



Communiqué de presse

Nouvelle vie pour le Pavillon du Génie civil au Val Benoit !

Restaurer tout en conservant l'âme du bâtiment, c'était l'objectif de Spi, l'agence de développement territorial pour la province de Liège, en consentant à investir dans la réhabilitation du Pavillon du Génie civil. Aujourd'hui, cette infrastructure aux qualités architecturales atypiques revit avec l'arrivée du restaurant italien "Waliò", venant ainsi renforcer l'offre de services au cœur du quartier du Val Benoit.

La reconversion de l'ancien site universitaire du Val Benoit s'est opérée au fil des dernières années pour en arriver aujourd'hui à abriter des espaces dédiés à l'entrepreneuriat, à l'emploi et à la formation ou encore des logements. Lorsque Spi s'est penchée sur la restauration du Pavillon, c'était dans l'idée de redonner vie au bâtiment sans le dénaturer et ainsi étoffer l'offre de services sur le site. Après "O point Bar by MAD café", voici que s'y installe un second restaurant. Celui-ci, nommé "Waliò", ouvrira le 22 avril prochain.

L'investissement consenti par Spi pour aménager et équiper les lieux s'élève à plus de 500.000 €. Au-delà de l'enveloppe extérieure du bâtiment, des éléments intérieurs ont également été conservés de manière à rappeler sa fonction originelle, comme le pont roulant. De style moderniste, le Pavillon était, en fait, le laboratoire d'expériences pour les bétons. *« Des panneaux photovoltaïques sur la toiture, des châssis double vitrage et l'isolation des parois par l'intérieur, un chauffage et une climatisation via les installations mutualisées du bâtiment amènent la nécessaire efficacité énergétique »*, relève Eric Hautphenne, Président de Spi.

Produits locaux et de saison

Pour l'originalité de la démarche et l'importance accordée à l'utilisation de produits locaux et de saison, c'est le couple Vincenzo Calderone/Roxane Carlozzi qui a remporté l'appel à concession pour une durée de dix ans. Ensemble, ils entendent transmettre leur amour pour l'Italie et ainsi faire (re)découvrir l'authentique cuisine italienne à travers des préparations qui se veulent goûteuses, simples et réconfortantes.

« Le restaurant pourra accueillir une quarantaine de personnes, dont une dizaine installées au bar face à la cuisine ouverte, tous les midis du lundi au vendredi et en soirée les jeudis et vendredis. Une formule lunch sera proposée les midis avec une sélection de vins, des pâtes fraîches ainsi que l'une ou l'autre suggestion du chef », précisent les concessionnaires. « La musique faisant partie intégrante de notre vie, elle constituera également l'ADN de Waliò. Ainsi, nous organiserons occasionnellement des soirées musicales les week-ends ainsi que des afterworks les jeudis ou vendredis soir en mode piano bar ou DJ set ».

La Cité des métiers arrive

Avec l'installation d'un restaurant au sein du Pavillon réhabilité, c'est une nouvelle étape qui est franchie dans le cadre de la reconversion du site du Val Benoit. Une autre est sur le point de se concrétiser avec l'emménagement de la Cité des métiers dans ses nouveaux locaux de la Centrale Thermo-Électrique. L'ouverture au public est prévue le lundi 29 avril.



Place Françoise Héritier, 1
4000 LIEGE

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Damien ARNOULD
Gsm : +32 (0) 495 27 40 33
Mail : presse@spi.be