

Gino Quillico

# Le Don Juan du Il Teatro

Le chanteur Gino Quillico, qui se glisse parfois dans la peau de Don Juan sur scène, se sent comme son personnage au Ristorante Il Teatro. La musique, la nourriture, le bon vin... L'ambiance est à la fête!

Né à New York de parents italiens, le baryton Gino Quillico a chanté sur les plus belles scènes du monde et en a profité pour découvrir les meilleures tables à travers les continents. À Montréal, il fréquente rarement les restaurants, puisqu'il adore cuisiner dans sa demeure de style provençal où il cultive de tout... Mais en spectacle à Québec, au Capitole, c'est le Ristorante Il Teatro qu'il préfère.

«J'aime le côté théâtral du Il Teatro, j'y suis entouré de mon art. Écouter la musique, bien manger et boire du bon vin... Je me sens comme Don Juan qui aime la vie, la fête», illustre M. Quillico.

«Pendant la période des *Misérables* en 2007, tous les soirs, après le spectacle, je mangeais le prosciutto e melone et la mozzarella di bufala accompagnés de fruits. J'ai besoin de salé, après une prestation», souligne le chanteur, qui aime bien composer son propre plat.

Puis quelques heures avant de monter sur scène, il commande plutôt le steak saisi à la poêle, sans beurre, avec des légumes frais. Et surtout, pas d'alcool, se réservant toutefois une bouteille de Barolo pour le soir du dernier spectacle.

Le Il Teatro est également l'endroit préféré de M. Quillico pour faire des entrevues. «On nous installe toujours autour de la grande table ronde et on nous sert à boire et à manger toute la journée», affirme celui dont le dernier disque, *Serata d'Amore* a été lancé l'automne dernier.



Serge Gagné, le chef exécutif du Ristorante Il Teatro, et le baryton Gino Quillico partagent le plat de pâtes préféré du chanteur, qui porte d'ailleurs son nom!

PHOTOS COURTOISIE

## Son plat préféré

### Alla maniera di Gino Quillico

Une des recettes du chanteur se retrouve sur le menu du Ristorante Il Teatro. Il s'agit des Penne rosa alla maniera di Gino Quillico, concoctés avec des spaghettis pour la photo. Ce plat de pâtes qui comble les bons appétits marie la sauce rosée, les saucisses italiennes, le fenouil, et le fromage mascarpone. «C'est une soprano qui m'avait cuisiné ce plat chez elle à Monte Carlo et j'en ai fait ma version. C'est ça, la cuisine! D'ailleurs, toute ma famille fait cette recette, chacun à sa façon», souligne M. Quillico.



Le CUJENT VEDETTE de la semaine

Le cuisinier vedette

Collaborateur invité de amabucconetmagazine.com

Amélie Deschênes



Ce soir, avant de sortir, branchez-vous sur [sortirfm.com](http://sortirfm.com)...

## Écoutez nos interviews au 106,9 FM!

ALSO ON 89.7 FM

