

Cuisine simple et bonne

FRANÇOISE KAYRER
RESTAURANTS



Photo PIERRE MCCANN, La Presse ©

L'affiche de ce restaurant du boulevard Henri-Bourassa Ouest.

Le long de ce boulevard où il semble que l'on ne vit que pour travailler, le restaurant apparaît comme un havre. Le soir, du moins, où l'on roule sans voir âme qui vive aux alentours. En face, les pistes de Canadair déblaient le terrain et l'horizon. Une sorte de parenthèse protège le restaurant et le complexe dans lequel il est logé. Une parenthèse qui protège aussi une forme de restauration qui ne fleurit pas partout. Le Crystal, salle de réception spectaculaire, est le voisin du Vino Rosso.

C'est un beau restaurant. Un restaurant qui n'a pas d'âge. Une sorte d'arrêt dans le temps. Avec un décor qui donne une impression de déjà-vu, de déjà ressenti, récemment ou il y a longtemps. Plusieurs restaurants italiens, qui sont des classiques, ont adopté les mêmes éléments. L'atmosphère est chaleureuse, soutenue par un service qui a de la générosité et de l'entregent. Une atmosphère conviviale où l'on sent que l'on peut prendre son temps. Ce soir-là, deux grandes tables étaient occupées par une famille : une table pour les adultes, une table pour les enfants...

La carte est courte et composée simplement. Salade ou potage accompagne le plat principal et comme les portions sont généreuses, sans être surchargées, l'ensemble peut composer une forme de table d'hôte. Des entrées sont proposées à la carte.

Les calmars du Vino Rosso sont de belle facture. Petites bêtes bien découpées, tendres, ne retenant rien de désagréable de la friture, bien sèches pour craquer sous la dent. Une sauce tomate, fraîche, presque à saveur d'été, pouvait servir de trempette.

La pieuvre a des amateurs. Celle-là leur plaira, tendre, accompagnée d'une vinaigrette généreusement accompagnée de câpres. L'une ou l'autre de ces entrées pourrait être partagée.

En entrée régulière, la salade mêlait des feuilles dont on ne s'étonne plus maintenant de voir la variété et la fraîcheur. Le potage, annoncé comme étant une minestrone, était une soupe aux légumes, une vraie, faite d'un bouillon léger mais bien nourri et de beaux légumes cuits juste ce qu'il fallait. Un plat simple et bien fait.

Le plat de tortellini, aussi, était un plat simple et bien fait. Pâtes à la fois fermes et souples, rebondies sur une farce généreuse et savoureuse, cuites avec mesure et accompagnées d'une sauce rosée, à peine crémée, mais suffisamment pour enrober en glissant.

Le mahi-mahi est un poisson aux 100 visages, n'importe quel apprêt lui convient. La chair est ferme, elle supporte le grill et, sans être remarquable le poisson était bon. La gar-

niture dont le dotait le Vino Rosso était intelligente : un poivron rouge, farci d'une macédoine de légumes, qui mettait couleur et fraîcheur en respectant la légèreté du plat.

Les deux desserts avaient moins d'intérêt que les plats, une crème renversée banale, un tiramisu crémeux.

VINO ROSSO
5291, boul. Henri Bourassa Ouest
Saint-Laurent
514 337-6664
Ouverture : lundi midi. Du mardi au vendredi, midi et soir.
Samedi soir.
Fumée : deux sections

Pieuvre marinée, sur le grill
Calmars frits
Salade verte
Soupe aux légumes
Tortellini sauce aurore
Mahi-mahi grillé
Crème renversée
Crème de tiramisu
Café

Menu pour deux, avant vin, taxes et service : 69,80 \$