



Expéditeur :	L'Atelier d'Argentine
Date :	Le 18 février 2013
Objet :	Communiqué pour diffusion immédiate

**NATALIA MACHADO, CHEF DE RENOMMÉE MONDIALE ET RÉCIPiendaIRE DE PLUSIEURS PRIX,
DEVIENT LA CHEF EXÉCUTIVE DE L'ATELIER D'ARGENTINE**

La chef qui a créé le menu du restaurant arrive à Montréal pour le festival *MONTRÉAL EN LUMIÈRE* et s'installe ici de manière permanente

MONTRÉAL, 18 février 2013 — Alors que l'un des événements les plus populaires de Montréal, le festival *MONTRÉAL EN LUMIÈRE*, est à nos portes, la chef argentine de renommée mondiale, Natalia Machado, s'installe dans la ville qui deviendra dès lors son « chez soi ». En effet, alors que Montréal se laissera séduire par Buenos Aires, la thématique du festival cette année, Natalia avoue être déjà tombée sous le charme de notre culture, à tel point qu'elle s'est empressée d'accepter de devenir la chef exécutive de l'Atelier d'Argentine. Forte d'une brillante carrière à Buenos Aires et à New York, Natalia, qui a créé le menu du restaurant, se joint à l'équipe de l'Atelier d'Argentine afin de diriger la cuisine et le restaurant en partenariat avec son directeur général, Jean-Bernard Forgues.

Élevée à Buenos Aires et passant ses étés en Patagonie, Natalia, qui a maintenant 34 ans, a pu expérimenter la cuisine sophistiquée de la grande ville, ainsi que les fruits de mer et la liberté que seule la côte peut offrir. De restaurants branchés à Buenos Aires, aux collaborations avec des chefs de renommée mondiale à New York, grâce à son profil et sa créativité, Natalia se crée rapidement un nom à l'international.

« Je suis très enthousiaste à l'idée de me joindre de façon permanente à l'équipe de l'Atelier d'Argentine et j'ai très hâte de continuer à découvrir ce que Montréal a à offrir », a indiqué Natalia qui a participé aux émissions *Chopped* et *Sweet Genius* sur le réseau Food Network et qui a remporté ces concours. « Montréal est reconnue pour sa culture vibrante et ses restaurants et je suis enchantée à l'idée de pouvoir partager ma passion pour la cuisine argentine avec les Montréalais. »

« Le succès et la carrière de Natalia à New York nous ont permis de la découvrir avant même de l'approcher pour réaliser le projet de l'Atelier d'Argentine », a déclaré Brian Bendix, fondateur et chef exécutif de Stambac International. « Depuis le tout premier jour, une synergie créative s'est installée entre Natalia et notre équipe et nous sommes très heureux qu'elle ait accepté de se joindre à nous à long terme. L'Atelier d'Argentine est un restaurant abordable et représentatif de Buenos Aires; avoir un chef du calibre de Natalia ne fait que renforcer notre expérience à ce niveau. »

Cette année, l'Atelier d'Argentine a le privilège d'être restaurant invité à la 14^e édition de *MONTRÉAL EN LUMIÈRE*. Pendant toute la durée du festival, les participants pourront déguster les fameuses *empanadas* et des viandes grillées de l'Atelier d'Argentine sur la *Place des festivals* à la Table Portena.

Le restaurant organise également, le mardi 26 février 2013, *Comme si nous étions à Buenos Aires*, une soirée d'éveil gastronomique et culturel à l'image des quartiers les plus chauds et branchés de Buenos Aires. Le public et les médias seront invités à découvrir les différentes facettes de la capitale argentine à travers une série d'activités gastronomiques et culturelles à l'Atelier d'Argentine. Le restaurant présentera une exposition photo, des accords fromages du Québec et vins argentins, un duel artistique entre deux artistes reconnus pour leurs graffitis, une projection d'un film argentin, des *empanadas*, des cocktails argentins, un bar marin et plus encore.

Pour réservations générales : 514 287-3362

Pour réservations médias : 514 843-2384

À propos de l'Atelier d'Argentine

Situé dans l'historique Vieux-Montréal, l'Atelier d'Argentine s'engage à répondre aux besoins de ses clients qu'ils soient intéressés par un brunch le dimanche, un lunch d'affaires ou un souper en soirée suivi de cocktails. Se distinguant par sa cuisine argentine franche avec une forte et savoureuse identité, le menu est non seulement facile à comprendre mais encore plus facile à aimer, offrant des plats de haute qualité à un prix abordable. Le groupe de restaurateurs passionnés à l'origine du restaurant ont mis leur expérience avec plusieurs restaurant et bars populaires à Montréal et ailleurs dans le monde au profit de l'Atelier d'Argentine pour en créer une pierre angulaire de la scène culinaire à Montréal.

Pour plus d'information sur le restaurant et les heures d'ouverture, veuillez visiter

www.atelierargentine.com.



<http://www.facebook.com/atelierargentine>



<http://www.twitter.com/AtelierArgentin>

- 30 -

RENSEIGNEMENTS :

Kamila Karwowski

514-843-2384

kkarwowski@national.ca