



L'ATELIER D'ARGENTINE: UN STEAK HOUSE NOUVELLE GÉNÉRATION

5 juin 2015 | #FoodAndTheCity
Par [Stéphanie Larocque](#)

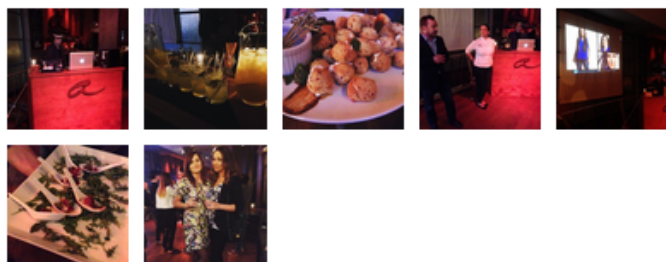
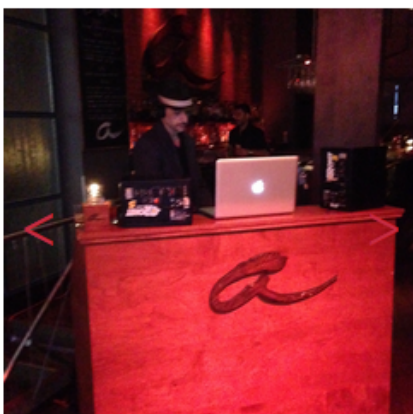
Mesdames, si vous n'êtes pas du genre à manger dans un steak house, votre opinion changera certainement après avoir lu ce qui suit! Natalia Machado, la chef exécutive, apporte jour après jour une touche féminine au steak house nouvelle génération qu'est l'Atelier d'Argentine.

Qui est Natalia Machado?

Élevée à Buenos Aires, Natalia a grandi avec la cuisine d'Amérique Latine profondément ancrée dans sa culture. Et elle n'est pas la chef executive de l'Atelier d'Argentine pour rien! Natalia possède plusieurs années d'expérience dans le domaine culinaire grâce à des opportunités à New York, Buenos Aires et maintenant Montréal. Elle est sans aucun doute la référence en matière de cuisine argentine ici!

One World Kitchen

Lundi dernier, le 1er juin, avait lieu le visionnement du tout premier épisode de One World Kitchen sur la nouvelle chaîne culinaire et art de vivre au Canada, Gusto TV. Après avoir remporté les compétitions américaines Sweet Genius et Chopped sur le Food Network, Natalia Machado fait ses débuts à la télévision canadienne. Dans le cadre du tout premier épisode de One World Kitchen, la chef renommée partage ses secrets pour cuisiner des mets argentins authentiques et bien sûr... succulents! Elle est également accompagnée de 4 autres chefs féminins dans la série.



Pour Natalia, la cuisine argentine "is all about fresh & local", les deux mots qui, selon elle, décrivent parfaitement cette cuisine. Durant l'épisode, j'ai été totalement impressionnée non seulement par le charisme de la chef, mais aussi par sa passion et le plaisir qu'elle a à cuisiner. Pour elle, cela ne devrait pas être une tâche ardue durant laquelle on se force à suivre des quantités précises, mais plutôt une partie de plaisir et il n'y a rien de mal à ajouter sa touche personnelle à une recette, que ce soit par intention ou non! La regarder cuisiner live à la télévision cette soirée-là m'a littéralement donné le goût de faire de même. Les ingrédients qu'elle marie à la viande, comme la pomme grenade, ajoutent une touche féminine à ses plats, dont certains feront en effet partie du tout nouveau menu de **l'Atelier d'Argentine**.

Un tout nouveau menu que j'ai bien hâte d'essayer, en plus de leurs fameux brunch à tous les week-ends. Et psst! Les mimosas sont à volonté durant brunch! On ADORE!

Fiche Resto

CHEF EXÉCUTIF

Natalia Machado

MÉDIAS SOCIAUX

Instagram: @AtelierArgentine

Twitter: @AtelierArgentin

Facebook: <https://www.facebook.com/AtelierArgentine>

SITE WEB

<http://atelierargentine.com/>
