

Kaasbrik

KAASBRIK EXISTE DEPUIS 33 ANS ET EST DIRIGÉ PAR JOHAN ET SA FILLE KARLIEN DE TURCK. KAASBRIK ORGANISE DEPUIS 2008 LA FAMEUSE ÉLECTION DU « PIZZAÏOLO DE L'ANNÉE ». À LA VEILLE DE LA 10E ÉDITION, ENTRETIEN AVEC KARLIEN, SUPPLY CHAIN MANAGER.

CHRISTIAN DE WINTER

Kaasbrik
SMART IN CHEESE

PIZZAIOLO
2018

Le slogan de Kaasbrik est : « Smart in Cheese ». Comment se concrétise-t-il ?

Nous enregistrons depuis 10 ans une évolution constante et positive, tant en volume qu'en qualité. Des 2.500 tonnes traitées en 2004, nous sommes maintenant passés à 10.000 tonnes, dont 70% sont destinés à l'exportation, le restant étant pour la Belgique. Kaasbrik exporte dans plus de 20 pays, dont l'Europe de l'Ouest, le Proche- et l'Extrême-Orient. L'expansion est constante et nous espérons atteindre en 2018 les 11.000 tonnes, dont quelque 6.000 tonnes de mozzarella destinées principalement à la fabrication de pizzas. Quand on sait qu'il faut environ 120 g de mozzarella par pizza, cela représente quelque 50 millions de pizzas !

Kaasbrik ne produit pas de fromage, mais transforme et traite celui-ci de différentes façons. Outre la mozzarella, nous transformons encore de l'Emmenthal (30%), du Cheddar, du Gouda et d'autres fromages destinés à être fondus (10%).

Ne dites pas simplement « Mozzarella »

Nous avons construit notre réputation sur la qualité de nos fromages et en particulier de la mozzarella. Nous attachons énormément d'importance à la qualité : la mozzarella est toujours fraîchement râpée, ce qui garantit une qualité de cuisson optimale. Son goût ne doit pas être dominant, mais doit servir de support aux autres ingrédients de la pizza. D'où l'importance d'un bon filant.

Le défi pour Kaasbrik est donc de toujours faire le bon choix de matières premières chez les différents fournisseurs de fromage et de commercialiser, grâce à de nombreux contrôles et tests de cuisson (pour obtenir de belles « cloques » dorées), un produit de toute première qualité. Kaasbrik se montre par conséquent extrêmement sévère dans ses achats de fromage et ses fournisseurs doivent lui livrer un produit optimal. Le goût doit en outre rester constant : il y a une légère différence entre le lait d'été, lorsque les vaches mangent de l'herbe, et le lait d'hiver, lorsqu'elles sont nourries avec des aliments comme du maïs.

Vous aimez être dans le coup et organisez le « Pizzaiolo de l'Année ». Une édition festive cette fois, puisque c'est la dixième !

C'est effectivement la 10e édition du « Pizzaiolo de l'Année », élection qui est devenue entre-temps un grand classique dans le monde de la pizza en Belgique. Ceci nous permet surtout d'entrer en contact direct avec le consommateur final, et ainsi de mieux connaître ses besoins et ses desiderata.

Kaasbrik a voulu faire quelque chose de spécial pour les dix ans du concours. Nous avons produit des affiches et de beaux calendriers. Tous les pizzaiolos participants ont reçu ce matériel promotionnel. Pour cette édition de fête, nous sommes même allés jusqu'à personnaliser le matériel promotionnel en support de leur propre campagne. Une action épargne a



« LE DÉFI POUR KAASBRIK EST DONC DE TOUJOURS FAIRE LE BON CHOIX DE MATIÈRES PREMIÈRES CHEZ LES DIFFÉRENTS FOURNISSEURS DE FROMAGE ET DE COMMERCIALISER, GRÂCE À DE NOMBREUX CONTRÔLES ET TESTS DE CUISSON, UN PRODUIT DE TOUTE PREMIÈRE QUALITÉ. »

également été lancée : à l'achat de « Mozzarella Pizzaiolo », les Pizzaiolos recevaient des points qu'ils ont pu échanger contre de beaux incantives.

La nouveauté de cette édition, c'est le « Bake Off ». Fin janvier, les 11 lauréats provinciaux ont cuit devant un jury la classique pizza Margarita ainsi que leur Pizza du Chef. Le PIZZAIOLO de l'Année 2018 a été élu à l'issue de cette épreuve. Chaque participant a utilisé ses propres ingrédients, tandis que la délicieuse mozzarella de Kaasbrik plaçait tout le monde sur un pied d'égalité. Vous découvrirez les lauréats provinciaux et le PIZZAIOLO de l'Année 2018 dans les pages qui suivent.

www.kaasbrik.com

Pizzaïolo 2018

ÇA Y EST ! LA PIZZA, OU PLUTÔT L'ART DE FAIRE LA PIZZA, EST RECONNU AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO DEPUIS LE 7 DÉCEMBRE 2017. IMAGINEZ L'EXPLOSION DE JOIE À NAPLES, BERCEAU DE CETTE FAMEUSE PIZZA QUI A CONQUIS LE MONDE, QUI EST L'UN DES PLATS LES PLUS APPRÉCIÉS – ET CONSOMMÉS – DE LA PLANÈTE, QUI VOIT DONC ENFIN SON SUCCÈS RECONNU ET CE DE LA FAÇON LA PLUS PRESTIGIEUSE. À CETTE OCCASION, LE FOUR DU PALAIS ROYAL CAPODIMONTE, SUR LES HAUTEURS DE NAPLES, A ÉTÉ RALLUMÉ : LÀ OÙ EST NÉE EN 1889, EN L'HONNEUR DE LA REINE MARGHERITA, LA FAMEUSE PIZZA DU MÊME NOM, DES PIZZAS ONT À NOUVEAU ÉTÉ CUITES ET DISTRIBUÉES À LA POPULATION EN LIÈSSE. HONNEUR ET GLOIRE À TOUS LES PIZZAÏOLOS !

CHRISTIAN DE WINTER

LAURÉATS PROVINCIAUX

LUXEMBOURG

Il Forno

Rue de St Hubert 16
6890 Redu (Libin)
Tél. : 061 65 63 90
Fermé mercredi et jeudi
Propriétaire :
Jonathan Binsfeld
Pizzaïolo : Stéphane Guiot



Derrière l'église du pittoresque village de Redu, la 'Capitale du livre' en Province du Luxembourg, se cache un bel établissement lumineux,

aux poutres apparentes, au parquet clair, aux banquettes en cuir beige et aux chaises rouges confortables. À l'entrée se trouve le bar, tandis que sur le côté une petite salle chauffée par un feu ouvert offre plus de calme aux convives.

La Margherita est excellente : fine croûte cuite à point, basilic frais bien présent et en partie incorporé dans l'excellente sauce tomate ; le tout nous donne une délicieuse Margherita. La Pizza 'Délices de la Sûre' : sur une fine croûte parfaitement cuite, de la mozzarella di buffala, de la roquette, des pignons de pin, du jambon cru local et quelques gouttes d'un coulis maison pruneaux-framboises pour adoucir le tout. Pizza blanche car point de sauce tomate. Ce que le jury a particulièrement apprécié dans la pizza du chef est l'utilisation de produits régionaux, notamment le succulent jambon de la Sûre, qui doit son goût tout en douceur à une très

longue maturation et un fumage à froid au bois de hêtre. Excellent !

Autres participants luxembourgeois : l'excellent 'Enzo Milano' à Arlon et 'Alla Dolce Vita' à Bastogne.

BRUXELLES-CAPITALE

Il Carpaccio

Chaussée de Waterloo 1033
1180 Uccle
Tél. : 02 374 57 67
Ouvert 7/7
Propriétaire : Carlo Previti
Pizzaïolo : Alket Taku



Bel établissement cosu proposant une impressionnante carte des mets et des vins. Une partie des murs est recouverte de bois clair, une autre est tendue de tissu couleur prune ou de papier peint couleur taupe. Sièges et banquettes assortis et lampions au pétrole donnent une ambiance cosy. Un grand four à bois se cache derrière l'entrée. Le pizzaïolo Alket est d'origine albanaise et se passionne depuis de longues années pour son métier.

Comme chez les autres lauréats provinciaux, un bouquet de basilic frais décore généreusement le centre de cette bonne pizza à la croûte fine, aux bords bien gonflés et cuite comme il se doit. La sauce tomate est fort goûteuse et un soupçon d'huile piquante en rehausse encore le goût.

Le chef était d'excellente humeur, car nous nous sommes régalés avec sa pizza : sur une croûte parfaite aux bords bien gonflés, de la bonne sauce tomate, de la Bresaola, de la Buffalo et du basilic frais. Le goût fumé et salé de la Bresaola est tempéré par la douceur de la mozzarella. L'ensemble est donc bien équilibré et réjouit le 'pizzaïophile', si vous me permettez ce néologisme approprié au contexte !

Autres participants bruxellois : 'Il Gusto' et 'da Toto', tous deux à Uccle.

ANVERS

La Terrazza

Auwegemstraat 36
2800 Mechelen
Tél. : 015 26 04 06
Fermé le mardi et samedi midi
Propriétaire : Maria di Taranto - Giancarlo Ragusa
Pizzaïolo : Giancarlo Ragusa



de salami piquant et de jambon cru ajouté en dernière minute. Parfaite cuisson de la croûte, et le goût est bien relevé grâce au salami piquant. En parlant de la croûte : celle-ci à un goût délicieux, ce qui en dit long sur les compétences du pizzaïolo ! Giancarlo a suivi une formation spéciale en Italie et cela se goûte !

Autre participant anversois : 'la Pazzia' à Mol.

HAINAUT

Trentaquattro

Rue Robesse, 34
6041 Gosselies
Tél. : 071 19 35 81
Fermé lundi et samedi midi
Propriétaire : Olivier Simone
Pizzaïolo : Franco Ventura



Dans une salle comble – ce qui en dit long sur la qualité des mets servis – la patronne nous accueille avec, en guise d'apéritif, des mini-calzone succulents. La plupart des clients sont des habitués, comme en témoignent les conversations de table en table.

La Margherita est parfaite : bonne cuisson, les bords bien gonflés et un beau bouquet de basilic frais orne le centre. Une excellente sauce tomate ainsi qu'une généreuse couche de mozzarella parachèvent le tout.

La Pizza du Chef est, comme fréquemment, 'selon l'humeur' de celui-ci. Nous avons eu droit à la 'Pizza Mafioso', composée de sauce tomate et de mozzarella, d'oignons rouges, de poivrons verts et rouges,

Bel établissement, des plaques arborant des proverbes latins accueillent les gourmands : l'on est donc immédiatement plongé dans une ambiance 'nunc est bibendum' ! On s'assoit, et de petites brochettes de tomates-cerises et mozzarella nous sont présentées. La salle est lumineuse, des photos en noir et blanc représentant des scènes de rue en Italie

décorent les murs. À noter le four à bois hypersophistiqué, garantissant une température constante grâce à un brûleur à gaz supplémentaire, et une répartition constante de la chaleur par une sole tournante.

Excellente Margherita, le basilic est là, la croûte est parfaite. Délicieuse sauce tomate, abondance de fromage joliment bruni, bref un régal !

Et comme souvent, une pizza selon l'humeur du chef. Aujourd'hui on a droit à de la saucisse toscane, de l'oignon rouge, du taleggio, de la mozzarella et du parmesan, des tomates-cerises et de la roquette. Superbe exécution car la pizza nous est présentée sous forme de gondole, dans laquelle les divers ingrédients ont été cuits à la perfection. La saucisse est extraordinairement bonne ! Quelques olives noires renforcent le goût, tandis que l'oignon rouge l'adoucissent. L'ensemble est succulent !

Autres participants pour le Hainaut : 'La Flambée' à Honnelles et 'Al Picchio Rosso' à Fleurus.

FLANDRE-ORIENTALE

Da Pino - Fratelli d'Italia

Kouterdreef 1
9000 Gand
Tél. : 09 224 32 08
Fermé dimanche et lundi
Propriétaire : Giuseppe Guglielmi
Pizzaiolo : Giuseppe Guglielmi

Petit établissement dans le centre de Gand. Dans une ancienne maison, deux salles accueillent une vingtaine de personnes. Originaire des Pouilles, le patron a une



formation de cuisinier ainsi qu'une passion pour la pizza. À peine assis, on reçoit une petite assiette de crudités contenant du fenouil cru, de la pancetta, et quelques biscuits au vinaigre balsamique.

La Margherita a tout pour plaire : bonne croûte, excellente sauce tomate et bon fromage joliment doré. L'indispensable bouquet de basilic est bien présent.

Comme Pizza du Chef nous avons droit à la 'Pizza Porchetta', cette charcuterie typiquement italienne où soit un jambon, soit un cochon de lait entier est farci d'herbes puis cuit au four. Cela confère à la viande ce goût inimitable si prisé des fins gourmets ! La pizza est toute simple, mais extrêmement savoureuse : sur une fine croûte, une bonne sauce tomate, le fameux jambon cuit, de la roquette, des pomodorini, des copeaux de parmesan, de l'origan séché et un généreux filet d'huile d'olive vierge. Le tout est une succulente combinaison de saveurs naturelles, un délice pour le palais !

Autres participants : 'il Teatro' à Aalter, et 'Il Faro' à Gand

FLANDRE-OCCIDENTALE

Il Rialto

Zeedijk 580
8300 Knokke
Tél. : 050 61 41 61
Fermé jeudi
Propriétaire : Benjamin Postel
Pizzaiolo : Benjamin Postel



Ce n'est pas la première fois que Benjamin participe au concours, et nous avons été régulièrement charmés par l'utilisation de produits hyper frais et de saison. Beau restaurant, lumineux et sympathique, situé sur la place Rubens de Knokke. Fort de sa formation de pizzaiolo en Italie, Benjamin maîtrise donc l'art de la pizza à la perfection.

La Margherita est parfaite : la cuisson de la croûte est impeccable, la sauce tomate délectable, le fromage doré à souhait et le bouquet obligatoire de basilic trône au centre de cette belle roue.

La pizza du chef est quasiment hors normes : sur une délicieuse croûte fine, un carpaccio de coquilles St Jacques fraîches, des truffes d'hiver râpées à profusion par le patron, de la burrata aux pigments de truffe,

un filet de vinaigre balsamique fait maison et de l'huile d'olive également truffée. Quelques scampis ont été cuits dans la pâte. Quel régal, quel délice !

Egalement participants provinciaux : 'Carlito's Piazza' à St. Andries, et 'L'Osteria' à Courtrai.

BRABANT-FLAMAND

La Vecchia Napoli

Pensstraat 6
3000 Louvain
Tél. : 016 29 29 00
Fermé le dimanche
Propriétaire : Marco Cascella
Pizzaiolo : Marco Cascella



Dans ce sympathique établissement, très fréquenté par la gent estudiantine de Louvain, les pizzas se déclinent en deux tailles : énorme et gigantesque ! Le patron sait qu'il doit nourrir son monde, et les clients affluent donc pour déguster une sacrée roue, tant par sa taille que par son goût délicieux ! Marco Cascella, en bon Napolitain, sait à la perfection ce qu'est une vraie pizza ! Sa Margherita est donc parfaite : cuisson extra, sauce tomate délicieuse, la bonne mozzarella de Kaasbrik est dorée à

merveille et le basilic frais symbolise comme il se doit le tricolore italien.

Venons-en à la pizza du chef, la 'Vecchia Napoli'. Elle est toute simple, ce qui fait son charme et constitue un régal pour les gourmets que nous sommes. Sur une base traditionnelle de sauce tomate, de mozzarella, de basilic, de tomates-cerises, de copeaux de parmesan et de roquette, quelques fines tranches de jambon cru de Parme s'allient harmonieusement à l'ensemble. C'est bon, c'est équilibré et même en ayant pris la taille 'normale' nous sommes plus que repus et quittons l'endroit heureux !

Autres participants pour le Brabant-Flamand : 'Ciao Italia' à Louvain et 'Testa Rossi' à Vilvorde.

BRABANT-WALLON

Antica Sicilia

Rue du Dr. Colson 7
1430 Rebecq
Tél. : 067 64 41 21
Fermé le lundi, ouvert uniquement le soir sauf mer-ven.
Propriétaire : Antonino Milioto
Pizzaiolo : Antonino Milioto



Notre pizzaiolo prévoit de déménager en mars dans son nouveau - et grand - restaurant, situé dans l'immeuble voisin, avec une cuisine ouverte et pouvant accueillir 50 couverts. Un soir de semaine dans le pourtant si calme Rebecq, et le téléphone n'arrête pas de sonner. La convivialité italienne totale : accueil chaleureux et petit amuse-bouche délicieux.

La Margherita est parfaite : croûte goûteuse, excellente sauce tomate, du basilic frais et en finition quelques gouttes d'huile au basilic, faite maison. Antonino nous a préparé comme 'pizza du chef' quelque chose d'entièrement différent : une pizza blanche au caviar d'aubergines, avec des noix, des petits morceaux de mozzarella de buffala, de la roquette, de fines tranches de bresaola et de petites cuillérées de confiture de figes. Avec l'assistance du chef en cuisine, Antonino nous a présenté une pizza 'costaude' mais délicatement présentée.

Autres participants pour le Brabant-Wallon : 'Rosticceria Siciliana' à Nivelles et 'Pasta Fresca' à Chaumont-Gistoux.

« LA CONVIVIALITÉ ITALIENNE TOTALE : ACCUEIL CHALEUREUX ET PETIT AMUSE-BOUCHE DÉLICIEUX. »

LIMBOURG

Pizzeria Ristorante Raffaello

Rijksweg 220
3630 Maasmechelen
Tél. : 089 77 65 81

Fermé le mercredi, ouvert
uniquement le soir

Propriétaire : Angela
Ciello & Antonio Pitzalis
Pizzaiolo : Antonio Pitzalis



‘Il Gusto della Vita’, c’est avec cette phrase clef que la souriante Angela et le pizzaiolo sardes Antonio vous accueillent dans leur petit restaurant à Maasmechelen, tout près de la E314 en direction de la Hollande. Dès l’entrée les narines sont flattées par la délicieuse odeur de pizza et de bruschettas fraîchement cuites. Angela combine salle et cuisine, tandis qu’Antonio règne en maître sur le four à pizza.

Passons à l’essentiel : la Margherita est cuite selon les règles de l’art, avec une pâte de toute première qualité : fine et légère vu la farine triple zéro, donc une croûte délicieuse ! La Pizza du chef, la ‘Raffaello’, dépasse de loin notre attente : sur une croûte délicieuse, une bonne

sauce tomate, du jambon de Parme, de la roquette, des tomates-cerises et des copeaux de Parmesan. Tout est parfaitement dosé, ce qui donne un ensemble délicieux.

Autres participants pour le Limbourg : ‘Het Boske’ à Houthalen et ‘Palermo’, également à Maasmechelen.

LIÈGE

Orchidea

Avenue Guillaume Joachim 1B
4300 Waremme
Tél. : 0473 94 43 39

Fermé le mercredi

Propriétaire : Andrea Todisco
Pizzaiolo : Andrea Todisco



Au centre de Waremme, une magnifique pizzeria répondant au nom fleuri d’‘Orchidea’. Dès l’entrée on est plongé dans une ambiance italienne de légèreté et d’insouciance, où domine la langue de Dante. La décoration est tout en finesse italienne. Une grande photo représente la ville portuaire de Bari, capitale des Pouilles et lieu de naissance de notre pizzaiolo. Bref, tout respire le sud de l’Italie dans ce petit

coin de Waremme. Andrea a appris tout jeune de son père les règles de l’art, et il a repris la pizzeria ancestrale il y a quelques années.

Venons-en à la Margherita : sur la croûte délicieuse, une abondance de mozzarella, une exquise sauce tomate et un peu d’origan, le tout orné de basilic frais. Parfait de goût, superbe dans sa simplicité et goûteuse représentation du tricolore italien.

La pizza du chef ‘della Casa’ dépend du ‘gusto’ du jour : il a opté aujourd’hui pour la ‘Margherita du Chef’, enrichie en sus de la pizza traditionnelle de rondelles de tomates fraîches et de délicieux jambon cru San Daniele. Un soupçon d’herbes fraîches et quelques copeaux de fromage italien à pâte dure offrent une belle finition. Délicieuse simplicité !

« TOUT RESPIRE LE SUD DE L’ITALIE DANS CE PETIT COIN DE WAREMME. »

Autres participants : ‘La Primavera’ à Montegnée et ‘Pizza Mia’ à Blégny.

ET LE GRAND VAINQUEUR EST...

PIZZAIOLO DE L’ANNÉE 2018 ET LAURÉAT DE LA PROVINCE DE NAMUR

NICOLO GUELI, DE LA PIZZERIA DOLCE SAPORE À WALCOURT



La grande finale s’est tenue le 29 janvier à Zolder : les 11 lauréats provinciaux étaient là, tandis qu’un jury de professionnels et de connaisseurs s’apprêtait à déguster 11 pizzas Margherita et 11 ‘pizzas du chef’. Le jury était présidé par Pino Nacci, Président de la Fédération des Cuisiniers italiens en Belgique (FIC), secondé par son Vice-Président Antonio Pecchia. Les autres assesseurs du jury étaient Karlien De Turck (Kaasbrik), Marina Stoop (Foodprint) et votre serviteur, Christian de Winter.

L’ambiance était excellente, les participants très à l’aise malgré une certaine fébrilité et leurs supporters enthousiastes ! Chaque pizzaiolo devait apporter sa pâte et tous les autres ingrédients pour cuire en 15 minutes ses deux pizzas, Kaasbrik fournissant leur excellente mozzarella sous trois formats différents. Le jury devait coter les pizzas sur plusieurs points, depuis la propreté du plan de travail jusqu’au produit final en passant par la fraîcheur des ingrédients, l’utilisation de basilic frais ainsi que le croquant de la croûte et l’aspect doré du fromage. Le jury s’est donc retrouvé devant l’épineux problème de devoir départager les 11 lauréats provinciaux.

Nicolo a d’abord cuit une Margherita impeccable à tous les niveaux, pour préparer ensuite, à quelques détails près, la même pizza du chef que précédemment : le poulpe a été remplacé par un excellent saumon fumé extrêmement doux et qui, grâce à une cuisson parfaite, n’est pas devenu salé à la sortie du four. En sus, une excellente Burrata assaisonnée de petites boules de poivre rose, des tomates-cerises confites rouges et jaunes et de la roquette. Succulente pizza, qui a donc fait l’unanimité parmi le jury. Vous lirez ci-dessous le compte rendu de la première visite.

PROVINCE DE NAMUR

Dolce Sapore

Rue de la Montagne 29
5650 Walcourt
Tél. : 071 61 16 33

Fermé le lundi, ouvert uniquement le soir

Propriétaire : Nicolo Gueli
Pizzaiolo : Nicolo Gueli

Un petit bout d’Italie est niché à l’ombre de la basilique. Dans un cadre soigné et typique, on est accueilli avec le sourire. Nicolo, un vieux de la vieille dans le métier, soigne avec attention ses clients : qu’il s’agisse d’une pizza à emporter ou à déguster sur place, tout est frais du jour.

La Margherita était estivale (le soleil ayant fait une discrète apparition), et au lieu d’utiliser de la sauce tomate notre pizzaiolo, emploie des tomates fraîches, richement saupoudrées de mozzarella et garnies de basilic frais.

La pizza du chef était blanche : une délicieuse concoction à base d’un carpaccio de champignons, du poulpe, de la Burrata, de la roquette et des baies de poivre rose. La combinaison des champignons avec le poulpe et le goût doux de la mozzarella associé au poivre rose caresse nos papilles gustatives ! Nous voilà repus et contents.

Egalement participants provinciaux : ‘La Spada’ à Spy et ‘Marius & Co’, un foodtruck.

www.kaasbrik.com

