

Gualdieri

RESTAURANT



Un restaurateur charcutier et pâtissier

FRANÇOISE KAYLER

RESTAURANTS

Le restaurant est installé dans un centre commercial. Cette situation a parfois des avantages, souvent des inconvénients. Ce qui est constant, c'est l'offre gratuite d'un espace de stationnement. Ni plus beau ni plus laid que les autres, le centre où est installé Gualdieri a l'avantage d'être petit et, sans doute, d'avoir l'âge de ce restaurant dont le temps a patiné la façade. De l'extérieur, on devine à peine ce qui se passe en dedans. À l'intérieur, on oublie le cadre du dehors. C'est un beau restaurant.

Un restaurant qui a eu toute la place qu'il fallait pour se développer et construire un espace de vie un peu plus complexe que ce que l'on attend habituellement. Le hall d'entrée, le bar, les grandes portes qui s'ouvrent ou se ferment sur les salles à manger évoquent, en plus restreint, l'atmosphère propre à certains hôtels. La maison semble avoir une vie qui dépasse l'horaire découpé strictement sur celui des repas.

Le décor a un petit air ancien, non pas vieux, mais plutôt classique et confortable, comme ceux que les restaurants italiens affectionnaient à une autre époque. Celui-là, toutefois, n'a pas recours à des effets un peu folkloriques. D'ailleurs, malgré son nom, ce n'est pas un restaurant italien au sens habituel du terme.

Deux salles à manger vivent cha-

cune de leur côté. De grandes portes peuvent les isoler complètement. Une petite salle adjacente permet de tenir des réunions privées. Vastes et largement éclairées par de grandes baies vitrées qu'un voilage astucieux ensoleillent, ces salles offrent le confort de grandes tables nappées de blanc, disposées pour ménager l'intimité de chacune.

Gualdieri propose une carte et une table d'hôte complète de l'entrée au café, où la cuisine italienne tient une belle place, mais où d'autres plats, bavette à l'échalote ou canard confit, ont aussi leur place. L'ampleur et le sérieux de la carte des vins confirment le coup d'oeil jeté sur la cave vitrée à l'entrée. Un sommelier est en fonction et le service au verre est précis et professionnel.

L'assiette de charcuteries est particulièrement intéressante. Servies comme elles le sont en Italie, abondamment et sur une grande assiette, le jambon en très fines tranches et le saucisson en rondelles minces, on peut les manger avec les doigts. C'est une entrée avant l'entrée, si savoureuse, si définie en goût que l'on pourrait en faire des en-cas à toute heure. Elles sont « maison », à la mesure de la passion du restaurateur.

L'assiette de gnocchis a été partagée. La portion est telle que trois appétits auraient peut-être pu permettre de voir le fond de l'assiette. Bien roulés, bien fermes, cuits avec justesse, enveloppés simplement dans un pesto sentant bon le basi-

lic, c'était de bons gnocchis à base de pommes de terre.

Gualdieri fait une petite place à la pizza. La focaccia aux cèpes, parfumée, crémeuse, relevée avec un bon parmesan, assise sur un bonne pâte est aussi un plat qu'il faut partager.

Un beau t-bone, un bon veau, une viande un tout petit peu trop cuite, une sauce courte et de beaux petits légumes verts à peine touchés par la cuisson composaient une assiette rassurante.

Le dessert est un point fort du restaurant. Le restaurateur est aussi un pâtissier. Et la pâtisserie servie ce soir-là, mousse légère au chocolat, génoise aux amandes, fruits macérés, était aussi délicate que jolie. La crème brûlée, classique, étonnait évidemment moins !

GUALDIERI

2016, René-Laennec, Laval
(450) 669-9759.

Ouverture : lundi, de 11 à 14h ; du mardi au vendredi, de 11 à 22h ; samedi et dimanche, de 16 à 22h.

Fumée : oui.

Assiette de charcuteries, saucisson et capicollo maison

Gnocchis au basilic

T-bone de veau et petits légumes

Focaccia aux cèpes et parmesan

Crème brûlée

Pâtisserie

Café

Infusion

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 75 \$.

Table d'hôte, de 23 à 37 \$.