

# Nizar est le meilleur pizzaïolo du Luxembourg

Une bonne pâte, de la vraie mozzarella et un feu de bois : la clé du succès

Le chef de la pizzeria Il Diablo à Saint-Hubert a reçu ce lundi le trophée du meilleur pizzaïolo de la province. Organisé par une firme flamande, « Kaasbrik », située dans le Limbourg, Nizar El Hajjaoui ne travaille que depuis quatre mois dans cette pizzeria et sera en lice pour le titre national le mois prochain. Il pense avoir toutes ses chances de l'emporter face à ses dix concurrents.

Après les César à Paris, les Oscar à Los Angeles, place au concours du meilleur pizzaïolo de la province. Et cette année, c'est Nizar El Hajjaoui de la pizzeria Il Diablo à Saint-Hubert qui a reçu le titre, lundi à Halen, dans la province du Limbourg. L'établissement est ouvert depuis novembre 2012, c'était donc la première participation des Borquins. Le succès a été immédiat. Pourtant pas destiné initialement à cela, Nizar El Hajjaoui est aujourd'hui un passionné du métier de pizzaïolo. « Si tu veux être riche, tu ne fais pas pizzaïolo, c'est clair. Faire des pizzas c'est avant tout une passion, je me donne vraiment à fond chaque jour. Et ce titre est réellement un aboutissement pour moi. Je suis vraiment content ! Sans oublier que nous sommes nouveaux. On s'est fait un nom très rapidement, nos efforts ont payé », explique-t-il. Les postulants se sont inscrits sur le site de la firme organisatrice du concours, « Kaasbrik ». Une entreprise limbourgeoise qui découpe et conditionne du fro-

mage pour grossistes. « Après l'inscription, nous avons reçu une visite à l'improviste d'un jury, constitué d'experts culinaires. Ils ont demandé à goûter la pizza classique, la margherita et la pizza du chef. Ils nous jugent sur la qualité de la pâte, du coulis de tomate mais aussi sur la mozzarella. Soit les éléments principaux d'une pizza. » Mais ce n'est pas tout, le lauréat est soumis à plusieurs critères.

Outre la nourriture, le verdict final dépend aussi du service, de l'ambiance de l'établissement ou encore de la carte des vins. Autant de critères qui rentrent en ligne de compte pour juger qui est le meilleur pizzaïolo de chaque province. Quelques jours avant le verdict du concours, Fabian Henneaux, le propriétaire borquin a reçu une lettre leur confirmant la victoire et les invitant à recevoir leur prix à Halen au siège de « Kaasbrik ».

« Nous avons reçu un trophée mais nous n'avons pas reçu de somme d'argent, c'est juste une reconnaissance. Les onze lauréats vont également paraître dans plusieurs magazines dont le « foodprint 1213 », un annuaire gastronomique qui recense les meilleurs professionnels de l'Horeca en Belgique » raconte-t-il. L'équipe de la pizzeria ne compte pas pour autant se reposer sur ses lauriers. Elle souhaite encore faire mieux et se représenter l'année prochaine pour peut-être, à nouveau, ramener le titre à Saint-Hubert. ■

ALEX BARRAS



Ouvert depuis quatre mois, Il Diablo a déjà une jolie réputation grâce à Nizar. ■ D.R.

« Être pizzaïolo, c'est avant tout une passion et je me donne à fond tous les jours »

## POUR BIEN FAIRE

### Les secrets de la pizza parfaite



La cuisson : essentiel. ■ D.R.

Ne devient pas meilleur pizzaïolo de la province qui veut. Le choix des bons ingrédients est primordial pour rafler le titre. La base d'une bonne pizza ce sont donc avant tout ses matières premières. « Un coulis de tomate de première qualité et une mozzarella 100 %, mozzarella la sont des ingrédients importants. Malheureusement, tout le monde ne peut pas se vanter de mettre de la vraie mozzarella dans sa pizza ! »

Mais l'élément premier qui rend une pizza meilleure que ses concurrents, selon Nizar, c'est avant tout la pâte. « Personnellement, je préconise une pâte fine. Il faut qu'elle soit croustillante. Et dorée. Mon petit plus, c'est aussi de faire une pâte à base de semoule. La différence par rapport à une pâte traditionnelle à base de farine c'est que ma pâte est plus légère, plus croustillante et a une plus belle couleur. »

L'autre condition sine qua non pour réaliser une bonne pizza, c'est la façon de la cuire. « Ce n'est pas donné à tout le monde d'en posséder un, mais le feu de bois c'est vraiment obligatoire pour avoir une pizza digne de ce nom. Le goût n'a rien à voir par rapport à une pizza cuite dans un four électrique » ■

A. B.

## RENCONTRE AVEC LE MEILLEUR PIZZAÏOLO DE LA PROVINCE

### « On me parlait en italien, je ne comprenais rien ! »

#### Nizar El Hajjaoui PIZZAÏOLO À L'IL DIABLO

par  
Alex Barras  
STAGIAIRE

Nizar travaille depuis novembre à l'Il Diablo à Saint-Hubert. Avant d'exercer la profession de pizzaïolo, il était cuisinier. Il a fait ses armes avec un authentique pizzaïolo italien. Aujourd'hui, l'homme met seul la main à la pâte et ça lui réussit plutôt bien en ce qui concerne le jury.

Nizar El Hajjaoui, ça ne sonne pas très italien pour un pizzaïolo ? Vous avez raison, je suis d'origine marocaine, et c'est doublement une fierté. Lors de la remise des prix, j'étais entouré d'italien et j'étais la seule personne d'origine marocaine. Tout le monde me parlait en italien, je n'y comprenais rien. Et comment en êtes-vous arrivé à travailler dans une pizzeria alors ? J'ai reçu mon diplôme de cuisinier à Libramont et par hasard, on m'a proposé une place dans une pizzeria. J'ai travaillé avec Tony, un pizzaïolo italien vraiment passionné par son travail. C'est lui qui m'a appris à faire tout ce que je sais aujourd'hui. De la fabrication de la pâte au coulis de tomates en passant par l'utilisation du feu de bois. Bien que ça paraisse simple, la cuisson au feu de bois est vraiment délicate.

Et selon vous, qu'est ce qui a fait la différence par rapport aux autres pizzerias ?

Ça, je ne saurais pas vous le dire mais avec Fabian Hen-



« Ce que je veux, c'est une pizza authentique ». ■ D.R.

### « J'ÉTAIS LE SEUL D'ORIGINE MAROCAINE : UNE DOUBLE FIERTÉ »

duits de qualité. Et justement, quelle est la pizza du chef à l'Il Diablo ?

Pour l'instant, on travaille sur une toute nouvelle. On remplace la sauce tomate par de la sauce blanche, mozzarella, magret de canard fumé, huile de truffe, roquette et parmesan. Une pizza délicieuse et bien copieuse !

Vous pensez que ce titre sera un plus pour le restaurant ? Ça ne peut pas faire de mal en tout cas. Mais seul l'avenir nous le dira. ■

## CONCOURS NATIONAL

### Le meilleur pizzaïolo de Belgique le 18 mars ?



Le meilleur de tout le pays. Et pourquoi pas... ■ IL DIABLO

Les onze vainqueurs provinciaux ont été conviés le 18 mars à Gand pour connaître à qui sera décerné le titre de « Pizzaïolo de l'année ». Les candidats n'ont pas à repasser devant le jury. Les dés sont jetés mais le gagnant n'est pas encore connu des principaux intéressés. Le maître du four d'Il Diablo pense avoir toutes ses chances. « Nous sommes bien positionnés dans les onze participants. J'ai eu la confirmation

que tout se jouait à quelques points pour le grand gagnant », confie Fabian Henneaux. « On croise les doigts en tout cas mais quel que soit le résultat final, je suis vraiment très content du chemin que l'on a parcouru », ajoute Nizar El Hajjaoui.

Le pizzaïolo de l'année recevra un trophée spécial et un public reportage sur l'établissement lui sera consacré dans le magazine Foodprint 1213, pour les professionnels de l'Horeca. ■

LA MEUSE  
CHEF D'ÉDITION :  
Nicolas LÉONARD

LA MEUSE - LUXEMBOURG  
Grand-Rue, 59 - 6700 Arlon  
Chaussée de l'Ourthe, 16 - 6900 Marche  
meuselux@suppresse.be  
www.meuselux.be

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Pierre LEERSCHOU  
RÉDACTEUR EN CHEF : Michel MARTEAU  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA REDACTION : Philippe MIEST  
RÉDACTEURS EN CHEF ADJOINTS :  
Thierry REMACLE - Demetrio SCAGLIOLA - Xavier LAMBERT

CHEF DES SERVICES SPORTIFS : Jean-Marc GHÉRAILLE  
DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT : André THIEL  
SUPPRESSE S.A., RUE DE COQUELET, 134 - 5000 NAMUR  
ÉDITEUR RESPONSABLE : Patrick HURBAN

070/21.10.10 : UN NUMÉRO UNIQUE POUR TOUTS VOS BESOINS • SERVICE CLIENTÈLE • AVIS  
NÉCROLOGIQUES • PETITES ANNONCES • ANNONCES COMMERCIALES • REDACTION GÉNÉRALE  
TOUTES NOS OFFRES D'ABONNEMENTS SUR : www.jemabonne.be  
ABONNEMENT À DOMICILE (6.00€/semaine)  
1 MOIS 23,50 € (local) - 12 MOIS 295 € - COMPTE INCG BEF3 3400 0983 7151  
E-MAIL : abonnements@suppresse.be  
SERVICES LIBRAIRES  
TEL : 070/22 10 10  
PRIX GRATUIT : 0800 92 252  
E-MAIL : rosselventes@rossel.be