

## Ristorante Il Matto

## En visite chez Rocco

Fidèle client du Ristorante Il Matto, Louis Rochette, associé chez Lavery, s'y retrouve comme chez un ami. «Je ne vais pas au Matto, je vais chez Rocco», dit-il.

Se décrivant comme un client «assidu» du Michelangelo, Louis Rochette, responsable des secteurs du droit des affaires et des sciences de la vie au cabinet d'avocats Lavery, y a fait la connaissance de Rocco Cortina lorsque ce dernier travaillait comme maître d'hôtel au restaurant de son père.

Le jour où Rocco a ouvert le premier Ristorante Il Matto sur l'avenue Myrand, en 2006, M. Rochette n'a pas eu d'autres choix, que de «partager ses amours pour la famille Cortina».

«J'aime tout le caractère convivial et sans prétention du Matto», souligne le président de l'Association des consuls honoraires de la région de Québec, qui s'y rend une fois par semaine.

«C'est une nourriture italienne de facture classique, familiale, très "comfort food", qui se partage très bien. Je ne mange jamais seulement ce qu'il y a dans mon assiette», affirme celui qui n'hésite pas à piger dans celle de sa conjointe.

Pourtant une attention particulière à sa santé, il apprécie «la proximité avec la cuisine, qui a une belle capacité d'adaptation aux demandes spéciales des clients», indique M. Rochette, qui choisit souvent un poisson frais, cuit à son goût, accompagné de légumes.

Entouré d'un groupe d'amis le midi ou assis à côté de son épouse en soirée, il en profite pour rapporter à sa fille Jeanne son plat préféré: les agnoletti veau et épinards, ainsi que des beignets frits nappés d'une sauce Nutella, un dessert appelé Bomba.

Globe-trotter, le président de la salle Albert-Rousseau et du Théâtre Petit Champlain livre ses récits de voyage à Rocco, lui proposant même des destinations vacances. À son tour, le propriétaire du Matto le fait voyager à travers la cuisine italienne de sa mère.

M. Rochette coprésidera la campagne 2015 du Défi têtes rasées de Leucan, avec Germain Lamonde d'EXFO, le 24 mai prochain.



Rocco Cortina, propriétaire du Ristorante Il Matto attablé avec un fidèle client de son établissement de l'avenue Myrand, Louis Rochette, associé du cabinet d'avocats Lavery.

PHOTOS JEAN-FRANÇOIS DESGAGNÉS



## Son plat préféré

## Assiette d'antipasti et fondue

Voilà une belle assiette d'antipasti à partager, comprenant des charcuteries italiennes, des légumes marinés, des piments forts, du fromage bocconcini, des caperons, des olives et des aubergines frites. Tout près, d'alléchants carrés de fondue parmesan maison.

Le CLIENT VEDETTE de la semaine

Le client-vedette

Collaboration spéciale amellio.deschènes@quebecmedia.com

Amélie Deschènes



**5 mois en cadeau!**

INFINITI  
Performance Inspirée

Q50 2015

Q4XG75 AA00

498\$ par mois

LOCATION À 48 MOIS

1,9% COMPTANT 0\$

\* Détails sur place. Prime mensuelle maximale de 500\$ pour les cinq mois. Le modèle peut différer. Véhicule présenté à titre indicatif. Pas de versement initial, 16 000KM.



OU nous payons les **5 premières mensualités\*** sur la version incluant l'ensemble **privilège et navigation**

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896  
Sortie 140, via Henri-IV

JDD1904184