A L'OMBRE DE LA BASILIQUE

L'accueil chaleureux souligne un très grand professionnalisme

Antonio Spinelli, vigilant patron de salle, a ouvert son San Daniele il y a une quinzaine d'années. Ses deux garçons ont eu le temps de grandir. L'un est passé par les cuisines de La Villa Lorraine et du Bijgaarden, l'autre est resté pendant cinq ans en salle au Sea Grill. Tous deux possèdent une irremplaçable expérience professionnelle et ont fini par rejoindre le restaurant familial. Le San Daniele a pris un irrésistible envol derrière la Basilique, et les trois salles en enfilade, au décor sobre, aux tons crème, légèrement saumonnés, des murs aux nappes en passant par le tissu des chaises, offrent une accueillante chaleur. Le service y est donc d'un grand professionnalisme, sans être guindé. On y est accueilli avec un large sourire quand on est un habitué, avec une sympathique prévenance quand on n'est pas connu.

Pas de menu. Rien que du frais, et tant pis si l'un ou l'autre produit vient à manquer. Antonio Spinelli fréquente systématiquement le marché matinal. La carte, outre de nombreux plats tentants, s'augmente logiquement de la partie qui revient aux pâtes: raviolis, farfalles, oreillettes, pennettes, tagliolinis y ont droit de cité, ainsi que des agnelottis à la crème de noix (395 F) cuits al dente et absolument délicieux, la crème jouant de son indiscutable rôle de séduction. J'ai mangé avec un œil sur la table voisine, mais satisfait largement de ma délicieuse entrée en matière, un gaspacho de scampis, en chaud-froid, tout en fraîcheur et en fruits, de billes de melon et de pommes: cet amuse-bouche fit bien augurer de la suite. Elle se composa d'un gratin d'aubergines (425 F), à la bonne sauce tomate, de cuisson parfaite, agrémenté de ce qu'il faut de parmesan, des pâtes mentionnées, puis de deux classiques de la cuisine italienne, d'irréprochable exécution, l'ossobuco (695 F) fondant, auquel manquait tout de même le tour de moulin à poivre et le cœur de Charolais au Barolo et à la moelle (850 F), à la sauce puissante, fort bien réduite, concentrée et généreuse, assiettes rehaussées d'une pomme en chemise, d'un chicon braisé, d'une feuille de brick emprisonnant une fricassée de bons champignons.

Malgré le beau chariot qui s'offre à toutes les tables avec son rôle de pièces à convictions pour ceux qui n'aiment pas trop les finales sucrées, les desserts m'ont semblé un rien en retrait, mais peut-être l'appétit était-il déjà assouvi. La carte des vins comporte une majorité logique de vins italiens pour lesquels le propriétaire se montre de bon conseil. Et si on s'intéresse de près à ces vins, il finira peut-être par proposer une rareté non inscrite à la carte, bouteilles importées à raison de cinq ou six caisses et dont il est heureux de s'en procurer une.

La clientèle vient de partout au San Daniele et elle a bien raison, surtout si elle commence le repas par du jambon San Daniele fumé qui pend à l'entrée et que je n'ai aperçu qu'en quittant le restaurant. Sans doute une invitation à revenir.

CHAMBERTIN

San Daniele, 6 avenue Charles-Quint, 1083 Ganshoren. Tél. 02-426.79.23. Fermé lundi soir et dimanche.