

RESTAURATION INSOLITE

Aywaille: il crée une pizza au fromage de Herve

En voilà une idée originale: Claudio Ruggiero, un restaurateur d'Aywaille a servi pour la première fois des pizzas au fromage de Herve dans sa "Cantina" de la petite rue Saint-Pierre. Hier soir, il en a servi pour la première fois à ses clients.

"Vous vous demandez certainement comment m'est venue cette idée, lance Claudio. Et bien c'est un peu particulier... C'est parce que mon frère fait du ju-jitsu à Sprimont."

Il va falloir nous expliquer ce qu'un sport de combat japonais a à voir avec un fromage typiquement belge... (Il rit) "En fait, mon petit frère Mike et son meilleur ami William



Claudio Ruggiero a présenté sa pizza hier soir.

■ VAN ASS

sont devenus champions du monde de ju-jitsu en juin dernier, explique Claudio Ruggiero. Et, fin du mois d'août, en guise de récompense pour son exploit sportif, Mike a été intronisé membre de la confrérie du fromage de Herve lors de la Fête du Fromage à Harzé. Sur scène, il s'était alors écrié "eh bien nous allons faire une pizza au Herve!"

FÉRU DE PRODUITS RÉGIONAUX

Mais le pizzaiolo, c'est bien Claudio. Et l'idée a plu à ce dernier. "Je me suis dit: c'est un produit bien de chez nous et qui plus est, un très bon fromage. Nous avons alors fait quelques tests et l'avons tout doucement mise au point. Et cela donne un résultat tip-top!"

La recette semble simple mais il fal-

lait y penser. En gros, Claudio fabrique sa pâte puis y ajoute des oignons, des lardons, de la mozzarella, un peu de Herve et, finalement, un zeste de crème fraîche. "J'aime rester dans le traditionnel, confie le restaurateur. Normalement, je ne fais jamais de pizzas farfelues sauf si les clients me le demandent vraiment."

Parce que Claudio est un véritable passionné des produits du cru. "Nous avons de si bonnes choses dans notre région et beaucoup semblent l'oublier. Il faut être fiers de ce qu'on a, arrêter de sous-estimer nos produits et montrer que ce qu'on trouve chez nous est bon. Et, dans un sens, en faisant une pizza au Herve, j'exprime cela."

Hier soir, ce sont une soixantaine

de personnes qui se sont donc rendues "Chez Claudio" pour goûter ce tout nouveau mets. Et on peut dire que la pizza au fromage de Herve a fait l'unanimité.

"Je pense qu'elle va avoir beaucoup de succès, assure Claudio. Le bouche à oreille a bien fonctionné et beaucoup de gens veulent la tester. Mon père m'a d'ailleurs déjà susurré à l'oreille avec son accent italien "tu vas voir, ça va prendre de l'ampleur!"

Et l'Aqualien ne compte pas en rester là et va se lancer un autre défi. "Je vais bientôt me rendre à Naples dans la plus vieille pizzeria du monde. Et je vais essayer d'y introduire une autre de mes spécialités: la pizza au fromage de chèvre." «

ROMAIN CAMMERERI