



Anima Italiana

Dolce vita,
tragi-comédie et
gourmandise généreuse.



Dès notre arrivée nous sommes accueillis par le patron Lillo Chiarenza, sicilien d'origine, graphiste publicitaire, passionné par l'âme italienne et l'art de la gastronomie, et qui respecte par-dessus tout, la qualité et la provenance des produits.

Un personnage haut en couleur. Il nous fait faire le tour du propriétaire et nous montre les différentes salles : la Naples, la Rome et la sicilienne.

Trois ambiances différentes avec de grandes et belles photographies en noir et blanc qui expriment



ment parfaitement l'Italie rêvée que veut être le restaurant.

La déco, c'est d'ailleurs Sylvana, la femme du patron qui s'en est chargée.

Le cadre d'« Anima Italiana », est donc à l'image de l'Italie contemporaine : un savant mélange d'élégance discrète et de matériaux nobles associés à du bois patiné qui confère à la fois un côté chaleureux et une forme de confort et d'intimité, encore renforcés par des éclairages subtilement choisis.

Ensuite, nous sommes tout de suite pris en main, on nous apporte le pain. La focaccia bien sûr, mais aussi du pain qu'il font eux-mêmes tous les matins au four au bois. Pain accompagné d'une huile conçue par un des amis de Lillo. Italien bien sûr, première pression à froid avec des meules en pierre en Italie.

En apéritif, c'est un petit «Primitivo». En bouteille, on nous spécifie, décidément ce Lillo a l'air d'être un monsieur qui attache beaucoup d'importance à la qualité.

Beaucoup d'humour dans le service en nous apportant d'excuses mises en bouche. On sent notre serveur un peu dans «la représentation», pas dans le spectacle non plus c'est beaucoup plus subtil et c'est très plaisant. Nous passons déjà un bon moment.



On voit bien qu'eux même prennent d'ailleurs du plaisir à jouer ce rôle et c'est cela qui fait que cela «fonctionne». (Ils nous dévoient d'ailleurs que dans les semaines à venir, ils feront venir de vrais artistes italiens du cru comme l'on dit. Belles soirées en perspectives...)

L' « Anima Italiana », c'est l'âme italienne. L'âme d'un peuple dans tout ce que celui-ci a de meilleur, un sens de la vie placé subtilement entre « dolce vita », tragi-comédie et gourmandise généreuse.

Après une assiette de charcuterie italienne de folie, nous avons choisi en plats une pizza végétarienne (Tomates San Marzano de l'Agro Nocerino, fior di latte d'Agerola, aubergines, courgettes, poivrons, basilic, huile d'olive extra-vierge) et un spaghetti carbonara (Guanciale, pecorino romano, parmigiano). Deux grand classiques, j'ai envie de dire. Et là... Un délice.

La pâte de la pizza est constituée de 70 % d'eau ! La pâte est tellement pure qu'il est obligatoire de la rouler dans la semoule avant la cuisson, ce qui prend un peu plus d'une minute dans un foyer dont la température dépasse allègrement les 400 C° .

La fine pâte longuement maturée s'entoure du fameux « cornicione », une croûte délicate enrichie de garnitures basées sur des produits des meilleures origines.

Cela confère un goût et une onctuosité juste incroyable...





Le carbonara quant à lui est juste parfait, léger et onctueux avec des produits fins et très goûts. Certes, on pourra disserter longuement sur la recette du «vrai» carbo, mais une chose est sûre, ici personne ne sera déçu.

En fait, nous n'allons pas nous étendre plus, pour ces entrepreneurs dans l'âme, c'est un magnifique

projet que de revenir aux sources en faisant découvrir à leurs concitoyens leur Italie idéale, dans tout ce que celle-ci a de chaleureux, de gourmand et de séducteur.

On ne vous dira qu'une chose : Fallo



Anima Italiana

Chaussée de Bruxelles 382
1410 Waterloo
www.animaitaliana.be
info@animaitaliana.be
02 770 68 17

 www.facebook.com/animaitalianawaterloo