

INSPIRING PEOPLE ELEONORA GIORDANO [Muriel Lombaerts]

A portrait of Eleonora Giordano, a woman with long blonde hair, smiling and wearing a blue velvet blazer. She is holding a yellow book titled 'VILLA FIORE' in her arms. The background is a blurred outdoor setting with greenery and a building facade.

Eleonora Giordano

gastvrijheid als erfenis | *l'hospitalité en héritage*

Van digitale communicatie naar de veeleisende wereld van de Horeca: het parcours van Eleonora Giordano is even inspirerend als indrukwekkend. Deze gepassioneerde vrouw, afkomstig uit Puglia, staat vandaag aan het hoofd van meerdere zaken van de groep Squadra Cucina, die vijf restaurants bezit. Een portret van een vrouw met een hart, instinct en overtuigingen die de 'vera cucina italiana' tot leven brengen in Brussel en daarbuiten.

De la communication digitale à l'univers exigeant de la restauration, le parcours d'Eleonora Giordano inspire autant qu'il impressionne. Originnaire des Pouilles, cette femme passionnée est aujourd'hui à la tête de plusieurs établissements du groupe Squadra Cucina qui détient cinq restaurants. Portrait d'une femme de cœur, d'instinct et de convictions, qui fait rayonner la 'vera cucina italiana' à Bruxelles et au-delà.

Met fonkelende ogen vertelt Eleonora hoe ze op haar 41e Puglia verliet, in een impuls, zonder duidelijk doel, samen met haar tienjarige dochter en de sterke wil om haar leven een nieuwe wending te geven. 'Ik wist niet goed wat ik ging doen, maar ik wist wel zeker dat ik genoeg had van wat ik deed: ik werkte in digitale communicatie.' Tien jaar later is Eleonora Giordano een gerespecteerd figuur in het Brusselse Horecalandschap. Als rechterhand van de groep Squadra Cucina gaf ze leiding aan de opening van verschillende emblematische zaken, zoals Cócina Flagey, Bistro Nazionale en recent nog Villa Fiore in Terhulpen. Als vrouw met overtuiging, hart en doorgeefkracht belichaamt ze op authentieke wijze de ziel van de Italiaanse keuken.

EEN VERTREK ZONDER VANGNET, MAAR MET EEN OVERTUIGING

Wanneer Eleonora beslist om Italië te verlaten om naar België te gaan, heeft ze noch een carrièreplan, noch een netwerk in de Horeca, noch een perfecte beheersing van het Frans. Wat ze wel heeft, is de zekerheid dat het tijd is om een hoofdstuk af te sluiten. 'Ik had een heel moeilijke periode achter de rug. Ik werkte in digitale communicatie, een sector die me steeds zwaarder viel. Ik had behoefte aan een nieuw leven' In 2014 komt ze dus met haar dochter van 10 aan in Brussel, een stad die ze nauwelijks kent. De uitdaging is enorm. 'Ik moest van nul beginnen. Maar ik heb altijd die innerlijke kracht gehad. Ik ben opgegroeid in een familie waar je niet klaagde. Je ging vooruit.'

DE TAAL ALS EERSTE HINDERPAAL

Al snel begrijpt Eleonora dat de taal haar grootste moeilijkheid zal zijn. Als rasechte Italiaanse spreekt ze nauwelijks Frans. 'Ik dacht dat ik, om me te integreren, in een omgeving moest zijn waarin ik verplicht zou zijn de taal te spreken.' Toeval: stuit ze op een Facebook-advertentie voor een nieuw ...→



“Voor mij is een restaurant niet zomaar een plek waar je eet. Het is een plek om te leven, te delen, voor emoties.”

« Pour moi, un restaurant, ce n'est pas juste un lieu où l'on mange. C'est un lieu de vie, de partage, d'émotion. »

Les yeux qui pétillent, Eleonora explique qu'elle a quitté les Pouilles à 41 ans, sur un coup de tête, sans objectif précis, avec une fille de 10 ans et l'envie profonde de changer de vie. « Je ne savais pas trop ce que j'allais faire, mais j'étais sûre que j'en avais assez de ce que je faisais : je travaillais dans la communication digitale. » Dix ans plus tard, Eleonora Giordano est une figure respectée du paysage de l'Horeca bruxellois. Bras droit du groupe Squadra Cucina, elle a orchestré l'ouverture de plusieurs établissements emblématiques comme Cócina Flagey, Bistro Nazionale ou plus récemment Villa Fiore à La Hulpe. Femme de convictions, de cœur et de transmission, elle incarne avec authenticité l'âme de la cuisine italienne.

UN DÉPART SANS FILET, MAIS AVEC UNE CONVICTION

Lorsque Eleonora Giordano décide de quitter l'Italie pour la Belgique, elle n'a ni plan de carrière, ni réseau dans l'Horeca, ni maîtrise parfaite du français. Ce qu'elle a, en revanche, c'est une certitude : celle de devoir tourner une page. « Je venais de traverser une période très difficile. Je travaillais dans la communication digitale, un secteur qui me pesait de plus en plus. J'avais besoin de renaître. » C'est donc avec sa fille de 10 ans qu'elle débarque à Bruxelles en 2014, dans une ville qu'elle connaît à peine. Le défi est immense. « Tout était à reconstruire. Mais j'ai toujours eu cette force en moi. J'ai grandi dans une famille où on ne se plaignait pas. On avançait. »

LA LANGUE COMME PREMIER OBSTACLE

Rapidement, Eleonora comprend que sa principale difficulté sera la langue. Italienne pure souche, elle ne parle alors que très peu le français. « Je me suis dit que pour m'intégrer, il fallait

que je sois dans un environnement qui m'obligerait à pratiquer. » Par hasard, elle tombe sur une annonce Facebook : un nouveau restaurant italien va ouvrir à Ixelles. C'est le Cócina Chatelain. ...→



Italiaans restaurant dat wordt geopend in Elsene: de Cócina Chatelain. Ze solliciteert. 'Ik had nog nooit in een restaurant gewerkt. Alles was nieuw voor me. Maar ik denk dat mijn overlevingsinstinct me overtuigde.' Ze wordt aangeworven.

HAAR EERSTE STAPPEN IN DE HORECA

Het begin is niet eenvoudig. De bediening, het tempo, de codes: ze moet alles leren. Maar Eleonora beschikt over mensenkennis, oog voor detail en een luisterend oor voor de klant. 'Ik heb alles al doende geleerd, en vooral: ik werd met open armen ontvangen. Brussel heeft die menselijke kant.' Ze valt al snel op door haar ernst, haar warmte en haar bindende kracht. 'Wat me meteen aansprak, was die directe relatie met de mensen. Iemand's avond mooier kunnen maken is een echt cadeau.'

EEN BESLISSENDE WENDING: VAN SERVEERSTER TOT VENNOOT

Amper acht maanden na haar komst bij Cócina Chatelain doen eigenaars Carmelo Licata en Antoine Bradfer haar een gewaagd voorstel: samen met hen een nieuwe zaak openen. Ze zegt volmondig ja. 'Ik voelde dat dit mijn weg was. Eigenlijk keerde ik terug naar mijn roots. Mijn familie runt een hotel in Puglia. Gastvrijheid en service zitten in mijn DNA.'



“Aangezien ik afkomstig ben uit Puglia, put ik dagelijks inspiratie uit de authentieke smaken van mijn geboortestreek”

« Originaire des Pouilles, je puise chaque jour mon inspiration dans les saveurs authentiques de ma terre natale »

Elle postule. « Je n'avais jamais travaillé dans un restaurant. C'était complètement nouveau. Mais je crois que l'instinct de survie m'a rendue convaincante. » Elle est engagée.

LES PREMIERS PAS DANS LA RESTAURATION

Les débuts ne sont pas simples. Le service, la cadence, les codes : tout est à apprendre. Mais Eleonora a l'intelligence du cœur, le sens du détail, l'écoute du client. « J'ai appris sur le tas, et surtout, j'ai été accueillie à bras ouverts. Bruxelles a cette humanité. » Très vite, elle se fait remarquer par son sérieux, sa chaleur, sa capacité à fédérer. « Ce qui m'a plu d'emblée, c'est cette relation directe avec les gens. Pouvoir rendre une soirée plus belle à quelqu'un, c'est un vrai cadeau. »

UN TOURNANT DÉCISIF : DE SERVEUSE À ASSOCIÉE

Huit mois à peine après son arrivée au Cócina Chatelain, ses patrons Carmelo Licata et Antoine Bradfer lui proposent un pari fou : s'associer à eux pour ouvrir un nouveau lieu. Elle accepte sans hésiter. « J'ai senti que c'était ma voie. En réalité, je retournais à mes racines. Ma famille tenait un hôtel dans les Pouilles. L'accueil, le service, c'est inscrit dans mon ADN. »

En juillet 2017, **Cócina Flagey** ouvre ses portes. Bar à cocktails et pizzeria napolitaine dans un quartier vivant de

In juli 2017 opent **Cócina Flagey** zijn deuren. Als cocktailbar en Napolitaanse pizzeria in een levendige wijk van Brussel is het meteen een groot succes. 'Het was ons eerste grote project samen. Ik heb er mijn hele hart ingestoken. Ik wilde dat deze plek Italië uitstraalde. Niet alleen op het bord, maar ook in de sfeer.' 100% Italiaans personeel, Italiaanse muziek, gezelligheid, producten die rechtstreeks geïmporteerd worden uit het schiereiland: het concept slaat meteen aan. 'De Italiaanse gastronomie onderscheidt zich door haar rijkdom aan producten en tradities: elke regio heeft zijn eigen specialiteiten. Aangezien ik afkomstig ben uit Puglia, put ik dagelijks inspiratie uit de authentieke smaken van mijn geboortestreek,' verduidelijkt Eleonora.

HET ONTSTAAN VAN SQUADRA COCINA

Na dit eerste succes gaat het trio voort. In 2018 opent het **Bistro Nazionale** op de Waterloosesteenweg: een elegantere zaak, met een verfijnde keuken, waar Italiaanse klassiekers tot hun recht komen in een chique en ontspannen sfeer. Daarna volgt **Gabriella**, een premium traiteurservice in Ukkel. 'Vanaf het begin wilden we een hechte groep creëren, met een sterke identiteit. We hebben die **Squadra Cocina** genoemd, omdat we echt als een team functioneren.'

Eleonora neemt er een centrale plaats in: ze superviseert elke nieuwe opening, werft het personeel aan, leidt de obers op en ziet toe op de kwaliteit van het onthaal. 'Mijn taak is ervoor te zorgen dat de klant zich meteen in Italië voelt zodra hij de deur binnenkomt.'

...→



Bruxelles, l'endroit rencontre un succès fulgurant. « C'était notre premier gros projet ensemble. J'y ai mis tout mon cœur. Je voulais que ce lieu respire l'Italie. Pas seulement dans l'assiette, mais aussi dans l'atmosphère. » Personnel 100 % italien, musique, convivialité, produits importés directement de la Péninsule : la formule séduit immédiatement. « La gastronomie italienne se distingue par la diversité de ses produits et la richesse de ses traditions : chaque région possède ses spécialités. Originaire des Pouilles, je puise chaque jour mon inspiration dans les saveurs authentiques de ma terre natale. » précise Eleonora.

LA NAISSANCE DE LA SQUADRA COCINA

*Fort de ce premier succès, le trio enchaîne. En 2018, ils ouvrent **Bistro Nazionale** à la chaussée de Vleurgat : une adresse plus élégante, à la cuisine soignée, où les classiques italiens sont magnifiés dans une ambiance chic et décontractée. Suivra **Gabriella**, un service traiteur haut de gamme basé à Uccle. « L'idée, dès le départ, était de créer un groupe cohérent, avec une identité forte. Nous l'avons baptisé **Squadra Cocina**, parce que nous fonctionnons comme une équipe. »*

Eleonora y prend une place centrale : elle supervise chaque nouvelle ouverture, recrute les équipes, forme les serveurs et veille à la qualité de l'accueil. « Mon rôle, c'est de faire en sorte que le client se sente en Italie dès qu'il passe la porte. »

...→



VILLA FIORE, DE BEKRONING VAN EEN VISIE

Na enkele jaren consolidatie komt een nieuwe uitdaging in zicht: een vestiging buiten Brussel. Dat wordt **Villa Fiore**, in Terhulpen. Een ambitieus project: een herenhuis volledig renoveren, een premium trattoria-/pizzeriaconcept creëren en het DNA van Squadra Cucina integreren in een landelijk kader. 'Ik heb elke stap gevolgd. Twee jaar vol werken, twijfels, keuzes maken. Maar ik heb het nooit opgegeven.'

Villa Fiore opent in januari 2025 en is meteen een succes. In de keuken trakteert chef Chiara Cucinotta met seizoensgebonden recepten, geïnspireerd op de Amalfikust. 'We werken met uitzonderlijke producten, van producenten die we persoonlijk kennen. Dat maakt het verschil.'

EEN VEELEISENDE VISIE OP DE ITALIAANSE KEUKEN

Voor Eleonora is authenticiteit een absolute must. 'Ik ben compromisloos op bepaalde punten. Geen kaas op venusschelpen. Geen vlees dat wordt geserveerd met pasta ernaast. Geen ananas op pizza!' zegt ze lachend. 'Er is een manier van eten op z'n Italiaans, en ik vind dat je die moet respecteren.' Die visie geeft ze door aan haar teams en legt ze met geduld uit aan de klanten.

GASTVRIJHEID ALS LEVENSKUNST

Meer dan het koken is het de gastvrijheid die Eleonora drijft. 'Wat mij gelukkig maakt, is mensen zien ontspannen, lachen, hun dag vergeten. Een goede maaltijd, een attente service, een warme sfeer: dat is de ervaring die ik wil bieden.' Ze beschouwt haar klanten als gasten. Velen worden vaste klanten, sommigen zelfs vrienden.

'Voor mij is een restaurant niet zomaar een plek waar je eet. Het is een plek om te leven, te delen, voor emoties.' Dat menselijke aspect is wellicht het geheim achter het succes van Squadra Cucina. 'Wat ons sterk maakt? Die onverzadigbare drang om het elke dag beter te doen. Bij ons is zelfkritiek een constante: we rusten nooit op onze lauweren. Elke service is een kans om onze grenzen te verleggen, om klanten te verrassen, om ze een gastronomisch moment te bieden met smaak én betekenis. Onze menu's veranderen met de seizoenen en met onze inspiratie. We houden ervan om de gewoontes te doorbreken met creatieve gerechten, steeds gemaakt met uitzonderlijke ingrediënten. We zijn voortdurend op zoek naar nieuwe producenten, naar verse, echtere ingrediënten. Want uiteindelijk is ons motto eenvoudig: een pure, oprechte keuken, zonder overbodige franjes, maar van onberispelijke kwaliteit. Voor ons is de Italiaanse keuken een levende kunst die elke dag opnieuw wordt uitgevonden. En wat we willen, is dat elke klant vertrekt met een glimlach... en zin heeft om terug te komen.'

EEN BOODSCHAP VAN HOOP VOOR DE JONGEREN

Ze richt een krachtige boodschap tot degenen die dromen van een carrière in de Horeca: 'Dit vak is zwaar, veeleisend, soms ondankbaar. Maar het geeft je zoveel terug. Als je weet wat je wil, als je er echt in gelooft, is alles mogelijk.' En ze besluit met een zin die haar uitzonderlijke parcours samenvat: 'Je verwezenlijkt altijd de dingen waarin je echt gelooft; en ergens in geloven maakt het mogelijk.'

VILLA FIORE, L'ABOUTISSEMENT D'UNE VISION

*Après quelques années de consolidation, un nouveau défi émerge : s'implanter hors de Bruxelles. Ce sera **Villa Fiore**, à La Hulpe. Le projet est ambitieux : rénover entièrement une maison de maître, créer un concept de trattoria/pizzeria haut de gamme, insuffler l'ADN Squadra Cucina dans un cadre champêtre. « J'ai suivi chaque étape. Deux ans de chantier, de doutes, de choix à faire. Mais je n'ai jamais lâché. »*

Villa Fiore ouvre en janvier 2025 et rencontre un succès immédiat. En cuisine, la cheffe Chiara Cucinotta régale avec des recettes de saison, inspirées de la côte Amalfitaine. « Nous travaillons avec des produits d'exception, des producteurs que nous connaissons personnellement. C'est ce qui fait notre différence. »

UNE VISION EXIGEANTE DE LA CUISINE ITALIENNE

Pour Eleonora, l'authenticité ne se négocie pas. « Je suis intransigente sur certains points. Pas de fromage sur les palourdes. Pas de viande servie avec des pâtes à côté. Pas d'ananas sur la pizza ! » dit-elle en riant. « Il y a une manière de manger à l'italienne, et je pense qu'il faut la respecter. » Une vision qu'elle transmet à ses équipes, et qu'elle explique avec pédagogie aux clients.

L'ART DE RECEVOIR, COMME UN ART DE VIVRE

Plus que la cuisine, c'est l'hospitalité qui anime Eleonora. « Ce qui me rend heureuse, c'est de voir les gens se détendre, rire, oublier leur journée. Un bon repas, un service attentionné, une ambiance chaleureuse : c'est ça, l'expérience que je veux offrir. » Elle considère ses clients comme des invités. Beaucoup deviennent des habitués, certains même des amis.

« Pour moi, un restaurant, ce n'est pas juste un lieu où l'on mange. C'est un lieu de vie, de partage, d'émotion. » Ce sens de l'humain est sans doute l'un des secrets du succès de Squadra Cucina. « Ce qui fait notre force ? C'est cette soif insatiable de faire mieux, jour après jour. Chez nous, la remise en question est permanente : on ne se repose jamais sur nos lauriers. Chaque service est l'occasion de repousser les limites, de surprendre nos clients, de leur offrir une parenthèse gastronomique qui a du goût et du sens. Nos menus évoluent au fil des saisons et des inspirations. On aime bousculer les habitudes avec des plats créatifs, toujours élaborés à partir de produits d'exception. On passe notre temps à dénicher de nouveaux producteurs, des ingrédients plus frais, plus vrais. Car au fond, notre credo est simple : une cuisine pure, sincère, sans fioritures inutiles, mais d'une qualité irréprochable. Pour nous, la cuisine italienne, c'est un art vivant qui se réinvente chaque jour. Et ce que l'on veut, c'est que chaque client reparte avec le sourire... Et l'envie de revenir. »

UN MESSAGE D'ESPOIR POUR LES JEUNES

À celles et ceux qui rêvent de faire carrière dans la restauration, elle adresse un message fort : « Ce métier est dur, exigeant, parfois ingrat. Mais il donne tellement. Quand on sait ce qu'on veut, quand on y croit vraiment, tout est possible. » Et de conclure, avec une formule qui résume son incroyable parcours : « On réalise toujours les choses auxquelles on croit vraiment ; et croire en quelque chose le rend possible. »