

PIZZAIOLO de l'année 2016

En 2016, pour la huitième fois, Kaasbrik organise l'élection du « Pizzaiolo de l'année » en collaboration avec Foodprint1516.

C'est la deuxième année consécutive que l'élection a lieu sous forme électronique, sur le site Internet spécial www.pizzaiolovanhetjaar.be. Ce dernier recense toutes les pizzerias inscrites. Chaque client ou consommateur ne peut voter qu'une seule fois (via un code SMS unique) pour sa pizzeria préférée. On dénombre pas moins de 15.000 votes ! Les trois pizzerias ayant récolté le plus de voix par province ont été sélectionnées. Notre jury professionnel s'est rendu dans le trio gagnant de pizzerias et a goûté une Margarita classique, mais aussi la pizza du chef. Les critères suivants ont été pris en compte : la croûte, la créativité, le goût, l'impression générale de

l'établissement, l'accueil et l'ambiance. Le jury a alors choisi les lauréats parmi les pizzerias sélectionnées dans les dix provinces et la Région de Bruxelles-Capitale. Ils porteront pendant un an le titre de « Pizzaiolo Lauréat Provincial de l'année ». Au sein des vainqueurs, la pizzeria qui aura obtenu le meilleur score aux critères cités ci-dessus recevra le titre de 'Pizzaiolo de l'année 2016'. C'est un prix qu'on ne remporte qu'une seule fois dans sa carrière.



Les lauréats provinciaux

ANVERS LA TERRAZZA

Auwegemstraat 36
2800 Mechelen - 015 26 04 06
Fermé le mardi
Propriétaire : Maria di Taranto - Giancarlo Ragusa
Pizzaiolo : Giancarlo Ragusa

Comme son nom l'indique, le restaurant dispose d'une belle terrasse, qui fait le bonheur des consommateurs durant les beaux jours. Les amateurs ont le choix entre une vingtaine de pizzas.

Une pâte fine et croquante, une excellente sauce tomate et de

la bonne mozzarella forment la base de cette Margarita. Très parfumée grâce à un petit bouquet de basilic frais, elle porte haut les couleurs du tricolore italien ! La 'pizza della casa' s'appelle comme il se doit 'Terrazza' : du saumon fumé, du Gorgonzola et de l'oignon rouge sur une base classique. Belle composition, mélange harmonieux... un délice ! Grâce à un temps de cuisson très court, le saumon n'a pas donné son sel, et l'oignon rouge ajoute une touche de douceur qui contraste joliment avec le piquant un peu âcre du Gorgonzola. Les saveurs sont donc bien équilibrées et donnent une pizza excellente !



Dauphins : 'La Pazzia' à Mol, pour la « Pizza Pazzia », délicieuse composition aux fruits de mer et la pizzeria 'Rosario' à Herentals, pour la « Pizza du Chef », à base de poireaux et de lardons.

HAINAUT LA BOTTEGA DELLA PIZZA

Chaussée de Bruxelles 90
7061 Soignies - 065 87 17 73
Fermé le midi et le mercredi
Propriétaire : Salvatore Crimi
Pizzaiolo : Salvatore Crimi Jr.

Nous entrons dans un décor très convivial, simple et typique. Au fond de la salle se cache le four à pizza, chauffé au bois, ainsi que la cuisine.

La Margarita : tout est bon, de la délicieuse pâte parfaitement cuite à l'excellente sauce tomate, l'exquise mozzarella et le basilic frais qui couronne le tout !

Pizza Bottega : un must ! De la saucisse toscane au romarin, des 'funghi porcini', de l'ail, des tomates-cerises fraîches et du 'pesto genovese' sont sautés dans une poêle. Le tout est déglacé au vin blanc et cette succulente poêlée est ensuite disposée sur la pizza.

On ajoute quelques tranches de pecorino au gros poivre noir et on enfourne ! Inutile de vous dire que cette recette originale est somptueuse et mérite sa place au firmament de la pizza !

Petit conseil : réservez à temps, car c'est presque toujours plein !

Dauphins : 'Le Sambre et Meuse' à Gerpinnes. Superbe établissement et excellente pizza blanche

aux chicons, véritable fusion Nord/Sud ! 'Tortue Pizza' à Enghien vous prépare une délicieuse 'Pizza Carpaccio' où la pizza vous sert « d'assiette » pour un généreux carpaccio.

BRUXELLES-CAPITALE PAOLO'S IDEA

Av. d'Auderghem 48
1000 Bruxelles

02 280 28 00

Fermé le dimanche et lundi soir

Propriétaire : Antonio Mazzone
Pizzaiolo : Antonino Rodo



Le restaurant est clair et lumineux. Son public se compose en majorité d'expatriés italiens, un signe toujours prometteur ! L'accueil est chaleureux et on nous présente d'énormes olives vertes dès notre installation à table.

Excellente Margarita : la sauce tomate est parfaite, la mozzarella bien présente en petits morceaux quasi fondus et le basilic frais apporte sa touche de couleur et de goût à l'ensemble.

La pizza du chef a bien entendu été baptisée 'Paolo's Idea'.

Il s'agit d'une intelligente combinaison entre diverses saveurs : la bresaola, généreusement présente, dont le goût légèrement salé est adouci par



du cœur d'artichaut grillé, le tout servi sur une pâte légère cuite à point, avec une bonne sauce tomate et de l'excellente mozzarella. Des fins copeaux de parmesan, découpés en larges feuilles, apportent une belle touche finale à l'ensemble.

Dauphins : 'Il Perfetto' (Rue du Relais 19 à Ixelles) pour la 'Pizza du Chef selon son humeur', actuellement à base de filet de biche fumée, et 'La Pizzeria des Chnus' (Av. de Jette 408 à Ganshoren) pour sa 'Pizza 'Susumaniello', mariage original entre une pizza à base de scamorza, de pancetta, d'artichaut et de parmesan et le vin du même nom !

LIÈGE IL VIOLINO

Rue de la Baume 267
4100 Seraing - 04 336 90 88
Jour de fermeture : lundi
Propriétaire : Salvatore et Giuseppe Verra
Pizzaiolo : Salvatore et Giuseppe Verra

Dans un intérieur aux murs beiges et aux sièges en cuir noir, les murs sont garnis de photos de ruines romaines et d'édifices italiens. La carte propose plus de 150 (!) pizzas, réparties par chapitre selon leur type (par ex. au jambon de Parme, au Pesto, etc.). La Margarita est bien faite : belle croûte, fromage moelleux sur une bonne sauce tomate. Du basilic frais apporte la belle touche finale. Venons-en à la pizza maison : la 'Violino' aux 4 fromages, tomates,



mozzarella, champignons, cœurs d'artichauts, salami, olives vertes et noires, et en finale, des émincés de poivrons verts. Le tout parfaitement relevé par les différents fromages et le salami. Les champignons et les cœurs d'artichauts adoucissent le salé, tandis que le poivron finalise le tout par sa touche croquante et légèrement sucrée à la fois.

Dauphins : « Mirabella's Pizza » à Liège avec la pizza 'du Chef', style 'surf & turf' au thon et à la pancetta. Suit « Viva la Vita » à la Calamine. Beau restaurant, excellente pizza 'Viva la Vita' au délicieux jambon cru italien, à la roquette et au parmesan. Et « La Primavera » à Montegnée, où la pizza du même nom combine fonds d'artichauts et chorizo, jambon et thon : extra !

LUXEMBOURG

ENZO MILANO
Rue St Jean 55
6700 Arlon - 063 22 75 87
Fermé mercredi jeudi
Propriétaire: Enzo Milano
Pizzaiolo : Milan Milano

Déjà lauréate régionale l'année dernière, la pizzeria affiche le même décor convivial : nappage vert sur tables foncées et joyeux brouhaha des nombreux convives. Un réel plaisir... mais nous sommes ici pour la pizza ! La carte est d'ailleurs divisée entre 'pizzas normales' et 'spécialité', aux truffes ou au carpaccio... La Margarita nous arrive garnie



Luxembourg

de basilic frais, qui trône sur une fine croûte couverte des ingrédients habituels. Elle est très savoureuse et mérite d'excellents points ! Comme pizza du chef, nous optons pour la suggestion de saison : une 'Pizza di Zibello'. Le 'Culatello di Zibello' est un jambon absolument délicieux ! Sur la pizza, ajoutez de la mozzarella, des tomates-cerises, du parmesan, et après cuisson, ce fameux jambon, de la crème balsamique et de la roquette. Le résultat ? Une pizza succulente grâce à ces produits frais de toute première qualité !

Dauphins : 'La Casa' à Paliseul pour la 'Pizza la Casa', aux filets d'anchois, olives noires, salami et jambon, et 'Alla Dolce Vita' à Bastogne, pour l'excellentissime 'Pizza Anton', dont la croûte est farcie de fromage, de chèvre de Bastogne, de chorizo et de jambon de Parme : un délice !

NAMUR

DOLCEVITA
Rue de Bouillon 43
5570 Beauraing - 082.71.45.61
Fermé lundi soir et mardi

Propriétaire : James & Nathalie Colom
Pizzaiolo : James Colom

Bel établissement lumineux, entièrement neuf. La salle et l'ameublement se déclinent dans des tons beiges et foncés. Avec



au moins une trentaine de pizzas différentes à des prix raisonnables, l'amateur est arrivé au bon endroit ! Dès notre arrivée, le patron nous offre des olives et un petit toast à la salade de thon. Bonne Margarita, à la pâte très fine et légère. Excellent équilibre entre le fromage et la sauce tomate.

Un peu de basilic parfait le tout ! La pizza du chef se compose de la base classique, à laquelle sont ajoutés des lardons, du jambon, des oignons, de la crème d'ail et de la ciboulette. Belle pizza, riche, à la garniture hivernale. Nous l'avons dégustée en décembre, elle était donc de saison, de première qualité et délicieuse !

Dauphins : 'Dolce Sapore' à Walcourt où la 'Pignola du Chef', à base de crème fraîche, de pinons de pin, de ricotta, de speck, de poivre noir et de roquette est un régal, et la 'Spada' à Spy où le fidèle Oswaldo régale ses convives en saison avec la 'Pizza Automne', composée de champignons des bois, de foie gras et de scamorza gratinés à la crème.

BRABANT-WALLON

ANTICA SICILIA
Rue Docteur Colson, 7
1430 Rebecq - 067 64 41 21
Ouvert tous les soirs, également mercredi et vendredi midi
Propriétaire : Antonino Milioto
Pizzaiolo : Antonino Milioto

Il ne s'agit pas – pour l'instant – d'un 'vrai' restaurant, mais plutôt d'une pizzeria à empor-

ter. D'ici la fin de l'année, le patron pourra toutefois accueillir ses nombreux clients dans une pizzeria digne de ce nom. Dans le grand four à bois, les pizzas cuisent les unes après les autres. La Margarita est parfaite, excellente pâte et bonne sauce. Le fromage onctueux est orné de quelques feuilles de basilic frais. Pas de 'pizza du chef' en tant que telle, mais une 'pizza du mois'. Celle de janvier est extra : c'est une pizza blanche aux quatre fromages : bien entendu de la mozzarella, du taleggio et du 'fontina', cet excellent fromage du Val d'Aoste et du gorgonzola pour la touche un peu âcre et piquante. À la sortie du four, l'ensemble est saupoudré d'amandes concassées, dont le goût doux-amer apporte une touche délicate. C'est une pizza bien pensée, mais surtout délicieuse !

Dauphins : 'Pasta Fresca' à Rixensart, pour sa 'Pizza du Chef' au 'Salame Milano Piccante', et la 'Rosticceria Siciliana' à Nivelles pour la 'Pizza Casa' à la chair de saucisse préparée artisanalement par le patron.

FLANDRE- OCCIDENTALE

L'OSTERIA
Grote Markt 27, 8500 Kortrijk
056 25 63 83
Fermé le lundi
Propriétaire : Angelo Bombini
Pizzaiolo : Angelo Bombini

Établissement élégant logé dans un vieil hôtel de maître sur la



Brabant-Wallon

Grand' Place de Courtrai. Le four à bois est situé tout à l'avant du restaurant. La Margarita est splendide ! Une énorme roue à la pâte ultrafine (d'ailleurs la plus fine

de toutes les pizzerias visitées) est richement garnie d'un délicieux coulis de tomates et de bonne mozzarella, sans oublier le basilic. Succulente ! La 'Spéciale Osteria' mérite effectivement son nom de 'spéciale'. Elle est composée d'une base habituelle - sauce tomate,

mozzarella et origan – que viennent garnir du jambon de Parme, des saucisses de Francfort en fines lamelles, des cœurs d'artichauts, des champignons et des rondelles d'œuf dur. Le jambon et les rondelles de Francfort y vont joyeusement de leur petite note salée, tandis que l'artichaut, les petits morceaux de champignons de Paris et les rondelles d'œuf dur équilibrent le tout. Une recette originale, mais surtout très savoureuse !

Dauphins : 'Carlito's Piazza' 483 à Sint Andries pour la pizza 'Laurenti' à base de carpaccio et huile de truffe blanche, ainsi que le 'Rialto' à Knokke pour la pizza 'Il Rialto' à base de jambon, salami piquant, poivrons et asperges.

FLANDRE- ORIENTALE

IL FARO
Kunstlaan 30, 9000 Gent
09 351 51 27

Propriétaire : Giuseppe Quaranta & Maria Gugliemi
Pizzaiolo : Giuseppe Quaranta

Cette petite pizzeria sympathique se situe au coin d'une belle rue arborée, bâtie de maisons Art déco. Giuseppe et Maria accueillent leurs clients en souriant. Attention : vu la taille du restaurant, il vaut mieux réserver ! La Margarita est parfaite : elle est bien garnie de basilic frais, la sauce tomate est bonne, le fromage onctueux et la croûte cuite comme il faut.

La pizza Il Faro est composée d'une base classique rehaussée de pancetta, cette excellente charcuterie italienne à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée pendant environ trois mois. Un œuf est cuit en même temps, son goût adoucit le salé de la pancetta. Le tout est délicieux, les saveurs bien équilibrées, pour une expérience riche et copieuse.

Et pour les amateurs, n'hésitez pas à clôturer par un sabayon, celui du chef est redoutablement bon !

Dauphins : 'Peppers & Cheese' à Schendelbeke, excellente pizzeria



Flandre-Occidentale



Flandre-Orientale

à emporter, mais place pour quelques couverts. La pizza 'Head Chef' notamment aux anchois et salami, délicieuse. 'La Bella Italia' à Aalter pour la délicieuse 'du Chef' à la mozzarella fraîche, tomates et pesto.

LIMBOURG GIULIANO CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

Zetellaan 100, 3630 Maasmechelen - 089 20 49 93

Ouvert 7/7

Propriétaire : Bruno Giuliano

Pizzaiolo : Luca Carnevale

En plein centre du paradis du shopping – j'ai nommé Maasmechelen Village –, se trouve un vaste et lumineux

restaurant. Moderne et de bon goût, il arbore des tons verts, blancs et rouges, en l'honneur du drapeau italien. Au fond trône un grand bar, garni de bouteilles d'un célèbre apéritif italien.

Bonne Margarita, à la croûte fine et de bon goût.

Le basilic est déjà mélangé à la sauce tomate, et le fromage est bien présent.

La 'Pizza Giuliano' est à l'origine végétarienne : tomates, mozzarella, roquette, parmesan et tomates séchées. Mais les amateurs de sensations un peu plus fortes pourront y rajouter quelques rondelles de saucisse

piquante. Ce salami pimenté relève l'ensemble avec bonheur et confère aux autres ingrédients suffisamment de poivré pour titiller agréablement le palais.



Dauphins : « Raffaelo », aussi à Maasmechelen pour la pizza Raffaelo, avec de l'excellent jambon de Parme et 'Italian Food Club' à Lommel : vous fêtez une occasion ? Sur simple coup de fil, l'organisation se déplace chez vous (four à bois, matériel et tutti quanti) pour vous préparer les plus délicieuses pizzas à domicile !

AND THE WINNER IS....

DOMENICO MASELLI

*Pizzaiolo de l'année 2016 & Lauréat
de la province du Brabant-Flamand*

DAL PESCE INNAMORATO

Tiensestraat 71, 3000 Leuven
016 22 82 52

<http://restaurantpesceinnamorato.be/nl>

Lundi fermé

Propriétaire : Domenico Maselli

Pizzaiolo : Domenico Maselli

En plein centre de Louvain, Dal Pesce Innamorato est un

sympathique établissement qui fleure bon l'authenticité italienne. Lors de notre passage, la majorité des clients parlaient d'ailleurs la langue de Dante, renforçant ainsi la sensation de dépaysement qui nous a saisis dès le seuil franchi. L'accueil est plus que chaleureux : à peine assis, le patron, tout guilleret et arborant un grand sourire,

dépose sur la nappe beige le fameux apéritif vénitien, le 'Spritz', à base d'Aperol ou de Gancia, et de Prosecco. En amuse-bouche, nous recevons également quelques olives, des anchois, ainsi qu'une bruschetta couverte de mozzarella, de bonne huile d'olive, d'origan et de tomates-cerises. Le pain intégral est fait maison dans



le four à pizza. L'endroit est très convivial : les tables sont suffisamment écartées pour ne pas nous sentir à l'étroit, mais nous restons malgré à proximité des autres convives. La Margarita est succulente : elle est préparée uniquement avec de l'excellente mozzarella. Délicieuse sauce tomate, superbe croûte, du basilic frais en bouquet pour couronner le tout et rajouter une belle touche de couleur et de goût ! Cette Margarita est la preuve qu'un plat simple, à l'origine surtout consommé par les moins nantis, peut devenir un délice gastronomique !

Passons à la création du chef : 'una gondola arrolata al speck'. Nous recevons effectivement une pizza roulée en forme de gondole et farcie de divers ingrédients :



À peine assis, le patron, tout guilleret et arborant un grand sourire, dépose sur la nappe beige le fameux apéritif vénitien.

de la mozzarella de buffala, du parmesan, des tomates-cerises et du speck, ce fameux jambon cru originaire de la province italienne de l'Alto-Adige. Cette viande fumée et légèrement salée, garnie d'une épaisse couche de lard, est particulièrement succulente et relève avantageusement cette succulente préparation, sans toutefois la dominer. Dotée d'une forme originale et richement garnie d'excellents ingrédients, tous de première qua-

lité, cette pizza mérite tous nos applaudissements gourmands ! Le créateur Domenico Maselli mérite amplement son titre de « Pizzaiolo de l'année 2016 » !

Mentions spéciales : les deux autres pizzaiolos sont pratiquement voisins du vainqueur. À Louvain également 'La Vecchia Napoli' (Pensstraat 6), pour sa 'Pizza Vecchia Napoli' au jambon de Parme et 'Ciao Italia' (Mathieu de Layensplein 2) pour sa 'Pizza del Padrone' aux courgettes, champignons, paprika et salami.

Christian de Winter