

Mario Bédard

# Amoureux du Bello ristorante

Amateur de gastronomie italienne, le fondateur de J'ai ma place retrouve souvent la sienne au Bello ristorante, une table pour laquelle il délaisse sans remords sa propre cuisine.

Associé directeur, responsable de la certification et du développement des affaires chez Mallette et coprésident d'honneur des Jeux mondiaux des Maîtres en 2015, Mario Bédard fut notamment trésorier de la Société du 400<sup>e</sup> anniversaire de Québec ainsi que des Jeux mondiaux des policiers et pompiers.

Tant d'implications imposent nécessairement bien des repas au restaurant, autant pour les affaires que pour le plaisir. Ce gourmet qui se régale de tout fut l'un des premiers habitués du Bello et même «un cobaye au départ», confie-t-il.

«J'aime ce restaurant, car je connais tous les employés. Tout le monde est sympathique, de bonne humeur. Autant avec des clients le midi qu'avec ma femme et mes trois garçons le soir, l'ambiance convient tout le temps», dit-il.

## CHEZ LUI AU BELLO

Ses places préférées sont celles qui lui permettent de voir tout le monde, afin d'aller à la rencontre des gens, au bar ou près de l'entrée par exemple. «Je me sens chez moi ici», indique celui qui ne peut plus passer incognito à Québec.

«Lorsque je veux me gâter, je choisis la fondue parmesan en entrée suivie de l'escalope de veau aux champignons avec sa sauce crème», affirme M. Bédard qui avoue aimer «tout ce qui est engraisant». C'est d'ailleurs pourquoi l'entraînement en salle et le hockey cosom figurent à son agenda. Mais, à l'heure du lunch, l'un des tartares, des poissons ou des salades du Bello lui donnent moins de remords, mais procurent autant de saveurs.



Mario Bédard, associé directeur, responsable de la certification et du développement des affaires chez Mallette, et Yanick Parent, copropriétaire du restaurant Bello ristorante. PHOTO STEVENS LEBLANC



PHOTO STEVENS LEBLANC

## Son plat préféré

### Escalope et tagliatelles aux champignons

L'assiette préférée de Mario Bédard ne se retrouve pas sur le menu du Bello puisqu'il s'agit d'une demande spéciale. Elle réunit une escalope de veau poêlée, garnie de quatre variétés de champignons et nappée d'une sauce crémeuse, ainsi que des tagliatelles enrobées d'une sauce aux champignons, vin blanc, ciboulette et parmesan. Un plat riche... en plaisir!

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

