San Daniele

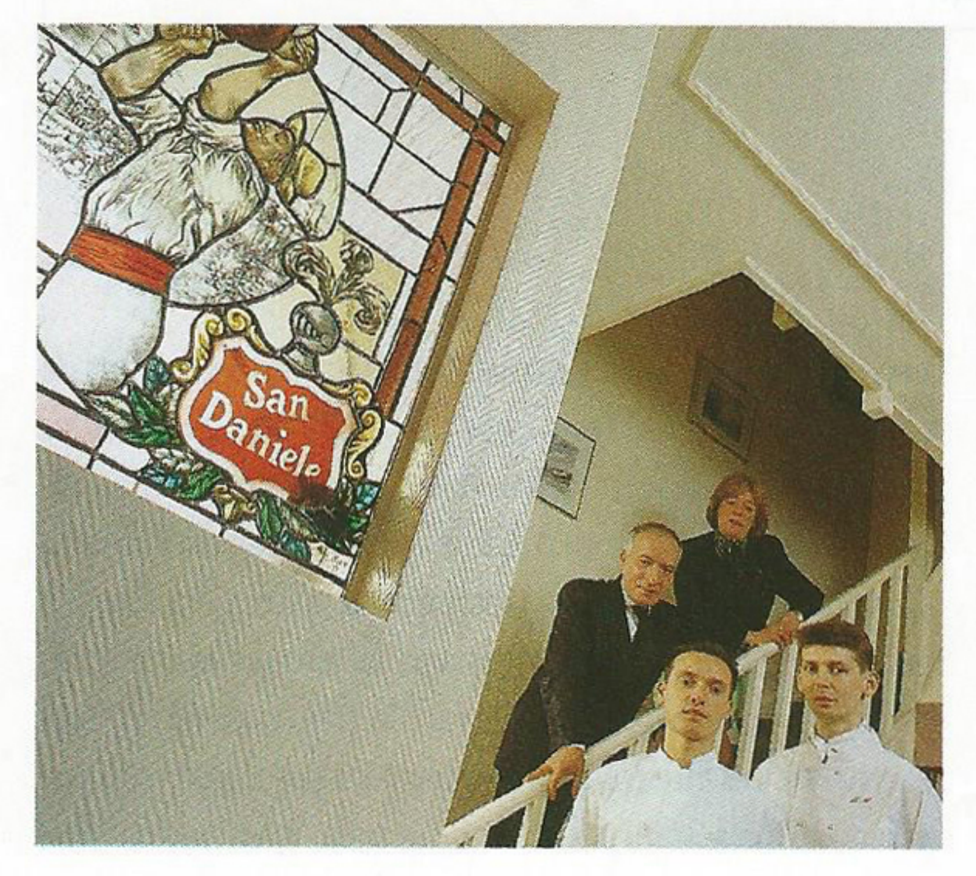
Ils sont trois comme les Rois mages, comme les Trois Grâces, comme les Trois mousquetaires, comme, - à vous de continuer : Antonio Spinelli, le père, Franco le cuisinier, Stephano le sommelier. En fait, ils sont quatre, comme il se doit car on aurait tort d'oublier Mme Spinelli qui fait les comptes comme il convient à la "mamma". Cette famille italienne a mis les petits pots dans les grands pour hisser le San Daniele au firmament des restaurants gourmands.

Tous les mois, le Comité de rédaction de notre revue présente un restaurant qui répond aux exigences d'Ambiance. Celles-ci concernent à la fois l'accueil, la manière dont la table est dressée, le service et naturellement la cuisine. Ce mois-ci, le trophée Schott Zwiesel est attribué au *San Daniele*. Schott Zwiesel est une entreprise internationale bien connue et spécialisée dans la fabrication de verres. Le lauréat reçoit un magnifique diplôme, qui lui est remis dans les salons de la **S.A. Meyhui**. Une réception au champagne suit la remise du prix. **Meyhui** est une importante société belge qui vend du matériel de table pour l'ensemble du secteur Horeca.

Le père a travaillé 18 ans à la Maison du Bœuf au Hilton de Bruxelles, avant de créer sa propre maison. Il a eu recours à des chefs italiens et belges pour mener sa barque en attendant l'arrivée de ses fils. Franco est devenu cuisinier : il a travaillé quatre ans chez *Michel Addons*, l'as du *Hyatt*, Porte de Schaarbeek, puis 1 an à *La Villa Lorraine*, à l'époque des 3 étoiles, 1 an au Bijgaarden, dans d'autres maisons encore avant de s'installer derrière le piano du San Daniele.

Stephano est sommelier professionnel et a travaillé 4 années au *SAS Grill* à Bruxelles. C'est dire que le San Daniele dispose d'une excellente équipe et qu'il ne faut pas chercher plus loin la justification d'une excellente carte. Le restaurant est installé à deux pas de la basilique de Koekelberg. Il n'est pas très grand, mais il a ce quelque chose de chaleureux, de convivial, d'heureux qui caractérise les restaurants italiens de cœur. Un simple coup d'œil aux suggestions et à la carte indique bien que l'on est à bon port et que la cuisine déborde d'ailleurs très largement sur la cuisine française et la nôtre. Commencez en dégustation avec une ou deux très fines tranches de jambon San Daniele. Vous concluerez avec moi que vous êtes au sommet de la gourmandise en la matière. Puis, des *ravioli de cèpes au jus de légumes* (425 FB), ou encore la *salade de fruits de mer* - sans doute la meilleure de Bruxelles.

Si vous préférez une entrée chaude, *la soupe de poisson comme à Livourne*, avec des croûtons parfumés d'un peu d'ail (495 FB) ou tout simplement par les temps qui courent, un minestrone comme il doit être fait (295 FB). Le *livre des pâtes* est pratiquement l'Evangile : 10 versions vous attendent avec le sourire autour des *farfalle al salmone fresco et spincaci* (395 FB). Même choix pour les poissons et la viande : la *sole San Daniele au beurre de basilic* (895 FB) est un must, et si le *filet de bœuf Rossini avec son petit dôme de foie gras* vous tente depuis longtemps, c'est le moment d'essayer. Les desserts sont tout aussi flamboyants et la carte des vins propose des bouteilles italiennes pratiquement introuvables pour le commun des mortels, dans des millésimes jeunes et vieux choisis en harmonie totale avec la carte des mets. Nous avons le plaisir de présenter dans notre magazine, un *carpaccio de Saint-Jacques au parfum d'olives sur un flan de roquette* - le flan étant un mélange de noix de St-Jacques et de roquette, entouré de lamelles de St-Jacques, le tout dans un éventail de fragrances exceptionnelles. Quant au *risotto aux fruits de mer*, c'est un mélange de homard, de poulpes, de scampis, de gambas, de moules, de palourdes, le tout parfumé à la bisque de homard et au fumet de poisson. A découvrir.



Texte Louis Willems

Photos Joris Luyten