

restaurants et biergarten

# LE CATHCART

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Pour diffusion immédiate

## Le Cathcart Restaurants et Biergarten : Ouverture officielle annoncée pour le 23 janvier 2020

**Montréal, le 9 janvier 2020** - Dans le cadre du Projet Nouveau Centre, un investissement de plus de 1 G\$ de la part d'Ivanhoé Cambridge pour animer le cœur du centre-ville de Montréal, Place Ville Marie est fière d'annoncer l'ouverture officielle du Cathcart Restaurants et Biergarten au grand public **le 23 janvier 2020**.

La nouvelle destination gastronomique du centre-ville proposera bientôt aux Montréalais une offre culinaire unique et variée composée de 3 restaurants avec service, de 9 comptoirs et de deux cafés et près de 1 000 places assises en plus du Biergarten situé sous l'imposant Pavillon de verre PVM de 650 m<sup>2</sup> (7 000 pi<sup>2</sup>), prouesse architecturale de Sid Lee Architecture en collaboration avec Menkès Shooner Dagenais LeTourneux Architectes. Ce jardin intérieur, espace public baigné dans la lumière et la végétation, offrira une expérience sociale et festive où l'on pourra bien boire et bien manger. **Cette aire commune deviendra rapidement un lieu de vie qui s'adaptera aux différents moments du quotidien et qui deviendra rapidement le lieu par excellence pour les réunions d'après-travail.**

« Quand nous avons été invités à repenser l'aire de restauration de Place Ville Marie, les grands gestes architecturaux avaient déjà été lancés avec l'idée de redonner **un espace de vie aux travailleurs et aux résidents du centre-ville**. C'est dans cet ordre d'idées qu'a pris forme la mission de créer un lieu de restauration convivial et chaleureux, un endroit où on a envie de retourner pour profiter de son offre alimentaire augmentée, variée et abordable. De là le choix des collaborateurs qui offrent des produits qui savent plaire à tous et **des concepts désirés, mais également accessibles** », explique Alexandre Besnard, membre fondateur du groupe A5 Hospitality et créateur du Cathcart Restaurants et Biergarten.

**Dans une volonté d'offrir un lieu de vie animé, Le Cathcart annonce ses collaborations avec des joueurs majeurs du milieu social et culturel montréalais :**

**Îlot 84**, l'organisme créatif derrière les populaires formules 5 à 7 d'**AIRE COMMUNE**, aidera à définir et à cocréer l'offre d'après-travail, qui comprendra des expériences

culinaires, et des prestations musicales et artistiques. **La première itération aura lieu lors de la soirée d'ouverture du 23 janvier, dès 17 h;**

**CreativeMornings/Montréal** proposera une série de conférences pour célébrer la créativité en réunissant la communauté d'affaires et les créateurs de Montréal. Le Cathcart en deviendra alors le partenaire annuel officiel. **La première conférence aura lieu le 28 février à 8 h et la conférencière sera annoncée à la fin du mois;**

**XP\_MTL et le Groupe Sensation Mode**, le groupe derrière le Festival Mode & Design, proposeront une série d'événements et d'expériences artistiques qui rallieront diverses disciplines telles que les arts, le design, la mode et la danse.

Voici les différents concepts que l'on pourra apprécier au Cathcart Restaurants et Biergarten sous la direction culinaire du chef Lionel Piraux (*ex-Toqué!*, *ex-Bistro Mansfield*).

### **BIERGARTEN (BIÈRES, VINS, COCKTAILS, SAKÉS)**

Le **BIERGARTEN**, situé sous le pavillon de verre PVM, offrira une vaste sélection de bières de microbrasseries triées sur le volet par le spécialiste de la bière Stéphane Pilon (*fondateur des Vilains Brasseurs, Broken 7*), un éventail de vins de choix sélectionnés par le sommelier Marc-André Nadeau (*Jatoba*), ainsi qu'une gamme de cocktails raffinés signés Daphnée Vary Deshaies (*ex-Foxy*). L'endroit sera idéal pour les 5 à 7 et événements de toutes sortes, peu importe la taille du groupe. La salle se reconfigurera et pourra accueillir différents types de groupes : soirées festives, mariages et conférences, entre autres; il deviendra assurément un lieu de rencontre incontournable. **Le Biergarten sera animé et une programmation mensuelle sera annoncée ultérieurement.**

Le Cathcart Restaurants et Biergarten proposera également 3 restaurants avec service :

### **AKIO (CANTINE JAPONAISE)**

La cantine japonaise AKIO servira des mets inspirés de la cuisine de rue d'Osaka, dont une sélection de sushis et de brochettes cuites sur charbon. Ce concept est une collaboration entre les chefs ANTONIO PARK (*Park, Lavanderia, Flyjin, Kampai*) et OLIVIER VIGNEAULT (*Jatoba, Westwood Bar & Grill, ex-Yuzu*).

### **PIZZA DEL FORNAIO (PIZZÉRIA)**

La PIZZA DEL FORNAIO — qui veut dire « pizza du boulanger » — offrira de succulentes pizzas d'inspiration napolitaine conçues par le chef italien FEDERICO BIANCHI (*ex-Bottega Pizzeria*).

### **MIRABEL (BRASSERIE)**

La nouvelle brasserie MIRABEL servira un menu simple, élégant, mais décomplexé. Le restaurant sera ouvert pour ses clients, matin, midi et soir, offrant ainsi des plats aux

inspirations françaises, mais aussi italiennes, le tout mené par le chef NICHOLAS GIAMBATTISTO (*ex-Caffe Un Po' Di Piu, ex-Joe Beef*).

À cette offre s'ajoutent 9 comptoirs :

### **DIRTY GREENS (SALADES ET DÉLICIES SANTÉ)**

Le comptoir DIRTY GREENS offrira de délicieuses salades copieuses et des plats santé qui mettront l'eau à la bouche. La chef RAEGAN STEINBERG (*Arthur Nosh Bar, ex-Joe Beef*) est derrière ce concept pour le Cathcart.

### **PATZZI (SANDWICHERIE ITALIENNE)**

La sandwicherie italienne éclatée saura faire plaisir aux plus fins des gourmets avec des sandwichs solidement garnis et des mélanges de saveurs inattendus conçus par les chefs ALEXANDRE COHEN et LUKA LECAVALIER (*Arthur Nosh Bar*).

### **CHIKIN (POULET FRIT CORÉEN)**

Le chef MICHAEL LEWIS apporte les couleurs de Miami à Montréal et développe le nouveau CHIKIN, un comptoir où l'on servira du poulet frit coréen. Son restaurant de Miami, le KYU, a été nommé aux prix James Beard dans la catégorie « Meilleur nouveau restaurant » et a figuré dans le top 10 du magazine *Bon Appetit* comme un des meilleurs restaurants santé de Miami.

### **TULUM TAQUERIA (MEXICAIN) & KARMA POKÉ (BOLS DE POKÉ)**

La clientèle pourra également profiter des savoureux menus du Tulum Taqueria et du Karma Poké, bannières appartenant à A5 Hospitality, et disponibles actuellement au Comptoir Général à Place Ville Marie.

S'ajoutent à ces comptoirs des bannières bien établies, pour compléter l'offre du Cathcart :

### **UNIBURGER (HAMBURGERS, FRITES & LAITS FRAPPÉS)**

Le burger d'UNIBURGER a été élu « Meilleur burger au Canada » par le site *Big 7 Travel*. Le chef YOUNES BENGELOUNE s'inspire de la façon californienne de penser le burger et mise sur des produits frais et de qualité supérieure. Ce nouveau comptoir s'ajoute à ses deux restaurants existants.

### **OMNIVORE (CUISINE LIBANO-MONTRÉLAISE)**

OMNIVORE est connu pour ses délices libano-montréalais; des classiques libanais revisités qui se présentent sous forme de grillades, de salades fraîches et de sandwichs réinventés. Les chefs CHARBEL YAZBECK ET AKRAM SLEIMAN ont ouvert Omnivore en 2010, et le comptoir du Cathcart sera le 3<sup>e</sup> de la série.

### **MON NAN (CUISINE CHINOISE)**

Le restaurant MON NAN est une institution montréalaise dirigée par JOE LEE. Le menu sera composé des classiques chinois, dont les incontournables plats de raviolis et de canard laqué pour lesquels il est bien connu.

## **HÀ (CUISINE ASIE DU SUD-EST)**

Le restaurant HÀ est un incontournable de la scène gastronomique montréalaise. Le menu sera composé de plats signatures du restaurant, façonnés par la culture vietnamienne de feu Monsieur Hâ et la cuisine laotienne du chef ROSS LOUANGSIGNOTHA. La formule comptoir deviendra le 3<sup>e</sup> restaurant du même nom après ceux de l'avenue du Mont-Royal et de la rue McGill.

## **CAFÉ VELOCE (CAFÉ, VIENNOISERIES & GLACES)**

On retrouvera également deux CAFÉS au Cathcart, dont l'offre est développée en partenariat avec le chef et styliste culinaire BLAKE MACKAY (*Di Stasio, Bouffe Style Blake*).

## **À PROPOS DU CATHCART RESTAURANTS ET BIERGARTEN**

Destination gastronomique incontournable pour le lunch au centre-ville de Montréal, endroit idéal pour partager un 5 à 7 détendu après le travail, endroit privilégié pour le souper convivial du samedi soir, Le Cathcart Restaurants et Biergarten se démarque par sa polyvalence et son authenticité montréalaise. Plus qu'une expérience culinaire, c'est un lieu de divertissement animé aux ambiances diversifiées. Le Cathcart Restaurants et Biergarten est un immense lieu de vie de 3 252 m<sup>2</sup> (35 000 pi<sup>2</sup>) avec son grand jardin inondé de lumière grâce au Pavillon de verre PVM de 650 m<sup>2</sup> (7 000 pi<sup>2</sup>), qui ouvre la Galerie PVM et Le Cathcart sur le centre-ville. Le Cathcart est un nouveau concept signé A5 Hospitality, entreprise montréalaise créatrice et gestionnaire de restaurants et de bars, et conceptualisé par Sid Lee Architecture, firme responsable du grand projet de revitalisation des espaces publics de Place Ville Marie, en consortium avec Menkès Shooner Dagenais LeTourneux Architectes. Le Cathcart Restaurants et Biergarten s'inscrit dans le projet de revitalisation de l'Esplanade PVM, qui est le pilier principal de Projet Nouveau Centre, un investissement de plus de 1 G\$ qu'Ivanhoé Cambridge fait pour animer le cœur du centre-ville de Montréal.

## **À PROPOS D'ÎLOT 84 ET D'AIRE COMMUNE**

Îlot 84, l'organisme derrière les projets Aire commune, Le Petit Montréal et Nouvelle Vague, est un OBNL dont la mission est de revitaliser les espaces urbains par le biais de projets culturels, professionnels et artistiques. Initiée par cinq entrepreneurs chevronnés du domaine de l'événementiel, l'équipe d'Aire Commune porte la vision d'une ville effervescente et dynamisée par des lieux communs qui sortent de l'ordinaire. La mission est d'offrir un lieu de rassemblement pour les jeunes professionnels et de faire vivre une expérience innovante à travers des événements gourmands, culturels et professionnels, pour ainsi créer des soirées uniques en leur genre.

## **À PROPOS DE CREATIVEMORNINGS/MONTRÉAL**

CreativeMornings est né à New-York en 2008 d'une idée simple : célébrer la créativité autour d'un léger déjeuner et de rencontres authentiques. C'est aujourd'hui un mouvement de conférences gratuites actif dans plus de 200 villes. Onze ans plus tard,

CréativeMornings/Montréal rassemble plus de 14 000 créatifs, passionnés et curieux, qui se retrouvent chaque dernier vendredi du mois pour célébrer les idées neuves et inédites. Tous les mois : un conférencier différent, un thème différent, un lieu différent; CreativeMornings/Montréal expose son audience à des conférenciers innovants et à des lieux originaux. Depuis les débuts en mai 2013, plus de 100 conférenciers inspirants, de tous profils et parcours, sont montés sur plus de 80 scènes (parfois improvisées !) partout à Montréal.

### **À propos du Groupe Sensation Mode (GSM)**

Depuis 20 ans, le Groupe Sensation Mode (GSM) produit et conçoit des événements expérientiels de première importance au Québec, au Canada et à l'étranger. Reconnu pour avoir produit les plus grands événements mode au Canada, dont le Festival Mode & Design, GSM a également créé des concepts uniques comme le Fashion Theatre (sur les scènes de Berlin, Tokyo, New York et Londres), le Fashion & Opera Runway Show à Los Angeles et le festival URBANI\_T à Toronto. Plus récemment GSM met de l'avant le projet XP\_MTL qui a pour mission d'offrir une programmation événementielle et festive annuelle pour contribuer au développement économique, culturel, social et touristique du centre-ville de Montréal. Ces événements novateurs servent de vitrine à la créativité et au talent des créateurs d'ici et contribuent au rayonnement de la ville à l'échelle régionale, nationale et internationale.

### **HEURES D'OUVERTURE**

Lundi au mercredi : 7 h à 21 h

Jeudi au samedi : 7 h à 23 h

Dimanche : 7 h à 18 h

**lecathcart.com**

**FB + IG @lecathcart**

- 30 -

Pour plus d'infos, veuillez contacter :

Marie-Annick Boisvert

marianik@marianik.com

514 232-7640