

NE MANQUEZ RIEN AVEC L'INFOLETTRE.

ABONNEZ-VOUS ! (/INFOLETTRES/)



VISITE PASTIFICIO SACCHETTO : LE BON GOÛT DES PÂTES MAISON

En plein cœur du Marché Jean Talon, cette fabrique traditionnelle de pâtes est tenue depuis 2005 par un passionné : Giancarlo Sacchetto, qui, petit déjà, aux côtés de son père, apprenait tout du domaine « de la pasta », comme il dit.

Présenté par Dans mon quartier et Pastificio Sacchetto



S'il y a une chose qui séduit les clients de Giancarlo, c'est bien le fait de voir les pâtes se fabriquer sous leurs yeux. « Ils peuvent voir les machines et l'employé qui travaille sur le projet », explique-t-il. Et des pâtes, il en existe de toutes sortes! Des courtes comme les rigatonis ou les pennines, des longues comme les tagliolinis, des farcies comme les cannellonis, mais aussi des pâtes noires à l'encre de seiche, aux épinards, au blé entier, à la citrouille... Parfois, Giancarlo accepte même des commandes un peu spéciales, comme des pâtes au chocolat!

Il faut dire que le soixantenaire, originaire de Turin en Italie, en connaît un rayon sur les pâtes puisque ça fait une cinquantaine d'années qu'il les côtoie. Aujourd'hui, son commerce en propose environ 50 sortes. Chaque région en Italie prétend avoir sa sorte de pâtes! Ainsi, les tortellinis à la viande seraient originaires de Bologne, les spaghettis de Naples, et les raviolis à la viande de sa région d'enfance, le Piémont. Voici ses trois coups de cœur :

Des tortellinis ou des raviolis à la viande



« Le ravioli, c'est un petit coussin composé de deux feuilles de pâtes qui referment la farce. Mais pour les tortellinis, la pâte est tournée de façon à prendre la forme d'une bague », précise lentement Giancarlo, comme s'il récitait un poème. Côté viande, le bœuf et le porc viennent du Québec et sont mélangés pour fabriquer la farce. « On sait ce qu'il y a à l'intérieur. La viande n'est pas déjà moulinée, et on n'y ajoute rien pour en augmenter le volume. » On les sert avec du beurre aromatisé de feuilles de sauge fraîches. « Je rajoute un zeste de citron... et du parmesan, évidemment! »

Des raviolis aux poivrons rouges

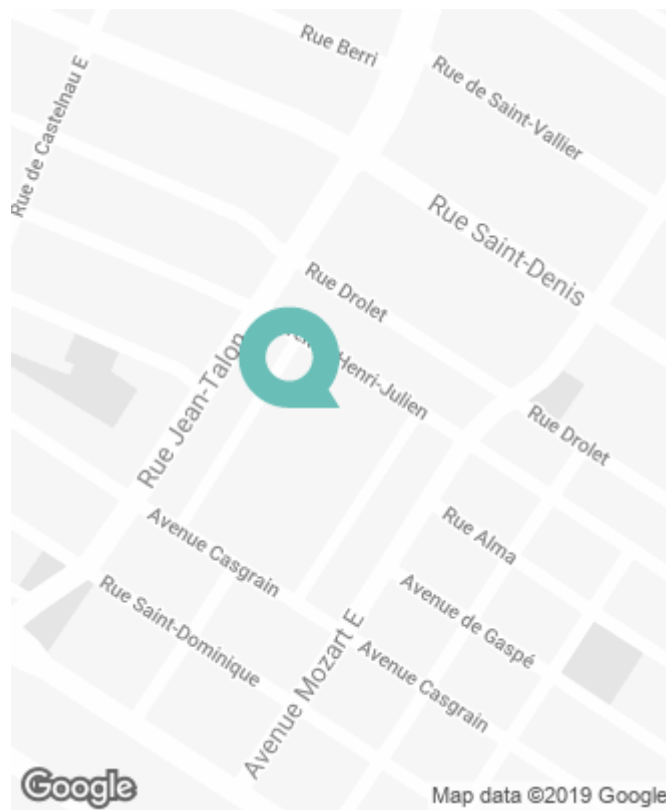


Monsieur Sacchetto père, qui a d’abord lancé la Maison du Ravioli à Montréal, a toujours travaillé à l’ancienne. « Le côté artisanal de notre production nous différencie de nos concurrents », dit Giancarlo. D’abord parce que la qualité est privilégiée à la quantité, mais aussi, parce que le goût et la texture sont différents. « À la cuisson, nos pâtes sont moins pâteuses, elles ont plus de goût. Les saveurs sont plaisantes et restent longtemps en bouche. » L’autre composant important de ses pâtes, c’est la sauce! Il en a quatre différentes : au basilic, à la viande, épicée et rosée. Tout est fait maison, et il opte toujours pour des produits locaux et canadiens.

Des raviolis aux champignons



Giancarlo fait revenir des champignons (porcini et portobello) dans une sauce crémeuse – « mais pas trop » précise-t-il. « Je travaille avec des produits qui cheminent le moins possible pour arriver jusque dans nos cuisines. C’est moins une question de prix que de réduire ce qui peut être nocif pour l’environnement. » Ses plus grands admirateurs? Les enfants! « Ils ne mentent pas, ce sont les meilleurs juges. C’est à eux que je fais goûter les pâtes lors des dégustations. » Mais pour être honnête, personne ne résiste au pouvoir de séduction de ses produits : « Mes clients ne mangent plus jamais des pâtes de la même façon! »



PASTIFICIO SACCHETTO

*7070 Avenue Henri-Julien
Montréal (qc)
(514) 274-4443*

Site web (<https://www.facebook.com/pastificiosacchetto/>)