



PARCOURS

Liège en chocolat

Mot de l'Échevinat de l'Attractivité commerciale et touristique

« Liège en Chocolat » invite le public à aller à la rencontre des chocolatiers liégeois, au cœur du centre-ville.

Entre maisons reconnues et artisans passionnés, l'événement met en avant un véritable savoir-faire, mêlant tradition, créativité et gourmandise.

Accueils, dégustations et animations ponctuent ce parcours chocolaté, pensé comme une invitation à découvrir toute la richesse du chocolat belge.

02.03 • 15.03.26

HALLE AUX VIANDES

Exposition Autour du chocolat

La Halle aux Viandes se pare d'histoire, de savoir-faire et de gourmandise pour célébrer l'univers du chocolat.

Une exposition d'objets emblématiques, tels que chocolatières, moules, pièces patrimoniales et curiosités, y évoque les usages, rituels et imaginaires du cacao. Un parcours sensible, à la croisée de la culture et du goût.

En collaboration avec Jean-Christophe Hubert.

L'événement à ne pas manquer :
le Jeudi de la Halle du 12 mars à 18 h 30.

Détails sur les *Jeudis de la Halle* dans ce dépliant.
Halle aux Viandes • Quai de la Goffe, 13
Ouverts tous les jours de 9 h 30 à 16 h



1. Benoît Nihant Chocolatier
Rue du Pot d'Or, 10b

2. Carré Noir
En Neuvice, 33

3. Darcis Chocolatier
Rue des Dominicains, 20

4. Franz Artisan Chocolatier
Rue Saint-Gilles, 24

5. Pépité
Rue de Serbie, 63B

6. Neuhaus – Vinâve d'Île
Vinâve d'Île, 10

7. Galler
Vinâve d'Île, 1

8. Leonidas – Saint-Lambert
Place Saint-Lambert, 90

9. École d'Hôtellerie
Rue de Namur, 6



Une initiative de l'Échevinat de l'Attractivité commerciale et touristique en collaboration avec le Bureau du Commerce et l'Office du tourisme de Liège
E.R. : Fabrice Dreze - Impression : Ville de Liège. Ne pas jeter sur la voie publique.



1. Benoît Nihant Chocolatier

Rue du Pot d'Or, 10b

Halte incontournable pour les visiteurs en quête d'authenticité et d'émotions gourmandes, la chocolaterie Benoît Nihant est reconnue pour son savoir-faire artisanal et la qualité de ses créations.

À l'occasion de Liège en Chocolat, la maison propose un accueil privilégié ainsi que des dégustations sur le thème de Pâques.

Du lundi au vendredi de 10 h à 18 h,
le samedi de 10 h à 18 h 30.
www.benoitnihant.be



2. Carré Noir

En Neuvise, 33

Fondée par Mélanie Lemmens, la chocolaterie artisanale Carré Noir met le chocolat dans tous ses éclats et prouve que la star des spécialités belges est bien plus qu'une friandise.

Pour l'occasion, Carré Noir propose un moment gourmand autour d'une dégustation commentée de pralines artisanales, ainsi que la découverte de différentes créations, ganaches, pralinés et accords originaux mettant en lumière le travail bean-to-bar et des saveurs soigneusement sélectionnées.

Du mardi au samedi de 10 h à 18 h,
le dimanche de 10 h à 15 h.
www.chocolat-carrenoir.be



3. Darcis Chocolatier

Rue des Dominicains, 20

30 ans de passion et de savoir-faire où chaque création est le fruit d'un subtil équilibre entre tradition et créativité, rigueur artisanale et audace contemporaine. La Maison Darcis participe à Liège en Chocolat en proposant un mini-quizz gustatif : Dégustez quelques pralines et découvrez leurs secrets. Un moment d'échanges, de découvertes et de partage.

Du mardi au samedi de 10 h à 13 h 30, et de 14 h à 18 h.
www.darcis.com



4. Franz Artisan Chocolatier

Rue Saint-Gilles, 24

FRANZ, c'est la transmission d'un savoir-faire et d'une passion depuis trois générations. Une production journalière 100% artisanale devant les clients et passants, en toute transparence. Durant Liège en Chocolat, la boutique propose un accueil privilégié aux visiteurs en leur offrant une immersion dans son univers artisanal et créatif.

Du mardi au samedi de 10 h à 18 h.
www.chocolaterief Franz.be

5. Pépité

Rue de Serbie, 63B

Chocolaterie artisanale bean-to-bar (de la fève à la tablette), Pépité crée des tablettes de chocolat à haute teneur de cacao qui se distinguent par leur finesse en bouche et leur faible teneur en sucre. Pépité propose à l'occasion de Liège en Chocolat un accueil privilégié accompagné d'une animation autour de son processus de fabrication du chocolat, complétée par une dégustation de chocolats de différentes origines.

Mercredi de 14 h à 18 h, jeudi au samedi de 12 h à 18 h.
www.pepitechocolaterie.be



6. Neuhaus

Vinave d'Île, 10

Maison historique du chocolat belge, Neuhaus est étroitement liée à l'invention de la praline. Son savoir-faire repose sur la précision, l'élégance des recettes et une recherche constante de l'harmonie des saveurs. Lors de Liège en Chocolat, la boutique organise des dégustations d'un œuf de la limited édition réalisée en collaboration avec le chef Marcelo Ballardin.

Du lundi au samedi de 10 h à 14 h et de 14 h 30 à 18 h.
www.neuhauschocolates.com



7. Galler

Vinave d'Île, 1

Chocolaterie liégeoise historique, Galler est reconnue pour son chocolat gourmand, accessible et éthique. Fidèle à son ADN, elle développe des créations généreuses où le plaisir du goût, la créativité et la qualité des ingrédients occupent une place centrale. La boutique réserve un accueil chaleureux et une dégustation de ses spécialités.

Du lundi au samedi de 10 h à 18 h.
www.galler.com

8. Leonidas

Place Saint-Lambert, 90

Dans le cadre de Liège en chocolat, Leonidas distribuera des mini-ballotins à venir faire remplir de bonnes pralines au magasin de la place St Lambert. Le jour précis de l'animation sera communiqué via le Facebook du magasin, l'ensemble se déroulant durant les heures d'ouverture habituelles.

Du lundi au jeudi de 9 h 30 à 18 h,
le vendredi et le samedi de 9 h 30 à 18 h 30.

[LeonidasLiegeSaintLambert](https://www.facebook.com/LeonidasLiegeSaintLambert)



9. École d'Hôtellerie

Le jeudi 12 mars de 10 h à 12 h

L'École d'Hôtellerie de la Ville de Liège ouvre ses portes au public pendant Liège en Chocolat.

La section Chocolaterie – Confiserie – Glacerie forme les élèves aux bases du métier, en atelier, entre technique, goût et créativité.

Le jeudi 12 mars de 10 h à 12 h, les élèves de 7^e Chocolaterie – Confiserie – Glacerie proposeront une démonstration en atelier.

Jeudi 12 mars de 10 h à 12 h
Rue de Namur 6, 4000 Liège
Accueil fléché vers les ateliers.



Jeudi de la Halle

12 mars à partir de 18 h 30

Point d'orgue du Parcours Chocolat, le **Jeudi de la Halle du 12 mars** propose une expérience sensorielle unique autour des accords chocolat & boissons, en collaboration avec trois artisans de l'hypercentre liégeois :

Culture Thé – Rue des Guillemins, 72
La finesse des thés en dialogue avec le chocolat

8Grams – Rue de la Boucherie, 1B
L'intensité du café pour révéler les arômes du cacao

Les VinTrépides – En Neuvise, 43
Des accords audacieux entre chocolats et spiritueux

Un moment curieux et résolument gourmand, rythmé par des dégustations commentées et des échanges avec les créateurs.

12 mars à partir de 18 h 30
Halle aux Viandes • Quai de la Goffe, 13
04 221 92 21 • info@visitezliege.be