

Restaurant Il Matto 71: un «beau» problème!

Le bar a été pensé selon les principes d'une table de réfectoire. On s'y installe, juchés sur des tabourets, face à face. Une ingénieuse façon de gérer l'affluence.

Photo Le Soleil, Jean-Marie Villeneuve

Stéphanie Bois-Houde, collaboration spéciale

Le Soleil

(Québec) Le problème avec le Il Matto de l'avenue Myrand, c'est qu'il ne désemplit jamais! Un beau problème, vous direz!

Voulant régler «ce souci» d'achalandage, Rocco Cortina, son propriétaire, vient de créer un autre «beau» problème. Jouxant l'Hôtel 71 (dans le Vieux-Port), un second Il Matto a ouvert à la fin du mois de mai. Mon conseil: réservez, les copains, car bientôt M. Cortina devra songer à inaugurer une troisième succursale!

Je blague à peine. Car visiblement le mot s'est passé : Il Matto 71 compte déjà sur une clientèle curieuse de le comparer avec la maison-mère.

D'entrée de jeu, réglons la question principale, le menu. Oui, c'est la même carte et, par conséquent, les mêmes saveurs réconfortantes d'une cuisine italienne qui va droit au but sans jouer la note de la gastronomie. Pourtant, dois-je insister, les aubergines parmigiana et les papardelles aux champignons sauvages de la maison s'élèvent, à mon sens, en références. Il aurait donc été prévisible d'y revenir! Or, j'ai choisi «d'étrener» des plats jusqu'ici «inconnus» simultanément à la découverte de ce nouveau lieu de 75 places, dont l'aménagement est ultra-réussi.

Ainsi, l'espace conjugue hauteur de plafond, sobriété (murs peints en blanc et noir mats) et fantaisie grâce aux luminaires monumentaux alliant modernisme et kitsch avec leurs paillettes en verre. Des photos en noir et blanc (gros plan sur un champignon, cliché de vieilles dames sur un banc de parc, etc.) ajoutent une touche personnelle. Or, l'oeil s'attarde surtout sur le cellier en inox. Oui, pour les bouteilles, mais aussi pour son effet contemporain. À un autre niveau, j'aime le bar revu et repensé selon les principes d'une table de réfectoire. On s'y installe, juchés sur des tabourets, face à face. Voilà une ingénieuse façon de gérer l'affluence.

Au-delà de ces considérations esthétiques, Il Matto 71 arrive à point et diversifie, à proximité, l'offre plus axée sur une restauration haut de gamme. Avec des plats entre 16 \$ et 29 \$, il est possible d'y déguster une pizza ainsi qu'un verre de vin et s'en tirer (avec les taxes et le pourboire) à moins de 35 \$.

Comme je l'écrivais plus haut, j'ai été tentée par l'aventure. L'invité, à moitié, car il a choisi en guise d'entrée déjà «éprouvée», la salade de roquette, prosciutto et parmesan. Il n'y a rien à écrire de plus sinon que les feuilles poivrées étaient fraîches et que le fromage en gros copeaux apportait une note salée en contrepoids. Simple et efficace.

Ma soupe de poisson se voulait plus élaborée. Bisque «tomatée» aux effluves de safran, ce potage d'une texture rustique, mais très fine en bouche en termes d'arômes, a été épaissi grâce à la chair pochée et émietée en flocons de poissons blancs qui ont mijoté dans le bouillon. Un croûton beurré de tapenade de tomates séchées (d'une saveur concentrée de tomates bien mûres et sucrées) remplaçait la rouille associée à la bouillabaisse. J'en aurais fait un repas.

Des pâtes impeccablement cuites

Toujours dans la lignée des plats copieux et bienfaisants, les papardelles, version maritime au homard, m'ont charmée. Des pâtes impeccablement cuites, une sauce tomate plus «corsée» qui reproduit le «fond» de la soupe citée plus haut et surtout «une bête» habilement décortiquée pour nous faciliter la vie. Je refuse d'y saupoudrer dessus du parmesan - une hérésie -, car l'équilibre est atteint.

Mon invité a vu juste en débutant par une verdure. Car ses gnocchis incarnent la volupté, mais aussi la richesse d'une sauce au gorgonzola crémeuse. Encore plus essentielles que la sauce, les pâtes à la purée de pommes de terre s'illustrent par leur souplesse sous la dent. On mord dedans comme dans un caramel mou. «Magnifico»!

Restaurant Il matto 71

71, rue Saint-Pierre, Québec

Tél. : 418 266-9444

Type de cuisine : italienne

Ouvert tous les jours

Table d'hôte du midi de 13 \$ à 16 \$

Entrée de 8 \$ à 16 \$

Plat de 16\$ à 29 \$

Bouteille de vin : à compter de 27 \$

Coût de l'addition pour deux avant taxes et service : 69,50 \$ (incluant les entrées, les plats et les boissons chaudes)

Stationnement : dans la rue

On aime : le lieu vraiment splendide, les prix très corrects et l'atmosphère très vivante avec les décibels qui l'accompagnent...

On n'aime pas : le service en mode «pronto». Je comprends qu'il faille répondre à la demande, mais la cadence peut décélérer.