

## Portofino

## La «famiglia» italienne d'Alain Boutet

Plusieurs fois par semaine, Alain Boutet, directeur des ventes chez Audi Qué-Bourg Auto à Charlesbourg, retrouve sa «famiglia» au restaurant italien Portofino du Vieux-Québec, le temps d'un lunch.

M. Boutet fait partie des nombreux clients réguliers du Portofino qui viennent déguster la cuisine italienne authentique du chef Vincenzo Varrastro, concoctée selon les recettes et les produits de son pays.

«Je m'y sens chez moi et en famille. Je fais partie de l'équipe. Les gens sont serviables, on mange bien et j'aime le feeling qu'il y a ici», affirme cet homme «fidèle dans tout!» «Lorsque je sais que je serai bien servi, la distance n'a pas d'importance», soutient M. Boutet.

«Il y a une très belle clientèle au Portofino et j'y retrouve des amis le midi. On me connaît ici et en affaires, il est important de rencontrer les gens», mentionne celui qui s'assoit toujours à «la 21», une table haute située près de l'entrée, au cœur de l'action.

## «TOUJOURS BON»

Le midi, M. Boutet choisit le poisson du jour «toujours frais et bien apprêté avec des légumes variés». C'est d'ailleurs très rare qu'il ouvre le menu, car il sait que «ça va toujours être bon», affirme l'homme d'affaires, qui se décrit comme un client «extrêmement difficile».

Mais pour se gâter, il opte plutôt pour le filet mignon asiago accompagné de pâtes aux fruits de mer. Puis à la fin du repas, sans même le demander, on lui sert un cappuccino préparé comme il l'aime!

Du type dessert, M. Boutet se garde souvent «une petite gêne», mais ne peut pas toujours résister à «la meilleure bagatelle», selon lui.



Le copropriétaire du Portofino, François Petit, en compagnie d'un de ses fidèles clients, Alain Boutet, directeur des ventes chez Audi Qué-Bourg Auto.

PHOTOS STEVENS LEBLANC

Le CLIENT  
VEDETTE  
de la semaine



## Son plat préféré

## Filet mignon et pâtes aux fruits de mer

Le soir en famille, M. Boutet se laisse souvent tenter par le Filetto Di Manzo All'Asiago. Il s'agit d'un filet mignon grillé, entouré de prosciutto et accompagné d'une sauce au fromage Asiago, servi avec des linguine aux fruits de mer, dont la sauce tomate est garnie de moules, de pétoncles, de crevettes et de homard.



Ce soir, avant de sortir,  
éécoutez nos interviews au 106,9 FM!

ALSO ON 89.7 FM

Patrick  
Op De Boeck

LE VERAVIN

Arthur  
Joncas

STEAK  
FRITZ  
& C

Billy  
Leang

CALAO  
APPAREILS VIDEOS

Daneta  
Triantafyllou

TUSCANO'S

50  
CHEFS  
.org

Une propriété MASS-MÉDIAS CAPITALE MNC