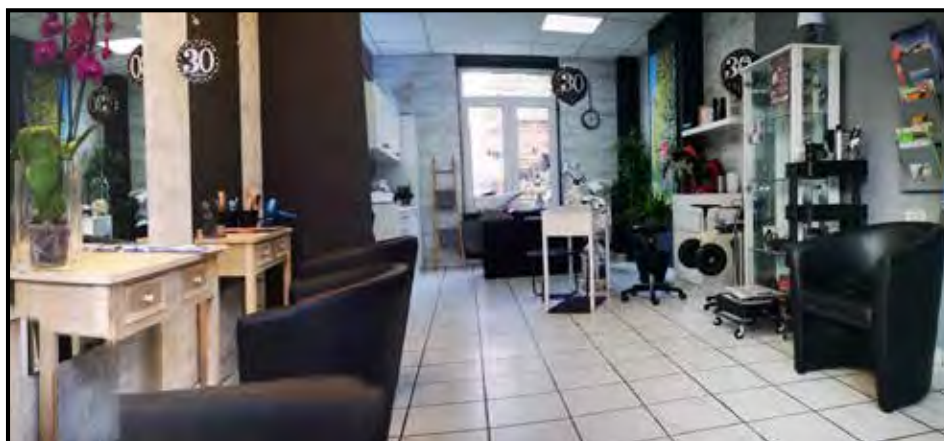


Nos commerces



Influence : La plus ancienne coiffeuse de Visé



Le 25 novembre dernier, Patricia Polmans fêtait les 30 ans d'ouverture de son salon de coiffure Influence. Ce qui en fait la coiffeuse la plus ancienne toujours en activité. Voilà qui méritait une petite rencontre !

WISEZ LOCAL a donc poussé la porte du 7 de la rue de la Fontaine pour rencontrer Patricia, dans un environnement mis aux couleurs du trentenaire des lieux. Originaire de Berneau, elle nous raconte comment elle est arrivée à Visé. « *Fraîchement diplômée, je tenais à m'installer à Visé mais pas nécessairement dans le centre, qu'à la limite je préférais éviter. Un jour, ma maman et moi avons vu une*

maison à vendre rue de la Fontaine ; l'endroit me convenait, nous l'avons achetée ». Le point de départ d'une longue histoire qui a vu Patricia faire évoluer son salon au fil des ans. Et si la façade n'a guère changé, le salon en lui-même a régulièrement été remis à jour, notamment tout récemment... pour les 30 ans de la maison. « *J'ai voulu redonner de la clarté en recourant à des coloris clairs, qui tranchent avec des surfaces aux couleurs contrastées. Dans la foulée, j'ai investi dans du nouveau matériel pour les shampoings, avec désormais un confortable relax, duquel mes clientes ont d'ailleurs du mal à s'extraire, tant elles s'y sentent bien* », reprend amusée la patronne.

Ponctualité et flexibilité

Ce qui caractérise notamment la coiffure Influence, qui dispose d'une place de parking juste devant le garage attenant à la maison, c'est la ponctualité que s'efforce de respecter Patricia. Mais ce n'est pas tout ! « *J'ai décidé de fermer deux jours par semaine, le lundi et le mardi, afin de favoriser un service étendu qui réponde au mieux aux emplois du temps de chacune, en proposant une formule sur rendez-vous (04 / 379 46 70) qui permet de se faire coiffer en dehors des horaires, ceci tant le matin, que le soir !* ». Une initiative heureuse qui prouve le soin que Patricia entend offrir à sa clientèle.



TRAITEUR OTTEN
Avenue Albert 1^{er}, 11
4600 Visé
04/374 09 07
Composez votre menu des fêtes 2019

- 14. Scampis sauce petit diable et basilic frais (sur lit de tagliatelles) 8,30€
- 15. Caille farcie aux morilles, sauce périgourdine (foie gras) 11,70€
- 16. Demi-homard à l'Armoricaine (± 325g le demi) 22,40€

NOS ENTREES CHAUDES

- 17. Tranche de dinde farcie de Noël forestière 6,20€
- 18. Pavés de dinde à l'ardennaise (jambon d'Ardenne et champignons) 6,20€
- 19. Pavés de dinde déglacés au cognac et champignons des bois 8,10€
- 20. Gigue de biche, sauce Grand Veneur 13,80€
- 21. Civet de biche, sauce Grand Veneur 7,95€
- 22. Cuisse de lapin et sa sauce de fête aux raisons et pruneaux 7,60€
- 23. Scampis sauce homardine, flambés au cognac (sur lit de tagliatelles) 10,60€
- 24. 1/2 pintadeau à la Val-Dieu, sauce réduction de chicon (2 pers.) 12,30€
- 25. Médailles de filet de marassin, sauce aux griottes du nord 14,50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- 26. Gratin dauphinois 3,50€
- 27. Pommes de terre farcies aux fines herbes et amandes (2 pces) 3,60€
- 28. Chicons braisés au beurre et cassonade (3 x 1/2) 2,60€
- 29. Chutney de pommes et pêche aux airelles, gingembre et citron (180g) 3,00€
- 30. Flans de légumes (2 pces) 3,30€
- 31. Pomme au beurre et cannelle cuite au four et garniture d'airelles 3,20€

NOS DESSERTS

- 32. Tiramisu de Noël au spéculoos et sa garniture de fruits rouges 3,70€
- 33. Plateau fromager et sa garniture de fruits, sirop et beurre 6,90€
- 34. Bavaois des fêtes et sa garniture de fruits rouges 3,70€

Clôture des commandes : Noël (Ve 20/12) - St Sylvestre (Ve 27.12)

- 1. Zakouski maison saumon, crevette, volaille, crabe, fromage, rouget, St Jacques, sole petit légumes 0,95€
 - 2. Huître gratinée fine Champagne 3,10€
- ### **NOS POTAGES**
- 3. Velouté de potimarron aux châtaignes et amandes grillées 4,00€
 - 4. Velouté de champignon des bois 4,20€
 - 5. Bisque de homard (rouille, croûtons et fromage) 5,50€
- ### **NOS ENTREES FROIDES**
- 6. Filet de saumon sauvage en Bellevue (2 sauces, garnitures et crudités) 8,00€
 - 7. Terrine de foie gras (confits, pignon et croûtons parfumés) 10,20€
 - 8. Assiette nordique (poissons et crustacés, garnitures et crudités) 9,20€
 - 9. Terrine de pâté de gibier (confits d'oignon, confit chicon et crudités) 7,90€
 - 10. Demi-homard Bellevue et ses sauces (garnitures et crudités ; ± 325 g) 20,90€
- ### **NOS ENTREES CHAUDES**
- 11. Médailles de sole et pavé de saumon (petits légumes et duo de sauces) 8,90€
 - 12. Coquille de Saint-Jacques en sauce (lit de champignons et poireaux sués) 9,90€
 - 13. Cassolette de la mer (sauce au raisin et muscat de rivesaltes) 7,95€