

Ristorante Il Teatro

Roch Voisine a trouvé l'amour au Il Teatro

Roch Voisine a non seulement découvert un très bon restaurant de cuisine italienne au Ristorante Il Teatro, mais il y a aussi rencontré son amoureuse!

Pour le chanteur, Le Capitole et le Il Teatro représentent «bien plus qu'une salle de spectacle et de la bonne cuisine, c'est une expérience complète, un *all-in*. On y trouve la plus belle salle du Canada, notre chambre à l'hôtel, notre loge et un très bon restaurant. Pour moi, il n'y a rien qui se rapproche de ça au Québec».

«Même en dehors du travail, c'est beau! L'endroit est féérique, avec la patinoire de la place D'Youville en face, puis on y mange bien. C'est un beau point de rencontre», affirme celui qui a récemment assisté au spectacle de Véronique DiCaire au Capitole.

C'est aussi au Il Teatro qu'il a rencontré son amoureuse, Myriam Chantal, étudiante au doctorat en psychologie, qui travaillait alors au restaurant italien, et pour qui il a écrit la chanson *Montréal-Québec*.

L'amateur de cuisine italienne ajoute: «Ce que j'aime, c'est le côté fait à la main, comme à la maison. Il y a une belle présentation, beaucoup de couleurs, mais sans fla-fla, et c'est toujours goûteux», souligne celui qui avoue avoir des goûts assez traditionnels.

Roch Voisine a offert à ses fans l'album *Movin'on Maybe*, en octobre dernier, son premier album studio en anglais depuis 12 ans, qui regroupe 12 chansons originales. Avant de s'envoler vers l'Europe pour une série de spectacles ce printemps, il profite d'une période d'écriture, en vue de lancer un album en français cet automne ou au début de l'année prochaine.



Le chef exécutif du Ristorante Il Teatro, Serge Gagné, a récemment reçu le chanteur Roch Voisine, de passage à Québec.

PHOTOS PASCAL HUOT



Son plat préféré

Boeuf et crevettes en duo

Voilà le type de plat que Roch Voisine mange «avant un concert ou un match de hockey», question de faire le plein de protéines et d'énergie. Il s'agit d'un filet de bœuf grillé, coiffé d'une brochette de crevettes d'Argentine et de homard. Le tout nappé d'une sauce aux poivrons rouges et mascarpone et servi avec endives grillées, brocolinis et asperges.



Épargnez
8 000\$
sur nos
DÉMOS Q50

La Q50



VÉHICULES D'OCCASION
CERTIFIÉS

Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infiniment accessible.

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

* Valide sur des modèles Q50 2014 sélectionnés. Kilométrages variés. Obtenez 8 000\$ de réduction sur un financement à 5,99% sur 84 mois. 10 véhicules disponibles. Offre d'une durée limitée. Conditionnel à votre approbation de crédit. Détails sur place. Véhicule présenté à titre indicatif. Le modèle peut différer.