



## Une cuisine réconfortante

2 juillet 2010 | Martin Fournier | Restaurants



Photo : Martin Fournier

L'arrivée du Matto 71 dans un quartier réinventé n'a rien d'étonnant puisque ce nouveau «Vieux-Québec de la Basse-Ville» est devenu l'un des endroits les plus agréables du Québec historique.

Québec — Le restaurant très fréquenté Il Matto de la rue Myrand a tout récemment ouvert un établissement frère mais non jumeau, où l'on sert un menu identique. Il s'agit du Matto 71, situé dans l'édifice qui abritait le premier siège social de la Banque Nationale et où loge maintenant le chic Hôtel 71.

L'arrivée du Matto 71 dans ce quartier réinventé n'a rien d'étonnant puisque ce nouveau «Vieux-Québec de la Basse-Ville» est devenu l'un des endroits les plus agréables du Québec historique. Dans ces rues étroites blotties au pied du cap Diamant, de Petit-Champlain jusqu'à Saint-Paul, en passant par Sault-au-Matlot, Saint-Pierre et Place-Royale, des dizaines d'hôtels, restaurants, cafés et galeries d'art ont ouvert leurs portes ces 15 dernières années.

Le décor du nouveau Matto 71 est très différent de son homologue de la rue Myrand: plus chic et plus moderne, tout en étant chaleureux et invitant. Les plafonds très élevés, les banquettes aux formes originales et le bar aux teintes bleutées donnent un cachet unique à la salle à manger.

L'accueil est enthousiaste et le service, attentionné et convivial, est impeccable. Tout comme son frère aîné, le Matto 71 offre une «cuisine italienne réconfortante» sans prétention gastronomique, qui tranche (notamment au niveau des prix) sur ses concurrents immédiats: les réputés Toast, à 10 mètres de là, Panache, à 20 mètres, et L'Initiale, à 50 mètres plus loin.

Le Matto 71 s'adresse à une autre clientèle, moins nantie. Le soir de notre visite, le restaurant de 75 places était d'ailleurs bondé.

D'entrée de jeu, le menu est plutôt déconcertant car on y trouve peu de renseignements sur les préparations, les accompagnements et les accents culinaires, en plus de contenir quelques mots italiens peu connus, sans traduction ni indication française ou anglaise. Mais le service aux tables compense immédiatement cette sobriété car notre garçon connaît tous les

détails du menu et se fait un plaisir de nous l'expliquer plusieurs fois.

Sur ce menu relativement sobre, et exclusivement à la carte, on trouve en entrée des cozze alla marinara (moules marinières), de l'aubergine parmesan, de l'antipasto, une salade César, une salade della mamma (salade verte panachée), un quatuor de bruschetta, du calmar frit, une soupe minestrone et une salade alla rucola avec prosciutto et copeaux de parmesan (je n'ai pas souvenir de l'explication).

Les plats principaux sont surtout des pâtes et des pizzas: lasagne au four, agnelotti et manicotti, penne alla salciccia, pappardelle au homard, spaghettis carbonara, le Keb ou meat balls, pizzas aux fruits de mer, napolitaine, sicilienne, salciccia ou aux champignons sauvages. Quelques plats de doré, de bistecca, d'escalope de veau, de poulet et de saumon complètent le choix des Secondo.

Une fois nos choix faits, le garçon nous conseille un fort judicieux Tête-à-Tête, Domaine de la Terre Rouge 2006, de Californie, qui a beaucoup de fruit et se mariera bien avec nos mets variés, parmi une carte de vins plutôt sobre comprenant une quinzaine de vins italiens et une vingtaine d'amis des vins italiens (gamme de prix allant de 30 \$ à 80 \$).

La présentation de nos plats sera correcte, parfois déficiente, parfois plus invitante et soignée. En entrée, la soupe de poisson de ma complice est un peu fade, elle y ajoute sel et poivre. Ma salade caprese, c'est-à-dire de tomates servies avec de tendres pépites de fromage bocconcini, vinaigre balsamique et huile d'olive, est fraîche et succulente. Mais je dois veiller à ne pas abuser de la vinaigrette un peu trop acide et salée. Le croûton gratiné qui l'accompagne et celui badigeonné de sauce tomate qui vient avec la soupe de poisson de ma compagne sont un excellent complément. Les bruschettas et la fondue parmesan accompagnée d'un suplis de légumes broyés et frits plaisent à nos amis. En plat principal, le savoureux bifteck de côte (bistecca) de ma compagne est bien braisé, cuit comme elle l'aime et recouvert d'une abondante couche de délicieux champignons sautés au beurre, d'une ratatouille et de pommes de terre bouillies.

Mon plat de pappardelle aux champignons sauvages est inondé de ces champignons dont le goût suave et prononcé domine sans effort ceux du parmesan et de l'huile d'olive. Mes pâtes sont très savoureuses. Quant à nos amis, leurs spaghettis carbonara et linguines aux fruits de mer avec pétoncles, palourdes, moules et crevettes, leur plaisent.

Tous les plats sont très copieux, au point qu'aucun d'entre nous ne vient tout à fait à bout des généreuses portions qu'on nous a servies. La qualité du service est frappante, car ils sont toute une équipe, avec maître d'hôtel, à veiller au bien-être des clients.

La présence discrète, fréquente et efficace du personnel de table crée une atmosphère chaleureuse et gaie, en plus de garantir que les clients ne manquent de rien. Nous en avons la preuve au dessert, quand la maison offre à nos deux couples deux bombas à partager: boule de pâte italienne (type pâte à beigne) roulée dans le sucre et recouverte d'une sauce au chocolat délicieuse et abondante, pour souligner nos anniversaires dont le garçon de table a eu vent pendant le repas.

De fait, le Matto 71 est un bon endroit pour célébrer un anniversaire. L'ambiance y est fort agréable, offrant un judicieux équilibre entre le chic et le sympathique. De plus, un restaurant italien milieu de gamme spécialisé dans les pâtes et les fines pizzas est le bienvenu dans ce quartier très fréquenté. Mais le Matto 71 ne donne pas dans la gastronomie, loin de là.

Son créneau est la cuisine réconfortante dont il se réclame, à prix un peu élevé si l'on opte pour un repas complet, mais à prix correct si l'on tient compte de la générosité des plats principaux qui peuvent combler un appétit moyen.

- Plus: une ambiance très agréable et conviviale.
- Moins: un peu cher pour un bon repas de tous les jours.
- Notre repas pour deux, avec vin et taxes: 120 \$.
- Restaurant Matto 71, 71, rue Saint-Pierre, Québec, % 418 266-9444.

\*\*\*

Collaborateur du Devoir

\*\*\*

### **Les bonnes fourchettes du mois**

#### **L'Échaudée - 73, rue Sault-au-Matelot, Québec, 418 692-1299**

L'un des premiers restaurants gastronomiques à s'établir dans le quartier du Vieux-Port, dès 1984. Sa terrasse donne sur une rue piétonnière, à quelques pas d'une fontaine. Les habitués apprécient sa cuisine inventive. Le menu de type bistro propose des tartares, du boeuf Angus, du porc, du canard, des poissons et fruits de mer, tous apprêtés avec finesse. Très belle carte

de vins.

**Le Délice du Roy - 33, rue Saint-Pierre, Québec, 418 694-9161**

Petit restaurant sympathique à 15 pas de la place Royale, dans une maison ancestrale. Dans un décor plutôt moderne, on offre un menu traditionnel québécois — quatre variétés de tourtière — mais aussi des poissons, du veau, de l'agneau et de délicieux raviolis maison au homard. La terrasse donne sur la partie piétonnière de la rue Saint-Pierre. Heureuse surprise dans ce lieu touristique.

**Le Pape Georges - 8, rue du Cul-de-Sac, Québec, 418 692-1320**

Le plus sympathique bistro à vin qui soit, derrière la Maison Chevalier, entre la place Royale et le boulevard Champlain. On sert de délicieux fromages du terroir québécois, des charcuteries, sandwiches sur baguette, desserts et vin. Terrasse paisible ou vouîtes de pierre ancestrales vous accueillent. Dépaysement garanti. En soirée: des musiciens du mercredi au dimanche.

**L'Académie - 2580, boulevard Laurier, Québec, 418 658-4141**

Ce restaurant très fréquenté de plus de 200 places, au décor chaleureux, propose une cuisine italienne et française comprenant plats de veau, boeuf, pâtes, poissons et fruits de mer, ainsi que magret de canard et cuisses de grenouille. Le «Choix des consommateurs 2009» dans le type «Apportez votre vin». Excellent pour un repas entre amis mais bruyant pour un repas intime..