



Mettre la main à la pâte



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

À la base de la pâte fraîche, cet illustre classique du patrimoine culinaire italien, deux ingrédients - la farine et l'eau - auxquels s'ajoutent facultativement des oeufs et de l'huile.

ISABELLE MORIN
LA PRESSE

Publié le 10 novembre 2016 à 9h50 Mis à jour à 9h50

Les pâtes sont le plat réconfort par excellence. Et lorsqu'elles sont faites maison, la fierté ajoute au goût. Redécouvrez le plaisir de manipuler la pâte à modeler.

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 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 serrée», 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!»

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 de ses 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»!

Variation des saveurs et des couleurs

Épices, fines herbes, purées de légumes, citron... Il existe bien des variantes pour modifier 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.

Recette de pâtes

Ingrédients

Pour 4 personnes

3 gros œufs à température ambiante

300 g de semoule de blé dur moulinée 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 oeuf pour 100 g de farine.



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Giancarlo Sacchetto, propriétaire du Pastificio Sacchetto, au marché Jean-Talon.

La machine à pâtes, un essentiel?

«Avec la pratique vient la rapidité», assure Elena Faita, qui enseigne la fabrication des pâtes chez Mezza Luna, l'école de cuisine qu'elle dirige dans la Petite Italie. «À raison d'une fois par semaine, on prend vite l'habitude et le goût de faire des pâtes.»

Si on confectionne les pâtes pour retrouver un goût unique, on le fait aussi et beaucoup pour l'événement: un verre de vin à la main, en groupe et avec les enfants, heureux de tourner la manivelle et de créer à partir d'ingrédients les plus simples.

«Des pâtes fraîches, c'est tellement meilleur! Ça mérite amplement quelques efforts, affirme celle qui a converti plus d'un cuisinier amateur aux pâtes maison. Rien de plus triste qu'une machine à pâtes qui reste au fond du placard.»

La machine à pâtes, aussi appelée «laminoir», permet de ménager les efforts au moment d'abaisser la pâte pour la rendre aussi fine qu'une feuille de papier. Rares sont ceux qui lancent dans la confection sans ce précieux outil, même s'il est tout à fait possible de le faire au rouleau, comme le faisaient jadis les mammas italiennes, en y mettant beaucoup de vigueur et un peu de patience.

L'achat d'un laminoir

«Je ne jure que par ce qui est fabriqué en Italie et il n'en reste que deux marques: l'Impe et la Marcato», prévient Mme Faita, aussi copropriétaire de la Quincaillerie Dante. On trouve, sur le marché, des modèles manuels qui permettent le laminage et la découpe et des modèles électriques qui pétrissent la pâte pour ensuite la laminer et la découper.

En complément de son batteur, KitchenAid propose également différents embouts (autour de 280 \$ pour trois pièces comprenant un laminoir et deux couteaux) et des

accessoires pour la confection de pâtes courtes. «L'inconvénient est qu'il faut retirer le laminoir pour y mettre un couteau en cours de fabrication, note la spécialiste. Moi, ça m'dérange. Pour rouler, c'est parfait, mais pour couper, ça complique les choses.»

Inutile de dépenser une fortune. Une machine manuelle fait très bien l'affaire, en acier inoxydable et fabriquée en Italie pour la solidité, conseille Mme Faita.

«Quand on achète une machine à pâtes, c'est pour la vie. On veut du durable.»

On en trouve de bons modèles entre 60 \$ et 120 \$ dans les magasins spécialisés.

Pour éviter qu'elle rouille, on ne la lave pas à l'eau (ce que permettent les modèles en plastique), mais on l'enfarine et on la brosse pour enlever les résidus de pâte avant d'y passer un chiffon humide.

Les options d'embout pour la découpe varient d'un modèle à l'autre, mais permettent normalement de faire des tagliatelles et fettucines.

Des pâtes au rouleau

«Au commencement, avec ma mère, on faisait ça au rouleau. Mais ça demande plus d'effort physique», prévient Elena Faita. Une fois la pâte pétrie, divisée et ramenée en un disque (voir la technique de confection à la machine au deuxième onglet), le défi est d'arriver à l'abaisser jusqu'à obtenir une feuille très fine, quasi transparente, et uniforme. Il faut se rappeler que la pâte aura un volume plus important une fois cuite. On gagne en saveur ce qu'on investit en effort, selon Giancarlo Sacchetto, propriétaire de Pastificio Sacchetto: «La surface reste plus rugueuse et capte encore mieux la sauce.» Pour la découpe, on roule tout simplement la pâte en un rouleau pour couper des bandes à la largeur désirée.



PHOTO IVANOH DEMERS, LA PRESSE

Les trois choix d'Elena

> L'incontournable: Imperia SP150 d'Imperia

Modèle à manivelle, de fabrication italienne, en acier chromé. Comprend six crans. «Un modèle robuste et un bon rapport qualité-prix.»

56,97 \$, chez Dante

> La classique: Atlas 150 de Marcato

Un autre modèle manuel de fabrication italienne, en acier chromé. Rouleaux en acier inoxydable résistants à la rouille. Comprend neuf crans. «Un peu plus cher, mais c'est surtout une question d'attachement à la marque, selon Elena. Certains ne jurent que par Marcato, d'autres, par Imperia.»

120 \$, chez La Soupière ou sur commande chez Dante

> Tout-en-un: Titania d'Imperia

Modèle à manivelle de fabrication italienne, en acier chromé. Vient en un seul morceau (laminoir et découpe), contrairement à l'Imperia SP150, qui se présente en pièces séparées. Six crans.

98,39 \$, sur Amazon.ca



L'Imperia SP150

© La Presse (2018) Inc. Tous droits réservés.