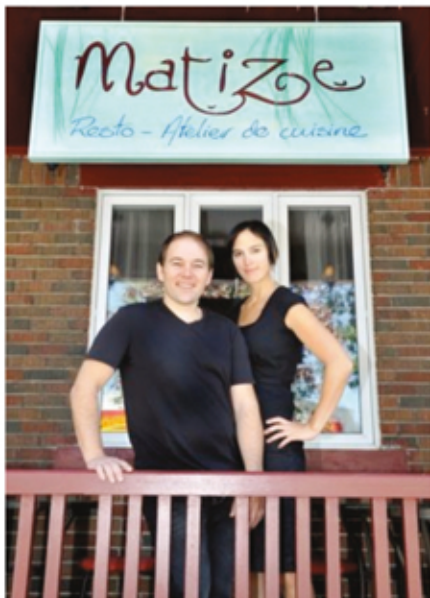


## Le chef du Matize à la di Stasio



Publié le 30 Août 2010  
Elise Giguère

Co-proprétaire du restaurant Matize à Joliette, Mathieu Carpentier a partagé ses trucs de chef à l'émission À la di Stasio du 10 septembre 2010.

Josée di Stasio avait décidé d'ouvrir sa saison d'automne avec une émission spéciale sur les trucs de chef. Invité avec quatre autres chefs, Mathieu Carpentier a présenté diverses façons d'apprêter le poisson. « Ce sont des choses que je fais ici, dit le jeune homme. C'est le style Matize. J'ai toujours travaillé beaucoup les poissons. »

Mathieu Carpentier et sa conjointe Isabelle Rondeau ont ouvert le restaurant Matize au centre-ville de Joliette en 2008. Tous deux travaillaient depuis plusieurs années en restauration à Montréal. « Ça faisait longtemps qu'on voulait sortir de la ville, raconte Mathieu. Joliette, c'était parfait. C'est très vivant, dynamique. C'est un beau format de ville. »

Le petit établissement de 25 places a vite su faire sa marque avec ses produits frais et sa cuisine créative. Avant même d'ouvrir, le restaurant avait reçu un prix Coup de cœur régional du Concours québécois en entrepreneuriat. Et après neuf mois d'opération, Matize recevait le titre d'Entreprise qui se démarque au 23e Gala des Excelsiors.

Le restaurant est ouvert quatre midis et trois soirs par semaine et les jeunes proprios n'ont pas l'intention de prendre de l'expansion. « Notre souhait, ce n'est pas de grossir, dit Mathieu. On veut se construire un bel environnement de travail. »

C'est grâce à des amis si Mathieu Carpentier a pu être invité à la populaire émission de Josée di Stasio. L'enregistrement s'est déroulé en studio à Montréal. « Ça été une super belle expérience. C'était vraiment l'fun. »