

Personne-ressource pour les médias :

Lina Mizerek

Lina.Mizerek@HMSHost.com

Téléphone : 240 694-4196

Personne-ressource pour les médias :

L'Auberge Saint-Gabriel

Marie-Hélène Chrétien

marie-helene@desruisseauxcom.com

Pour diffusion immédiate

Grâce à HMSHost, L'Auberge Saint-Gabriel, un restaurant chargé d'histoire, est maintenant présente à l'aéroport international Montréal-Pierre-Elliott-Trudeau. Le nouveau restaurant offre aux voyageurs une escale gastronomique dans une ambiance distinguée



Cérémonie d'ouverture, de gauche à droite : Charles A Gratton, vice-président, services immobiliers et commerciaux, Aéroports de Montréal; Marc Bolay, copropriétaire de L'Auberge Saint-Gabriel; Stephen Douglas, vice-président du développement des affaires chez HMSHost.

MONTRÉAL — Avec l'arrivée à l'aéroport international Montréal-Pierre-Elliott-Trudeau du restaurant de fine cuisine chargé d'histoire L'Auberge Saint-Gabriel, les voyageurs pourront dorénavant profiter pleinement des saveurs qui font la renommée de Montréal comme destination gastronomique internationale. Établie en 1688 dans le Vieux-Montréal et première auberge en Amérique du Nord, L'Auberge Saint-Gabriel est une véritable légende qui, depuis, compte parmi les endroits et les restaurants les plus en vogue dans une ville reconnue internationalement pour sa gastronomie et sa vie nocturne.

Lors d'une grande célébration d'ouverture, des représentants du restaurateur international HMSHost, d'Aéroports de Montréal et de L'Auberge Saint-Gabriel ont souligné l'inauguration de la première présence dans un aéroport pour ce restaurant renommé pour sa cuisine québécoise.

« C'est avec grand plaisir que nous accueillons L'Auberge Saint-Gabriel à Montréal-Trudeau », a dit James Cherry, président et chef de la direction d'ADM. « Ce restaurant, situé dans notre nouvelle zone commerciale de la jetée internationale récemment agrandie, offrira à nos passagers une cuisine distinctive et un service attentionné. L'Auberge Saint-Gabriel incarne parfaitement bien ce qui fait de Montréal une destination gastronomique unique. »

Située dans la jetée internationale de l'aérogare, L'Auberge Saint-Gabriel propose un espace à aire ouverte invitant ayant des zones distinctes pour le restaurant, le salon-bar et le bistro-bar. Tout comme à L'Auberge Saint-Gabriel du Vieux-Montréal, les voyageurs retrouveront une ambiance à la fois moderne, chaleureuse et distinguée propice à un moment de détente avant le décollage. Des vitraux d'un rouge typique à L'Auberge Saint-Gabriel égayent l'espace et les immenses fenêtres sont idéales pour observer le va-et-vient incessant des avions tout en dégustant l'un des plats qui font de L'Auberge Saint-Gabriel l'un des restaurants les plus réputés de Montréal.

« En partenariat avec Aéroports de Montréal et la réputée Auberge Saint-Gabriel, nous sommes heureux de pouvoir faire découvrir aux voyageurs de Montréal-Trudeau la gastronomie québécoise », a mentionné Stephen Douglas, vice-président, Développement des affaires de HMSHost. « L'arrivée de L'Auberge Saint-Gabriel à Montréal-Trudeau permettra aux milliers de voyageurs internationaux qui transitent par cet aéroport chaque jour de savourer une fine cuisine locale. »

Cette nouvelle escale gastronomique accroîtra le rayonnement de la marque. « Notre établissement du Vieux-Montréal est déjà une destination de choix pour les touristes qui visitent la métropole », explique Marc Bolay, copropriétaire de L'Auberge Saint-Gabriel. « En étant présent à Montréal-Trudeau, il nous sera possible de leur faire vivre l'expérience du Saint-Gabriel jusqu'à leur départ, leur laissant ainsi un souvenir impérissable. »

HMSHost a choisi la chef Émilie Rizzetto de L'Auberge Saint-Gabriel pour diriger les cuisines du restaurant à l'aéroport et préparer sa cuisine classique, conviviale et haut de gamme. Les voyageurs pourront savourer le poulet de Cornouailles rôti, le filet de saumon poêlé, l'échine de porc braisée à la stout, les tartares de bœuf ou de saumon, le sandwich de canard confit et les fameuses assiettes de charcuteries ou de fromages de L'Auberge Saint-Gabriel.

Au petit déjeuner, les voyageurs pourront se régaler d'œufs pochés sauce hollandaise à la moutarde servis sur danoise maison, de tartes aux champignons, lardons et œufs pochés et de pain doré avec fruits compotés et mascarpone au zeste de citron.

Pour accompagner leur repas gastronomique, les voyageurs pourront choisir parmi une sélection inspirée de grands vins locaux et importés conservés dans un magnifique cellier visible depuis la salle à manger du restaurant ainsi que de cocktails et de bières en fut et en bouteille.

À propos de HMSHost

Restaurateur mondial, [HMSHost](http://www.HMSHost.com) est un chef de file mondial dans la création d'espaces de restauration destinés aux voyageurs. L'entreprise est présente dans plus de 120 aéroports partout dans le monde, dont 44 des 50 aéroports les plus fréquentés en Amérique du Nord. La compagnie a un chiffre d'affaires annuel de plus de 2,8 milliards de dollars et elle emploie 37 000 associés aux ventes à l'échelle mondiale. HMSHost est une division d'Autogrill Group, le leader mondial au chapitre des services de restauration destinés aux personnes en déplacement. Avec des ventes d'environ 4,3 milliards d'euros en 2015, Autogrill Group est présent dans 31 pays et compte 57 000 employés. L'entreprise gère quelque 4200 magasins dans plus de 1000 sites à la grandeur de la planète. Pour en savoir plus, visitez le www.HMSHost.com. Suivez-nous sur Facebook au [fb.com/HMSHost](https://www.facebook.com/HMSHost) et sur Twitter à [@HMSHost](https://twitter.com/HMSHost).

###