

## Il Matto 71 : Les as du goût

4 OCTOBRE 2012



Il Matto 71: des plats chaleureux au possible servis dans une salle loin de la trattoria, avec murs gris, noirs et rouges, cellier en bois et inox, luminaires surdimensionnés.



par SOPHIE MARCOTTE

*La carte maîtresse de l'italien Il Matto est sans contredit celle de la saveur. À chaque bouchée, il y a fête au palais (le vôtre). Parfois avec des feux d'artifice, s'il vous plaît.*

«Tu vois? C'est ça, du bon service. C'est pas compliqué», dis-je à David après l'introduction de Vincent, serveur diplômé en dynamisme du Il Matto 71. Non, il n'a pas fait la roue, ni la révérence. Son secret? Des trucs tout simples: sourire, parler avec enthousiasme, proposer des suggestions, détailler la composition des plats. Rien de sorcier. Et pourtant, nous n'avions pas pris notre première gorgée d'eau que nous étions charmés.

Malgré ses recommandations de plats, je parcours vite le menu, inchangé depuis notre dernière visite: pâtes (faites par mamma Cortina), pizzas, poissons, poulet. Vincent m'a juré que si je goûtais les agnelotti, je n'en reviendrais pas. Je m'en remets à son jugement.

Mais avant, je fais sa fête à mon entrée de fondue et suppli (croquette de risotto et mozzarella). Le fromage de la première est fondant et goûteux, alors que le risotto tomate du second est irréprochable; la mozzarella aurait cependant pu être plus coulante. Dans les deux cas, la panure, mince, prend juste assez de place. La salade della mamma est elle aussi fort réussie, surtout grâce à l'émulsion d'avocat qui tonifie la combinaison de laitue romaine, tomate, oignon rouge, fenouil et avocat.

Je lève mon verre (Layers de Peter Lehmann, un délicieux assemblage de Barossa, en Australie) à ce joli départ, dans l'attente fébrile de l'assiette remplie de promesses. La voici. Pour étirer le suspense, je goûte d'abord au saumon de David. Parfaitement cuit, donc très tendre, il repose sous une délicate croûte de pesto de basilic et de chapelure. Succulent. Les pâtes servies en accompagnement ravissent moins: des spaghettis à l'huile d'olive et citron, avec quelques dés de tomate et des oignons verts.

Vincent avait-il exagéré? Pas une miette. Je donnerais cher pour manger ce plat d'agnolotti tous les jours. Les pâtes en demi-lune renferment une farce de veau haché et d'épinards admirablement assaisonnée, mais c'est la sauce qui enivre les papilles: une harmonie de saveurs tout simplement sublime, au goût si intense qu'il vient s'épanouir dans tous les coins et recoins de la bouche. Dans cette splendeur crémée à base de pesto affleurent des champignons et des dés de jambon de Parme. Magnifique, vraiment. Et l'ensemble est copieux! Je ne pensais jamais en venir à bout. Et pourtant si.

Comment ai-je réussi à engloutir deux petits cannoli à la ricotta aux morceaux de chocolat, je n'en ai pas la moindre idée. Surtout que ma cuiller a fait quelques détours par le ramequin de tiramisu de David, bien alcoolisé, caféiné et chocolaté. Le désir de faire durer la fête, sans doute.

### **Emballant**

Saveur, saveur, saveur! Et le service.

### **Décevant**

Le pain, ordinaire.

### **Combien? /**

Pour deux personnes, pour trois services, environ 35\$ le midi et 75\$ le soir (avant taxes, boissons et pourboire).

### **Quand? /**

Tous les soirs, et le midi en semaine.

### **Où? /**

#### **Il Matto 71**

71, rue Saint-Pierre, Québec

418 266-9444

[ilmatto.ca](http://ilmatto.ca)