



En 2017, pour la neuvième fois, Kaasbrik et Foodprint organisent l'élection du « Pizzaiolo de l'année ».

# Pizzaiolo de l'année 2017

*La pizza Margherita est sur le point d'être admise au patrimoine mondial de l'Unesco. Déjà plus de 850 000 signatures supportent cette pétition, qui se réfère d'ailleurs à la recette traditionnelle. La pizza Margherita est le nom d'une spécialité culinaire traditionnelle de la ville de Naples. Très populaire, cette pizza est garnie de sauce tomate, de mozzarella, de basilic frais, de sel et d'huile d'olive. Cette pizza est aux couleurs du drapeau italien.*

## CHRISTIAN DE WINTER

Le jury, à son regret, constate de plus en plus l'absence du basilic frais... Merci à tous de tenir compte de l'historique de cette superbe pizza, et d'ajouter donc du basilic frais, afin que les trois couleurs du drapeau italien soient bien présentes sur la table !

## LES LAURÉATS PROVINCIAUX



### ANVERS

#### Il Capriani

Bataviastraat 19  
2000 Antwerpen - 03  
501 80 88  
Ouvert : 7/7  
Propriétaire : Serge  
Frank  
Pizzaiolo : Gianni di  
Nichilo

Bel établissement à deux pas du MAS, le superbe musée au bord du fleuve. « 't Eilandje » ou « l'Îlot » est un quartier très en vogue et très branché. La clientèle est un public jeune et dynamique. Le fond du restaurant est entièrement occupé par une grande verrière, derrière laquelle une importante équipe de cuisiniers prépare les plats. Ici, on est pizzaiolo de père en fils. La carte, outre les pizzas et les pâtes habituelles, propose une belle sélection

de viandes et poissons. Venons-en à la Margherita : excellente, très bonne sauce tomate, fine croûte cuite à la perfection. Le basilic est incorporé à la sauce, ce qui nous prive du drapeau tricolore italien.

La pizza spéciale, concoctée selon l'humeur du chef, est vraiment spéciale : c'est une pizza 'verte'. Sur la croûte, de la crème de basilic, des cœurs d'artichaut, des scampis, de l'ail, de la mozzarella et un peu de... miel ! Surprenante mais goûteuse combinaison. On en prend plein les papilles, et pour les amateurs, cela vaut le détour ! L'on constate donc beaucoup de créativité et de savoir-faire de la part du pizzaiolo, qui étonnera dans le bon sens les plus blasés des mangeurs de pizza.

Autres participants pour la province d'Anvers : « Dai Fratelli » à Geel, avec l'excellente pizza 'Spéciale' et le très sympathique « l'Artista » à Malines, pour sa pizza du même nom à base de Nduja, le fameux saucisson calabrais.



### BRABANT-FLAMAND

#### La Vecchia Napoli

Pensstraat 6  
3000 Leuven - 016  
29 29 00  
Fermé : dimanche  
Ouvert uniquement  
le soir  
Propriétaire : Marco  
Cascella  
Pizzaiolo : Marco  
Cascella

Au cœur de Louvain, à deux pas de l'Hôtel de Ville, se niche cette petite pizzeria. En bas, le pizzaiolo s'active aux fourneaux, tandis que de nombreux clients dégustent ses excellentes préparations à l'étage. Murs de couleur bordeaux, tables et chaises en bois blanc, assiettes artisanales noires au nom de l'établissement, c'est très convivial ! La Margherita, comme d'ailleurs les autres pizzas, est énorme (le patron sait qu'un étudiant a toujours faim !). Abondance de basilic frais, le drapeau tricolore est bien représenté ! Belle croûte fine, excellente sauce tomate et bon fromage : que demander de plus d'une Margherita, savoureuse et goûteuse à souhait ? La 'Vecchia Napoli', la spécialité maison, est une gigantesque roue pleine de bonnes choses, de première fraîcheur et de qualité : tomates, mozzarella, basilic, tomates-cerises, jambon de Parme, roquette et parmesan. L'ensemble est excellent, avec un parfait équilibre entre les ingrédients. De longues et fines tranches de jambon de Parme côtoient des copeaux d'un superbe parmesan, tandis que l'agréable saveur sucrée des tomates-cerises compense l'amertume de la roquette.

Ne pas oublier « l'Appuntamento » à Grand-Bigard pour sa pizza du même nom à base de brie et de 'prosciutto crudo', ainsi que « Mangia e via » à Louvain pour sa pizza 'Mozzafiato' avec du salami piquant, des champignons et des poivrons.



### BRUXELLES-CAPITALE

#### Il Perfetto

Rue du Relais, 19  
1050 Ixelles - 02 640  
26 22  
Fermé : samedi midi  
et dimanche midi  
Propriétaire : Mikele  
Hichem  
Pizzaiolo : Mikele  
Hichem

Choix ardu que de sélectionner un vainqueur pour la capitale : les trois pizzaiolos sont des pros ! Entre la pizza VIP de « La Pizzeria des Chnus » à Ganshoren (sauce aux tomates San Marzano, jambon 'Culatello di Zibbello', burrata et huile d'olive artisanale – un délice), le « Paolo's Idea » à Bruxelles avec la pizza 'Matteo' (crème de mozzarella, jambon de Parme de 24 mois, mozzarella di buffalo – une merveille) et « Il Perfetto », qui choisir ? Au final, c'est ce dernier qui l'a emporté : sympathique restaurant ou s'affairent au fond de la salle les cuisiniers et pizzaiolos. Des diplômes d'excellence sont fièrement accrochés aux murs. Des amuse-bouches délicieux accompagnent l'apéritif typiquement vénitien, le Spritz. Passons à la Margherita : fine croûte, cuite juste à point. Excellent fromage, bonne sauce tomate et du basilic frais à foison. C'est une délicieuse pizza qu'une goutte d'huile piquante finalise en beauté.

La pizza du chef, selon son humeur, est succulente ! Il faut savoir que le métier principal de Mikele est boucher : du coup, la pizza, qui est à la base une simple Margherita – mais c'est souvent dans la simplicité que l'on trouve le bonheur –, est couverte de tranches très fines (à la façon d'un carpaccio) d'une succulente entrecôte d'Holsteiner, légèrement fumée, mûrée et macérée, tranches qui sont ajoutées après cuisson. Le tout est couvert de roquette, qui complète cette pizza sublissime, dont la simplicité n'a d'égale que l'élégance ! Avis aux amateurs de bonne chère : ils vont se régaler !



## FLANDRE- OCCIDENTALE

### Il Rialto

Zeedijk 580  
8300 Knokke  
050 61 41 61  
Fermé : mardi (sauf  
vacances scolaires)  
Propriétaire :  
Benjamin Postel  
Pizzaiolo : Benjamin  
Postel

Sur la très courue Rubensplein à Knokke, un beau restaurant : Il Rialto. Grande terrasse couverte, salle de restaurant ornée de masques vénitiens pouvant accueillir plus de 60 convives. Benjamin a suivi des cours à l'« Accademia della pizza Polselli », à une centaine de kilomètres de Naples. Polselli est un célèbre fabricant de farine à pizza, et a donc tout intérêt à former les meilleurs pizzaiolos possibles. La Margherita est magnifique : délicieuse croûte fine cuite à merveille, excellente sauce tomate et bon fromage. Du basilic frais à profusion nous donne les trois couleurs du drapeau italien. La 'Pizza du chef' se décline, comme presque partout ailleurs, selon les saisons. Nous nous trouvons donc devant une belle pizza garnie de Mozzarella di Buffalo, de roquette et de pomodorini, ces petites tomates-cerises très goûteuses. Le tout est copieusement saupoudré de copeaux de truffe fraîche, que le patron râpe devant nous, parfumant ainsi l'atmosphère et conférant à la pizza ce goût si caractéristique et délicieux ! L'ensemble est léger, digestif et surtout succulent !

Relevons parmi les excellents participants au concours Angelo Bombini de « l'Osteria » à Courtrai pour sa pizza spéciale 'Osteria' ou 'selon l'humeur', et le « Carlito's » à Sint-Andries pour la très bonne pizza 'Carlito's'.



## FLANDRE- ORIENTALE

### Il Faro

Kunstlaan 30  
9000 Gent  
09 35 15127  
0486 78 58 97  
Fermé : lundi  
Propriétaire :  
Giuseppe Quaranta  
et Maria Gugliemi  
Pizzaiolo : Giuseppe  
Quaranta

Déjà vainqueur l'année passée, 'Pino' ne s'est pas endormi sur ses lauriers ! Dans sa sympathique pizzeria, il continue, assisté de son épouse Maria, à proposer à sa clientèle bon nombre de délicieuses pizzas. La Margherita est comme il se doit : un bon (et beau) plat tricolore sur la table, composé d'excellent fromage, d'une sauce tomate excellentissime et de basilic frais. La pizza du patron porte le diminutif de son nom : 'Pino'. Des tomates siciliennes de l'appellation protégée 'Pachino', du jambon de Parme, de la mozzarella, de la roquette et un peu de vinaigre balsamique nous donnent cette exquise concoction ! Croûte croquante et goûteuse, ingrédients fraîchement arrivés du marché et préparation parfaite : nous voilà heureux !

Non loin de là se trouve « Viva la Puglia », où Sergio vous préparera sa pizza au nom du restaurant avec, entre autres ingrédients, des scampis, des courgettes grillées et des poivrons (miam !), tandis qu'à Aalter vous pourrez déguster au « Il Teatro » la pizza du même nom, avec de la mozzarella, de la viande hachée et du fromage Cantadou, ce fromage à tartiner originaire de la Sarthe.



## HAINAUT

### La Bottega della Pizza

Chaussée de  
Bruxelles, 90  
7061 Soignies  
065 87 17 73  
Fermé : mercredi  
Propriétaire :  
Salvatore Crimi  
Pizzaiolo :  
Salvatore Crimi Jr

Comme l'année passée, cette pizzeria accueillante est victorieuse pour le Hainaut. Plus de 50 pizzas sont proposées dans une ambiance typiquement italienne. Des aliments, des sacs de farine, des olives, des pâtes, des bouteilles de vin, des bidons d'huile d'olive sont entreposés sur des étagères qui occupent tout un pan de mur, tandis qu'au fond se trouve le grand four à bois. La Margherita : très fine croûte goûteuse ! Les trois couleurs italiennes sont bien représentées grâce à une sauce tomate rouge vif et délicieuse, de l'excellente mozzarella blanche et un généreux bouquet de basilic frais. La 'Porchetta di Modena' est une préparation culinaire à base de cochon de lait farci et grillé. Elle est disposée en fines tranches sur une excellente croûte, sur laquelle sont également répartis du 'provolone piccante', des tomates pelées et des champignons des bois sautés à la poêle. Des brins de romarin, des piments verts et rouges finalisent cette pizza sublissime !

Dans le Hainaut également « il Fienile » à Villers-Perwin : magnifique établissement tout neuf, installé dans une vieille grange rénovée, où Giuseppe Crea vous préparera sa délicieuse pizza au carpaccio, et « Tortue Pizza » à Enghien, pizzeria complètement réaménagée avec petite salle de restaurant, où Younes propose également une excellente pizza au carpaccio.



## LIÈGE

### La Primavera

Rue Adolphe  
Renson, 88  
4420 Montegnée  
04 224 48 48  
Fermé : lundi et les  
matinées  
Propriétaire :  
Bruno Fanni  
Pizzaiolo :  
Bruno Fanni

Déjà participante les années précédentes, la Primavera a cette fois été sélectionnée, car son pizzaiolo Bruno Fanni s'améliore sans cesse, particulièrement sur le plan de la créativité. Actuellement on ne peut plus consommer sur place, car son frère a transformé le restaurant voisin en grill. Mais c'est sans souci que nous avons pu y consommer les délicieuses préparations de Bruno (et il y a plus de soixante

pizzas, de la Margherita de base à des pizzas sucrées, en passant par des pizzas blanches et des 'spéciales'). En amuse-bouche on nous sert immédiatement de délicieux et fins quartiers de croûte à pizza agrémentés de tomates-cerises concassées, de parme et de parmesan, le tout rehaussé d'un filet de vinaigre balsamique. Excellent ! La Margherita arrive : une belle roue garnie comme il se doit de basilic frais. La sauce tomate est bonne, et sur la croûte mi-fine et bien cuite, une généreuse couche de fromage est étalée. C'est bon ! La pizza spéciale est concoctée à base de 'Chavroux', ce délicieux fromage de chèvre crémeux. Des tomates-cerises, de la roquette, beaucoup de bon jambon de Parme, des petits croûtons frits qui apportent un joyeux croquant, de l'excellente huile d'olive et quelques petites câpres transforment cette pizza en un délice gastronomique ! Le Chavroux, avec sa douceur crémeuse, est du plus bel effet, tandis que les petites câpres ajoutent une discrète touche salée, pour un ensemble parfaitement équilibré sur le plan des saveurs et du goût !

A noter également à Liège, au pied de la collégiale Saint-Barthélémy, « La Pizzeria », où la pizza 'selon l'humeur du patron' surprend toujours agréablement, et à Glons, la « Sirena 2 », où la goûteuse 'pizza du Chef' agrémentée de chorizo titille les papilles.



## LIMBOURG

### Het Boske

Wolfsdal 9  
3530 Houthalen-Helchteren  
011/57 10 93  
Fermé : lundi-mardi  
Propriétaire : Stelio  
Ceccarini  
Pizzaiolo : Stelio  
Ceccarini

A Houtalen-Lindeman, en pleine Campine, on trouve une sympathique pizzeria familiale qui doit son nom à l'environnement boisé dans lequel elle se trouve : « Het Boske » ou « Il Bosco ». Aujourd'hui, « Het Boske » est devenu une belle trattoria, accueillante pour les enfants, comme en témoignent la magnifique terrasse et la plaine de jeux. Elle se situe de surcroît sur le réseau touristique des itinéraires



cyclables. De nombreuses pizzas, toutes faites maison et cuites au four électrique, figurent à la carte. Nous commandons la Margherita : la croûte, plutôt épaisse et croustillante, est couverte d'une sauce tomate suave dans laquelle le basilic est déjà incorporé, et de mozzarella cuite à point. La 'Pizza du Chef' combine les ingrédients suivants : du jambon, de la Bresaola, cette délicieuse charcuterie à base de viande de bœuf salée et séchée, des fonds d'artichaut, de l'oignon et de la sauce tomate, le tout sur une excellente croûte avec en finale un généreux saupoudrage de copeaux de Parmesan. Bref, le propriétaire, Stelio, originaire d'Ombrie – le cœur vert de l'Italie – et son fils Roberto ont réussi l'exploit de transformer ici, en Campine limbourgeoise, ce qui n'était il y a 15 ans qu'un simple café en un splendide restaurant-pizzeria où l'on trouve aujourd'hui non seulement des pizzas, mais aussi des pâtes et d'autres spécialités italiennes.

A visiter également au Limbourg : la « Pizzeria Raffaello » à Maasmechelen pour l'excellente 'pizza Raffaello' au jambon de Parme, et la « Casa Paglia-La Bottega del Gusto » à Genk, pour la 'Pizza Solo', avec – au choix – uniquement des légumes ou de la viande.



## LUXEMBOURG

### Alla Dolce Vita

Rue du Vivier, 186  
6600 Bastogne  
061 46 45 15  
Fermé : lundi  
Propriétaire :  
Steeven Wainstok  
Pizzaiolo : Steeven  
Wainstok

Dans la rue principale de Bastogne, un sympathique restaurant : « Alla Dolce Vita ». Un grand four à bois domine l'entrée. Nous sommes à peine assis que le patron nous amène une petite tasse de potage pour nous réchauffer. En plus d'une trentaine de pizzas, les gastronomes ont droit à une carte de spécialités italiennes. De nombreuses pizzas portent le prénom d'un membre de la famille. La Margherita a une belle croûte fine et croquante. Fromage abondant, bonne sauce tomate et basilic frais en font une excellente pizza. La pizza 'selon l'humeur du chef' nous a ravis ! Le chef devait être de très bonne humeur, car cette pizza 'blanche' est

composée de ciboulette, jambon de Parme, chorizo, tomates-cerises, parmesan, copeaux d'oignon rouge et origan. Succulent ! Pas besoin d'huile piquante pour parfaire le tout, un tour de moulin à poivre suffit. La crème, alliée à la ciboulette et aux tomates-cerises, confère une délicieuse acidité et beaucoup de fraîcheur à cette pizza. Ajoutez à cela la taille gigantesque des pizzas, et vous sortez heureux et repus de ce restaurant !

N'oubliez pas pour le Luxembourg « La Stradella » à La Roche-en-Ardenne avec la 'Pizza du Patron' et « La Tradition » à Messancy avec la pizza 'Joachino' aux sardines fraîches.



## NAMUR

### Pizzas Leduc

Rue de Charleville, 10  
5575 Gedinne  
061 53 58 91  
Fermé : lundi et mardi  
Propriétaire :  
Adrien Leduc  
Pizzaiolo :  
Adrien Leduc

Agréable enseigne au centre de Gedinne. Tout est neuf, murs couleur beige et ocre alternant avec des murs en pierre du pays. Le patron est installé ici depuis juin 2016 et propose à sa clientèle plus de 25 pizzas. Nous sommes à peine assis qu'on nous sert en amuse-bouche une petite verrine de salade de thon aux pêches et quelques dés de fromage. La Margherita a une croûte bien croquante, la sauce tomate est bonne et le fromage surabondant. En l'absence d'une pizza maison, nous avons pris la suggestion du mois : une pizza au Maredsous. C'est une pizza blanche à la crème, avec du poulet, des champignons, de la mozzarella, du pepperoni, des petits cubes de frites et bien entendu du Maredsous. Les fines tranches de pepperoni, ce salami piquant, relèvent à souhait l'ensemble, et le Maredsous, cet excellent fromage régional, ajoute une touche riche et suave à cette bonne pizza.

Egalement en province de Namur : « Il Colosseo » à Champion (uniquement à emporter) pour sa pizza 'Colosseo' au jambon et épinards et « O Sole Mio » pour la 'Pizza Carbo', excellente pizza blanche avec de la Pancetta.

and the winner is ...

# Carlo et Gianfranco Rosanno et Filippo Scalisi

## Pizzaiolo de l'année 2017 & Lauréat de la province du Brabant-Wallon

### Pizzeria Inn

Rue de la Station, 72  
1360 Perwez - 081 22 82 06 - Fermé : mardi  
Propriétaire : Carlo et Gianfranco Rosanno  
Pizzaiolo : Carlo et Gianfranco Rosanno et Filippo  
Scalisi

Déjà vainqueur régional en 2015, les frères Rosanno, avec leur pizzaiolo Filippo, remettent le coup ! Titulaires de nombreux prix internationaux (champions du Benelux, parmi les 5 premiers au Concours Mondial, etc...), ils étaient bien entendu en « pole position » pour remporter le présent concours. Dans la sympathique bourgade de Perwez, un peu perdue au milieu des champs de la campagne brabançonne, on trouve dans la rue principale la « Pizzeria Inn », nom bien choisi qui évoque déjà ce que l'on va découvrir à l'intérieur. Le rez-de-chaussée est consacré à la cuisine et au service 'à emporter', tandis que l'étage a été aménagé en une salle de restaurant conviviale peinte en vert clair et fuchsia. Tables noires et chaises blanches : le décor est planté. 75 (!) pizzas sont proposées à notre gourmandise : cette offre abondante en dit long sur les connaissances du pizzaiolo. La Margherita est excellentissime ! Une croûte incomparablement légère, croquante et goûteuse en bouche : celle-ci est obtenue grâce à de l'excellente farine double zéro, qui a pu reposer longuement après avoir été pétrie plusieurs fois. La



sauce tomate est excellente, le fromage délicieux et un beau bouquet de basilic frais respecte non seulement la tradition, mais ajoute également à l'ensemble cette formidable saveur à la fois fraîche et poivrée. Voilà comment le savoir-faire du pizzaiolo transforme ce plat au départ modeste et populaire en un petit bijou de la gastronomie. Le grand Escoffier disait au début du siècle passé : « on retrouve la beauté dans les choses simples ». La 'pizza suggestion' est de saison : sur une pizza 'blanche' à base de mozzarella, le cuisinier a ajouté des émincés de magret de canard et quelques cuillères de confiture d'oignons et de framboises. Couverte de roquette, la pizza est saupoudrée de copeaux de foie gras mi-cuit. La confiture d'oignons-framboises adoucit l'amertume de la roquette, et l'association magret de canard/foie gras est parfaite ! L'ensemble est délicieux, et l'équipe de la « Pizzeria Inn » entre donc avec les honneurs au Panthéon des vainqueurs du « Meilleur Pizzaiolo de Belgique » !

Autres endroits à visiter au Brabant-Wallon : la « Rosticceria Siciliana » à Nivelles, pour l'excellente 'Pizza du Mois', cette fois-ci aux épinards, poulet et fromage Philadelphia, ainsi que « L'Antica Sicilia », qui vous concocte chaque mois de surprises, originales et délicieuses 'Pizzas du Mois'.