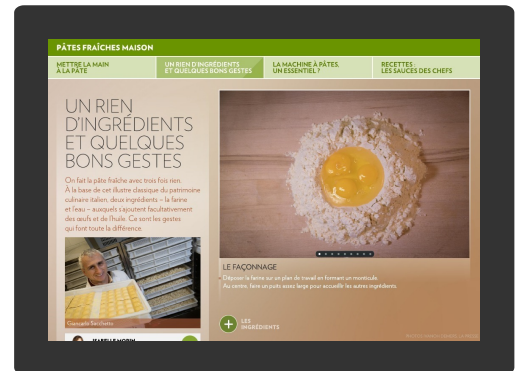




CET ÉCRAN A ÉTÉ PARTAGÉ À PARTIR DE LA PRESSE+

Édition du 27 octobre 2016,
section PAUSE REPAS, écran 2



PÂTES FRAÎCHES MAISON

UN RIEN D'INGRÉDIENTS ET QUELQUES BONS GESTES

On fait la pâte fraîche avec trois fois rien. À la base de cet illustre classique du patrimoine culinaire italien, deux ingrédients – la farine et l'eau – auxquels s'ajoutent facultativement des œufs et de l'huile. Ce sont les gestes qui font toute la différence.

ISABELLE MORIN
LA PRESSE

Des étagères de pâtes aux formes et aux couleurs variées – certaines farcies, d'autres non – s'offrent aux clients du Pastificio Sacchetto. Dans l'atelier adjacent à la boutique, d'autres sèchent en attendant leur tour.

C'est là que Giancarlo Sacchetto nous attend pour faire partager les secrets de sa technique, transmise de père en fils. « Faire de bonnes pâtes, ça revient à utiliser des produits de première qualité », précise d'emblée le propriétaire de ce petit commerce du marché Jean-Talon. On note. Giancarlo maîtrise sa matière sur le bout des doigts : il est tombé dedans petit.

« L'histoire débute à Turin, en Italie », raconte-t-il comme on commence une fable. C'est là que son père apprend tous les rudiments du métier avant d'immigrer à Montréal dans les années 60. Sans connaître les langues du pays, sans plan d'affaires et sans contact, il ouvre sa propre fabrique de pâtes, inspirée des *pastificio* italiens.

« À l'époque, la communauté italienne était plus localisée et tissée serré », se rappelle Giancarlo, qui était âgé de 17 ans.

« Le mot s'est vite passé et le commerce a eu l'effet d'une bombe ! » — Giancarlo Sacchetto

La maison du ravioli est toujours logée à la même adresse aujourd'hui, rue Charland, dans le nord de la ville. Au commerce du père s'est ajouté celui du fils, Pastificio Sacchetto, ouvert en 2004.

Étant donné le volume de production et pour garantir un résultat uniforme, les pâtes y sont façonnées à la machine. Ce qui n'empêche pas le propriétaire de prendre un sincère plaisir à se plonger les mains dans la farine, en avouant que rien ne surpasse la chaleur des paumes pour pétrir la pâte et en assurer l'élasticité.

C'est là toute la magie de ce plat savoureux : un rien d'ingrédients et un peu « d'huile de coude » !

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

3 gros œufs à température ambiante

300 g de semoule de blé dur moulignée deux fois ou de farine 00

30 ml d'huile d'olive (facultatif)

1 pincée de sel

*** On peut modifier les quantités en suivant un ratio d'un œuf pour 100 g de farine.**

VARIER LES SAVEURS ET LES COULEURS

Épices, fines herbes, purées de légumes, citron... Il existe bien des variantes pour moduler non seulement les formes, mais les couleurs et les saveurs des pâtes. Les purées (épinard, carotte, courge, betterave...) et pâte de tomates s'ajoutent aux ingrédients liquides dans un ratio d'une cuillère à soupe par œuf. On peut également aromatiser les pâtes avec des épices et fines herbes sèches (poudre de curry, curcuma, paprika, basilic...) à cette étape. Dans tous les cas, s'assurer d'ajuster les doses de farine pour que la pâte ne soit pas trop friable ou trop humide. Des fines herbes fraîches (sauge, basilic, persil...) peuvent être disposées sur les bandes de pâte à la dernière étape de laminage, dans le cas des pâtes larges.