

Restaurant Viva

La pause protéinée de Jean-François Groleau

Carnivore assumé, Jean-François Groleau, copropriétaire de Groleau Développements Immobiliers avec son frère Samuel, est pleinement rassasié lorsqu'il se rend au restaurant Viva.

Entre les bureaux de Groleau Développements Immobiliers à Charlesbourg et le complexe Les 3 glaces, un aréna privé dont l'entreprise est propriétaire, sur le boulevard Pierre-Bertrand à Vanier, un arrêt s'impose pour M. Groleau: le restaurant Viva!

La nourriture de qualité, son petit côté européen, l'ambiance qui se prête à différentes occasions, le bon rapport qualité-prix et la facilité de stationnement plaisent à M. Groleau, qui devait auparavant se rendre en ville pour trouver un tel raffinement.

Véritable carnivore, il raffole des cuisses de canard confites et du jarret d'agneau. «J'élève mon taux de fer lorsque je viens ici», badine-t-il, en précisant bien que «tout est bon»: les pâtes, les pizzas, les escalopes de veau de lait, le filet mignon, etc. Chaque personne avec qui M. Groleau partage une table au Viva, «découvre un resto d'une qualité exceptionnelle», dit-il.

S'offrant un repas au restaurant de la rue Bouvier environ deux fois par semaine, il apprécie grandement la rigueur et la constance du chef Kim et de son équipe, qui lui permettent de retrouver les saveurs qu'il aime tant, à chaque visite.

N'ayant pas la dent sucrée, «je craque de temps en temps pour les poires flambées à table (à la liqueur de vanille italienne)», avoue M. Groleau. Car à chaque fois que la flamme surgit, le parfum provenant de la caramélisation fait saliver tous les clients.

Groleau Développements Immobiliers possède 1,1 million de pieds carrés d'immeubles commerciaux et 114 unités d'appartement à Québec. Le 1^{er} juin, les travaux d'agrandissement du complexe Les 3 glaces débiteront. Le bâtiment situé en façade fera bientôt place à un immeuble de six étages, qui accueillera des commerces et des bureaux.



Jean-François Groleau, copropriétaire de Groleau Développements Immobiliers est entouré de Steve Tanguay et André Sgobba, deux de ses quatre propriétaires du restaurant Viva.

PHOTOS AMÉLIE DESCHÈNES



Son plat préféré

Antipasto du Viva

Quelle généreuse assiette d'antipasti à déguster en entrée, pour se mettre en appétit à deux! Prosciutto melon, salami, saumon fumé, tartare de saumon, fondue de peccorino, calmars frits, foie gras, piment farci, artichauts et champignons marinés... Que de plaisirs gourmands à l'italienne!



8 000\$ de rabais sur le coupé

Q60 COUPÉ 2015*



Fier partenaire de 50chefs.org

INFINITI QUÉBEC

Infiniment 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.