

PIAZZA SOCIALE

x LE CATHCART

Une piazza italienne ouvre au cœur du centre-ville

L'ouverture officielle de **Piazza Sociale** annoncée pour le 22 septembre

Montréal, le 16 septembre 2020 - Piazza Sociale, un nouveau concept de restauration italienne verra le jour le 22 septembre prochain sous l'impressionnant Pavillon de verre PVM.

Piazza Sociale est inspirée des grandes places publiques italiennes animées où tous se retrouvent pour socialiser et casser la croûte à toute heure du jour. Le concept éphémère est un ajout de taille à l'offre déjà foisonnante du Cathcart et y sera accueilli pour une durée de 12 mois.

C'est dans cet environnement lumineux, verdoyant et sécuritaire que les Montréalais pourront se rencontrer et découvrir une cuisine italienne du marché. C'est le chef réputé **Riccardo Bertolino** (Maison Boulud), en collaboration avec les chefs du Cathcart **Nicholas Giambattisto** (Un Po' Di Piu) et **Federico Bianchi** (Pizzeria Bottega), qui transportera les saveurs traditionnelles de son Italie natale dans les assiettes de Piazza Sociale. Le concept offrira le lunch pour les dîners d'affaires, le traditionnel aperitivo sous les rayons dorés de fin de journée et les soupers inoubliables à la belle étoile.

« C'est en voyant Piazza Sociale de soir, sous son ciel étoilé, que nous avons imaginé un menu simple et convivial qui nous rappelle nos repas entre amis sur les terrasses des *piazze locales*. » mentionne le Chef Riccardo Bertolino. « La précision dans nos plats vient de la tradition et de l'authenticité de la cuisine italienne. Cette nourriture rassemble les gens et vous fait en vouloir toujours plus. Il n'y a pas de fla-fla, que du vrai. »

Les créateurs du concept, Alexandre Besnard, Patrick Hétu, Nicolas Urli, Jean-François Gervais, Marc O. Benattar et Thomas H., souhaitent mettre de l'avant la simplicité et le partage. Piazza Sociale est un lieu ouvert et décontracté où l'on peut se présenter sans réservation. Situé au cœur de la ville, Piazza Sociale sera la terrasse quatre saisons où les Montréalais se donneront rendez-vous pour bien boire et manger.

« Le concept a été créé afin de susciter l'envie de revenir au centre-ville en proposant un événement culinaire de grande envergure, et ce, dans un environnement sécuritaire. L'espace initialement pensé pour accueillir des milliers de personnes, a été reconfiguré afin de créer une ambiance chaleureuse tout en permettant aux visiteurs de respecter la distanciation recommandée. C'est de loin le restaurant le plus sécuritaire en ville », mentionne Alexandre Besnard, cofondateur de A5 Hospitality.

En cette période de restrictions sanitaires, l'endroit est équipé de séparateurs vitrés qui contribuent à préserver l'ambiance chaleureuse tout en respectant la distanciation sociale. Doté d'un système de ventilation à la fine pointe de la technologie et de stations de désinfectants à toutes les entrées, le Cathcart déploie aussi une équipe sanitaire qui procède à un nettoyage accru des surfaces communes de façon à conserver les lieux propres et sécuritaires pour tous. De plus, tout le personnel applique sérieusement les mesures recommandées en faisant respecter le port obligatoire du masque ou du couvre-visage, sans oublier le lavage des mains si essentiel.

Conçu par Sid Lee Architecture en collaboration avec Menkès Shooner Dagenais Letourneux Architectes, le Cathcart Restaurants et Biergarten propose un espace public vaste, aéré, où la lumière qui transperce le Pavillon de verre PVM contribue à donner une effervescence toute particulière à l'endroit.

À propos du chef Riccardo Bertolino

Dès l'âge de 14 ans, Riccardo Bertolino a déjà les pieds dans une cuisine. Natif de Bologne en Italie, il a travaillé dans de grands restaurants partout à travers le monde, notamment à Paris, New York et Singapour. De 2012 à 2020, il était le chef exécutif de la Maison Boulud du Ritz-Carlton à Montréal. Il qualifie sa cuisine de gourmande, authentique et raffinée.

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. Le Cathcart, situé à Place Ville Marie, 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.

-30-

Heures d'ouverture du Piazza Sociale :

Mardi au samedi 11 h à 23 h

Brunchs offerts dès octobre, restez à l'affût !

Adresse :

1, Place Ville Marie (Le Cathcart, Restaurants et Biergarten)

Service de valet sur René-Lévesque/coin Mansfield

Réservations : www.libroreserve.com

Instagram : @piazzasociale

Facebook : @piazzasocialemtl

Site web : <https://piazzasociale.com/>

Pour plus d'information :

Flore-Anne Ducharme

flore-anne.ducharme@agencenofixedaddressinc.com

514 882-9346