

## AVERTISSEMENT : LE CONTENU POURRAIT ÊTRE TRÈS TRÈS CHAUD

*LeCHOP est de retour et coupe ses prix jusqu'au 2 mars 2017.*

**Montréal, 12 janvier 2017** – Pour une cinquième année consécutive, LeCHOP surchauffe les fourneaux de quatre restos hyper populaires pour vous offrir une gastronomie délirante. Et cette année, ça va chauffer ! Le thème de cette année poussera les Chefs participants à enflammer vos papilles gustatives grâce à des créations réunissant passion, épices et saveurs. Ce festival d'une durée de huit semaines réunira Wienstein & Gavino's, Decca77, ainsi que les deux succursales de L'Atelier d'Argentine: au centre-ville et dans le Vieux-Port. Chaque restaurant offrira un superbe menu prédéterminé de trois services à un prix incroyable.

Après la compétition culinaire de l'année dernière, les Chefs de LeCHOP subissent une énorme pression s'ils veulent se surpasser les uns les autres cette année. Alors ça va chauffer et ils sont prêts à impressionner Montréal avec leurs mets les plus créatifs et délectables à ce jour. Soyez prêts à déguster des repas de très haut niveau en termes d'épices et de saveurs! Nous vous invitons à savourer ces créations flamboyantes qui vous réchaufferont le cœur, même avec cette météo glaciale.

Alors, surveillez bien Natalia Machado, Chef exécutive du groupe L'Atelier d'Argentine, lorsqu'elle vous présentera ses authentiques et flamboyants plats de Crema de Mariscos et Rizotto de Calabaza argentins.

Le Chef exécutif du Decca77, Jean-Sébastien Giguère, brille et impressionne avec ses créations saisonnières comme le gravlax de saumon brûlé et son makaire poêlé directement sur le feu. Quant à Joseph Depalo, Chef exécutif chez Wienstein & Gavino's, il incorpore de délicieux épices – à l'italienne - à son Carpaccio di Manzo et son Pesce Specchio con Salsa Carbonizzato.

L'édition 2017 de LeCHOP aura lieu du 9 janvier au 2 mars et chaque restaurant offrira une table d'hôte de trois services à 25,00 \$ par personne. Les restaurants qui participent à LeCHOP sont tous situés au centre-ville ou dans le Vieux-Port de Montréal. La société Ville-Marie Collection est propriétaire de tous ces établissements.

*\*Les prix LeCHOP ne sont pas disponibles les 11 février et le 14 février, car des menus spéciaux sont offerts pour la Saint Valentin.*

**#LeCHOPMTL**

Wienstein & Gavino's - 1434 rue Crescent, Montréal, QC, H3G 2B6

Decca77 - 1077 rue Drummond, Montréal, QC, H3B 4X4

L'Atelier d'Argentine Vieux-Port - 355 Marguerite d'Youville, Montréal, QC, H2Y 2C4

L'Atelier d'Argentine Downtown - 1458 rue Crescent, Montréal, QC, H3G 2B6

### **Ville-Marie Collection**

Ville-Marie Collection est une société d'hôtellerie boutique spécialisée en restauration multidimensionnelle et d'avant-garde. Située dans la ville multiculturelle et diversifiée de Montréal au Canada, Ville-Marie Collection possède, dirige, établit des franchises et offre des services de consultation et de gestion, à des entreprises et divers lieux de rencontre partout au Canada, en Europe ainsi qu'au Moyen-Orient. Issue du groupe international de sociétés originales TNG et Stambac, Ville-Marie Collection est dirigée par trois partenaires-clé et directeurs propriétaires: Brian Bendix, Christopher Nacos, et Steven Elefant. Ville-Marie Collection offre fièrement son appui à Cedars CanSupport, qui vient en aide aux patients atteints de cancer ainsi qu'à leurs familles, une personne à la fois.