

Il Matto

La cuisine de ma mer

7 DÉCEMBRE 2006



par ALIX RENAUD

Au fil des ans, plusieurs restaurants se sont succédé entre ces murs qui, d'une fois à l'autre, ne vous rappellent [...]

Au fil des ans, plusieurs restaurants se sont succédé entre ces murs qui, d'une fois à l'autre, ne vous rappellent rien de ce qui a précédé. Cette fois, la sobriété est de mise, et le décor n'en est que plus agréable. Pour toute fantaisie, une immense photographie en noir et blanc, encadrée de noir comme un écran de cinéma: deux bambins mangeant goulûment leurs spaghettis sans vous quitter des yeux. Intimidants? Non. Ils ne font que donner l'exemple – et les nombreux convives présents ne semblent pas s'être fait prier longtemps. La salle est presque bondée, en effet. Assez exceptionnel pour un mardi soir. Sans parler des autres clients qui ne cessent d'arriver. Sur la droite, de biais par rapport à moi, un groupe loquace déguste son "party de bureau" arrosé à l'envi de bière et de vin. Ici ou là, tout près, plus loin, ça se dévoue pareillement, jouant à qui mieux mieux de la fourchette et du couteau. Énormes "aubergines parmesan", escalopes de veau, pizzas minces, pasta colorées, moules béantes... Ce décor me convient autant que la rumeur sourde des voix qui s'entrecroisent sur un fond musical impossible à identifier. Les odeurs hantent la pièce, racoleuses. Le goût de ma Moretti en est tout exalté. Mon invitée a presque terminé son verre de vin blanc (Masi delle Venezia, 2005). Elle n'a rien choisi encore pour manger. Elle semble traquer l'inspiration autour de nous, sur une table ou sur une autre, puis sur la carte étroite qu'elle tient à hauteur des yeux. Une grande simplicité caractérise cette carte. Minestrone, cozze, bruschetta, salade César, etc. précèdent les plats de spaghettis meat balls et le Keb (c'est-à-dire à la québécoise), les linguine, la lasagne gratinée, les spaghettis aux palourdes et sauce tomate piquante, les poissons, poulet, bifteck et pizzas. Notre commande passée, nous avons suffisamment de temps pour parler de tout et de rien, commenter la moindre assiette qui passe et le confort de ces sièges à haut dossier. De larges copeaux de parmesan recouvrent en partie la salade d'aragula, luisante de bonne huile d'olive, dont les feuilles se mêlent à des tranches d'un prosciutto ni trop sec ni trop salé. Ayant satisfait ma curiosité gustative, mon invitée s'abandonne à son propre plaisir. J'ai pour ma part choisi les calmars: ce que je prends neuf fois sur dix quand ils figurent sur une carte: ils permettent en général d'augurer de la suite. À l'aspect plutôt crispé de leur fine panure, on devine que le feu était un peu trop vif. Mais les mollusques n'y ont pas séjourné plus que de raison; ils se révèlent tendres sous la dent et leur goût agréable pourrait bien se passer de la sauce ailée qui les accompagne. En repoussant son assiette vide, mon invitée se fait servir un peu plus tard un verre de rouge sicilien et, déjà, trépigne d'impatience en attendant la suite. Celle-ci ne se fait pas attendre – ou si peu, compte tenu de l'affluence. Le spaghetti meat balls sent bon, mais vraiment bon. "C'est le moment du test!" J'observe donc. Léger froncement de sourcils, regard flou, puis un sourire qui déclare: "Ouais!" Mon invitée redoutait (à tort) la texture farineuse de certaines boulettes de viande... où il y a moins de viande que de pain. Là, c'est tout le contraire. De la viande, de la bonne, bien assaisonnée, mouillée dans une sauce tomatée où rien ne s'impose outre mesure. Je me suis fait servir des pâtes, moi aussi: des linguine aux fruits de mer. Des moules largement ouvertes, ainsi que des palourdes plus discrètes, hérissent le pourtour de l'assiette, entourant les pasta où abondent des crevettes, de petits pétoncles et d'autres palourdes, celles qui ajoutent leur saveur à la sauce crémeuse qui pommade tout. Je me réjouis, je me régale: crevettes, palourdes et pétoncles ont toute la tendreté qu'on peut en attendre. C'est malheureusement tout le contraire pour les moules: petites et coriaces, elles semblent n'être faites que de "tirailles". Je les "essaie" toutes, par acquit de conscience; aucune ne se démarque du lot. Reste heureusement... tout le reste. Quand, à la fin de la soirée, je fais part de ma déconvenue à qui de droit, on me promet avec gentillesse d'en aviser le fournisseur... et l'on nous offre un bon cognac pour cautériser l'égratignure.

Il Matto

850, avenue Myrand

Québec (Québec)

Téléphone: (418) 527-9444

Menu du jour: 11 à 14 \$

Plats à la carte (le soir): 12 à 20 \$

Souper pour deux (incluant boissons et taxes): 74,64 \$