

HOLT RENFREW

Holt Renfrew annonce les derniers détails et le menu du très attendu Café Holt

Le restaurant emblématique dévoile un nouveau design spectaculaire et un menu complet juste à temps pour célébrer une nouvelle décennie

TORONTO – Le 23 janvier 2020 – [Holt Renfrew](#) annonce aujourd’hui que son restaurant étendard, [Café Holt](#), la destination gastronomique la plus prisée des amateurs de mode et de gastronomie de Toronto, est désormais ouvert avec un nouveau look et un nouveau menu. L'espace moderne, sophistiqué et chaleureux a été conçu par le cabinet [Alex Cochrane Architects](#), de renommée internationale, et propose un menu canadien contemporain du chef cuisinier Benjamin Lillico, dans une atmosphère vivante et avant-gardiste, qui fait la renommée de Holt Renfrew.

Chargé d’imaginer la prochaine version du célèbre Café Holt, le cabinet d’architectes s’est tourné vers les restaurants internationaux et a créé un espace signature à la fois moderne et accueillant. Le restaurant a été conçu pour offrir divers espaces pour répondre aux différents besoins des clients de Holt Renfrew, y compris une grande salle à manger et un bar permettant aux clients de voir et d’être vus, un salon de détente et une salle à manger privée pour les événements et les célébrations.

Les nouvelles fenêtres de 6 m de haut, du sol au plafond, conçues par la société Gensler de Toronto, apportent une lumière naturelle en abondance dans l'espace, offrant aux invités une vue sans précédent sur la rue Bloor de Toronto. Ces fenêtres, jumelées au concept de café ouvert d’Alex Cochrane Architects, permettent également à la lumière naturelle de pénétrer dans le rayon des chaussures féminines récemment rénové. Une palette de chêne blanc, de bois de rose, de terrazzo blanc cassé et de laiton somptueux fournit un cadre intemporel aux accents bleus, rouges, jaunes, vert éclatant et toniques du mobilier et des éléments de conception.

« Notre mission était de prendre ce lieu emblématique et de le transformer en un lieu social qui évolue du jour au soir, explique Alex Cochrane, architecte du Café Holt de la rue Bloor. Nous avons exploité la lumière naturelle et introduit des éléments de design aux couleurs saturées pour ajouter une dynamique ludique aux tons plus chauds du bois et du cuir. Nous pensions qu’il était important de diviser la surface en quatre pièces pour créer des espaces de restauration intimes, chacun ayant sa propre atmosphère. »

Le nouveau menu, créé par le chef cuisinier Benjamin Lillico, rend hommage aux classiques du Café Holt comme la salade BLT et le steak frites Holt, avec une approche fraîche et simpliste. Les clients de Holt, qu’ils soient anciens ou nouveaux, découvriront également les nouveaux plats de saison du chef Lillico, dont une tarte aux carottes biologiques à base de plantes et des tagliatelles aux fruits de mer.

« Je suis ravi de lancer le Café Holt du magasin étendard aux côtés de l’incroyable équipe Holt Renfrew et j’ai hâte que tout le monde goûte à ce nouveau menu, déclare le chef Benjamin. Ma vision est de créer des plats canadiens contemporains tout en restant axé sur la durabilité, les ingrédients de qualité, la localité et la saisonnalité. »

En plus de son menu de lunch encensé, le nouveau Café proposera un brunch élargi le week-end, un thé en après-midi du lundi au vendredi et un service de dîner quotidien le soir. Les clients peuvent également s’attendre à un calendrier d’événements spéciaux et de programmes passionnants tout au long de l’année, à commencer par le menu du Nouvel An lunaire du Café Holt les 25 et 26 janvier.

Les heures de service sont de 10 h à 21 h, du dimanche au mercredi, et de 10 h à 23 h, du jeudi au samedi. Un service de restauration est également proposé tous les jours. Pour plus d'informations, veuillez contacter le 416-355-2832 ou holtscafe.bloor@holtrenfrew.com.

###

À propos de Holt Renfrew :

Célébrant un patrimoine de plus de 180 ans, Holt Renfrew est reconnue sur la scène internationale pour son expérience de shopping inspirée. Fondée en 1837 en tant que modeste chapellerie, Holt Renfrew est devenue fournisseur officiel de Sa Majesté la reine Victoria. Dans les années 1930, Holt Renfrew commence à vendre des exclusivités griffées de certains des plus grands designers d'Europe, et en 1947 elle accueille Monsieur Christian Dior lors du lancement de son « New Look ». Propriété d'investisseurs étrangers pendant de nombreuses années, Holt Renfrew est rachetée en 1986 par Monsieur W. Galen et l'honorable Hilary M. Weston. Sous leur gouverne, la chaîne devient la destination de prédilection pour le détail de luxe au Canada.

À propos d'Alex Cochrane Architects :

Ce cabinet d'architecture basé à Londres a été créé en 2009 par l'architecte Alex Cochrane. Le cabinet a été encensé pour une série de projets, dont le Boathouse dans le Berkshire, les rayons designer pour hommes, les salons de shopping personnalisés et le Silence Room de Selfridges, une maison de 5 étages et un studio à Kensington, et plus récemment le plus grand rayon de lunettes au monde dans le nouvel Espace d'accessoires de Selfridges. Les projets actuels de M. Cochrane comprennent les rénovations importantes des bureaux de la direction et des acheteurs commerciaux de Selfridges sur la rue Oxford, la rénovation d'envergure de l'immeuble de Marcel Breuer de Bijenkorf à Rotterdam, et un grand restaurant dans le magasin phare de Holt Renfrew à Toronto. M. Cochrane est soutenu par une fantastique équipe d'employés à temps plein comprenant des architectes, des designers d'intérieur et de produits ayant une connaissance approfondie des cultures passées et présentes et un désir ardent de découvrir de nouvelles possibilités pour le cadre bâti.

À propos de Benjamin Lillico, chef cuisinier du Café Holt de la rue Bloor :

Étoile montante de l'industrie culinaire, Benjamin Lillico, originaire de l'Ontario, est le nouveau chef cuisinier du nouveau magasin phare Holt Renfrew de la rue Bloor, le Café Holt. Benjamin était récemment le chef cuisinier de la taverne The Rich Uncle Tavern du groupe Ignite Restaurant. Avant d'occuper ce poste, il dirigeait les cuisines des restaurants du Charcoal Group. M. Lillico enseigne également à temps partiel au Conestoga College dans le département culinaire et a travaillé dans le seul restaurant de l'Ontario récompensé de cinq diamants par la CAA, le célèbre Langdon Hall. Il a été le fer de lance du mentorat dans des collèges de l'Ontario, notamment le Conestoga et le Niagara. En 2014, il a été membre de l'équipe canadienne pour les Jeux olympiques culinaires mondiaux au Luxembourg, où il a terminé dans le top 5. Il est ensuite devenu capitaine de l'équipe culinaire junior du Canada pour les Jeux olympiques culinaires de 2016 en Allemagne, remportant plusieurs médailles d'or et d'argent sur la scène internationale. Enfin, M. Lillico a également remporté des concours culinaires organisés par la Chaîne des Rôtisseurs, Skills Ontario, et a reçu le prix Top 30 Under 30 auprès de l'Ontario Hospitality Institute.

Pour toute information et demande médiatique, veuillez contacter :

Tara Anderson, Halo & Co.
tara@haloandco.co

Jennifer Daubney, Holt Renfrew
jennifer.daubney@holtrenfrew.com