

LeCHOP, 4^e événement resto annuel à menu prix fixe, offre aux épcuriens une expérience culinaire exceptionnelle

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Montréal (Québec) 6 janvier 2016 — Les restaurants de Montréal sont prêts et tout est en place pour offrir aux gastronomes une cuisine raffinée... à des prix hachés menu! En effet, la 4^e reprise de l'événement culinaire LeCHOP, avec menus à prix fixe, a lieu cette année du 4 janvier au 11 février 2016, avec cinq restaurants sensass, où vous régaler sans vous ruiner.

L'Atelier d'Argentine (centre-ville), L'Atelier d'Argentine (Vieux-Port), Decca77, le Newtown et Wienstein & Gavino proposent une célébration du goût et de la fraîcheur, avec des plats exquis associés à une compétition amicale où les talents culinaires de leurs chefs croiseront le fer. LeCHOP est l'occasion idéale de profiter de délicieux menus à prix fixe – trois 3 services pour 25 \$ – dans les cinq restaurants participants.

Le clou de l'événement de cette année est certainement la compétition culinaire prévue entre les chefs des cinq restaurants participants. Le déroulement du défi proposé à ces quatre toques fera l'objet de six émissions diffusées en balado à www.lechopmtl.com et animées par le champion olympique et personnalité télévisuelle Alexandre Despatie.

« Je suis enchanté d'animer cette année la série LeCHOP, a souligné Alexandre Despatie. Assister à la performance de ces chefs allumés et bourrés de talent, qu'on peut voir à l'œuvre dans ces cinq restaurants parmi mes préférés, sera un véritable bonheur – et offrir au public la chance de les voir est tout simplement fantastique! Je passerai aussi faire un tour dans ces restaurants au cours des six prochaines semaines. »

Pour la compétition, ces chefs de renom recevront un ingrédient surprise avec lequel ils devront créer un plat exclusif, qui sera offert dans les six restaurants participants pour le menu trois services à prix fixe Le CHOP. Les clients pourront voter en ligne, une fois par semaine, pour leur plat préféré et suivre en temps réel la progression du scrutin à www.lechopmtl.com. Ce n'est pas tout : chaque vote offrira la chance de gagner un repas pour deux dans l'un des restaurants participants. Cinq repas pour deux seront tirés chaque semaine! Les gagnants seront annoncés tous les dimanches et les prix devront être réclamés au plus tard le 11 février 2016.

À propos de LeCHOP

Créé en 2011 et présenté par Ville-Marie Collection, une entreprise d'hôtellerie-restauration formule boutique, LeCHOP Montréal a été créé pour faire connaître et découvrir des restaurants parmi les meilleurs à Montréal durant les mois d'hiver. Depuis son lancement, LeCHOP a gagné en popularité et est devenu l'un des événements-phare de la gastronomie festive et abordable.

« La compétition culinaire de cette année, qui met en vedette quatre chefs, donne un nouvel élan à notre événement, a déclaré le président-directeur général de Ville-Marie Collection, Brian Bendix. Nous avons vraiment hâte de porter LeCHOP à un autre niveau et de combler les amateurs de bonne bouffe dans le cadre de cette nouvelle orientation. »

« Avec toute l'offre que l'on trouve à Montréal en matière de restaurants en hiver, poursuit-il, notre compétition amicale permet de mettre l'accent sur la qualité des plats et la créativité de nos chefs. Gastronomes avertis ou non, tous peuvent appuyer établissements locaux, profiter de saveurs extraordinaires et contribuer au dynamisme de la restauration montréalaise. »

Janvier sera froid, mais les six semaines de l'événement LeCHOP le réchaufferont à coup sûr!

.../2

Quelques mots sur les chefs

Natalia Machado

Originnaire de Buenos Aires, Natalia sait jumeler le raffinement de la cuisine argentine aux produits frais de la côte. Elle s'inspire entre autres de la cuisine de sa mère pour signer des plats d'exception, que l'on peut déguster au restaurant montréalais L'Atelier d'Argentine. Depuis 2013, date à laquelle elle s'est jointe au restaurant, Natalia propose des saveurs exquis qui séduiront vos papilles. **Spécialités** : saucisse argentine enrobée de pain, chimichurri traditionnel, salsa de pamplemousse et empanadas salteñas.

Jean-Sébastien Giguère

Inspiré par les arômes des bons plats que concoctait son père, Jean-Sébastien a amorcé son parcours en cuisine dès l'âge de 15 ans. Il s'est joint à l'équipe de Toqué! en 2005 et est devenu chef en 2012. Maintenant chef exécutif chez Decca77, Jean-Sébastien croit en une cuisine simple, à base de produits frais locaux et saisonniers. **Spécialités** : agneau de Charlevoix, flétan du Québec, champignons sauvages et huîtres aux saveurs de fraises de l'île d'Orléans.

Giuseppe Sacchetti

Bien Montréalais, mais solidement attaché à ses racines italiennes, Giuseppe (Joe) a amorcé sa carrière en cuisine en préparant des plats pour sa famille et ses amis. Diplômé de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Giuseppe a travaillé chez Cavalli, à la Queue de cheval, au Time Supper Club et à La Coupole. Bien qu'il ait été formé en cuisine française classique, la passion de Joe pour la cuisine italienne a finalement pris le dessus. **Spécialités** : pâtes fraîches maison, sauce à la bolognaise, risotto et osso buco italien authentique.

Paulo Fraga

Passionné depuis l'enfance par les émissions de cuisine diffusées sur PBS, Paulo a toujours été fasciné par le travail de chefs célèbres comme Julia Child. Devenu chef de cuisine très tôt, il a été propriétaire de deux restaurants très courus à Montréal et à l'étranger. Paulo est reconnu pour sa cuisine animée, jazzée, dynamique et organisée... et à l'ambiance de travail un peu folle.

À propos de Ville-Marie Collection

Ville-Marie Collection est une entreprise de l'hôtellerie-restauration formule boutique, spécialisée dans les établissements offrant une expérience multifacettes, avant-gardiste et unique au monde. Établie à Montréal, ville-phare canadienne aux multiples couleurs culturelles et à la diversité reconnue, Ville-Marie Collection est propriétaire et exploite des entreprises et des restaurants, offre des franchises et des services-conseil, en plus d'assurer la gestion d'établissements en Amérique du Nord, en Europe et au Moyen-Orient. Créée à partir des groupes de compagnies TNG et Stambac International, Ville-Marie Collection est la propriété de ses trois dirigeants et associés Brian Bendix, Christopher Nacos et Steven Elefant, qui en assurent aussi la gestion. Sur le plan sociétal, Ville-Marie Collection appuie entre autres Cedars CanSupport, un organisme qui offre une aide personnalisée aux patients souffrant de cancer et leur famille, un cas à la fois.

RENSEIGNEMENTS :

Rank Media Agency
tina@rankmediaagency.com

Pour réserver une table : www.lechopmtl.com

Courriel : info@lechopmtl.com

www.facebook.com/lechopmtl/

Twitter : lechopmtl