

Bello Ristorante

Place de choix pour Daniel Sanfaçon

Daniel Sanfaçon, président fondateur d'Ascension, achat et vente d'entreprises, avoue ressentir une véritable fascination envers le Vieux-Québec. Il y a grandi, l'habite et y travaille toujours, en plus d'y retrouver une «place de choix», le Bello Ristorante!

«Le service est attentionné et personnalisé dès qu'on fait le premier pas dans le restaurant. Yanick (copropriétaire) est toujours là et demeure continuellement à l'affût pour s'assurer que notre expérience soit agréable», affirme celui dont la firme de consultants offre un service clé en main couvrant tous les aspects propres au transfert d'entreprise.

M. Sanfaçon apprécie «le décor, qui intègre bien la modernité et l'histoire», ainsi que «l'ambiance chaleureuse et les différents environnements», dont la salle à manger feutrée, la véranda abondamment fenestrée, la terrasse pour prendre un verre l'été et le bar.

Le plaisir au Bello se prolonge très souvent jusqu'à tard en soirée. «On n'a pas besoin de changer de place, car l'environnement évolue et on ne voit pas passer les heures», mentionne M. Sanfaçon, qui cumule une douzaine d'années d'expérience dans l'achat et la vente d'entreprises.

Il n'a que de bons mots pour «le menu de grande qualité» et craque pour les *tagliatelle funghi* (champignons nobles, huile de truffe, parmesan), le *risotto al frutti di mare* (palourdes, crevettes, pétoncles) et la *croccantini di parmigiano* (fondue parmesan, caramel balsamique). «Juste le nom fait rêver», dit-il.

Même si M. Sanfaçon n'est pas du type dessert, ce gourmet se laisse parfois tenter par la tarte au citron.

Selon lui, le Bello Ristorante est tout indiqué pour souligner des événements importants et il y invitera d'ailleurs sous peu Simon Pouliot-Cavanagh, afin de souligner son sixième rang mondial sur le circuit de la Coupe du Monde de ski acrobatique.



Pierre-Olivier Gingras, directeur général du Bello Ristorante, et Daniel Sanfaçon, président d'Ascension, achat et vente d'entreprises. PHOTOS STEVENS LEBLANC



Son plat préféré

Tagliatelle funghi

La confection de ce plat débute par un fumet de champignons maison, auquel le chef ajoute de la crème, du beurre, de l'ail confit et un mélange de cinq champignons frais: des portobellos, des champignons de Paris, des pleurotes, des shiitakes et des champignons *king oyster*. Dans cette sauce onctueuse, il ne reste qu'à plonger les *tagliatelle*, puis à y ajouter du fromage parmesan et quelques gouttes d'huile de truffe, avant de déguster.

Entrez dans les sphères du LUXE

QX60 2015

J6K615 A400

638\$ par mois

LOCATION À 48 MOIS

2,9%*

COMPTANT

0\$



Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI
QUÉBEC

Infinitem accessible.

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

* Détails sur place. Le modèle peut différer. Véhicule présenté à titre indicatif. Pas de versement initial, 16 000KM.

