

CONTACT:

Carole Cairo
Hyatt Regency Montréal
514 841 2079
carole.cairo@hyatt.com

COMMUNIQUE POUR DIFFUSION IMMEDIATE

L'HYATT REGENCY MONTREAL FAIT PEAU NEUVE AU SEIN DE SA CUISINE

L'Hyatt Regency Montréal est fier d'annoncer aujourd'hui l'ouverture de sa toute nouvelle cuisine, aux commandes du chef Simon Renaud, pour le SIX Resto Lounge, situé au niveau 6 de l'hôtel.

MONTREAL, Québec, Canada (23 Mars 2015)

En travaux depuis le début de l'année

En rénovation depuis le 5 Janvier dernier, la cuisine principale de l'établissement se refait une beauté pour le plus grand plaisir de ses clients et de sa brigade. La Saison Estivale peut désormais commencer!

Une équipe et un matériel "à point"

Le Chef Simon Renaud a mis en place toute une stratégie dans le but d'optimiser l'efficacité de sa cuisine. Les technologies dans la cuisine sont quant à elles, de pointe: des espaces réfrigérés ont été ajoutés, l'efficacité est de mise et la qualité des plats définitivement rehaussée. "La cuisine devient presque avant-gardiste" selon le Chef Simon Renaud. Ces nouvelles installations permettront également de desservir la terrasse et le pavillon, lieux incontournables de la prochaine Saison Estivale. Le Chef retrouve son jardin qui alimentera le garde-manger pour une nouvelle saison. Nous sommes heureux de vous présenter les plats signatures du Chef Simon :



" Trilogie de pétoncles Canadiens façon mi-cuit, mousseline de topinambours, manchego croustillant, parfum de truffe blanche "



En entrée, c'est le "Gioza farci au lapin, bouillon de miso, champignons bolets et foie gras poêlé" qui vous enchantera!

Avec la nouvelle cuisine du Chef Simon Renaud, l'équipe du Hyatt Regency Montréal est prête à vous surprendre!

Pour de plus amples informations, téléphonez au 514 841 2038.

A propos du Hyatt Regency Montréal

Un hôtel quatre diamants, situé au cœur du Quartier des spectacles de Montréal. Il est adjacent au complexe Desjardins qui dispose de 110 magasins et boutiques. La connexion de l'Hôtel à la ville souterraine de Montréal vous donne un accès direct à la Place des Arts, au Palais des congrès, au musée d'art contemporain, ainsi qu'à deux stations de métro.

L'Hôtel dispose de 605 chambres bien aménagées, étages et salon Regency Club, huit suites exécutives, une suite hospitalité, une suite vice-présidentielle ainsi qu'une suite présidentielle. Toutes les chambres sont équipées d'une connexion Internet standard sans fil gratuite et haut débit sans fil, un coffret de sécurité, un mini réfrigérateur et la TVHD.

En tant qu'hôtel de conférences et de réunions, l'établissement dispose de 25 salles de réunion, soit un total de 35 000 pieds carrés ainsi que deux grandes terrasses extérieures et d'un pavillon. Il dispose également de deux restaurants, le Saveur pour les petits déjeuners et le SIX Resto Lounge pour les soupers, et également d'un Bar à Vin. Pour votre détente, nous vous suggérons la piscine intérieure, le sauna, le bain de vapeur et la salle de sport.

Pour de plus amples informations ou effectuer une réservation, visitez : montreal.hyatt.com ou téléphonez au 514 982 1234.

A propos d'Hyatt Regency

Bienvenue dans les hôtels Hyatt Regency, où les liens se créent naturellement, que vous y séjourniez pour affaires comme pour le plaisir. Plus de 140 établissements Hyatt Regency idéalement situés offrent des espaces pour toutes les occasions. Vous y trouverez des espaces pour faire des rencontres et d'autres pour vous évader. Nos hôtels sont des lieux accueillants pour les participants à des congrès, les voyageurs d'affaires et les vacanciers. Profitez d'un service enthousiaste qui est voué à répondre à toutes vos attentes. Nos hôtels, situés aux quatre coins de la planète, occupent un emplacement pratique dans une ville ou sa périphérie, près d'un aéroport ou d'un centre des congrès ou dans une destination de vacances. Il y a toujours des moments importants qui vous attendent, qu'il s'agisse de grands congrès ou rassemblements internationaux, de mariages ou de vacances en famille.

Pour de plus amples informations, visitez le site hyattregency.com.