Les tables de Ganshoren

DÉTOURS ■ Si Ganshoren affiche une concentration de restaurants plutôt faiblarde, il n'en va pas de même pour la qualité... Au Michelin, la commune compte à elle seule cinq étoiles.

Franchement, ce n'est pas la plus jolie des 19 communes bruxelloises. Pourtant, quelque chose fait qu'on y revient sans cesse. Un charme particulier ? Non. Une vie culturelle trépidante ? Non plus. Des magasins à nuls autres pareils ? Pas plus. En fait, c'est le ventre qui commande de revenir à Ganshoren. Il sait bien qu'il y a là au nord de Bruxelles quelques tables d'exception. Et puis tout le monde le sait : ventre affamé n'a pas d'oreilles.

S'il est une table qu'on apprécie plus que les autres dans ce coin de la capitale, c'est bien le San Daniele. Ce petit restaurant s'affiche à nos yeux comme l'une des meilleures adresses de la ville. Bien sûr, ce qui séduit avant toute chose c'est la nourriture. On a encore sur la langue l'osso buco traditionnel (17 €) qui se donne à la manière d'un beau concentré de générosité et de finesse. Pour s'être déjà baladé à travers toute la carte, on sait que l'on peut choisir ici les yeux fermés. Les pâtes, les poissons, la viande, les tripes, les charcuteries, les suggestions, rien ne démérite dans l'assiette.

A la Bourse des bonnes tables, le San Daniele est une vraie valeur sûre. Un placement de bon père de famille qui se trouve renforcé par une carte des vins – français et italiens – à la hauteur des délices servis.

A la tête du San Daniele, un père et ses deux fils et une mamma en coulisses ! (Photo Christophe Bortels)

Délicieux service

La nourriture n'est pas la seule chose qui séduit au San Daniele. On aime beaucoup également l'histoire familiale qui en est la trame de fond. Celle du père, Antonio Spinelli, qui a travaillé pendant 18 ans à la maison du Bœuf, le restaurant de l'Hilton. Soit un vrai homme de métier. C'est lui qui, après presque deux décennies de bons et loyaux services, a décidé de se lancer à son compte en famille.

Autour de la figure paternelle, on trouve deux fils, Franco et Stefano, respectivement brillant cuisinier et sommelier éclairé. Sans oublier, l'inévitable "mamma" en coulisses. S'il fallait trouver des reproches à ce restaurant hors pair, ils seraient au nombre de deux. Primo, on regrette un peu le cadre qui s'affiche terriblement bourgeois. Secundo – mais est-ce un reproche ? – on aimerait que l'endroit soit moins populaire car difficile de passer ici sans avoir réservé au préalable. Tiens, on allait presque oublier : le service est au moins aussi délicieux que les plats. Ça compte !

WASABI

San Daniele

★★★★

Avenue Charles-Quint, 6
1083 Ganshoren.
Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30, fermé le lundi et le dimanche. Tél. : 02/426 79 23.