



# Le boulet de cristal à la Friterie du Longdoz



Il n'est pas volé, celui-là! Le boulet de cristal est attribué chaque année en décembre par la Confrérie du Gay Boulet de Bonnelles. Il vient de couronner une friterie-restaurant qui ne paye pas de mine, c'est le moins que l'on puisse dire. La Friterie restaurant du Longdoz est installée depuis une dizaine d'années sur la défigurée place Sylvain Dupuis, pratiquement face au Pont Gretry qui enjambe la Dérivation.

Aux commandes, un ancien de l'École d'hôtellerie de Liège, John Gilles.

Il y cuisine avec sérieux et précision, avec générosité et amour aussi. Bien sûr, les plats de friterie tiennent la vedette.

Mais la carte ne se limite pas à des casseroles de moules (une des spécialités de la maison, il est vrai), à un Américain ou aux fameux boulets. John Gilles peut plus et le prouve! Rien qui ne passe par ses mains, à commencer par les fondus-fromage et les croquettes de volaille (6,50€) ou celles aux crevettes grises (9,50€). Des pâtes bien roulées, généreuses et légères à la fois, servies avec une petite sauce tomate et pas de fioritures sur assiette.

La vedette du jour est évidemment le boulet

frites: une pièce pour 7€ et 9€ pour les deux.

De vrais petits obus, pétris à la main, passés à la poêle, qui ne trichent pas sur la composition et le mélange des viandes, agréablement rôtis sur le contour supérieur, à dominante goûteuse plutôt douce, dans une vraie sauce lapin.

Et la cuisson des frites grosse coupe qui accompagnent est excellente, croquante, pas trop grasse. Vol-au-vent, carbonnades de bœuf à la flamande (11,50€), tête de veau au Porto (11,50€), viande Blonde d'Aquitaine débitée en steak ou entrecôte (13,50€ à 18€), sole au

prix du jour, osso bucco (15€) et poularde fermière au Calvados (16€) complètent l'ardoise. Bière de Jupille en bouteille, petite carte des vins qui mérite d'être bien lue. Excellent service souriant du jeune Romain, le fils du patron.

Décor, on l'a dit, indescriptible et bon enfant, réparti en deux petites salles sans luxe ostentatoire (c'est un euphémisme).

Mais ce n'est pas ce qui anime John Gilles, tout entier à sa cuisine. Et c'est bien l'essentiel. Sympa!

LGBS/13/MP

?

## Friterie du Longdoz

7, Place Sylvain Dupuis,  
4020 Liège  
04/341.40.24.  
Fermé le lundi,  
ouvert de 11h30 à 14h  
et de 17h30 à 22h