



PAR PHILIPPE BIDAINE

La vraie pizza napolitaine... SUR SENNE!

▶ Depuis maintenant près d'un an, le Nona de la rue Saint-Catherine est sans doute une des meilleures pizzerie du royaume...

▶ Pizza, que de crimes on commet en ton nom ! Entre les buvards surgelés d'un docteur que je ne citerai pas, les éponges gorgées de graisses douteuses et de faux fromage de grandes chaînes américaines ayant pignon sur rue et, comble de l'abomination, la version hawaïenne honteusement relevée d'ananas, on peut comprendre que les gastronomes regardent la pizza avec une moue dubitative.

Et pourtant, qui a dégusté, ne serait-ce qu'une fois dans sa vie, une véritable pizza préparée dans la grande tradition napolitaine, sait pourtant ce que le plaisir gustatif de ce mets bien préparé peut avoir de divin.

Lassé du véritable massacre commis quotidiennement par des gougnaftiers, quelques spécialistes napolitains ont créé, au début des années quatre-vingt, l'association Verace pizza napoletana (AVPN) dont la mission est de promouvoir et de protéger, en Italie et dans le monde, la vraie pizza napolitaine.

C'est-à-dire le mets typique réalisé selon les caractéristiques décrites dans le règlement international pour l'obtention du label de l'association Vera Pizza Napoletana (AVPN), en vigueur depuis 1984.

Rares sont les maisons qui, en Belgique, peuvent se targuer de posséder ce label et, ce dimanche, c'est précisément d'une d'entre elles dont je veux vous parler, à savoir Nona, située rue Sainte Catherine, en plein centre de Bruxelles.

Mes lecteurs fidèles savent combien je suis attaché aux traditions gourmandes de la cité parthénopeenne et, dans ce cas, je dois bien reconnaître avoir vécu une réelle émotion.

NONA, CELA N'A RIEN À VOIR avec la Nonna italienne (la grand-mère).

Le terme vient ici de *no name*, son concepteur, Sebastian Dupont, préférant mettre en avant ses fournisseurs que sa propre personne.

En effet, l'originalité du concept Nona, dirigé ici par le sympathique Paul Rondeux, c'est que beaucoup des produits ici mis en œuvre sont belges et/ou bio. Ainsi, les légumes du Monde des Mille Couleurs de Dries Delanote, à Ypres. Mais aussi la mozzarella de bufflonne Bufflardenne, de Patrick Cornelissen, près de Neufchâteau.

Ou encore les bières bien houblonnées de la brasserie De Ranke, élaborées par Nino Bacelle à



▶ En pleine action, un des deux pizzaioli en chef, le pétulant Emidio Coppola. © PHILIPPE BIDAINE

Dottignies. Car, oui, de même qu'à Naples, la boisson la plus adaptée pour accompagner une pizza est... la bière !

Le reste est toutefois bien italien, comme l'huile d'olive ou les tomates gorgées de soleil. Ou encore le four à bois, indispensable pour l'obtention, en quelques dizaines de secondes, d'une pizza digne de ce nom. Et, bien entendu, les deux pizzaioli en chef, Roberto Listo et Emidio Coppola, tous les deux originaires de Salerne.

AU MENU, PAS un choix immense, comme dans toutes les pizzerie napolitaines traditionnelles. Pour commencer, les deux seules pizzas reconnues par le label AVPN évoqué plus haut.

À savoir la plus simple, la Marinara (6,90 €) : rien que de la tomate, de l'origan, de l'ail, un peu de basilic et bien sûr de l'huile d'olive vierge extra.

Aucuns fruits de mer, le terme marinara renvoyant aux marins - souvent désargentés - dont elle constituait la pitance. Simple, mais Ô combien riche en saveurs...

C'est depuis toujours la préférée de ma compagne. L'autre, c'est la Margherita, ainsi légalement baptisée en l'honneur de la reine Marguerite de Savoie lors de sa visite à Naples en 1889, cette création rappelant le drapeau de la nation italienne alors



▶ En dehors de la pizza, le seul side dish est un magnifique jambon de Parme DOP de 24 mois. © BIDAINE

toute jeune, avec le vert du basilic, le blanc de la mozzarella et le rouge de la tomate...

Cette version, très goûteuse elle aussi, est ici proposée à 8,90 € avec de la mozzarella fior di latte (de vache) et à 12,90 € avec de la véritable mozzarella de Bufflonne, pour moi la meilleure...

À CÔTÉ DE CELA, mentionnons, parmi d'autres, la From Dries with love (10,90 €), aux légumes du moment, ou encore la bien relevée Italy's Tippy-Toe (12,90 €), agrémentée de 'n duja calabraise, une sorte de rilette piquante.

En fait, à part les pizzas, rien d'autre à la carte des olives vertes (2,90 €) mais aussi un magnifique jambon de Parme DOP de 24 mois (9,90 €).

Alors, avec, une excellente bière (ou pour les inconditionnels, quelques vins bio) ainsi que d'amusants cocktails - comme le très intéressant limoncello-tonic (6,90 €) - voici bien une table aussi gourmande qu'abordable, que je ne peux que chaudement recommander...

Attention : on ne peut pas réserver !



▶ La Margherita, ici à la mozzarella de bufflonne, aux couleurs du drapeau italien. © BIDAINE



▶ La simplissime mais superbement goûteuse Marinara est aussi... la moins coûteuse. © BIDAINE



▶ Un four à bois napolitain permet de réaliser la cuisson d'une pizza en à peine quelques dizaines de secondes. © BIDAINE

EN SAVOIR PLUS

Nona, 17-19 rue Sainte-Catherine à 1000 Bruxelles. Ouvert tous les jours depuis midi jusqu'en fin de soirée, de manière ininterrompue. www.nonalife.com