

## Dave Pichette au Michelangelo

# Famille, hockey, immobilier... et spaghettis !

Chez Dave Pichette, président de l'Association des Anciens Nordiques et courtier immobilier agréé chez Re/Max Fortin Delage, l'amour de la cuisine italienne se transmet de père en fils... Au Michelangelo!

La première fois que Dave Pichette s'est attablé au Michelangelo, c'était avec son père, alors qu'il avait 13 ans et aimait beaucoup les spaghettis. À son tour, il a fait connaître à ses enfants ce restaurant du chemin Saint-Louis, qu'il apprécie toujours autant pour sa cuisine italienne, son esprit familial et la personnalité du propriétaire Nicola Cortina.

C'est au Michelangelo que l'ancien hockeyeur organisa les premiers partys de Noël des Nordiques de Québec. Et c'est également autour d'une de ses tables qu'il décida d'entamer sa carrière chez Re/Max.

Dave Pichette fait pratiquement partie de la famille! Nicola Cortina a réalisé son gâteau de noces, tandis que M. Pichette a acheté le premier équipement de hockey à son fils Rocco.

### VEAU, ABATS ET PÂTES FRAÎCHES

En plus de cette amitié, évidemment, c'est la faim qui guide M. Pichette jusqu'au Michelangelo. «Toute la bouffe est bonne, tu ne te trompes jamais», soutient-il, appréciant particulièrement le veau et les abats. Il y achète aussi des pâtes fraîches (Les Pâtes Delizia), afin de retrouver à la maison «la même qualité qu'au restaurant».

Et pour cet amateur de vins, la cave du Michelangelo, qui propose 727 étiquettes, fait rêver. «Je pourrais y passer deux heures à regarder les bouteilles», dit celui qui s'offrira peut-être ce plaisir un jour.

Connu comme un restaurant d'affaires, avec ses nombreux salons et ses tables intimes, le Michelangelo a rajeuni son image, en aménageant Le Mezzo, «un restaurant dans un restaurant». Celui-ci s'articule autour d'un bar, où l'on sert notamment des antipasti et de la pizza cuite dans un four rotatif ultra moderne, permettant une cuisson uniforme et ultrarapide. L'ambiance et le décor y sont propices aux occasions festives et décontractées.



Dave Pichette, courtier immobilier agréé chez Re/Max Fortin Delage, rend visite à son ami Nicola Cortina, propriétaire du Michelangelo. PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



### Son plat préféré

## Escalopes de veau

Quatre façons d'apprêter l'escalope de veau sont réunies dans cette assiette, autour d'une pâte aux tomates. Il s'agit d'escalopes de veau de lait fraîches, qui ont reposé pendant deux semaines avant d'être cuisinées. L'une est garnie de prosciutto, d'olives et de mozzarella, la seconde combine les cèpes et la sauce marsala, la troisième est une escalope de veau parmigiana sans panure, alors que la dernière marie le beurre et le parmesan.



## 8 000\$ de rabais sur le coupé

### Q60 COUPÉ 2015\*



Fier partenaire de **50chefs.org**

# INFINITI QUÉBEC

Infinitum 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.