

**Genk** Gault Millau roept La Botte uit tot beste Italiaans restaurant van het land

# 'Met respect voor de traditie'

La Botte uit Genk werd door de culinaire gids Gault Millau uitgeroepen tot het beste Italiaanse restaurant van het land. 'Een fantastische beloning voor de inspanningen van 27 jaar', zegt de jonge chef-kok Giuseppe Giacomazza.

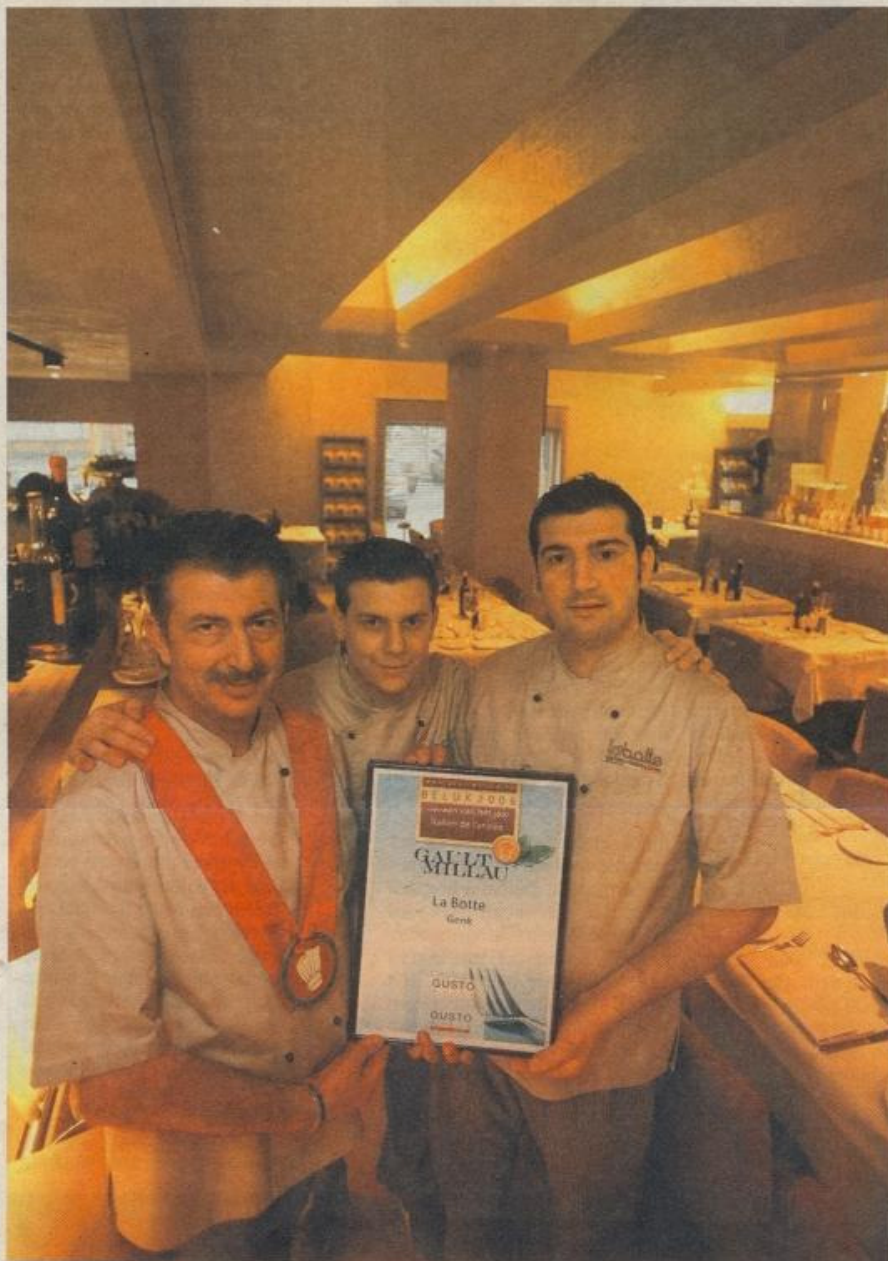
Rudi Smeets

Het interieur van het bekoonde eethuis werd zopas volledig vernieuwd door de bekende architect Victor Simoni. Twee beelden van de Genkse kunstenaar Odile Kinart kregen een prominente plaats. 'Ze heeft die speciaal voor ons gemaakt', verduidelijkt Giuseppe Giacomazza. 'Ze komt hier al jaren en heeft ons zien groeien. Voor ons is zij veel meer dan een klant. Wij beschouwen haar veeleer als een familielid. Wij hebben hier haast geen echte familie, maar mensen als Odile en onze wijnleverancier Toni Etneo zijn voor ons als een tante en een oom. Harry Lemmens, de voorzitter van voetbalclub KRC Genk, noemen we zelfs nana.' (lacht)

**'Wij hebben hier haast geen echte familie, maar mensen als Odile Kinart en onze wijnleverancier Toni Etneo zijn voor ons als een tante en een oom'**  
Giuseppe Giacomazza

Het verhaal van de familie Giacomazza is atypisch voor de Italiaanse immigranten in Limburg. De meeste inwijkelingen uit het land van Romulus en Remus kwamen in de jaren vijftig naar de Vlaamse provincie om in de mijnen te werken. Het gros van de families is in ons land vertakt tot in de derde generatie. De stamboom Giacomazza is slechts tot in de *seconda generazione* vertegenwoordigd. Dat rangtelwoord en substantief werden onlangs als een herkomstlabel aan de naam van het restaurant toegevoegd.

'Mijn vrouw en ik komen allebei uit Sicilië', verduidelijkt de 53-jarige Vincenzo Giacomazza, die La Botte in 1980 opende. 'Wij kwamen hier vrij toevallig terecht. We waren nog maar pas getrouwd en brachten onze huwelijksreis in Waterschei door bij een tante van mijn vrouw, Lachina Guaracci. Ik was toen chef de rang op een cruiseschip, maar die baan viel haast niet te combineren met een getrouwd leven. Na iedere vakantieperiode van 45 dagen was ik telkens acht maanden van huis. Daarom bleven we hier plakken. Ik was tweeënhalf jaar lasser bij Ford, maar dat wilde ik niet blijven



Vincenzo Giacomazza en zijn zonen Giuseppe en Gaspare: 'Ik was chef de rang op een cruiseschip, maar die baan viel haast niet te combineren met een getrouwd leven. Daarom opende ik in Genk een restaurant.' © Mine Dalemans

**'Je hebt hier meer dan veertig nationaliteiten. Daardoor hebben wij ons als kind nooit tussen twee werelden gevoeld'**  
Gaspare Giacomazza

doen. Ik volgde bakkerij- en hotelschool in Italië en zag dat er in Genk nog ruimte was voor een Italiaans restaurant.'

#### Authentiek

La Botte werd snel een begrip in Genk. Een aantal jaren geleden stapten de zonen Giuseppe (29) en Gaspare (23) mee in de zaak. De oudste staat samen met zijn vader in de keuken, de jongste is verantwoordelijk voor de bakkerij en de wijn. Ze werden allebei

geboren in ons land, maar kregen een Italiaanse opvoeding. 'Ik zet de traditie van mijn vader verder', zegt Giuseppe. 'Toen hij begon, waren er al enkele Italiaanse restaurants in Genk. Hij vond ze niet authentiek genoeg en wilde gerechten serveren zoals ze in Italië op tafel kwamen. Hij begreep bijvoorbeeld niet dat bij een bord *ossobuco* pasta in plaats van risotto werd gegeven. Voor de meeste Italianen is pasta een tussengerecht. Hier heeft men er een hoofdgerecht van gemaakt. In België wordt vaak de nadruk gelegd op de saus, niet op de pasta. Wij houden vast aan de originele Italiaanse eetcultuur. Daarom vind je bij ons geen schuimpjes. Ik ben één keer in de Spaanse eettempel El Bulli geweest. De moleculaire keuken

van de wereldberoemde Ferran Adria is ontzettend vernieuwend, maar ik mis echtheid in zijn gerechten. Ik doe wel mijn hoed af voor zijn inventiviteit.' De ouders van Giuseppe en Gaspare Giacomazza zijn afkomstig uit Sicilië.

#### Mix van culturen

'Uit het dorpje Siculiana, op een boogscheut van de beroemde tempels van Agrigento', preciseert Giuseppe. 'Sicilië werd in de loop der eeuwen diverse keren gekoloniseerd en onderging daardoor veel verschillende invloeden. Arabische, bijvoorbeeld. Dat zie je onder meer aan de keuken. Iedereen denkt dat couscous een typisch Marokkaans gerecht is, maar het heeft ook een Siciliaanse achtergrond.'

## Pure smaken

'La Botte werd vooral om de puurheid van de smaken verkozen tot het beste Italiaanse restaurant', zegt Paul Gelders, algemeen directeur van Gault Millau Benelux. 'Bovendien zijn de ingrediënten van de hoogste kwaliteit. De meeste chefs zeggen wel dat ze de beste producten gebruiken, maar tussen zeggen en doen, is er een verschil. Je kunt La Botte niet echt vernieuwend noemen, maar de keuken is wel authentiek Italiaans. Wij waren ook aangenaam verrast door de prijs-kwaliteitsverhouding. Nóg een opvallend gegeven: op de wijnkaart stonden ook in de lagere prijsklasse heel mooie flessen. Ze hebben daarvoor een topleverancier van Italiaanse wijnen. De zaak werd mooi vernieuwd, maar dat speelt bij Gault Millau niet mee in de beoordeling. Wij kijken alleen naar het bord.' (rs)

Giuseppe en Gaspare benadrukken dat ze die verrijkende mix van culturen terugvinden in Genk.

'Je hebt hier meer dan veertig nationaliteiten. Daardoor hebben wij ons als kind nooit tussen twee werelden gevoeld', zegt Gaspare. 'Genk is als multiculturele gemeenschap een voorbeeld. Extremisme bestaat niet in onze stad. Ik denk dat wij als Sicilianen ons steentje daartoe bijdragen.'

Respect is voor ons van het allerhoogste belang. Die eigenschap proberen we elke minuut van de dag ook in onze zaak tot uiting te laten komen.'

De jongste telg van de familie Giacomazza heeft een voor zijn leeftijd verbazende wijnkennis.

'Ik heb veel te danken aan Toni Etneo', legt hij uit. 'Hij heeft me ontzettend veel bijgebracht over de Italiaanse wijncultuur. Hij doet trouwens veel voor de wijnen eetcultuur in België. Hij heeft een visie op Italië en was de eerste die grote Italiaanse wijnhuizen als Gaja en Ca' del Bosco naar hier haalde.'

[www.labotte.be](http://www.labotte.be)

Wilt u uw evenement in de cultuuragenda van Het Nieuwsblad?

Surf naar [www.nieuwsblad.be/agenda](http://www.nieuwsblad.be/agenda)

In samenwerking met [cultuurweb.be](http://cultuurweb.be)