

À propos 2020

L'histoire du spot

Vous connaissez l'histoire du vilain petit canard qui se transforma en un cygne magnifique ? Et bien, c'est le conte qui représente le mieux la transformation qu'a subie le vieux garage de carrosserie automobile de Griffintown en juin 2017. Personne ne voulait du vieux local craqué, humide et mal en point jusqu'à ce que nous ayons l'idée de le transformer en un lieu au design intemporel, aérien, verdoyant et lumineux grâce à un immense puits de lumière qui nourrit les plantes et l'arbre naturel qui y règne au centre du local. Le résultat est sexy, rafraîchissant, dépaysant. C'est comme découvrir un coin inédit de Montréal.

Le concept café + bar + tapas

Café en journée et bar à tapas en soirée.

Nous pensons que boire et manger accompagne le plaisir d'être ensemble. Nous sommes convaincus qu'en vous offrant des produits recherchés et de premières qualités, préparés par nos chefs, mixologues, sommeliers et pâtisseries, dans un environnement aussi resplendissant que celui du P & P, vous serez en mesure de vous composer des moments parfaits.

Ce qui nous allume ?

C'est d'offrir des moments de plaisir qui ont des impacts positifs sur le quotidien de ceux qui fréquentent le P & P. La relation symbiotique entre notre équipe et la clientèle est ce qui stimule notre recherche de nouveaux vins, la création de nouveaux desserts, tapas et cocktails. Cette relation est non seulement notre fierté, mais elle est également à la base de la satisfaction de nos clients et du succès du Perles et Paddock.

C'est qui le coupable ?

Né à Montréal en 1979, Maxime Perrault est initié à la cuisine et au service en 1996 aux restaurants La Cuccina et la Spagettata du boulevard St-Laurent et de l'avenue Laurier. Durant les 13 années suivantes, Maxime sera bartender, gérant ou directeur dans différents types d'établissements tels que le Misto, Chez Gauthier, l'Amphithéâtre Medley, les croisières AML, le restaurant Thai Grill ou encore le Pub St-Élisabeth et la Rhumerie Barraca. En 2009, il s'associe et ouvre le bar l'Abreuvoir qu'il opérera durant 5 ans. Les 5 années passées dans le monde du divertissement permettront à Maxime de développer une passion pour l'expérience client. Effectivement, le bar étudiant d'une capacité de 500 personnes deviendra le théâtre d'expérimentations créatives, délirantes, actuelles et rassembleuses, souvent grâce à la mise en valeur des talents émergents. Maxime aura d'ailleurs contribué au retour en force de la scène burlesque à Mtl et aux soirées d'humour dédiées à la relève.

Aujourd'hui Maxime adore aider à créer ou bonifier des concepts pour les entreprises, vous pouvez le rencontrer au P & P, ou solliciter ses services en tant que branding & concept designer.

« Rien du Perles et Paddock d'hier et d'aujourd'hui n'aurait été possible sans cette femme qui habite mon cœur, ma maison et la convention d'actionnaires. Mon feu d'artifice, Jessica Goulet. », Maxime Perrault.