

LEONARDO IACOMETTI

L'Italie en héritage

Il revendique une vraie cuisine italienne et casse les stéréotypes encore trop souvent proposés à la clientèle belge. Régi par la quête d'authenticité et de mise en valeur des terroirs de La Botte, il prône des voyages gustatifs et rend magnifiquement hommage à ses racines transalpines chez Ciao, le restaurant du club The Merode à Bruxelles.

PAR AURELIA DEJOND PHOTOS MAURINE TOUSSAINT



Il évoque la recette qu'il nous propose avec du soleil dans la voix et un accent toscan qui est un aller simple pour Italie à lui seul. Ce vitello tonnato, c'est sa madeleine de Proust et son plat signature. Il le réalise avec le même émerveillement depuis des années et s'amuse à le décliner dans différentes versions, qu'il s'agisse de s'essayer à de nouveaux dressages, à travailler des détails autrement ou à tester d'autres fournisseurs. Au centre de sa réflexion culinaire : le goût, dont la mise en valeur est sublimée par des produits d'exception. Avec, en filigrane, la passion de la transmission et de la pédagogie. « J'ai à cœur de rééduquer les palais belges souvent drillés à des clichés italiens. Pour moi, faire connaître les terroirs de La Botte, c'est participer à véhiculer son patrimoine, c'est être acteur à part entière d'une connaissance plus pointue de notre culture et de notre histoire gastronomique. La cuisine italienne est simple, elle est née dans la pauvreté et la convivialité, dans le partage des grandes tablées familiales où l'on avait l'art de magnifiquement accommoder les restes. J'aime aller en salle et échanger avec les clients, car chacun de mes plats raconte une histoire. J'allie tradition et innovation, je prône une expérience gastronomique complète, des zakouskis aux mignardises. Ma première source d'inspiration, c'est le produit. L'amour et le respect que j'ai pour lui sont immenses et au cœur de ma démarche ». En Belgique depuis quatre ans, alors qu'il ne devait y rester que trois mois, cet artiste artisan passionné défend aussi une approche collective, la réflexion en amont avec toute son équipe étant fondamentale. « Nous sommes une majorité d'Italiens et chacun vient d'une région différente, cela insufflé beaucoup de créativité grâce à des univers culinaires et à une connaissance différente des produits ». Une identité forte jusque dans la cave, univers dévolu à la sommelière et compagne du chef, Sonia Capriolo. Une immersion totale du nord au sud de La Botte et une démarche qui fait plus que jamais sens, à l'ère du « bien manger » qui retrouve avec eux toutes ses lettres de noblesse.

ciao-brussels.com

VITELLO TONNATO (4 pers.)

Préparation : 1 h 30

♦ 330 g de rond de gîte de veau ♦ 100 g d'huile de maïs ♦ 65 g d'huile de pépins de raisin ♦ 2 jaunes d'œufs ♦ Jus d'un petit quartier de citron ♦ 4 filets d'anchois du Cantabrico (2 pour la sauce, 2 pour la décoration) ♦ 2 cuillères à café de câpres de Pantelleria, rincées (1 pour la sauce, 1 pour la décoration) ♦ Sel, poivre ♦ Quelques baies roses ♦ Noisettes Tonda Gentile du Piémont, concassées (10 g) ♦ Jus de veau (quelques cuillères à soupe)

1. Cuire le veau. Nettoyez et assaisonnez le rond de gîte avec du sel et du poivre. Mettez-le sous vide et faites-le cuire pendant 1 h 30 à 64 °C. Réservez.
2. La mayonnaise : dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs, le jus de citron et une pincée de sel. Incorporez progressivement les huiles de maïs et de pépins de raisin pour obtenir une texture ferme et onctueuse.
3. La pâte de thon : mixez le thon (115 g), 2 filets d'anchois et 1 cuillère à café de câpres jusqu'à obtenir une texture lisse.
4. Mélangez délicatement la mayonnaise et la pâte de thon pour obtenir une sauce tonnata homogène. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire.
5. Coupez le veau refroidi en fines tranches et disposez-les sur un plat. Nappez généreusement de sauce tonnata.
6. Finalisez le dressage. Ajoutez quelques baies roses, des noisettes concassées, un filet de jus de veau et décorez avec 2 filets d'anchois et 1 cuillère à café de câpres.