



Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Pour plus d'informations :

4 avril 2024

[Lien pour les images](#)

Marta Fredricks, marta@dpwpr.com
Caroline Dawson, caroline@dpwpr.com
Dancie Perugini Ware Public Relations

Pour Ivanhoé Cambridge :
Siobhán Stocks-Lyons, Sstocks-lyons@marinopr.com
Claire Bach, cbach@marinopr.com

HINES ET IVANHOÉ CAMBRIDGE ANNONCENT THE SYLVIE, UN NOUVEAU CONCEPT DE LA FIRME BERG HOSPITALITY GROUP, À TEXAS TOWER

La cuisine franco-européenne rencontre la sophistication urbaine dans le centre-ville de Houston

(HOUSTON) – Hines et Ivanhoé Cambridge, sociétés immobilières d'envergure mondiale, ont annoncé aujourd'hui l'ajout prochain du restaurant The Sylvie à Texas Tower, une tour de bureaux de classe AA de 47 étages et de 1,2 million de pieds carrés située au centre-ville de Houston. The Sylvie, un concept franco-européen attrayant créé par Berg Hospitality Group, devrait ouvrir ses portes à l'été 2024.

Situé dans le quartier dynamique du nord du centre-ville, l'emplacement de The Sylvie à l'intérieur de Texas Tower le place au cœur du quartier central des affaires, du quartier des spectacles et du quartier historique de Houston. Conçue par Pelli Clarke & Partners, Texas Tower a une présence architecturale notoire dans le centre-ville et représente une nouvelle approche de l'expérience de l'espace de travail. Le campus intégré verticalement dans l'immeuble, qui comprend un hall d'entrée axé sur l'hospitalité, offre un cadre idéal. Servant le déjeuner, le dîner et le souper, le restaurant de style bistro, d'une superficie de 3 267 pieds carrés, deviendra inévitablement une destination de choix pour les réunions d'affaires, les rencontres d'avant spectacle et plaira d'autant plus aux résidents du centre-ville.

« The Sylvie est un ajout formidable à Texas Tower, marquant une étape importante dans notre démarche de redéfinition de l'espace de travail moderne dans le centre-ville de Houston », a souligné John Mooz, directeur principal chez Hines. « Notre collaboration avec l'équipe de Ben (Benjamin Berg, propriétaire et directeur général de Berg Hospitality Group) s'aligne sur notre engagement à créer des espaces vibrants et sophistiqués qui favorisent l'esprit de communauté et l'innovation. The Sylvie ne se contente pas de

rehausser l'expérience de Texas Tower, il célèbre également la scène culinaire dynamique de Houston. Nous sommes fiers d'accueillir un lieu où la créativité et les relations s'épanouissent, faisant de Texas Tower une destination à la fois pour le travail et les loisirs. »

« Nous sommes ravis d'accueillir la toute dernière création culinaire de Berg Hospitality, The Sylvie, à Texas Tower », a déclaré Jonathan Pearce, Chef, Investissements, Bureaux et sciences de la vie, États-Unis, chez Ivanhoé Cambridge. « Nous avons hâte d'offrir une option de restauration unique et sophistiquée aux locataires de bureaux de notre propriété et à l'ensemble de la communauté de Houston, et de renforcer et d'enrichir l'offre et l'expérience globale du quartier. »

Berg Hospitality a fait appel à la société ICRAVE, basée à New York, pour repenser l'espace sphérique. « Sylvie », la version française de Sylvia, est un nom qui provient du mot latin pour forêt et désigne l'effet de l'éclairage et de l'architecture dans l'espace – un arbre surnaturel éclairé de l'intérieur. En hommage à la riche histoire du site qui fut l'ancienne maison du Houston Chronicle, le design de The Sylvie donne une impression à la fois classique et actuelle. Un bar bistro et une salle à manger avec des tables et des banquettes pourront accueillir 85 personnes. Des lignes courbes et douces, des textures délicates et des couleurs ombrées créent un environnement fantaisiste et visuellement époustouflant, accentué par des couches de textures et un éclairage tamisé.

Le menu de The Sylvie est conçu pour répondre aux exigences d'un grand nombre de clients grâce à la variété de son offre. Des pâtisseries pratiques à emporter, des salades fraîchement préparées, des sandwiches et un choix de cafés artisanaux sont parfaits pour ceux qui sont en déplacement. Les options d'assiettes de « déjeuner énergétique » permettent de commencer la journée du bon pied, alors que les offres de dîner comprennent des salades copieuses, des sandwiches et des pizzas gastronomiques chaudes provenant d'un four à pizza central. Pour le souper, les clients découvriront des entrées protéinées préparées par des experts, assorties d'accompagnements somptueux, reflétant l'excellence culinaire synonyme des concepts de Berg Hospitality. Pour les amateurs de théâtre, les canapés et les cocktails sont au rendez-vous pour se faire plaisir avant un spectacle.

« Le Sylvie marque le début d'un partenariat dynamique avec Hines avec l'arrivée de deux restaurants uniques au centre-ville », a déclaré Benjamin Berg. « Ensemble, nous sommes prêts à rehausser le paysage culinaire et à dynamiser le quartier vibrant de notre ville qu'est le *Downtown*. »

Après The Sylvie, Berg Hospitality Group devrait ouvrir un deuxième concept dans Texas Tower à l'été 2024. Sous le nom de Dune Road, ce concept mettant l'accent sur les fruits de mer promet d'apporter une touche de Nouvelle-Angleterre au centre-ville.

Pour plus d'informations, visitez le site texastower.com et www.TheSylvietx.com

###

À propos de Hines

Hines est une société internationale d'investissement, de développement et de gestion de biens immobiliers. La société a été fondée par Gerald D. Hines en 1957 et est aujourd'hui présente dans 30 pays. Nous gérons un portefeuille de 93,2 milliards de dollars¹ d'actifs performants dans les domaines du résidentiel, de la logistique, de la vente au détail, des bureaux et des stratégies à usage mixte. Nos équipes locales gèrent 857 propriétés totalisant plus de 270 millions de pieds carrés dans le monde. Nous nous sommes engagés à atteindre un objectif de zéro carbone net d'ici 2040 sans acheter de compensations. Pour en savoir plus sur Hines, visitez le site www.hines.com et suivez @Hines sur les médias sociaux.

¹Inclut à la fois l'organisation mondiale de Hines et les actifs sous gestion de RIA au 31 décembre 2023.

À propos d'Ivanhoé Cambridge

Ivanhoé Cambridge développe et investit dans des propriétés immobilières, des projets et des entreprises de grande qualité qui façonnent le tissu urbain dans des villes dynamiques du monde entier. Elle le fait de façon responsable, dans le but de générer une performance à long terme. Ivanhoé Cambridge s'engage à créer des espaces de vie qui favorisent le bien-être des gens et des communautés, tout en réduisant son empreinte environnementale.

Ivanhoé Cambridge investit à l'échelle internationale aux côtés de partenaires stratégiques et d'importants fonds immobiliers qui sont des chefs de file dans leurs marchés. Par l'entremise de filiales et de partenariats, la Société détient des participations dans 1 500 immeubles, principalement dans les secteurs industriel et logistique, des bureaux, du résidentiel et du commerce de détail. Au 31 décembre 2023, Ivanhoé Cambridge détenait des actifs immobiliers d'une valeur de 77 milliards de dollars canadiens. Elle est une filiale immobilière de CDPQ (cdpq.com), un groupe d'investissement mondial. Pour plus d'information : ivanhoecambridge.com.

À propos de Berg Hospitality Group

Basé à Houston, Berg Hospitality Group conçoit, lance et exploite des restaurants au Texas en s'engageant à redonner aux communautés locales. Fondé par le restaurateur Benjamin Berg, ce groupe culinaire en plein essor est également à l'origine de la création de B&B Butchers & Restaurant à Houston et Fort Worth, B.B. Lemon, The Annie Café & Bar, Turner's, NoPo Café, Market & Bar, Trattoria Sofia, B.B. Italia Bistro & Bar, Emilia's Havana, Benny Chows, et Annabelle Brasserie, ainsi que d'autres concepts encore à venir. Avec une véritable passion pour le secteur de l'hôtellerie, tous les restaurants de Berg visent à offrir un service exceptionnel, des ambiances uniques et des expériences incomparables à leurs clients, tout en favorisant un environnement inclusif pour la clientèle, le personnel et les fournisseurs. Pour plus d'informations, visitez le site : www.berghospitality.com. Suivez-nous sur les réseaux sociaux : @berghospitality