

## LE CHEF DU RESTAURANT MATIZE À LA DI STASIO!



### Actualité

Myreille Barrette

1er septembre 2010

Le 10 septembre prochain, lors de la première émission « À la di Stasio », le chef Mathieu Carpentier de Matize aura la chance de partager le plateau avec la célèbre animatrice.

Depuis un an, Mathieu Carpentier et sa partenaire, Isabelle Rondeau, entretiennent des liens particuliers avec la populaire animatrice Josée Di Stasio et son entourage. En effet, des amis communs ont fait découvrir le chaleureux restaurant situé sur le boulevard Manseau à Joliette. Le 10 septembre prochain, lors de la première émission de la saison, Mathieu aura la chance de partager le plateau et les fourneaux avec Mme Di Stasio! Le chef de l'heure nous explique ce qu'il présentera : « Je partage des petits trucs de chef. Ce sont des choses que j'applique ici chez Matize. Ces petits trucs faciles à faire à la maison ». Mathieu a vraiment aimé cette première expérience qui ne sera pas la dernière, car on mijote déjà quelque chose pour le temps des Fêtes. Ce petit vent qui souffle sur la jeune entreprise est le bienvenu « Ça fait seulement deux ans que nous sommes ouverts, nous avons travaillé très forts Isa et moi et c'est une belle visibilité pour nous. » Rappelons d'ailleurs que les jeunes entrepreneurs se sont mérités l'Excelsior 2009, dans le volet « entreprise qui se démarque » et le Prix Coup de coeur au 10e Concours québécois en entrepreneuriat.

Beaucoup de visibilité à l'automne

Cet automne, le restaurant Matize sera d'ailleurs sous les feux de la rampe à quelques reprises. Un livre de recettes rassemblant plusieurs chefs cuisiniers du Québec paraîtra dans les prochaines semaines et un autre livre est en préparation, cette fois avec son mentor en cuisine évolutive, Jean-Paul Grappe « Le livre consiste à revoir les chefs qu'il a formés au fil du temps et dont je fais partie. »

Il y a donc plusieurs projets sur la table et cela risque fort d'amener une nouvelle clientèle. À cet égard, Mathieu ajoute « C'est un temps où on est à l'aise avec notre produit. On fait quatre midis, trois soirs par semaine. Notre souhait c'est d'être complet tous les jours, c'est excellent pour faire vivre une bonne équipe! ». Mentionnons que le restaurant Matize offre une cuisine personnalisée, misant sur la fraîcheur et la provenance régionale des aliments en collaborant avec les fermes d'élevage et les producteurs maraîchers. Les aliments biologiques sont intégrés afin de proposer ce qu'il y a de plus sain. L'émission « À la di Stasio » sera diffusée le vendredi 10 septembre prochain à 21 h à Télé-Québec.

