



'Bottega della Pizza' à St-Gilles, vainqueur en 2013. Roberto Casula trouve que c'est une excellente idée de faire goûter le savoir-faire des lauréats à des gens qui n'ont sans doute pas souvent, ou jamais, l'occasion de visiter une pizzeria. C'est donc avec enthousiasme qu'il est présent. Et sereinement : « Avec Kaasbrik comme sponsor et sa bonne Pizzaiolo Mozzarella, rien ne peut rater. »

'Nero t' Avola' à Eke, près de Gand. Michel Griffet a été le grand gagnant en 2015. « Rendre de temps en temps quelque chose à la société qui nous donne tant est la raison de ma présence ici. Et rendre aussi quelque chose à Kaasbrik, qui m'a donné un énorme coup de pouce lorsque je suis devenu champion national », nous confie-t-il. « Si les gens étaient un peu plus généreux, il y aurait beaucoup moins de problèmes. Et puis, sacrifier un jour de congé, si cela rend heureux des dizaines de gens, c'est quoi ? »

'Dolce Sapore' à Walcourt. Nicolo Gueli est le plus récent lauréat, celui de 2018. « Quel plaisir d'aider les gens, surtout quand c'est Kaasbrik qui est partenaire ! Leur Pizzaiolo Mozzarella est excellente. Être pizzaiolo implique d'être généreux et convivial, donc c'est pour moi un grand bonheur d'être ici présent avec mes collègues, qui sont également mes amis ».

## POVERELLO

Venons-en maintenant à Poverello, institution charitable située en plein cœur des Marolles, qui accueille chaque jour depuis plus de 40 ans des centaines de personnes à

déjeuner. Environ 800 repas sont servis quotidiennement dans les 12 centres de Belgique. Ce tour de force n'est possible qu'avec l'aide de 600 bénévoles. Qui vient chez Poverello ? Un échantillon de la société, depuis des personnes issues d'un milieu défavorisé qui n'ont jamais eu l'occasion de s'en sortir, jusqu'à des personnes qui avaient une vie 'normale' mais qui, suite à une maladie, une perte d'emploi, des problèmes

## *Pas de compétitivité cette fois-ci, juste une franche collaboration entre lauréats, pour le plaisir et pour faire plaisir.*

familiaux, un revers financier ou d'autres aléas, ont tout perdu et se sont retrouvées à la rue. Même des réfugiés politiques y ont accès, mais sur une base temporaire. La solitude est sans doute ce qui les blesse le plus, et chez Poverello ils retrouvent de la compagnie, se font des connaissances ou même des amis et profitent, contre paiement d'un euro, d'un bon repas chaud. Les consommations coûtent 20 cents. Un bol d'excellent potage, un plat de viande ou de poisson, des pommes de terre et des légumes, puis un dessert. Les repas sont servis de midi à 14h30, ce qui génère dans les deux grandes salles un va-et-vient permanent de convives ayant fini de manger et de nouveaux arrivants attendant leur tour. Ce sera donc quasiment un 'coup de feu' permanent pour nos 6 pizzaiolos, qui cuiront des pizzas pendant pratiquement 3 heures d'affilée.

## PIZZA'DON

Trois pizzas différentes sont au menu : la classique Margherita, une pizza aux champignons et au jambon, et une autre au salami piquant. Vers midi moins dix, les 6 pizzaiolos commencent à pétrir leurs boules de pâte et vérifient la température des deux fours. Tout le monde met la main à la pâte – c'est le cas de le dire ! Les épouses des pizzaiolos s'activent

à trancher les roues en quartiers, tandis que les organisateurs (Karlén De Turck, la CEO, et Dirk De Hertogh de Kaasbrik) et Foodprint (représenté par Marina Stoop et Christian de Winter) aident à la distribution des pizzas aux convives. Ceux-ci sont ravis et bientôt il nous faut donner des explications : oui, c'est gratuit et les pizzas servies sont cuisinées par les meilleurs artisans de Belgique. Surgissent les demandes spéciales : pas de champignons s'il vous plaît, ou plus de salami piquant. Ces commandes sont rapportées avec plaisir en cuisine, où nos champions s'activent. Ils n'auront d'ailleurs pas de répit avant 15 h. Trois cents pizzas auront alors été cuites. La distribution des pizzas nous permet d'engager la conversation avec les convives, qui tous se déclarent ravis ! Des pizzas toutes fraîches, d'excellents ingrédients et des

super-champions aux fourneaux ! Poverello propose également des repas à emporter, et là aussi c'est de la pizza qui est servie. Nos pizzaiolos ne rechignent devant aucun effort. Ce n'est pas tous les jours que la cuisine de Poverello – comme en témoignent les photos – est aussi animée. L'un des pizzaiolos fait quelques pizzas spéciales : des 'calzone', farcies aux champignons, au jambon et au chorizo. Ces pizzas partent en salle où elles sont accueillies avec ravissement. Un autre pizzaiolo cuit des petits pains avec sa pâte à pizza : sortis tout chauds du four, ils sont délicieux ! Pas une miette n'en reste, on ne jette ni ne gaspille rien.

Les nouveaux convives affluent et s'installent là où ils trouvent de la place. Nous continuons à apporter des quartiers de pizza, tandis qu'en cuisine les pizzaiolos s'activent pour faire face à la demande. L'heure de la fermeture approche, et les pizzaiolos cuisent encore une dernière fournée, plus légèrement afin que ces pizzas puissent être réchauffées plus tard. Les bénévoles débarrassent les tables, tandis qu'en cuisine les pizzaiolos commencent à ranger leur matériel. Reste à faire le bilan de l'opération : 48 kg de mozzarella râpée, 300 boules de pâte, des kilos de jambon, de champignons et de salami piquant ont procuré une grande joie aux déshérités bruxellois. Un grand merci à Kaasbrik et à nos champions nationaux !



Entretien avec Johan Van Eetvelde, responsable actuel de Poverello à Bruxelles, mais actif depuis 1983 dans le développement de cette fondation d'inspiration chrétienne créée en 1978 par le Dr Jan Vermeire : « C'est aujourd'hui jour de fête : on n'a rien annoncé à l'avance, ce sera donc pour tous une surprise, d'autant que Kaasbrik a insisté sur la gratuité. Normalement, c'est uniquement à Noël et au Nouvel An qu'un repas spécial est prévu, donc nos visiteurs seront ravis du changement. Tout le monde est le bienvenu, la seule chose que nous ne tolérons pas c'est la violence – et l'alcool. Beaucoup de nos pensionnaires viennent ici chercher un moment de calme et d'affection pour s'évader de leur triste réalité et oublier leur sombre situation. Nos bénévoles sont tous d'un milieu social différent et collaborent avec nous depuis de longues années. C'est également avec plaisir que nous voyons de nombreux jeunes sacrifier une partie de leur temps libre pour venir nous assister. La relève est donc assurée, et cela nous rend confiants pour l'avenir. Poverello remplit d'ailleurs une fonction importante, en créant un lien social entre les deux extrémités de notre société. Tout le monde est bien reçu, quelle que soit sa religion ou son origine. »

Son assistante, sœur Béatrice, renchérit : « Cela faisait longtemps que je n'avais pas mangé de pizza, j'avais quasiment oublié quel délice c'est ! » Et d'ajouter avec un clin d'œil : « Pour ma part il faut refaire ça, et ça ne me gênerait pas si c'était chaque semaine... »



**Kaasbrik**  
SMART IN CHEESE

[www.kaasbrik.com](http://www.kaasbrik.com)

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

[www.linkedin.com/company/kaasbrik](https://www.linkedin.com/company/kaasbrik)

