



La meilleure pizzeria de Belgique et 5e d'Europe se trouve à Bruxelles

Parfois, il suffit d'une seule bouchée pour se sentir en Italie. Et parfois, il ne faut pas aller bien loin pour déguster les meilleures pizzas d'Europe. Ici, on vous emmène à Bruxelles, à la Pizza e Bella, élue meilleure pizzeria de Belgique.

PAR ANISSA HEZZAZ. PHOTO BY NIK OWENS ON UNSPLASH. | LE 09
SEPTEMBRE 2020

Comme chaque année, le classement des 50 meilleures pizzerias d'Europe vient de sortir sur [50toppizza](https://www.50toppizza.com). Parmi les critères pris en compte dans cette sélection, on retrouve la cuisson de la pâte à pizza, le croustillant de la croûte et la fraîcheur des ingrédients. Et devinez quoi ? Vous n'aurez pas besoin de parcourir des centaines de kilomètres, ni même d'aller en zones rouges pour apprécier la vraie Napolitaine, celle qui régale vos papilles et vous transporte en une bouchée à peine à Naples. Il vous suffira de faire un détour par la capitale belge, pour goûter à la meilleure pizza de Belgique.

C'est en effet au restaurant **la Pizza è Bella**, situé sur la Place du Sablon, qui vient de gagner la cinquième place de ce classement prestigieux, que vous pourrez déguster la pizza Napolitaine, la vraie ! Celle dont la pâte est la fois légère et moelleuse, et qui se distingue par la qualité de ses ingrédients. « *Tous les produits qui se retrouvent sur nos pizzas proviennent de petits producteurs de Campania, en Italie* », nous explique Stefano Napoli, propriétaire des lieux. De la mozzarella fraîche au lait de bufflonne, sélectionnée avec grand soin pour qu'elle soit goûteuse sans être trop sèche, des tomates du Vésuve (les *Piennolo del Vesuvio*, aussi appelées « or du Vésuve »), qui sont une sorte de tomate cerise au goût très sucré, et dont les saveurs particulières s'expliquent, car elles se cultivent au pied du Vésuve en terre volcanique. « *C'est un peu le fleuron des tomates italiennes* ». Ou encore, le *Culatello di Zibello*, une charcuterie italienne de la Province de Parme affiné pendant minimum 24 mois. « *On le paie cher, environ 150 euros du kilo, mais les saveurs de ce produit sont unique !* ».



Une pâte précieuse

Réussir une pizza digne de ce nom, c'est aussi un travail de longue haleine, en particulier pour la pizza napolitaine, entrée depuis 2017 au Patrimoine mondial de l'UNESCO : « *Notre pizzaiolo, Salvatore Santoro est un passionné et un véritable professionnel qui a travaillé 30 ans dans le métier à Naples. Il bosse tout le temps, du petit matin jusqu'au soir* », détaille Stefano. Car le secret d'une bonne pâte à pizza réside dans sa préparation : « *La pâte à pizza doit lever pendant au moins 36 heures, voire, 48 heures* », précise-t-il encore, et de rajouter « *chaque jour, on prépare donc la pâte pour qu'elle soit prête pour trois jours après* ».

En se hissant à la cinquième place cette année, l'établissement a gagné 19 places à ce classement par rapport à l'année dernière. La recette magique ? « *Chez nous, vous mangez exactement la même chose que ce vous pourriez manger à Naples* », raconte fièrement notre italien

pure souche. Car plus que de simples pizzas, c'est tout le restaurant qui propose une carte 100 % napolitaine quand d'autres restaurants italiens prisés de la capitale se contentent simplement de n'avoir qu'une pizza napolitaine sur leur menu, ici, tous les plats sont un aller-retour à Naples sans quitter la Belgique. Le chef Salvatore manie également à merveille les pizzas frits – une sorte de calzons frits dans un bain d'huile -, ou encore les *cuoppo*, des petites fritures typique de la restauration de rue de Naples.



Deux ouvertures prévues

Si l'enseigne est déjà bien connue des Bruxellois, qui s'y rendent les yeux fermés, elle est souvent prise d'assaut. La bonne nouvelle pour les amateurs de gastronomie italienne, c'est que le restaurant devrait doubler sa capacité d'accueil d'ici quelques mois, les travaux ayant déjà commencé, et deux autres enseignes Pizza è Bella devraient voir

bientôt le jour : l'une à Anvers, l'autre à Louvain. « *Notre but étant de ramener la vraie Italie sur la table des Belges !* », conclut Stefano ! De quoi régaler tous les estomacs, sans faire de jaloux !

Infos pratiques : La Pizza è Bella, Rue Lebeau 75, 1000 Bruxelles. Pour réserver une table, rendez-vous [ici](#).

Source : <https://sosoir.lesoir.be/la-meilleure-pizzeria-de-belgique-et-5e-deurope-se-trouve-bruxelles>