

Pour diffusion immédiate

COMMUNIQUÉ

À l'attention des : *Rédacteurs en chef et journalistes chargés des questions d'ordre général et des milieux de l'alimentation, de la mode, du divertissement, de la culture et de la politique*

LE RESTO-PUB THE EXCHANGE ÉLECTRISE LA SCÈNE SOCIALE À OTTAWA – Ouverture du nouveau pub gastronomique le 29 mars 2010.

OTTAWA, 24 mars 2010 – Le resto-pub The Exchange (The EX) ouvre ses portes le 29 mars 2010 et offre aux résidents de la région d'Ottawa-Gatineau l'expérience « pub gastronomique » la plus novatrice qui soit pour manger, prendre un verre et socialiser. Afin de souligner son ouverture officielle, le resto-pub The Exchange s'est allié aux organisateurs de la Semaine de la mode à Ottawa pour concevoir, à l'intention des enthousiastes de la scène sociale, une fête spectaculaire mariant gastronomie, mode et politique. Le produit de la vente des passeports repas et boissons V. I. P. de cette soirée (10 \$ par personne) sera versé à l'École d'art d'Ottawa.

Situé à l'angle nord-ouest du centre commercial Rideau à Ottawa, près du cœur du district commercial, historique et culturel et à quelques pas de la colline Parlementaire, le resto-pub se flatte de posséder un espace de 7 000 pieds carrés aménagé sur mesure et réparti sur deux étages. Par ailleurs, The EX se divise pour offrir trois expériences sociales différentes :

- Casser la croûte – repas du midi, du soir et goûter tard en soirée;
- Prendre un verre – deux bars à service complet offrant un vaste choix de vins, malts, spiritueux, bières en fût et en bouteille;
- Établir des relations – fauteuils, salles privées, tables de bistro, salle pour la dégustation de vins, tables à 10 places et musiciens sur place.

« Le resto-pub The Exchange est l'endroit tout indiqué où se lier d'amitié, renouer avec des connaissances et prendre d'importantes décisions », affirme Dennis O'Brien, Vice Président des Opérations à The Elephant & Castle Pub and Restaurant. « Vous n'aurez plus à choisir entre votre pub local ou un restaurant gastronomique, puisque la formule « pub gastronomique » de The Exchange offre toutes ces expériences en un seul endroit. »

Hussein Rashid, directeur de l'événement de la Semaine de la mode à Ottawa a déclaré : « Nous sommes fébriles à l'idée de souligner la fête de clôture de Semaine de la mode à Ottawa en marge de l'ouverture officielle de The Exchange. Le resto-pub offre l'union parfaite entre avant-gardisme, plaisir et confort. La décoration éclectique, alliant le bois à la pierre, aux tissus somptueux et au cuir, le tout agrémenté de lustres, procure l'atmosphère idéale pour profiter d'un bon repas et parler mode et politique. »

Le resto-pub marie la haute cuisine nouveau monde à l'expérience pub digne de l'ancien monde. Les clients pourront profiter d'un grand choix de boissons, de la spécialité Martini baies et basilic en passant par le goût réconfortant d'une bière de microbrasserie locale, la Creemore Springs Pilsner.

Après des mois de recherches dans les pubs régionaux haut de gamme de la Norvège, la Suisse et de la Grande-Bretagne, le directeur culinaire Hans Klaekken a conçu un menu qui plaira à la fois au palais des réguliers de pub et aux amateurs de cuisine gastronomique. Pour sa part, le chef principal Remi Stark apporte son expertise à la cuisine de The Exchange et assure la supervision de 35 membres de personnel en cuisine afin de créer le menu de Hans Klaekken. Ce menu offre un choix des plus variés : du traditionnel « fish and chips » fait de morue en passant par des goûters raffinés servis tard en soirée comme les frites à la truffe préparées avec de l'ail, de l'huile de truffe et de l'asiago. Des ingrédients de qualité supérieure constituent les éléments de base qui ont inspiré ce menu, et les plats sont assemblés de façon à plaire autant à l'œil qu'au palais. Le prix des mets varie de 11 \$ pour un hachis Parmentier (pâté chinois) classique à 26,50 \$ pour un bifteck de faux-filet AAA de 12 oz servi avec des frites de coupe large et du beurre au porter.

L'ouverture officielle de The Exchange est célébrée au même moment que la fête de clôture de Semaine de la mode à Ottawa, un événement tapis rouge qui aura lieu le lundi 29 mars 2010 de 17 h à 19 h.

Le passeport repas et boissons V. I. P. (10 \$) sera vendu à la porte et donnera droit à un verre de vin, un verre de bière, un verre de vodka, deux amuse-gueules et un dessert aux stations alimentaires sur place.

The Exchange est situé au 50, rue Rideau, Ottawa (anciennement le pub et restaurant Elephant & Castle). Les repas du midi et du soir sont servis du lundi au dimanche. Pour réserver, appelez au 613 234-5544. Pour de plus amples renseignements sur le menu et les activités, visitez le site www.theexchangepub.ca.

...2/



THE EXCHANGE

PUB+
RESTAURANT



Au sujet du Terra Nova Pub Group

Le portefeuille nord-américain de Terra Nova Pub Group comprend quatre marques : Elephant & Castle, un restaurant et pub de style anglais; The Exchange, un pub gastronomique haut de gamme; Piccadilly Pubs, une tradition en zone rurale du Massachusetts depuis plus de 30 ans et Victory Pub, l'endroit par excellence pour séduire et se laisser séduire. Le Terra Nova Pub Group détient et gère l'Elephant & Castle^{MD} (E&C) Pub and Restaurant au Canada. Le Terra-Nova Group a ouvert son tout premier pub et restaurant nord-américain en 1977 à Vancouver en Colombie-Britannique, Canada. L'atmosphère unique d'E&C et sa gamme de produits typiquement anglais en ont fait un succès instantané! D'ailleurs, le mariage des produits anglais classiques et des produits populaires d'Amérique du Nord, orchestré par E&C, ainsi que sa carte de plus de 100 bières et sa gamme complète de scotchs, ont fait d'E&C le pub et restaurant de quartier par excellence en Amérique du Nord pour manger, boire et s'amuser! De nos jours, E&C compte plus de 20 restaurants aux États-Unis et au Canada, notamment à Toronto, Boston, Chicago, Vancouver, San Diego et San Francisco. La réputation de stabilité et de réussite d'E&C établie au fil des 30 dernières années repose sur son engagement à devenir la norme en ce qui a trait à ce que les consommateurs nord-américains recherchent d'un pub et restaurant anglais, soit de la nourriture, des boissons et un service typiquement britanniques! Le resto-pub The Exchange offre une nouvelle formule de pub gastronomique tendance qui allie l'expérience de pub anglais tant appréciée à un service gastronomique haut de gamme.

-30-

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Karen Bennett
Conseillère principale
Delta Média inc.

☎ 613-233-9191

✉ karen@deltamedia.ca

🌐 www.theexchangepub.ca

Le resto-pub The Exchange :

