

Il Matto Simple et hip

9 DÉCEMBRE 2010



Photo : Gariski



par SOPHIE MARCOTTE

Vendredi soir, le Il Matto 71, logé dans l'hôtel du même nombre, est bondé... et ça s'entend. Avec ses plafonds [...]

Vendredi soir, le Il Matto 71, logé dans l'hôtel du même nombre, est bondé... et ça s'entend. Avec ses plafonds haut perchés et sa cuisine ouverte, le chic local paré de noir, de rouge et de gris fait rebondir allègrement les sons... et les éclats de voix. L'atmosphère est indéniablement à la fête, ce qui nous convient tout à fait – les trois gaillards qui m'accompagnent comptent bien faire honneur à la carte des alcools.

Deux d'entre eux sont des plus-que-réguliers du premier-né de **Rocco Cortina**, situé avenue Myrand. Je leur demande donc leurs suggestions parmi les plats inspirés des recettes de la *mamma* du proprio: le saumon est fabuleux, me dit J., tandis que P. n'a que de bons mots pour différents plats de pâtes. Pourquoi se compliquer la vie? Je jeterai mon dévolu sur les fameuses pappardelles aux champignons sauvages qui m'avaient tant séduite lors d'une précédente visite. Mais avant, je me délecte d'une soupe de poissons au bouillon serré, parsemé de chair effilochée qui lui procure une texture intéressante. Je pige aussi dans l'assiette de calmars frits de D. C'est qu'ils ont pris du galon, les mollusques! Ils ne m'avaient pas laissé bon souvenir, alors que je ne peux aujourd'hui m'empêcher d'en grappiller plusieurs. Quelques morceaux de pain mouillé d'huile d'olive et de balsamique, et me voilà prête.

Pappardelles, célébrons dignement nos retrouvailles avec un délicieux Beaucanon Trifecta 2004 (cabernet-sauvignon, merlot et cabernet franc, Napa Valley), qui n'a rien d'italien mais que je commande immanquablement quand je visite "le cinglé" (*il matto*). Ahhh... le bonheur en une bouchée, où s'unissent de larges pâtes *al dente* et des champignons variés et gorgés de saveur, vraisemblablement gonflés dans un vin blanc dont le goût se fait juste assez présent. Un feu d'artifice en bouche, encore meilleur que ce que je me rappelais. Mais il faut jouer de la fourchette dans les autres assiettes... L'osso buco de D. fleure bon le citron de la gremolata; sa cuisson est parfaite, et on ferait de sa sauce un repas. Incursion dans le spaghetti *meatballs* de P. pour chiper une moitié de boulette bien viandeuse, juteuse, parfaitement assaisonnée. Malheureusement, mon estomac ne compte aucun espace vacant pour les linguines *frutti di mare* de J., pourtant racoleurs avec leur sauce tomate épicée et leurs nombreuses moules.

Pendant que les gars testent les différentes grappas proposées par la maison (et dont les nuances n'ont aucun secret pour le serveur), je finis mon vin en m'étonnant de la prouesse accomplie par le propriétaire: reproduire la même ambiance sans prétention qu'à Sainte-Foy, dans un décor un brin plus sophistiqué (mention à l'époustouflant cellier en inox et aux immenses luminaires suspendus), réaliser les plats à l'identique et offrir un service tout aussi empressé et souriant.

Justement, le serveur s'enquiert de notre envie de dessert. Je voulais prendre le tiramisù, mais D. m'a devancée. Pas grave. La bomba (des beignets soufflés et frits nappés d'une exquise sauce au chocolat) me comble à merveille. Je tâte quand même un peu du tiramisù, léger et bien "caféiné", servi en ramequin, avant de conclure avec un irréprochable limoncello où le citron a joliment le dessus sur le sucre.

Il est minuit, la soirée bat toujours son plein... mais la grappa frappe de plein fouet mes compagnons en goguette. Un taxi, svp!

EMBALLANT /

Une impressionnante constance en cuisine; des plats débordant de saveur qui, sous leur apparente simplicité, cachent un indéfectible souci de qualité; une ambiance qui met le coeur à la fête.

DECEVANT /

Quelques décibels en trop.

COMBIEN? /

Pour deux, 70 \$ le soir, 35 \$ le midi (excluant boissons, taxes et pourboire).

QUAND? /

Du lundi au vendredi dès 11h30, samedi et dimanche dès 17h30.

OU? /

Il Matto 71

71, rue Saint-Pierre

418 266-9444

ilmatto.ca