

Pour diffusion immédiate
Le 4^e avril 2008



Koko Restaurant et Bar ouvre ses portes à l'hôtel Opus de Montréal

LE GLAMOUR URBAIN CRÉE UN CADRE IDÉAL POUR UNE CUISINE ASIATIQUE MODERNE DANS UN VASTE ESPACE THÉÂTRAL

MONTRÉAL, CANADA - Le restaurant et bar le plus attendu à Montréal ouvrira ses portes le vendredi 9 mai dans le plus récent hôtel-boutique de Montréal, le chic Hôtel Opus. Situé à l'intersection animée de la rue Sherbrooke et du boulevard Saint-Laurent, **Koko** Restaurant & Bar marie habilement le glamour urbain et la cuisine asiatique moderne dans un décor théâtral d'une superficie de 9 000 pieds carrés destiné à devenir le lieu de prédilection d'une foule aussi chic que raffinée.

Chez **Koko**, une toile de fond noire et argent saisissante et des chandeliers étincelants enrichissent le décor de l'endroit qui sera le plus couru en ville pour manger, boire et socialiser. En hommage à son cadre historique de style Art Nouveau, la charpente de verre, d'acier et de béton de **Koko** est animée par un ensemble dramatique de tissus sensuels et de meubles iconiques. Dans l'éblouissant Grand Salon, une passerelle vert électrique sépare la pièce d'un blanc aérien tandis que des muses du tournant du siècle observent l'action qui se déroule plus bas. Drapé de velours noir, le somptueux Petit Salon, situé dans la section originale de l'immeuble, procure un espace intime propice aux rencontres discrètes. À l'extérieur, la vaste terrasse offre un sanctuaire pour se prélasser sous le soleil de l'après-midi ou flirter au clair de lune.

« **Koko** ajoute un élément nouveau et stimulant à la scène des restaurants à Montréal », a déclaré John deC. Evans, président des hôtels Opus. « À l'image de son cadre, qui intègre les aspects classiques de la structure conçue dans le style Art Nouveau par Joseph-Arthur Godin en 1914 avec les aspects contemporains de la nouvelle structure de béton et de verre, **Koko** se plaît à marier toute une gamme de saveurs et de textures d'Extrême-Orient au moyen de techniques culinaires occidentales afin d'offrir une expérience internationale de restauration et de rencontres inédite à Montréal. » Pour ce qui est de l'ambiance, les DJ résidents font jouer les plus récents rythmes électro-house en provenance de l'Orient et de l'Occident.

Le chef exécutif Don Letendre de l'hôtel Opus de renommée internationale de Vancouver a créé un menu pan-asiatique innovateur servi dans un mélange de styles aussi provocateur pour les sens que l'aménagement fantastique de **Koko** lui-même. L'expérience culinaire du chef Letendre à Tokyo, qui inclut le populaire Soba Ni Umazake Yoshimura, lui a laissé une impression indélébile et a influencé son style de cuisine épurée et innovatrice. « Mon expérience au Japon m'a appris l'équilibre qui existe entre la cuisine, le goût et l'aspect visuel,

et m'a donné une base pour mes sens. Elle m'a aidé à faire confiance à mes mains », a affirmé le chef Letendre. Alors que certains mets donnent une touche occidentale à des classiques asiatiques, comme le *Hamachi Sashimi au foie gras saisi à la poêle* et l'*anguille barbecue dans une réduction soja-mirin*, d'autres plats donnent une touche asiatique à des classiques occidentaux tels que le *steak frites à l'asiatique servi avec bébés cressons d'eau, wasabi et beurre d'oursin*. Parmi les autres mets exclusifs, mentionnons le *saumon noirci bengalais avec sauce à la mangue*, le *homard masala épicé avec purée de lentilles au cari* et les *bouchées de porc barbecue à l'anis étoilée avec riz soufflé et salade de chou asiatique*. Conformément au thème de l'Orient qui rencontre l'Occident, la liste de cocktails novatrice ajoute des touches asiatiques à des boissons classiques, et inversement. Le service des repas et des cocktails sera offert jusqu'à tard en soirée.

Pour un lieu comme **Koko**, dont le nom fait un clin d'œil au glamour [la divine Coco Chanel] tout en affirmant son influence orientale [**Koko** signifie « ici » en japonais], Robert Bailey, le designer derrière l'hôtel Opus primé de Vancouver, a déniché des meubles iconiques fabriqués tant par des artisans locaux que par des designers internationaux afin de donner vie au cadre avant-gardiste de l'immeuble. À leur arrivée, les clients seront accueillis par une curieuse lampe en forme de cheval Moooi venant des Pays-Bas. La salle à manger principale, illuminée par des chandeliers massifs et étincelants, est garnie de meubles iconiques tels que des blancs Flora, des tabourets Amat Jamaïca, ainsi que des chaises Miss Lacy et des tabourets Attila conçus par Philippe Starck. Parmi les meubles fabriqués à la main par des artisans canadiens, mentionnons des hommages à la lampe à plumes iconique Kubus K3 et au sofa Bristol par Baleri. L'éblouissante sélection de tissus comprend des velours somptueux, des cuirs sensuels, des paisleys élaborés, de la fausse fourrure, des jacquards rétro-modernes ainsi que près de 1 000 verges de draperies.

Grâce à la présence sur place de Katherine Evans, fille du propriétaire John Evans et administratrice de la société, les clients de **Koko** feront l'objet du service chaleureux et intuitif qui est devenu la marque de commerce du groupe d'hôtels Opus. Mme Evans et le directeur général superviseront les activités afin de s'assurer que **Koko** procure à la clientèle une expérience de restauration et de rencontres mémorable.

Opus Montréal offre une expérience d'hôtel-boutique unique mêlant design moderne et aspect historique dans un quartier chic de Montréal. Les 136 chambres intimes conjuguent minimalisme épuré et confort luxueux. L'hôtel, qui abrite également le théâtral **Koko** Restaurant & Bar et le raffiné Suco Resto-Lounge, est situé à l'angle de la rue Sherbrooke et du boulevard Saint-Laurent, à quelques pas du quartier des divertissements et à quelques minutes du Vieux-Montréal et du Plateau Mont-Royal. Opus Montréal est le deuxième hôtel-boutique de style du groupe Opus. Pour en savoir plus, consultez www.opushotel.com.

RELATIONS AVEC LES MÉDIAS :

États-Unis :

Norah Lawlor
Lawlor Media Group
Tél. (212) 967-6900
Courriel : norah@lawlormediagroup.com

Ann Flower
Ann Flower Communications
Tél. (310) 305-7169
Courriel : ann@annflowerpr.com

Montréal:

Maria Varvarikos Peart
Agence ZOÏ
Tél. : (514) 282-9888
Courriel : maria@agencezoi.com

Fiona Dalrymple
Agence ZOÏ
Tel. : (514) 282 9888
Courriel : fiona@agencezoi.com