

NOS COMMERCES VENUS D'AILLEURS

Des trésors venus de Sardaigne

L'épicerie saint-gilloise de Gianfranco est pleine de spécialités issues de son île d'origine

Nos commerces
venus d'ailleurs



Né en Belgique, Gianfranco n'en demeure pas moins fière de ses origines sardes. Raison pour laquelle il a repris, en 1985, l'épicerie "Vinci", alors tenue par ses parents. Un commerce spécialisé en produits venus de cette île italienne située à l'ouest de la botte. "J'importe directement mes produits de Sardaigne", tonne fièrement le commerçant, ins-

tallé rue de Mérode. "Je vends également des produits italiens. Mais eux, je les achète sur le marché belge."

Avec un impératif cependant: ils doivent avoir été fabriqués en Italie. "Si ça a été fabriqué en Belgique, même par des Italiens, je ne prends pas. Je ne dis pas que c'est de moindre qualité ou moins bon. Mais c'est un choix. C'est tout", reprend le Saint-Gillois, âgé de 43 ans.

Sur ses étagères, on retrouve de tout: du vin, des pâtes, du fromage, des épices, de la charcuterie, de l'huile d'olive... Le tout sent bon la Méditerranée. "L'idée, c'est de toujours offrir des produits de qualité. Même si parfois, c'est un petit peu plus cher", nous explique encore Gianfranco.

Une qualité reconnue dans le quartier depuis la création du magasin, fin des années 60 dé-

jà. En presque 40 ans, le magasin s'est forgé une solide clientèle, à forte connotation "vert-blanc-rouge". Mais pas seulement.

"J'ai beaucoup d'Italiens parmi mes clients, bien sûr. Mais tout le monde apprécie mes produits. La boutargue, par exemple, fonctionne très bien chez les Japonais et les Grecs", précise notre épicier.

Des clients qui viennent parfois acheter des menus entiers chez lui. Car que ce soit pour l'entrée, le plat principal, les fromages ou le dessert, on trouvera son bonheur chez Gianfranco. «

CH.V.

À NOTER Vinci, rue de Mérode 156, à Saint-Gilles. Ouvert les mardi et mercredi de 9h à 13h et les jeudi, vendredi et samedi de 9h à 19h. Téléphone: 02/538.06.54.

3 PRODUITS SÉLECTIONNÉS

ce de carpaccio. Coupé fin, il servira à recouvrir le pain sarde.

partaient six mois dans la montagne, car c'est un aliment qui



1 et 2 Gianfranco est devenu propriétaire de l'épicerie Vinci en 1985. 3 On y trouve toutes sortes de pecorini. 4 et 5 Le pain sarde ressemble à une crêpe, et accompagne bien la boutargue. L.L.