



L'ATELIER D'ARGENTINE

LA CÉLÈBRE CHEF DE L'ATELIER D'ARGENTINE S'INSTALLE À LA TÉLÉVISION CANADIENNE

Après avoir remporté les compétitions américaines Sweet Genius et Chopped sur le Food Network, Natalia Machado effectue des débuts prometteurs sur la télévision canadienne

Montréal – 1^{er} juin 2015. Ce lundi, Natalia Machado présente le premier épisode de *One World Kitchen* sur la nouvelle chaîne culinaire et art de vivre au Canada: Gusto TV. La chef renommée partage ses secrets pour une bonne cuisine argentine, accompagnée de 4 autres chefs féminins, sur la 1^{ère} série originale de la chaîne.

Le joyau de la cuisine argentine

Élevée à Buenos Aires et passant ses vacances d'été en Patagonie et en Amérique Latine, Natalia a grandi avec la cuisine d'Amérique Latine profondément ancrée dans sa culture. Sa carrière a débuté au restaurant tendance Museo Renault, seulement 2 mois après avoir intégré l'école culinaire de Buenos Aires. Depuis, l'expérience professionnelle de Natalia a été enrichie grâce à de merveilleuses opportunités à New York, Buenos Aires et aujourd'hui Montréal. LA référence en cuisine argentine est aujourd'hui le chef exécutif à L'Atelier d'Argentine, un restaurant dans le Vieux-Port de Montréal.



Le secret le mieux gardé de Montréal

Situé dans le secteur le plus charmant de la ville, L'Atelier d'Argentine est un steak house qui arrive toujours à impressionner ses nouveaux ou fidèles clients avec de la nourriture savoureuse et un service impeccable. Le décor minutieux permet aux clients de se sentir comme s'ils étaient dans l'un des restaurants les plus raffinés et tendances de Buenos Aires. Rien ne sort de la cuisine sans avoir été scrupuleusement inspecté par Natalia Machado, une vraie perfectionniste, dont les talents ravissent chaque palais. Un endroit agréable pour passer une soirée entre filles avec un steak cuit à la perfection!

L'Atelier d'Argentine

L'Atelier d'Argentine est un steak house nouvelle génération où les femmes se sentiront bien. Situé dans les rues historiques du Vieux-Port de Montréal, l'authenticité de la cuisine contemporaine argentine y est essentielle. Elle permet au client de se projeter comme s'il vivait cette expérience au cœur de la ville de Buenos Aires. Le menu du restaurant est moderne et les ingrédients phares font référence à la cuisine régionale et argentine, mais l'on ressent également une forte influence de la cuisine européenne.

Ville-Marie Collection

La Collection Ville-Marie Collection est une compagnie d'établissements boutiques spécialisée dans les expériences culinaires et épicuriennes multi sensorielles. Depuis la ville cosmopolite de Montréal, la collection Ville-Marie possède, dirige, concède et gère des affaires et des lieux en Amérique du Nord, Europe et Moyen-Orient. Issue de la firme originelle TNG et Stambac International, la Collection Ville-Marie est détenue et gérée par ses trois principaux dirigeants et partenaires; Brian Bendix, Christopher Nacos et Steven Elefant. La collection Ville-Marie est un fervent partisan de *Cedars CanSupport*, une association apportant une aide individualisée aux patients atteints de cancer et à leur famille.

-30-

Source :

Ville-Marie Collection
www.villemariecollection.com

Relations presse:

Anaëlle Franchet
anaelle@bicom.ca
514-223-6770 ext 224