



---

<b>Source :</b>	L'Atelier d'Argentine
<b>Date :</b>	Le 9 mai 2013
<b>Subject:</b>	Communiqué pour diffusion immédiate

---

**NATHALIA MACHADO, CHEF DU RESTAURANT L'ATELIER D'ARGENTINE  
VOUS OFFRE UNE ESCAPADE EXCLUSIVE EN ARGENTINE**

*La table de la chef accueille désormais des clients*

**MONTREAL, le 9 mai 2013** – En tant que seul authentique restaurant argentin à Montréal, l'Atelier d'Argentine offre maintenant à ses clients la chance de découvrir d'une autre façon les saveurs de ce pays. Assis tout près de la cuisine, les clients privilégiés ont accès à Natalia Machado, chef reconnue mondialement, qui les accompagne dans cette délicieuse aventure culinaire déclinée en six services.

« Nous sommes emballés de pouvoir offrir aux Montréalais et aux visiteurs une expérience gastronomique argentine authentique », dit Natalia Machado, chef exécutive à l'Atelier d'Argentine. « C'est une chance unique pour moi de partager ma passion de la cuisine et des vins de ce pays, mais aussi d'exprimer ma créativité en cuisine. Le menu sera différent chaque semaine selon les ingrédients qui sont de saison et les saveurs que je veux faire connaître en toute simplicité. »

Natalia Machado, âgée de 34 ans, a grandi à Buenos Aires et a passé ses étés en Patagonie. Elle a donc à la fois connu la cuisine sophistiquée de la grande ville et la fraîcheur des excellents produits de la mer provenant des villes côtières. Elle mettra son talent et son expérience à profit dans la préparation de chaque service composé d'un plat typique et accompagné d'un verre de vin qui s'harmonise aux saveurs de la nourriture.

La table du chef permettra aux clients de Natalia Machado de découvrir des régions spécifiques de son magnifique pays d'origine. Les papilles des clients voyageront à travers les différentes provinces pour découvrir ce que chaque coin de pays a à offrir. Les poissons frais et les fruits de mer, les viandes de choix et les légumes de saison seront préparés d'une façon typiquement argentine selon ce qui inspire Natalia les soirs où elle accueille des clients à sa table.

La chef accueille des clients à sa table tous les mercredis soirs, sur réservation seulement. Chaque aventure promet d'être unique et abordable. Le prix de 95 \$ par personne inclut le repas de six services et les vins.

## 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 restaurants 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.atelierargentine.com).



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



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

- 30 -

### RENSEIGNEMENTS :

Karine Bergeron  
514-843-2384  
[kbergeron@national.ca](mailto:kbergeron@national.ca)