



POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

**L'ATELIER D'ARGENTINE INTRODUIT UNE SAVEUR UNIQUE À MONTRÉAL
DE LA VIANDE ARGENTINE MAINTENANT AU MENU**

***Un restaurant montréalais offre le meilleur des deux mondes:
du bœuf argentin et du bœuf biologique du Québec***

Montréal (Québec), le 11 janvier 2017 – Suite au terme d'une interdiction d'importation d'une durée de quinze années, le restaurant L'Atelier d'Argentine est heureux de devenir le premier restaurant au Canada à servir du bœuf argentin, introduisant ainsi une saveur unique et authentique pour le plaisir des convives montréalais et pour tous ses visiteurs. En ajout à la viande biologique provenant de Lanaudière, cette nouvelle combinaison culinaire du menu reflètera la véritable essence de ce restaurant, permettant l'immersion des convives dans une véritable expérience argentine, rehaussée d'une touche de saveur québécoise!

L'acclamée chef Natalia Machado, originaire d'Argentine et chef exécutive du groupe de L'Atelier d'Argentine, prévoit introduire une sélection extraordinaire de viandes provenant de bétail nourri dans les meilleurs pâturages que l'Argentine peut offrir, tout comme du bœuf biologique de la plus haute qualité de Lanaudière. « C'est tout à fait stimulant de pouvoir offrir à nos clients l'opportunité de découvrir les saveurs et textures uniques de différents types de coupes exceptionnelles », a-t-elle dit. « En tant que steak house unique à Montréal, il est essentiel pour moi de pouvoir servir de la viande de la plus haute qualité, et je suis particulièrement fière de servir maintenant du bœuf de mon pays natal. La tradition argentine du vieillissement de la viande par humidité permet de rehausser les saveurs naturelles. » Natalia Machado est non seulement une chef de renommée mondiale ayant gagné plusieurs prix, mais aussi une célébrité ayant animé plusieurs émissions télévisées, dont le One World Kitchen.

Distingué par sa qualité exceptionnelle, le bœuf argentin est importé d'un fournisseur de la région de Pampa Humeda, et la viande locale provient de la ferme St-Vincent, à Lanaudière. Le tout nouveau menu de L'Atelier d'Argentine mettra en vedette trois coupes argentines exclusives, à un prix variant de 33\$ à 50\$, ainsi que d'incontournables coupes de viande biologique de premier choix à 36\$ et 37\$.

« L'Atelier d'Argentine n'a pas d'égal sur la scène culinaire montréalaise et présente une véritable expérience argentine qui nous distingue, » indique Brian Bendix, chef de la direction de la société Ville-Marie Collection. « Le bœuf de l'Argentine, tout comme les viandes locales du Québec, possède des traits uniques de goûts et saveurs, et nous sommes ravis d'offrir aux Montréalais l'opportunité de les découvrir et de les savourer comme jamais auparavant. »

À propos de L'Atelier d'Argentine

L'Atelier d'Argentine est un restaurant à viande unique et de nouvelle génération. La cuisine authentique et contemporaine de l'Argentine est au centre de l'expérience culinaire qui transporte virtuellement les invités au cœur de Buenos Aires. Le menu du restaurant est moderne, il met en valeur les ingrédients et

fait référence aux traditions culinaires locales ainsi qu'à l'influence européenne propre à la région. L'expérience argentine est accompagnée d'allusions subtiles au pays natal par le divertissement, le vin, le service et l'ambiance contemporaine. L'Atelier d'Argentine a pignon sur rue à deux endroits, dans le Vieux-Port de Montréal et au centre-ville, sur la rue Crescent. Pour de plus amples détails, ou pour effectuer une réservation, veuillez-nous contacter à atelierargentine.com, ou suivez-nous sur Twitter: [@AtelierArgentin](https://twitter.com/AtelierArgentin), sur Instagram: [@atelierargentin](https://www.instagram.com/atelierargentin) ou sur Facebook: [Facebook.com/AtelierArgentine](https://www.facebook.com/AtelierArgentine).

À propos de Ville-Marie Collection

Ville-Marie Collection est une société du domaine de l'hôtellerie de type boutique, spécialisée en expériences culinaires multidimensionnelles de pointe. Située dans le riche et diversifié environnement culturel qui caractérise la ville de Montréal, Ville-Marie Collection possède, opère, détient en franchise, consulte et gère des entreprises et des lieux de restauration à travers l'Amérique du Nord, l'Europe et le Moyen Orient. Issue originellement de TNG et du groupe d'entreprises Stambac International, Ville-Marie Collection est détenue et opérée par ses trois principaux dirigeants et partenaires clés: Brian Bendix, Christopher Nacos et Steven Elefant. Ville-Marie Collection est fière de soutenir Cedars CanSupport, organisme venant en aide aux patients atteints de cancer et leurs familles, une personne à la fois.

- 30 -

INFORMATION

Amélie Forcier
Bureau: 514-843-2307
Portable: 514-799-7011
aforcier@national.ca