San Daniele, au pied de la basilique de Koekelberg

Qu'il est loin le temps, près d'un demi-siècle, où l'on allait chez le Dottore et dans tous les restaurants italiens de la capitale, dont les patrons avaient appris leur métier chez le précité, pour manger mieux qu'un cervelas-frites pour à peu près le même prix. Il y a trente ans, les Chinois leur succédèrent au niveau des bas prix et les Italiens évoluèrent vers une gastronomie plus raffinée. Epoque dominée par Old Mario, Da Gesuino, la Trattoria, Pepino et qui annonçait déjà une relève faite de l'Ascoli, la Truffe Noire et quelques autres. Et ceci outre la centaine de tables où il était possible de manger tout un menu de qualité correcte pour le prix d'un plat de cuisine française.

Et puis vint Antonio Spinelli, avec des références hors du commun : direction de salle à En Plein Ciel puis à la Maison du Bœuf à l'hôtel Hilton. En 1983, il fonda le *San Daniele*, dont je fus d'ailleurs l'un des premiers clients. Et lui imprima tout de suite le style qu'il lui destinait : une cuisine italienne de haut vol pour une clientèle exigeante.

Le moins spectaculaire, c'est la façade de cette maison à l'ombre de la basilique de Koekelberg, mais le décor intérieur respire une luminosité chaude en deux niveaux dont les pièces n'ont cessé de s'agrandir. Tables bien espacées et parfaitement dressées, rehaussées de fleurs fraîches. Lustres de style vénitien et chaises Louis XVI. Les clients apprécient ce cadre car on y rencontre fréquemment de grosses pointures de la politique, des affaires et du spectacle. Mais pas du genre voir et être vu. Ici, tout reste dans la discrétion et le bon ton.

Et puis il y a l'assiette, parmi les vingt plus brillantes de la région bruxelloise et les trois italiennes les plus réputées à juste titre. En cuisine, Franco, un fils d'Antonio, apprit son métier chez les plus grands : Villa Romaine, Bijgaarden, Royal Crown. Et, reconnaissons-le d'emblée, les préparations et présentations sont de grande qualité, pour des spécialités de toute l'Italie avec une prédilection pour le poisson. La carte permanente s'assortit d'un volet mensuel de suggestions mais aussi et surtout d'autres suggestions quotidiennes qu'Antonio glisse à l'oreille de ses clients les plus épicuriens.

Dans la carte actuelle...

J'ai repéré pour vous, dans la carte actuelle, une salade gourmande de homard (1.195 FB-29,62 €) qui se réserve un homard de 600 g et le rehausse de foie gras, le veau au thon « Vitello Tonnato » (495 FB-12,27 €) et la salade aux fruits de mer (725 FB-17,97 €), le gratin d'aubergines parmigiana (425 FB-10,54 €) et une dizaine d'offres en pâtes maisons (395 à 625 FB-9,79 à 15,49 €), le bar de ligne au gros sel marin (1.100 FB-27,27 € et, je le souligne, c'est le vrai bar de ligne), le Saint-Pierre en tapenade (975 FB-24,17 €), le filet de bœuf Rossini (850 FB-21,07 €). Et je m'en voudrais d'oublier l'assiette de véritable San Daniele au melon (695 FB-17,23 €) qui a initié la réputation de la maison et aussi une chose aussi simple que le cordon bleu (625 FB-15,49 €) qui est une merveille lorsqu'on le réussit bien.

Au royaume des tout grands, le *San Daniele* pratique des prix très raisonnables. Quant aux vins, il y en a pas mal d'agréables sous la barre des 1.000 FB (± 25 €) mais la cave recèle aussi les plus grands crus italiens, dont certains sont rarement disponibles chez nous. Antonio met visiblement son point d'honneur à s'en réserver quelques flacons pour connaisseurs. Antonio qui fait aussi, chaque matin, son marché de poissons et les attribue le jour-même pour en garantir la fraîcheur. Et, en salle, il est aidé par son épouse et par son fils Stefano qui fit ses armes de salle et de sommelier au Sea Grill avant de venir ici.

Une conclusion ? Ce n'est pas gratuit mais c'est de la haute cuisine italienne pour des produits de qualité ! La qualité se paie et, ici, pour un repas de grande classe, c'est au plus juste prix.

Jean MONTAGNE

San Daniele: 6, avenue Charles-Quint, Ganshoren, ☎ 426.79.23. Fermé dimanche et lundi soir.