


arëm

DOSSIER MÉDIAS / MEDIA KIT

LA DÉCOUVERTE COMMENCE ICI.
UNVEIL THE TREASURES WITHIN.



SITUÉ AU SEIN MÊME DU PALAIS
DU SULTAN, LE HAREM ÉTAIT
UN HAUT LIEU DE MYSTÈRE ET DE
CONVOITISE DURANT L'EMPIRE
OTTOMAN. INTERDIT AUX
HOMMES, ET ÉVOQUEUR DE
SENSUALITÉ IL ÉTAIT DÉDIÉ À
L'ÉDUCATION DES FEMMES.

IMAGINEZ UN LIEU OÙ
VOS SENS DÉCOUVRIENT
UN NOUVEL UNIVERS
DE CRÉATIONS GOURMANDES.
UNE INVITATION AU VOYAGE,
UNIQUE À MONTRÉAL.

LOCATED AT THE HEART OF
THE SULTAN'S PALACE, THE
HAREM WAS A HIGHLY COVETED
MYSTICAL PLACE DURING THE
OTTOMAN EMPIRE. FORBIDDEN
TO MEN, IT EVOKED SENSUALITY
AND WAS DEDICATED TO THE
EDUCATION OF WOMEN.

IMAGINE A PLACE WHERE
YOUR SENSES COULD DISCOVER
A UNIVERSE OF GOURMET
CREATIONS. THIS IS AN
INVITATION TO TRAVEL
BACK IN TIME, TO AN
EXPERIENCE THAT IS
UNIQUE TO MONTREAL.



а г е м

/ LE CONCEPT / THE CONCEPT

Au-delà d'un simple restaurant, Arèm est une expérience unique pour les sens.

UN VOYAGE À TRAVERS LES SAVEURS

Ce lieu unique au monde propose de découvrir les mets de la gastronomie Ottomane traditionnelle réinventés pour devenir des délices de la fine cuisine contemporaine. Chaque recette, imaginée et développée par le fondateur et chef exécutif Reza Azarpoor, propose une découverte de saveurs inspirées des classiques de la cuisine Ottomane. Émulsions, gelées, fondants... les textures sont créatives et les associations de goûts surprenantes.

Les épicuriens auront l'occasion unique de goûter à des vins exclusifs, spécialement importés de Turquie, de France et d'Italie. Arèm propose un accord mets-vins, composé de quatre verres choisis pour accompagner à la perfection chaque assiette de ses menus.

UN LIEU DE DÉCOUVERTE ET D'ÉMERVEILLEMENT

Un cadre enchanteur constitué d'objets au design exclusif, imaginés et conçus spécialement pour Arèm et importés directement de Turquie et d'Iran. Vaisselle de porcelaine, plats de service en cuivre, luminaires façonnés à la main, bibliothèque de 30 livres sur la culture Ottomane, et autres oeuvres d'art, font partie des trésors de Arèm.

UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Des authentiques effluves d'ambre, jusqu'à la musique - savant mélange de musique contemporaine et de notes traditionnelles - tout a été créé sur mesure. L'ambiance Arèm a été élaborée dans les moindres détails pour une expérience complète.

It is more than just a fine dining restaurant, Arèm offers a unique experience that stimulates the senses.

A JOURNEY THROUGH A WORLD INFUSED WITH FLAVORS

In a setting unlike any other, it invites you to discover traditional Ottoman gourmet dishes that have been reinvented into fine contemporary cuisine. Each recipe, imagined and developed by the founder and executive chef, Reza Azarpoor, offers a discovery of flavors inspired by traditional Ottoman cuisine. Emulsions, gels, fondants... the textures are always creative and the union of flavors surprising.

Epicureans will have a unique opportunity to taste exclusive wines that have been specially imported from Turkey, France and Italy. Arèm offers food-wine pairings that consist of four wines selected to perfectly accompany each dish on the menu.

A PLACE OF DISCOVERY AND WONDER

An enchanting setting with exclusively designed decor, conceived and crafted expressly for Arèm and imported directly from Turkey and Iran. Porcelain and copper serving dishes, handmade lamps, a library on the Ottoman culture, and other works of art are among Arèm's many treasures.

A SENSORY EXPERIENCE

From the authentic scent of amber, to the subtle mix of contemporary and traditional music - everything has been created to measure. Arèm's ambiance was developed in detail to provide a complete experience.



2020

/ L'EMPIRE OTTOMAN

/ THE OTTOMAN EMPIRE

Fondée au XI^e siècle en Anatolie sous le règne de Osman Bey, c'est en 1453, avec la conquête de Constantinople par Mehmet que la civilisation Ottomane devient officiellement un Empire. Il connut son âge d'or grâce au Sultan Soliman le Magnifique au XVI^e siècle. L'Empire Ottoman était alors un des États les plus puissants du Monde, qui rayonnait de par sa richesse économique et culturelle.

Après près de six siècles d'expansion, le déclin se fit peu à peu à partir du XIX^e siècle; les pays conquis au fil des siècles regagnèrent leur indépendance. Allié de l'Allemagne et des Austro-Hongrois durant la Première Guerre mondiale, la défaite précipita la fin de l'Empire Ottoman. Officiellement aboli en 1923, l'Empire a marqué plus de 600 ans d'histoire.

La civilisation Ottomane étonne aujourd'hui encore par son art et sa culture. C'est sous l'ère Ottomane que Constantinople devint l'actuelle capitale culturelle Turquie, Istanbul; une ville centrale où se rencontraient les peuples rassemblés par l'Empire. Sont alors nés une architecture, un style et une cuisine uniques et riches, qui inspirèrent bien des courants artistiques et créatifs.



Founded in Anatolia in the XIth century under the reign of Osman Bey, it was only until 1453, after Mehmet conquered Constantinople, that the Ottoman civilization officially became an empire. In the XVIth century, the Ottoman Empire experienced its golden age. Thanks to Sultan Suleiman the Magnificent, it had become one of the most powerful states in the world, glowing from its economic and cultural riches.

After almost six centuries of expansion, a gradual decline began in the XIXth century; the countries conquered over the centuries regained their independence. Allied with Germany and the Austro-Hungarians during World War I, their defeat precipitated the demise of the Ottoman Empire. Having been officially dissolved in 1923, the Empire left its mark on more than 600 years of history.

The Ottoman civilization is still marvelled to this day for its art and culture. It was during the Ottoman era that Constantinople became Turkey's current cultural capital, Istanbul; a key city where people across the Empire would come to meet. It was the birthplace of an architecture, a style and a rich cuisine that were unique enough to inspire countless artistic and creative movements.





ЭГЭМ

/ L'HOMME DERRIÈRE LE MYSTÈRE / THE MAN BEHIND THE MYSTERY

Originaire d'Iran, à 30 ans, Reza Azarpoor est à la fois fondateur et chef exécutif de Arëm. Passionné par l'Empire Ottoman depuis ses plus jeunes années, les voyages ont alimenté l'imagination de cet autodidacte audacieux.

Après des études en design d'intérieur et en architecture, Reza choisit de vivre ses rêves; découvrir les cuisines du monde, apprendre les techniques des plus grands pour finalement faire de la gastronomie son mode de vie.

Un parcours atypique qui fait de Reza un homme et un chef hors-norme, inventeur de créations culinaires tout aussi surprenantes... Reza vous invite à découvrir les saveurs de ses voyages et sa passion pour l'Empire Ottoman dans un cadre unique et précieux, sorti tout droit de son imagination.



/

Born in Iran, Reza Azarpoor, at the age of 30, is both the founder and executive chef of Arëm. Passionate about the Ottoman Empire from an early age, his journeys fueled his imagination and turned him into the audacious, self-made man he is today.

After completing his studies in interior design and architecture, Reza decided to live out one of his biggest dreams; to discover the world's most famous cuisines and learn their most exquisite techniques. Gastronomy became his way of life.

This atypical journey has made Reza an exceptional man and chef, an inventor of culinary creations that are just as surprising as his background. He invites you to discover the flavors of his many trips and his passion for the Ottoman Empire, in a precious and unique environment, created straight out of his imagination.

/



arém

/ LES SERVICES / SERVICES

Arèm accueille jusqu'à 70 convives dans ses deux salles principales et au total 12 dans ses deux salles privées; les visiteurs pourront profiter à l'été 2014 d'une terrasse privée. Chacune des salles peut être intégralement privatisée pour les événements privés et corporatifs.

LES SALLES PRIVÉES

Deux espaces intimistes de 4 et 8 personnes, à la décoration luxueuse, pour vivre l'expérience d'un service complet et haut de gamme. Un menu exclusif est proposé uniquement dans ces salles privées. Un traitement de luxe digne des plus illustres Sultans Ottomans.

Pour plus d'informations sur les salles privées : info@restaurantarem.com

L'ACADÉMIE - *Prochainement*

L'occasion de découvrir les techniques de cuisine contemporaine ou encore les classiques de la cuisine Ottomane traditionnelle lors d'ateliers de cuisine qui seront proposés dans les cuisines de Arèm. Les ateliers seront dirigés par Reza Azarpoor, fondateur et chef exécutif de Arèm.

- Atelier payant - 150\$ / personne pour une session de 3 heures
- Atelier divisé en 3 sessions de 3 heures par semaine. Soit un total de 9 heures de formation pour un atelier complété.
- De 4 à 8 personnes par atelier
- 3 thématiques d'atelier
 - Cuisine contemporaine
 - Cuisine Ottomane traditionnelle
 - Cuisine Ottomane contemporaine

Pour toutes informations sur les ateliers de cuisine: info@restaurantarem.com

Arèm can accommodate up to 70 guests in its main dining area and a total of 12 guests in its two private dining rooms; visitors will be able to enjoy an intimate terrasse as of the summer of 2014. Each room can be reserved in advance for private or corporate events.

THE PRIVATE DINING ROOMS

These two intimate spaces can accommodate 4 and 8 guests respectively. They have been luxuriously decorated for an extravagant, full-service experience. For an opulent treatment worthy of the most illustrious Ottoman Sultans, an exclusive menu has been created and is available only to their guests.

For more information on the private dining rooms: info@restaurantarem.com

THE ACADEMY - *Coming soon*

Arèm's kitchen will be the host of culinary workshops. Take advantage of the opportunity to discover the main techniques used in contemporary cuisine, or the classics of traditional Ottoman cuisine. The workshops will be led by Reza Azarpoor, founder and executive chef of Arèm.

- Workshop fee - \$150 / person for a 3 hour session
- Workshops will be divided into 3 sessions of 3 hours. A total of 9 hours of training is required to complete a workshop.
- From 4 to 8 people per workshop
- 3 workshop themes
 - Contemporary Cuisine
 - Traditional Ottoman Cuisine
 - Contemporary Ottoman Cuisine

For more information regarding restaurant workshops: info@restaurantarem.com

arëm



/ LES ÉVÉNEMENTS / THE EVENTS

LES SOIRÉES

À THÈMES - *Prochainement*

Le premier mardi de chaque mois, Arëm mettra à l'honneur la diversité de l'Empire Ottoman. Chaque soirée sera imaginée autour d'un pays ayant fait partie de la Civilisation Ottomane: Grèce, Égypte, Arabie, Syrie et bien d'autres. Le menu sera spécialement conçu pour rendre hommage à la cuisine de chaque pays, et la dégustation se fera au son des musiques originales de chaque contrée.

Pour toutes informations sur les soirées à thèmes: info@restaurantarem.com



THEMED NIGHTS - *Coming soon*

The first Tuesday of every month, Arëm will celebrate the diversity of the Ottoman Empire. Each night will be inspired by a country that was a part of the Ottoman Civilization: Greece, Egypt, Arabia, Syria and more. The menu will be specially designed to celebrate each country's cuisine and the tasting will feature original music from each of these ancient cultures.

For information concerning the themed nights: info@restaurantarem.com





arëm



/ MENUS

5 MENUS DÉGUSTATION*

Disponibles pour le souper
4 plats** par menu

/

Menus classiques 150\$
En salle privée 200\$

HÜNKAR PLATE / LE CHOIX DU SULTAN

L'agneau était une viande très appréciée par les Sultans de l'Empire Ottoman. Panorama des spécialités favorites de ces monarchies.

Sebzeli badincan
Agneau / Aubergines

Kûfteli erişte
Pâtes / Agneau / Sauce Yaourt

Sak-I bere
Agneau / Sauce Tahini

Tecmid-i badincan ile girdu
Crème Glacée Aubergine - Noix

PAŞALAR PLATE / DÉLICES DES VIZIRS

Durant l'ère Ottomane, les abats avaient une place de choix dans la cuisine servie aux vizirs.

Zeban-i gusale
Langue de Veau / Halva Amandes

Penceviş
Foie de Veau / Fromage Bleu

Leç-i gusale
Joue de Veau / Fruits Secs

Baklava ile tecmid-i limu
Baklava / Crème Glacée Lime

PASTOR PLATE / TRÉSOR DU PASTEUR

Hommage aux chrétiens des siècles Ottomans qui consommaient uniquement le fruit des mers bordant les terres conquises.

Irbiyan-i derya tabakçesi
Huîtres / Homard

Ahtapot tabağı
Poulpe / Saumon Fumé

Kataif ile alyanak
Dorade Royale / Nouilles

Deva-i misk ile muhallebi
Puddings / Halva Amandes

HASEKİ HÜRREM PLATE / DOUCEURS DE LA REINE

Modernisation des recettes personnelles de la femme de l'illustre Sultan Soliman le Magnifique, amatrice de volailles.

Narencli gırgıra salata
Salade / Pintade

Za'afaranlı merak-ı bâdem
Velouté Amandes - Safran

Ballı gırgıra
Pintade / Miel / Fruits Secs

Keşkül ile Fakihet-üş Şita
Puddings / Fruits d'Hiver

RABBI PLATE / CRÉATIONS DU RABBIN

Lors de leurs visites au Palais, les juifs se voyaient servir des déclinaisons de plats végétariens.

Berg-i engür sarması
Feuilles de Vigne / Tahini

Şitevi kızartması
Légumes Croustillants

Çöğenler dolması
Betteraves Farcies

Baklava ile murabba
Baklava / Confiture

* Les menus changent chaque saison (4 fois/an).
** La texture et la présentation des plats changent chaque mois.



MENU COCKTAIL

80\$

Raki / Melon ou Jus de Carottes
Violettes

Aubergines / Courgettes / Asperges

Crevettes ou Calamar ou Saumon ou
Boeuf Sauvage ou Boeuf ou
Volaille ou Agneau

Vin / Fromage Bleu

Artichaut / Carottes / Fèves

Pain Épicé / Beurre / Sauce - Fruits

Fruits avec Eau - Fines Herbes

Champignons / Béchame

MENU BRUNCH

80\$

Hummus / Boeuf Séché

Fraises / Beurre Épicé

Thés / Céréales / Fruits

Café / Délices Turcs

Oeuf / Olives

Tahini / Sirop de Raisin

Saucisses / Halloumi

Mousseux Turc / Herbes Fraîches

VINS

Menu de Vins - Accords de vins pour
les 4 plats de votre menu 80\$

Bouteille - À partir de 100\$

BOISSONS

Alcools classiques façon
Moyen-Orientale

Sodas et Jus maison

Pour réserver:
reservation@restaurantarem.com

/ MENUS

5 TASTING MENUS*

Available for supper
4 courses** per menu

/

Classic Menus \$150
In private room \$200

HÜNKAR PLATE / THE SULTAN'S CHOICE

For the Sultans of the Ottoman Empire, lamb was one of the most highly regarded meats. A retrospective on these monarchs' favorite dishes.

Sebzeli badıncan
Lamb / Eggplant

Küfteli erişte
Pasta / Lamb / Yogourt Sauce

Sak-I bere
Lamb / Tahini Sauce

Tecmid-i badıncan ile girdü
Eggplant - Nut Ice Cream

PAŞALAR PLATE / VIZIER'S DELIGHTS

During the Ottoman era, giblets occupied a special place in the cuisine served to viziers.

Zeban-i gusale
Veal Tongue / Almond Halva

Penceviş
Veal Liver / Blue Cheese

Leç-i gusale
Veal Cheek / Dried Fruits

Baklava ile tecmid-i limu
Baklava / Lime Ice Cream

PASTOR PLATE / PASTOR'S TREASURE

A tribute to the Christians of the Ottoman era whose diets consisted exclusively of seafood captured off the shores of the conquered lands.

Irbiyan-i derya tabakçesi
Oysters / Lobster

Ahtapot tabağı
Octopus / Smoked Salmon

Kataif ile alyanak
Gilt-head Bream / Noodles

Deva-i misk ile muhallebi
Puddings / Almond Halva

HASEKİ HÜRREM PLATE / THE QUEEN'S DELICACIES

A modern take on the personal recipes of Sultan Suleiman the Magnificent's wife, a lover of fowl.

Narençli gırgıra salata
Salad / Guinea Fowl

Za'afaranlı merak-ı bâdem
Almond - Saffron Velouté

Ballı gırgıra
Guinea Fowl / Honey / Dried Fruits

Keşkül ile Fakihet-üş Şita
Puddings / Winter Fruits

RABBI PLATE / RABBI'S CREATIONS

During their Palace visits, Jewish visitors would be served a variety of vegetarian dishes.

Berg-i engür sarması
Vine Leaves / Tahini

Şitevi kızartması
Crispy Vegetables

Çöğenler dolması
Stuffed Beetroots

Baklava ile murabba
Baklava / Confiture

* The menus change each season (4 times/year).

** The texture and presentation of the dishes changes each month.



COCKTAIL MENU

\$80

Raki / Melon or
Purple Carrot Juice

Eggplant / Zucchini / Asparagus

Shrimp or Calamari or Salmon or
Bison or Fowl or Lamb

Wine / Blue Cheese

Artichoke / Carrots / Beans

Spice cake / Butter / Fruit Sauce

Fruits with Herbal Water

Mushrooms / Bechamel

BRUNCH MENU

\$80

Hummus / Dried Meat

Strawberries / Spiced Butter

Teas / Cereals / Fruits

Coffee / Turkish Delights

Egg / Olives

Tahini / Grape Syrup

Sausages / Halloumi

Turkish Sparkling Wine
/ Fresh Herbs

WINES

Wine Menu - Wine Pairings for the
4 courses of your menu \$80

Bottle - starting from \$100

DRINKS

Classical Middle Eastern
fashioned alcohols

Sodas and home made Juices

For reservations:
reservation@restaurantarem.com

/ LE RESTAURANT / THE RESTAURANT

HEURES D'OUVERTURE

Supper et Cocktail

Du mardi au samedi

De 17 heures à minuit

Le dimanche

De 17 heures à 22 heures

Uniquement pour les réservations
de 20 personnes et plus.

Brunch

Samedi et dimanche

De 11 heures à 15 heures

CONTACT MÉDIAS

Pour toute information, contactez:

Laura Dorangeville
Chargée de Comptes en RP
Telegraphe
laura@telegraphe.net
+1 514 419 9057

arëm

OPENING HOURS

Supper and Cocktail

From Tuesday to Saturday

From 5:00pm to midnight

Sunday

From 5:00pm to 10:00pm

Only for reservations of
20 people or more.

Brunch

Saturday and Sunday

From 11:00am to 3:00pm

MEDIA CONTACT

For all inquiries/information, contact:

Laura Dorangeville
PR Account Manager
Telegraphe
laura@telegraphe.net
+1 514 419 9057

Propriétaire / Owner:
Reza Azarpoor

Restaurant Arëm
1619b, Rue William
H3J 1R1 / Montréal / Québec

Téléphone : +1 514 846 1234
Fax : +1 514 846 1662
reservation@restaurantarem.com
info@restaurantarem.com



#DécouvrezArëm / #DiscoverArem