

« Une clientèle plus jeune »



Franco Spinelli du San Daniele.

■ D. CAUMIANT

Le restaurant San Daniele est ouvert depuis maintenant 30 ans et a reçu sa première étoile en 2004. Franco Spinelli, le chef du restaurant, n'est pas non plus à sa première participation. « Nous ne faisons pas beaucoup de publicité pendant l'année. Nous préférons nous faire connaître par le bouche à oreille », nous explique-t-il. « Mais il n'y a rien à faire, participer à ce genre d'événement, nous donne une certaine visibilité et cela permet de faire découvrir les restaurants étoilés aux gens qui n'ont pas forcément les moyens d'y aller en temps normal ».

Et une différence de clientèle, le chef en constate une grande. « Nous avons 80 % de clients beaucoup plus jeunes. Et cela est positif pour nous parce que ce sont, eux, l'avenir. Du coup ça nous permet de renouveler notre clientèle même si certains d'entre eux ne viendront manger chez nous que

lors des resto days ».

Cette année, le restaurant mettra à disposition de l'événement 10 tables le midi et 14 le soir. « Nous ferons un menu spécifique pour cette semaine-là. Le midi nous proposerons une entrée froide, des pâtes et un dessert. Alors que le soir, nous partons plutôt sur une entrée froide, du poisson et un dessert. Mais je ne peux pas vous en dire plus sur le menu », explique-t-il.

L'homme se dit assez confiant pour cette semaine qui approche. « Les autres années, toutes les places mises sur Internet sont parties en 10 minutes. Les gens sont friands de ce genre d'action et encore plus quand ça se passe dans un restaurant étoilé » conclut-il.

Messieurs, dames, tenez-vous donc prêt, les réservations débiteront ce lundi 17 juin sur www.restodays.be. ■

DEBORAH VAN BOTERDAEL