

Le bolo des Tontons. Le bibimbap du Maru. Le cacio e pepe de Federico du Certo. La moudardara du Mont Liban. L'osso bucco senza l'os de Giovanni au senza nome. La bresaola fior di latte de Roberto Casula à la Bottega. Le mezze de Strofilia. Les Fleurs de Pontos du Notos. Les peynirli du Metin. Le carpaccio al Harry's bar de Vincenzo du Vini Divini. Les sushis du Nonbe Daigaku. La pasta all amatriciana de Filippo La Vecchia. Le couscous d'Hassan. La costella di vitello alla salvia du Monticelli. La soupe aux tripes de Lale. Les pains tannours de Georges Baghdi. La paella du mercredi aux Asturias. La pasta al ragu di salcissia du Nuovo Rosso. L'antipasti de la Gazette. Les pappardelle du Sale, Pepe et Rosmarino. La caponata du Fico. Le kebab du Tekince.



Cuisine italienne

Vini Divini Enoteca

Vincenzo Marino, autodidacte et fils d'un restaurateur napolitain, régale le quotidien de connaisseurs et d'habités, chanceux d'y trouver une place s'ils n'ont pas réservé. Diktat de la maison? Le produit, le vrai, venu de là-bas, à peine travaillé. Une cuisine de l'instant. Vincenzo nous a appris qu'un coup de trancheuse pouvait suffire pour une entrée magnifique. Il fut un des premiers, à Bruxelles, à s'ouvrir à des vins italiens différents, des vins de propriétaires, bien avant la vague naturelle. Il est le premier à m'avoir fait goûté une pâte à la colatura di alici di Cetara. Sinon, c'est avec ce qu'il trouve: pasta alla mollica de pane, pâte à la mie de pain, les jours de marché maigre, spaghetti ai ricci di mare, vitello tonato d'anthologie, carpaccio Harry's Bar, carpaccio de bœuf simmenthal, pasta al ragu di buffala et le tiramisù d'Enza, la pâtissière. Vincenzo s'est depuis quelques années engagé dans différents projets, avec des fortunes diverses. La Vini Divini Enoteca, son adresse historique, logée sur deux places de parking, est l'espace qui témoigne le mieux de son savoir-faire.

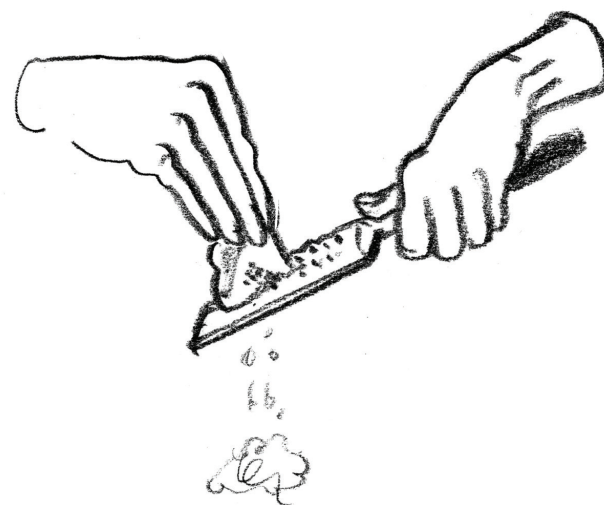
I MONTICELLI

I Monticelli ou la belle histoire de famille. Il y a Francesco, le papa, toujours là, tranquille, à s'assurer que tout se passe bien. On se souvient de son ancien repaire, près de la place Van Meenen. Un endroit sympa, plein de vie, qui s'était fait une réputation auprès des amateurs de bonne chère. L'adresse a déménagé depuis à Uccle. Le repaire est resté dans le même esprit, familial et convivial. «Qu'est-ce qui vous ferait plaisir?», commence-t-on par vous demander. I Monticelli, c'est d'abord de la gentillesse, de l'accueil, des pizzas et une cuisine authentique, faite en partie des produits du jardin familial. Trois antipasti, trois primi, trois secondi, deux dessert, et basta! Burrata, fior di latte. Scarmoza al forno. Chitarra ai carciofi e salciccia. Pâtes fraîches, faites maison, le matin! Et les pâtes fraîches, ça se coûte directement. Puis il y a la costella di vitello alla salvia, la côte de veau à la sauge, avec les frites de polenta qui débarque, et là, toute la salle se tait, regarde passer l'assiette, avant de replonger dans les petites histoires du jour. On ne quitte pas l'endroit sans un dessert, un grand classique, genre tiramisù amaretto e mascarpone ou le zabaglione, fait minute. Et là, vous entendez les fouets chanter. Magnifique! Juste un regret, le pinard!



LA TANA

De l'extérieur, c'est plutôt rock n' roll. En poussant la porte, on entre dans un coin de Rome, plutôt Pasolinien que Felinien, aménagé par deux frères, Emmanuelle et Valerio, dingues de bières artisanales. C'est curieux, assez inattendu pour nous, mais en vogue à Rome, et, ma foi, assez rafraîchissant. Quelques bons vins naturels, repris au tableau rassureront les esprits dans mon genre sur les plats préparés par Valerio, notamment ces **strozzapreti** avec tomate, **burrata** et **bottarga** ou son **carbonara**, complètement dans la tradition. Vente de bières, de vins et quelques produits de copains comme la **crema gentile** de Lucio Calandri à Turin. La Tana a également ouvert une boutique au numéro 22 de la même rue.





Certo

Federico Mazzoni que l'on a découvert au Caffè al Dente a repris cette cave à manger à l'italienne, avec carte courte, genre cinq entrées et trois plats, le tout revu et corrigé chaque semaine. Simple et goûteux. Son *cacio e pepe*, joliment torché, nous a fait oublier la cuisine de Sinem, l'ancienne maîtresse de la maison, et les yeux d'Elisabeth, son associée, toutes deux parties bien loin. C'est dire si l'endroit vaut le détour! Sinon, *burrata du tonnerre*, *mozzarella*, *bruschetta*, *pasta aglio e peperoncino*, et des vins italiens magnifiques, tous naturels. D'ailleurs, on peut juste y boire un coup. Et c'est très bien aussi.



Racines

Racines associe également negozio, osteria et enoteca. La démarche est portée par une volonté de s'inscrire dans le durable. L'épicerie propose d'excellents produits, cultivés de manière éco-responsables, surtout dénichés du côté de Florence ou de Naples, villes d'origine du duo à l'origine du projet. Celui-ci est également porté par une dimension citoyenne, assez radicale. Racines est partenaire de Food for Refugee, une démarche intégrant des chefs réfugiés. Le duo a pourtant fait le choix de ne pas servir de viande. Les poissons proviennent d'une coopérative attentive aux pêches durables. Le projet est beau, mais, la cuisine, parfois, laisse un peu sur sa faim. Ugo annonce, chaque jour, cinq, six primi, autant de secondi et de desserts. Tout est fait maison. L'endroit ne fonctionne que par menu, une formule discutable car elle peut laisser une impression de lourdeur et de prix élevé. On rêverait d'y manger, au bar, la pâte fraîche du jour. Belle carte de vins, changeante et naturelle. Concerts en soirée. L'épicerie est ouverte de 8h à 23h.

OSTERIA ROMANA

Filippo La Vecchia a intégré dans une cuisine typiquement romaine quelques traces d'une expérience passée au Japon. Les classiques de la capitale italienne – *saltimbocca alla romana*, *la pasta all amatriciana* ou le *cacio e pepe* – côtoient des spécialités italiennes moins connues, notamment siciliennes, comme ce plat de pêcheurs de Favignana ou cette pâte beurre, anchois de Cantabrie et câpres de Pantelleria.

DA MIMMO RISTORANTE

On l'oublierait presque, mais Da Mimmo est aussi étoilé. Et pour être tout à fait honnête, il faut aussi citer le San Daniele, étoilé la même année que senza nome, mais que l'on ne connaît guère. Da Mimmo est entré dans le petit club après vingt-cinq ans de service, en 2014, même si on y paie l'addition d'un étoilé depuis le premier jour. Le premier d'œil sur l'assiette rend compte de l'ambition de la cuisine et d'un chef reconnu, passé par Bon-Bon. L'enseigne laisse toutefois des opinions contrastées : soit on aime, soit on ne comprend pas ! Menu imposé avec des taglioni à la truffe fraîche en plat signature. Assurez vos arrières !

CAFFÈ AL DENTE

Le repaire se divise en une osteria, plutôt intimiste et délicate, à gauche, vu de la rue, et l'enoteca, avec de grandes tablées qui partent dans tous les sens, à droite. Ce second espace intègre le negozio, une épicerie fine à l'italienne avec d'excellents produits de la Botte : culatello, fontina, miel sarde, grappa, pastiglie Léone, etc... Pas bon marché, mais excellent. Côté cuisine, l'osteria a haussé le niveau il y a quelques mois pour devenir une des meilleures tables italiennes de Bruxelles, portée par le savoir faire du chef Fabio De Vitis, moitié pugliese, moitié napolitain. Un tout bon que l'on avait découvert à la Gazette ! La cave à vins est exceptionnelle, avec près de 700 références, pour la plupart en vins natures ou élevés en biodynamie. Une des plus belles caves d'Europe, très pointue sur le Piémont.



OSTERIA BOLOGNESE

À deux pas de l'église Saint-Boniface, l'enseigne joue souvent à guichets fermés. Giacomo l'a ouverte. Son frère Luca, puis Francesco l'ont rejoint avec l'envie de faire connaître la cuisine de Bologne et de l'Émile-Romagne, berceau d'une gastronomie paysanne et opulente. La ville n'a pas pour sobriquet la grassa pour rien. On sait y faire bonne chère. La planche mixte, *tagliere mixto*, est incontournable pour entamer les hostilités. Sinon, pâtes maison, au jour le jour, avec les *tortelloni ripieni di Parmigiano reggiano, ricotta, mele e amaretti, con noci e sale di Cervia* ou *tagliatelle al ragu bolognese o ai porcini et polpettone alla bolognese* en guests star.

Senza Nome

La grande table italienne de Bruxelles. Giovanni Bruno est l'exemple du chef italien qui a grandi avec le temps, passant d'une trattoria familiale de quartier, à l'osteria, puis au ristorante, au fil des années, la maturité aidée. Le Senza nome assure une cuisine gastronomique de haut vol, étoilée depuis 2004. La maison a été élue à deux reprises «Meilleur restaurant italien» hors Europe. C'est le gusto del sud, de Naples à la Sicile, terre d'origine de la famille Bruno. Il y a quatre ans, Giovanni décidait de quitter Schaerbeek où il avait toujours travaillé pour s'installer au Sablon, se mettant un nouveau challenge sur le dos. Beaucoup l'ont pris pour un fou. Lui voulait juste se, ou plutôt nous, faire plaisir. Il associe dans cette maison un certain goût pour le design et l'épure, côté décoration, à la délicate chaleur de sa cuisine. Y manger est un voyage. Giovanni aligne été comme hiver quelques plats signatures, notamment une emulsion de burrata, sorbetto di pomodoro e olio al basilico, des saltimbocca di branzino, burro, salvia e vino bianco ou son ossobuco senza osso con purée de patate à la zafferano. À noter que Nadia, sa sœur, et son mari, Silvano, longtemps associés à l'aventure étoilée, ont ouvert il y a quelques mois Fico, une osteria pizzeria du côté du Châtelain. Ils y servent la cuisine sicilienne typique de la famille Bruno, habitée par les souvenirs de la mama, Graziella, à l'origine de la passion familiale. C'est évidemment plus accessible, et toujours blindé.



L'Ancienne Poissonnerie

Été comme hiver, Leila y offre son élégance. Cuisine délicate, respectueuse du terroir. Les Calamaretti ripieni di patate e basilico sur crema di zucchine en amorce, puis l'ossobuco in gremolata pour suivre. Cadre d'exception, classé par la ville de Bruxelles, avec façade de style Art Nouveau et une fresque murale intérieure en céramique réalisée par les Ateliers C.J. Helman, héritage de la poissonnerie qui occupait les lieux depuis 1926.





Bottega della Pizza

Pour Roberto et Matteo, le plan était simple: tout dans la pizza et le feu de bois, rien dans le décor. Cela donne, en hiver, de petites tables, les unes sur les autres, et, par beau temps, de grandes tablées, en terrasse, mais on mange dans les deux cas en découvrant son voisin. La dernière fois, c'était un couple de Français franco-espagnol qui bossait dans l'humanitaire au Mali. Des gens sympas! Sinon, côté tableau, on ne prend pas les choses à la légère. La carte de Roberto se divise entre pizze classiche, pizze farcite et pizze speciali comme la Rucola, la Siciliana ou la Raffinata, une pizza à la mozzarella de bufflone D.O.P. Il y a aussi les propositions, au jour le jour, au tableau, avec des produits dingues comme, non pas une scamorza fumée, mais «la» scarmoza ou «la» porchetta dénichée je ne sais où, souvent au fin fond de la Sardaigne. Les pâtes doivent être bonnes. Vin bio au pichet ou naturel à la carte.



LA PIOLA PIZZA

La famille Leone s'est fait un nom avec un bar à vins piémontais dans les années 2000, puis sa trattoria (La Piola), dans le quartier du Châtelain, où l'on sert une cuisine familiale, à base de prodotti di altissima qualità que Carmine, le fils, repère en Italie. Un dingue de produits, le Carmine, mais aussi de chaussures italiennes et de pizzas à «larges trottoirs», comme à Naples, avec une pâte qu'il laisse lever 48 heures. Son nouveau repaire s'est directement positionné sur le podium bruxellois des pizzerias haute voltige. Taglieri en entrée, genre porchetta et stracchino ou caprese e pomodorini vesuviani, puis la pizza rosse ou blanche, avec la Fresca, fior du latte, pesto de roquette, stracciatella et jambon cuit. Farine bio, levure naturelle, ingrédients rares et un four spécialement importé de Naples parce qu'il n'avait pas le choix. Plein de petites touches maison dans les huiles, les sauces, les associations et les flacons. En général, il raconte ce qu'il a déniché au dernier voyage, et vous laissez faire.

PARAÎT QUE C'EST TOP:

CIAOOO PIZZERIA

Bernardo D'Annolfo s'est fait une réputation en portant haut et fort la tradition napolitaine de la pizza a portafoglio, très steet food. Bernardo joue sur une autre tendance, venue de Campanie, avec des pizzas «a canotto», des pizzas à bords épais. Il sert aussi la pizze fritte, spécialité napolitaine, avec des versions hommage à Toto et à Sophia Loren. Bernardo dispose d'un foodtruck aménagé en pizzeria et se rend à vos fêtes si vous le souhaitez.

AI 6 ANGOLI

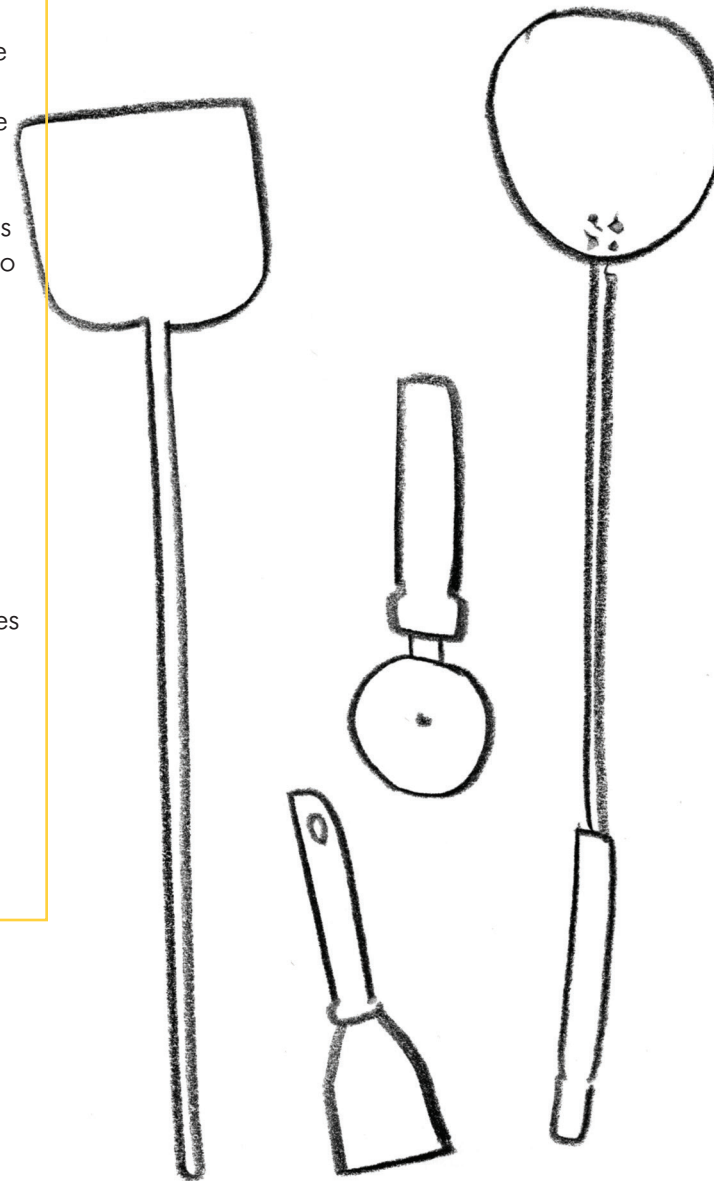
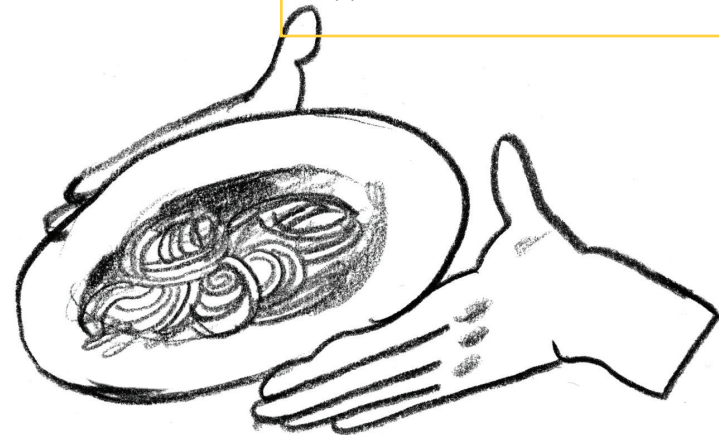
Pizzeria plébiscitée par les Italiens. Toujours bon signe.

SACO PIZZA BAR

Une trentaine de pizzas, associations multiples avec une attention bienvenue sur les bières

LA BELLE ÉQUIPE

Pâte fine et craquante. Certains parlent de pizzas à la française. Beaux produits, genre coppa, bœuf séché, mozzarella di buffala.



LES HISTORIQUES:

POSTO AL SOLE OU PIZZA MOMO

Momo s'est fait la main à Naples où il a vécu et travaillé, avant de s'installer la place Bethléem. Il vend la pizza au mètre. Ambiance populaire et estudiantine. A l'intérieur, magnifique peinture de Damien De Lepeleire, hommage à Maradona.

www.pizzeria-postoalsole.be
122 chaussée de Forest, 1060 Saint Gilles,
fermé le lundi. T. 0484 708 958.

NONA

Carte courte et volonté de mise en avant des producteurs locaux, notamment l'intéressante mozzarella de bufflonnes d'Ardenne.

www.nonalife.com,
17-19 rue Sainte-Catherine, 1000 Bruxelles,
T. 02 324 78 79

MANO À MANO

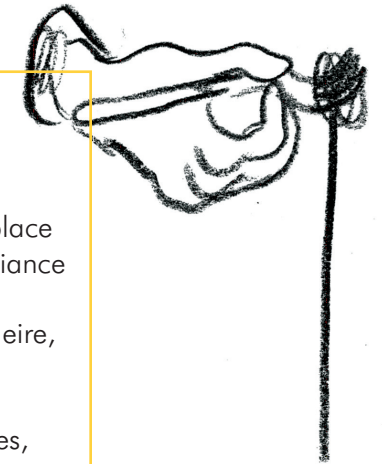
Il y a vingt ans, le Mano à Mano fut la première pizzeria, à Bruxelles, à mettre des produits de qualité sur sa pâte: légumes, mozzarella, huile d'olive, etc. Ce serait bien de ne pas l'oublier.

www.manoamano.be, 8 rue Saint Boniface,
1050 Bruxelles, T. 02 502 08 01,
fermé le dimanche midi.

LA BRACE

Décoration italienne première génération, avec la baie de Taormina en trompe l'œil. La maison prépare un excellent spaghetti al ragu et un sabayon, en dessert, qui vaut le détour, pas toujours à la carte. Demandez-le !

1, rue Franklin, 1000 Bruxelles. T. 02 736 57 73.



Tontons

Valérie Delange a appelé son restaurant d'un nom hommage aux *Tontons flingueurs* ou à *Touche pas au Grisbi*, ces films de Lautner que l'on ne se lasse pas de revoir. Belle ambiance, pour une affaire qui roule. Quelques gourmandes planches pour l'apéro dont l'excellent saucisson de la Bouch'Bio, puis six pâtes, en portion petites ou grandes, avec en invité, le bolo maison. Pâtes avec parmesan ou gruyère, au choix. En hiver, il y a le gratiné, hommage aux macaroni jambon fromage de l'enfance. Jolie carte de vins. Il y a de l'ambition sur les produits: cochon de la ferme Cuvry, fromages de chez Julien Hazard et pain de chez Yves Guns.



LES INCONTOURNABLES :

LE BOLO DU MONK

Ce vrai stam café bruxellois propose dans l'arrière salle trois plats de spaghettis, dont un bolo réputé, repris dans le livre *De Mijne is de Beste*. Il fut un temps où le café invitait les copains du coin à venir cuisiner leur bolo et faire goûter.

LES SPAGHET'S DU MEYBOOM

Autre stamp café, sans chichi ni tralala, le Meyboom propose une dizaine de recettes de spaghetti dont un spaghetti curry rouge. La carte annonce aussi un spaghetti hawaïen, avec de l'ananas. Le « maison » mélange poulet, curry et estragon. Et la version « trio » réunit bolognaise, poulet et sauce curry ! Qui dit mieux ?

IN DE PATTATEZAK

Il fut un temps où l'on prenait le ring pour aller manger un bolo ! On y fait toujours la file.

LE CABESTAN

A tout heures du jour ou de la nuit, toute l'année, le crapuleux bolo, à un prix imbattable.

LE BASTOCHE

Le bolo d'étudiants, avec une chope.



Manger - Le Bolo!

