

Le Conti**Plus qu'un « hobby » pour Marc Nadeau**

Déguster un repas italien au Conti fait partie des «hobbies» préférés de Marc Nadeau, propriétaire de la boutique Passe-temps 3000.

M. Nadeau, dont la boutique nouvellement agrandie et rénovée à Fleur de Lys compte pas moins de 450 000 articles spécialisés, s'attable au Conti de deux à trois fois par semaine en compagnie de sa conjointe. Ils font partie de la clientèle fidèle, qui apprécie la cuisine italienne et l'ambiance décontractée du restaurant de la rue Saint-Louis.

«On aime bien s'asseoir au comptoir. Il y a des habitués et de nouveaux clients, puis on fait du réseautage, on s'entraide», affirme M. Nadeau, qui apprécie cette camaraderie.

Mignons de veau enrobés de prosciutto et fondant de brie, grillades mixtes (filet mignon de bœuf, côtelette d'agneau et saucisse italienne) ou filet mignon Rossini servi sur un risotto de homard et d'asperges... C'est en salivant que M. Nadeau affirme que «tout est bon ici».

Quant aux desserts, «ils sont dans une classe à part», souligne celui qui aime particulièrement le Saint-Honoré concocté par le chef pâtissier. Car, au Conti, en plus du chef et de sa brigade, il y a un pâtissier et un boucher sur place.

Et, selon M. Nadeau, aussi chroniqueur à l'émission *Spécial magazine* diffusée à TéléMag, Nicolas Rousseau (l'un des propriétaires, devenu un ami) et son équipe font des pieds et des mains pour bien recevoir leurs clients.

«On est reçus comme dans les plus grands restaurants, et j'espère que c'est comme ça au Ritz», soutient M. Nadeau, qui se souvient même être parti du Conti avec un petit lunch à déguster pendant un spectacle du Festival d'été.



Nicolas Rousseau, copropriétaire du Conti, en compagnie de Marc Nadeau, propriétaire de la boutique Passe-temps 3000. PHOTOS COURTOISIE, AMÉLIE DESCHÈNES

**Son plat préféré****Filet mignon de bœuf**

Voici un plat qui figure sur la carte du Conti depuis son ouverture en 2004. Il fait partie des classiques grandement appréciés des clients. Le chef Christophe Sécher prépare ce filet mignon de bœuf cuit sur le grill, voilà pourquoi ce plat arbore cet élégant quadrillé, accompagné d'une sauce aux fines herbes, d'une purée de pommes de terre et de légumes du marché.

Le client-vedette

Collaboration spéciale
amelle.deschènes@quebecmedia.com

Amélie Deschènes



L'ÉVÈNEMENT
COUPEZ COURT À L'HIVER
DE INFINITI

OBTENEZ LES **3** PREMIERS MOIS SANS FRAIS*
SUR NOS MODÈLES SÉLECTIONNÉS LORSQUE VOUS ACHETEZ EN DÉCEMBRE



INFINITI
Performance inspirée

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infiniment accessible.

2766, rue Einstein, Québec | 1 855 274-6896
Sortie 140, Via Henri-IV

* Offre basée sur un financement auprès d'une institution bancaire déterminée par Infiniti Québec. Conditionnel à votre approbation de crédit. Détails sur place. Véhicules présentés à titre indicatif. Les modèles peuvent différer.