



L'ATELIER D'ARGENTINE

## **L'Atelier d'Argentine annonce fièrement l'ouverture d'une deuxième adresse à Montréal**

**Montréal, le 18 août 2015** – Après avoir passé trois années couronnées de succès dans le Vieux-Port, l'équipe derrière L'Atelier d'Argentine a aujourd'hui annoncé l'ouverture d'une deuxième adresse à Montréal. Le restaurant, dirigé par la chef primée Natalia Machado et par le directeur général Jean-Bernard Forgues depuis les trois dernières années, a su se tailler une place de choix en tant que lieu de restauration contemporaine réputé. Son approche d'offrir un menu très féminin sera aussi utilisée dans le nouveau *steak house* de qualité.

Le nouvel emplacement de Ville-Marie Collection fait de l'espace pour L'Atelier d'Argentine Downtown, dans les locaux qu'occupait auparavant KYOZON, qui à son tour devrait ouvrir dans le Vieux-Port l'année prochaine.

« Nous sommes plus qu'excités d'ouvrir une nouvelle adresse et d'y offrir la même expérience inoubliable et le meilleur rapport qualité-prix dans de superbes locaux au centre-ville, » explique Natalia Machado. Natalia travaillera avec le chef de cuisine Juan-Pablo Rey Nores, originaire de Buenos Aires, qui a récemment déménagé à Montréal après une longue et fructueuse carrière en Amérique du Sud et au Moyen-Orient. Juan-Pablo a grandi en Argentine et a passé cinq ans à y cuisiner avec Francis Mallmann, dans son restaurant de Buenos Aires et à Jose Ignacio, en Uruguay. Il a ensuite entamé une carrière de 8 ans qui l'a amené au Brésil, en République dominicaine et au Moyen-Orient, avant d'atterrir à Montréal.

L'Atelier d'Argentine Downtown ouvrira ses portes le mercredi 19 août 2015 et commencera d'abord par servir des repas le midi et le soir, du mardi au samedi jusqu'à tard dans la nuit. L'offre d'ouverture limitée comprend un somptueux menu table d'hôte à 2 services le midi pour 16 \$, ainsi qu'un menu 3 services le soir à partir de 22 \$.

### **L'Atelier d'Argentine**

L'Atelier d'Argentine est un *steak house* nouvelle génération où les femmes se sentiront bien et 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**

Ville-Marie Collection est une compagnie d'établissements boutiques spécialisée dans les expériences culinaires et épicuriennes multi sensorielles. Depuis la ville cosmopolite de Montréal, Ville-Marie Collection 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, Ville-Marie Collection est détenue et gérée par ses trois principaux dirigeants et partenaires; Brian Bendix, Christopher Nacos et Steven Elefant. Ville-Marie Collection est un fervent partisan de *Cedars CanSupport*, une association apportant une aide individualisée aux patients atteints de cancer et à leur famille.

#### **Source :**

Ville-Marie Collection  
[www.villemariemcollection.com](http://www.villemariemcollection.com)

#### **Relations de presse :**

Anaëlle Franchet  
[anaelle@bicom.ca](mailto:anaelle@bicom.ca)  
514-223-6770 poste 224