



À la D'Orazio

Par Diego Fiorita, chroniqueur culinaire

Lors du dernier numéro, nous peignons le portrait du chef italien, **Luciano D'Orazio**, en poste au restaurant Vinizza de Montréal.

Cette fois, ce virtuose devenu québécois d'adoption dont les racines y sont plus que profondes (sa douce et gentille femme de toujours, Trifluvienne de souche), nous présente quelques-unes de ses compositions faisant partie, entre autre, des plats retrouvés sur le menu d'été du resto qu'il opère dans la Petite Italie, Marché Jean-Talon.



Bien que l'on y retrouve des mets typiques dont la pieuvre grillée apprêtée à la façon D'Orazio, la Trippa Sepinese (une recette originaire de la province où il a grandi : Campobasso, Italie), ou encore, pour cette belle saison, des fleurs de courgettes farcies au fromage mozzarella di Bufala, basilic et anchois légèrement frits à la bière, la véritable spécialité estivale du Chef est sans aucun doute la confection des plats de pâtes.

Che Cozze

Vous l'aurez deviné, des spaghettis aux moules. Bien frais pour l'été, ce mollusque rempli de protéines et si délicieux lorsque bien apprêté se marie parfaitement aux anchois, ail, vin blanc et piment Peperoncino de Sardaigne.

Cacio & Pepe

Spaghettis aux poivres et fromage Pecorino (fromage traditionnel provenant de Rome).

Une recette qui, à première vue, semble facile à composer. Détrompez-vous! Monté au beurre sur fond de volaille, la réalisation de ce plat demande une cuisson et un mélange des aliments «à la minute», sinon, tout fout le camp!

Présentez-vous au *chef D'Orazio* chez Vinizza. Demandez de le rencontrer lors de votre prochaine visite. Vous aurez droit à une poignée de main et à des remerciements honnêtes d'un type de cœur originaire du Vieux pays qui adore autant la chaleur du peuple québécois que son dévouement à lui faire découvrir LA VRAIE cuisine italienne à Montréal!

– PASQUALE VARI – plus qu'une personnalité

« Notre chef invité n'a pas voulu devenir une personnalité, une vedette... tout s'est fait bien malgré lui ! »



GASTRONOMIE – Pasquale, tu es né en Europe, n'est-ce pas? C'est donc là que tu y as fait tes classes?

Pasquale Vari – Oui. Je suis née dans la région de Calabre. Tout comme toi, d'ailleurs, Diego! Je suis arrivé au Canada à l'âge de cinq ans et suis ensuite reparti étudier et travailler en Europe. Je suis diplômé de l'École hôtelière de Vibo Valentia, cuvée 1984. Je n'avais donc que 17 ans à l'époque! J'ai aussi fait un stage de trois mois à l'hôtel de La Cloche (★★ Michelin), à Dijon, France.

G – Tu y as travaillé ensuite?

PV – Bien entendu! J'ai œuvré dans cinq établissements étoilés dont :

- * Il Desco, Verone (★★ Michelin);
- * Al bersagliere, Mantova (★★ Michelin);
- * Cavallo Bianco, Aosta (★★ Michelin);
- * La Chiusa, Toscane (★ Michelin)
- * Da Romano, Via Reggio (★ Michelin).

J'ai aussi été restaurateur ici, à Montréal, dans les années 90, entre autre chef/copropriétaire du restaurant Mezzanotte à Lachine.

G – En quelle année as-tu débuté à l'ITHQ?

PV – J'ai obtenu mon premier diplôme en cuisine professionnelle en 1987 et ensuite, un second en cuisine évolutive. J'y suis devenu enseignant en 1995, après avoir également obtenu une certification en pédagogie de l'Université Sherbrooke. Mon histoire d'amour avec l'ITHQ à Montréal dure donc depuis maintenant 20 années!

G – Les québécois, et principalement ceux et celles de la nouvelle génération, te reconnaissent surtout pour ta participation en tant que juge à l'émission *Les Chefs* diffusée à Radio-Canada. Il existe pourtant bien davantage de réalisations et de mentions d'honneur dans le parcours du chef Pasquale Vari?

PV – Parce que tu demandes... en voici quelques-unes :

- * Chef consultant pour *La Délégation Commerciale D'Italie* à Montréal, 1995 à 2005
- * Chef consultant pour *La Chambre Du Commerce D'Italie* à Montréal, depuis 1999
- * Co-auteur du livre *Parmigiano Reggiano* (Éditions de l'homme), 2006
- * Consultant pour *Le Festival Montréal en Lumière*, 1999 à 2006
- * Chef invité au restaurant *Le Parlementaire* à L'Assemblée Nationale de Québec, décembre 2003 et octobre 2005
- * Lauréat de la Médaille d'Or au concours *Prix d'excellence Relais & Châteaux* – Canada, 1991
- * Boursier de la *Fondation Gérard-Delage*, 1989
- * L'un des trois professeurs ayant cuisiné et donné un atelier culinaire au *Couple Royal* en 2011

G – Quels restos aimes-tu visiter à Québec?

PV – Je vais au resto pour l'ambiance, parce que des amis m'y attendent, m'y rejoignent, pour y passer un bon moment... pas nécessairement pour la bouffe, pour y manger! J'ai pourtant atterri à l'occasion chez *Bello* et au *SSS. Nina pizzeria* (Nina Pizza Napolitaine) s'avère un excellent choix pour une pizza.

G — Quels restos aimes-tu visiter à Montréal?

PV — Je vais au resto pour l'ambiance, parce que des amis m'y attendent, m'y rejoignent, pour y passer un bon moment... pas nécessairement pour la bouffe, pour y manger! J'ai pourtant atterri à l'occasion chez *Inferno* dans la Petite Italie, entre autres.

G — Récemment, Daniel Vézina confirmait qu'il se retirait de l'émission *Les Chefs* qui subit plusieurs changements organisationnels en vue de sa prochaine saison. Est-ce également ton cas?

PV — Je n'ai pas encore pris de décision à ce sujet.

G — Une petite dernière pour un sujet d'actualité... le moratoire sur le fait que les municipalités accorderaient trop de permis d'ouverture de resto et trop de permis aux restaurateurs qui désirent ouvrir un établissement hôtelier.

Que dis-tu de tout ça? On sait que Carlos Ferreira du resto *Ferreira Café* de Montréal se dressait publiquement contre l'idée de donner à outrance des permis d'opération. Ce dernier, qui lui pourtant possède plus d'un restaurant (très curieux que lui décide de se prononcer contre le fait de continuer à donner des permis alors que lui s'en est vu accordé plus d'un! Mais enfin...)

PV — Je crois que ce que Carlos aurait dû préciser est que l'erreur provient plutôt du fait de donner des permis à n'importe qui! Par exemple, ici (la réalisation de cette entrevue se déroulait au Monsieur Restaurant + Bar, de la rue Bleury à Montréal), la jeune femme propriétaire a travaillé plusieurs années dans le milieu avant d'ouvrir son propre établissement. Elle avait donc fait ses preuves avant de devenir restauratrice! Il ne s'agit pas d'un ou une personne « d'affaires » qui s'est réveillé un jour en disant : « Tiens, j'vais ouvrir un resto et faire de l'argent! »

L'opinion de l'éditeur sur le sujet

Je trouve que d'accorder beaucoup de permis à divers restaurateurs n'est pas une mauvaise chose en soit! Cela aura pour effet de créer une « sélection naturelle » : les moins bons partiront, fermeront, alors que de nouveaux jeunes chefs et restaurateurs peut-être excellents, apparaîtront dans le décor, s'installeront!

Soyons franc : plusieurs des grands disparus des dernières années n'avaient plus leur place! Ils avaient cessé de se renouveler et s'assoiaient sur leur réputation provenant des années 70'-80'!

*** **Gastronomie** remercie Pasquale Vari pour cette entrevue, en espérant le revoir prochainement sur nos écrans et lui souhaitant bonne continuité dans tous ses projets.

Ci vediamo!



Eduardo Naso, représentant Montréal et régions

SIGNÉ ESCALADE WINE & SPIRITS

Chef de marque : Adam Duhamel

En 1883, Don Melchor rapporte au Chili un greffon de vigne de la région de Bordeaux en France; c'est le début de la plus importante maison de vins du Chili. En 1994, Concha Y Toro devient le premier producteur chilien à être inscrit à la Bourse de New York. Après un développement à l'échelle internationale, **Concha y Toro** fut reconnu en 1999 par la publication de renom *Wine Spectator*, comme le plus grand producteur de vins du Chili et de l'Argentine. Cette année et pour la troisième fois consécutive, **Concha y Toro** a été élue comme le vignoble le plus admiré au monde par le magazine Britannique, *Drinks international*.



DE LA GAMME CONCHA Y TORO

Frontera Cabernet-Sauvignon 2014

Chili, Vallée centrale

85% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot

ACCORDS METS & VINS : Idéal avec des viandes rouges, ou ragoûts épicés, sur des fromages et des pâtes avec des sauces épicées.

SAQ • 9,95 \$



FETZER

FUME BLANC 2013

NOTRE PHILOSOPHIE : continuer d'être au Canada, l'une des marques préférées de Californie, avec sa gamme dynamique de vins à un excellent rapport qualité-prix.

FETZER VINEYARDS EST UN VITICULTEUR, PRODUCTEUR ET DISTRIBUTEUR SOUCIEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

SAQ • 14,95 \$

CASILLERO DEL DIABLO PINOT NOIR 2012

*Chili, Vallée de Cassablanca/
Vallée de Rapel*

100% Pinot Noir, ce vin exprime des arômes de framboise et de fraise et représente toute la féminité et la finesse du cépage Pinot Noir.

ACCORDS METS & VINS : À déguster sur du poisson grillé comme le thon, des viandes blanches et des plats végétariens.

SAQ • 15,20 \$



CASILLERO DEL DIABLO CABERNET-SAUVIGNON 2013

Chili, Vallée centrale

100% Cabernet-Sauvignon

Le Cabernet Sauvignon est le cépage par excellence de cette maison chilienne et est une force motrice derrière cette marque mondiale.

ACCORDS METS & VINS : Idéal avec des viandes rouges, une côte d'agneau et des ragoûts bien épicés. Également un bel accord avec des lasagnes.

SAQ • 13,95 \$

