. Monsieur Groffy nous explique : « On recevait régulièrement des coups de téléphone des clients qui cherchaient à savoir si nous allions bientôt reprendre nos activités ».

C'est désormais chose faite. La pâtisserie à rouvert ses portes, non pas à Liège rue de Serbie comme depuis de nombreuses années, mais bien à Sprimont.

Le pâté glacé était la pâtisserie la plus appréciée des Liégeois. Il a toujours autant de succès, d'ailleurs, tout le monde se l'arache ! Depuis la réouverture, de nombreuses personnalités raffolant de cette pâtisserie, se sont fait livrer. « Cette année, depuis le mois d'octobre, on a reçu des commandes pour Maxime Leforestier ou encore Laurent Gerra et Vincent Taloché ! Il y a une vingtaine d'années, Line Renaud avait aussi demandé à se faire livrer nos pâtés glacés ».

En plus d'avoir une renommée auprès d'artistes prestigieux, le pâté glacé de Groffy est connu internationalement. « Il y a aussi beaucoup de personnes venant de l'étranger qui passent par chez

nous, tout particulièrement pour les pâtés glacés. Ainsi, des Allemands, des Hollandais ou encore des Luxembourgeois viennent chercher leurs pâtisseries ».

Allan Louis, prédécesseur de Monsieur Groffy, nous raconte : « j'ai tenu la pâtisserie de 2000 à 2008. Un jour j'ai reçu une livraison de pâtés glacés pour le président de Pologne ». Avec le « misérable », le pâté glacé est l'un des deux produits phare de la maison. Monsieur Groffy s'explique : « on prépare à peu près 250 pâtés glacés par semaine ». Imaginez, ça fait 3.000 pâtés glacés dévorés depuis que la pâtisserie a rouvert.

Mais qu'est-ce qui explique un tel succès ? Monsieur Groffy nous révèle les ingrédients qui font, depuis des siècles, la signature de la pâtisserie Liégeoise. « Ce qui démarque notre pâté glacé des autres c'est, tout d'abord, la couche de confiture d'abricot. Ensuite, tous nos produits sont frais et tout est « fait mains ». Par exemple, chez nous, la pâte feuilletée est préparée la veille pour le lendemain. De plus, nous utilisons du beurre de laiterie, contrairement aux autres pâtisseries. Pour ce qui est du reste de la préparation, nous utilisons du lait de ferme amélioré avec de la crème. Tous nos produits sont 100 % naturels et bios ».

BIENTÔT UN LIVRE

Monsieur Groffy nous confie en exclusivité : « je suis en train d'écrire un livre de pâtisserie simple et accessible ». Il est, pour le moment, toujours à la recherche d'une maison d'édition. Intéressés ? 04/382.12.14. ■

CAMILLE LEVÉQUE



Monsieur Groffy est fier de son célèbre pâté glacé. ■ TVA



« TOUTES LES SEMAINES, NOUS PRODUISONS 250 PÂTÉS GLACÉS ! ».



DEPUIS L'OUVERTURE, 3.000 PÂTÉS GLACÉS SE SONT VENDUS !

L'HISTOIRE DU « MISÉRABLE »

Le « misérable » une recette de Groffy !

Le pâtissier nous explique : « L'histoire dit que le misérable fut inventé au 19^e siècle par un célèbre pâtissier bruxellois. Celui-ci le créa en l'honneur de Victor Hugo qui vécut à Bruxelles vers 1850. Il publia son roman... les misérables ! L'ouvrier de ce

pâtissier vint ensuite exercer son métier à Liège ou il créa, rue de Serbie, le magasin qui, des années plus tard, deviendra la pâtisserie Groffy. Nos misérables sont toujours réalisés avec la même recette, jalousement gardée depuis lors » ■



Offrez-vous un cadeau qui va faire plaisir à toute