



Le cinglé italien

30 avril 2010 – [Patrice Plante](#)

Cette semaine, votre allié de la restauration préféré m'ouvre les portes de sa générosité afin que je m'immisce dans ses plates-bandes tandis qu'il déguste la vie à Chicago. Merci, mon cher Clovis. J'espère être à la hauteur de ta passion et de ta pertinence.

Ça commence avec les gestes habituels : la main sur le volant, on stationne l'auto. On éteint le moteur et, parce que c'est « in » d'être galant, on coure ouvrir la portière de notre compagne qui scintille dans l'halo des réverbères, tout en talons, en bijoux et en foulards fleuris. Le vent nous apporte son parfum dans l'humidité du soir naissant. On lui sourit et, la nature nous ayant fait homme, on ouvre la porte du resto en priant le dieu du vice et du sport que la facture salée nous vaudra un « nanane » de fin de soirée.

On s'imagine passer un moment agréable et on espère que :

1. Bob nous a bien conseillé et que la bouffe sera comestible;
2. La cuisine italienne allume VRAIMENT les femmes;
3. Notre verve sera à la hauteur de la situation (et de la demoiselle).

Or dès que l'on intègre l'atmosphère de ce petit restaurant (60 places), on sait que l'on passera un moment fabuleux. Que le bouche à oreilles disait vrai. Que les prix sont honnêtes. Que notre ami gossant qui s'est *auto-proclamé* roi de l'épicuriosité avait raison : la vraie bouffe italienne, celle que cuisine les mamans, oui oui, cette bouffe-là, simple, raffinée, réconfortante et caractérielle, ben elle est rendue sur Myrand.

La première impression du Matto, celle qui vous colle à la peau, c'est cette divine odeur d'huile de truffes. Puis, lorsque vos yeux balaient les tables, c'est cette gargantuesque photo de deux bambins, au mur, qui s'en donnent à coeur joie dans la pasta. Vous scrutez le menu rigide et étroit; l'air tamisé vous offre du jazz, du Boris Vian, des « must » italiens, de l'opéra...

Et puis vous vous foutez des proverbes. Peu importe son effet sur les femmes, la cuisine italienne vient de vous allumer.

Il n'y a pas 36 façons de vivre l'expérience « Il Matto » (*le cinglé, en italien*). Vous posez vos fesses sur la banquette, vous discutez parmiggiano avec le personnel ultra-sympathique et vendu comme pas un aux mets qu'il vous propose et hop. Fermez les yeux. Pointez n'importe où sur la carte...

TADAM! Félicitations! Ce soir, vous mangez ça.

Je vous le jure. Depuis que j'ai 9 ans (l'âge dubitatif lors duquel j'ai craché du parmesan Kraft dans face de ma gardienne en lui proférant que je méritais mieux que ça), l'Italie m'attire. La langue me fascine, la bouffe me condamne, les moeurs culinaires me sidèrent. Comme le disait mon professeur d'italien, signore Rossini, la preuve d'amitié irréfutable que peut vous offrir un *ragazzo*, c'est de vous convier à sa table.

Rocco Cortina, merci de nous convier à la tienne.

Merci de nous faire revivre ton enfance, à travers la cuisine chaleureuse et vraie, de ta maman. Merci de nous plonger dans un standard de qualité que je n'aie jamais trouvé à aucune autre table italienne de Québec.

En fait, je ne me suis peut-être pas bien fait comprendre : je déteste ce restaurant. Je le déteste, parce qu'avant de le connaître, je croyais, égoïstement, savoir faire des pastas vraiment pas si pire que ça.

Sauf que, entre vous et moi, qui peut se mesurer à une bouffe testée et approuvée par maman? Italienne en plus? Qui peut se vanter de l'expérience et de l'acharnement derrière chaque mets du Matto? Qui peut servir des calmars frits aussi tendres qu'un filet de doré? Des pâtes al dente comme vous n'en aurez jamais croquées, encore et toujours, plat après plat? Une lasagne au four qui vous catapulte droit dans les douves de votre enfance, et qui fut préparée par la mère de Rocco elle-même?

Vous le savez, c'est la cuisine italienne qui est responsable de mon fanatisme de la boustifaille. C'est à cause d'eux si je frotte tout avec de l'ail et si je boude toute laitue ne portant pas le nom de jeune fille « roquette ». C'est de LEUR faute si je bois du vinaigre balsamique dans ma gourde de la MEC.

C'est pourquoi je crois qu'à Québec, il y a eu une époque « avant-Matto » et une

époque « après-Matto ». Parce qu'il n'y a rien comme se faire bercer par nos classiques. Parce que le tape-à-l'oeil ne nous intéresse plus. Parce que ce restaurant personnifie l'âme qui se cache sous un vrai plat italien exécuté avec passion : le plaisir de manger, de partager et de passer un bon moment avec ceux qu'on aime.

C'est ça, l'Italie. C'est ça, le Matto de Rocco Cortina. C'est pour ça que j'aime tant l'Italie depuis toujours sans vraiment savoir pourquoi.

Parce que derrière la fierté italienne, tout n'est qu'amour et fraternité. Et que ces sentiments, les italiens les véhiculent à travers leur bouffe.

Pis c'est certainement pas un bar à pain qui va me faire changer d'avis.

La carte des mets

- Très abordable, avec des entrées qui flirtent le 8\$ et des plats principaux rigolant entre 13\$ et 29\$ (la majorité des plats se pointent la fourchette sous la barre des 20\$).

La carte des vins

- À 80% italienne, la carte de Rocco veut corrompre : vous offrir des vins moins chers que dans d'autres restaurants. La sélection de Pinot noir est impressionnante, et pour les amateurs de bières, on vous offrira davantage que la classique Moretti!

Petit secret Québec t'aime

- Comme vous le disait précédemment Clovis, le Il Matto ouvre un deuxième resto sur la rue St-Pierre dans le Vieux-Port, dès la dernière semaine de mai. Le nouveau petit resto italien du Vieux, avec la même gamme de prix, la même cuisine réconfortante mais des tables en bois sans nappe afin – comme me l'a confié Rocco – de reproduire la symphonie des claquements d'assiettes si caractéristique des cantines de son enfance.

Il Matto

850, avenue Myrand

Sainte-Foy

418.527.9444 (réservation obligatoire, l'endroit est comble rapidement!)

Le nouveau « Il Matto » (*ouverture durant la dernière semaine de mai*)

71 rue Saint-Pierre

Vieux-Port