



Communiqué de presse - pour diffusion immédiate

Saint-Paul-de-Montminy Réouverture du restaurant-bar au Appalaches Lodge-Spa-Villégiature

Saint-Paul-de-Montminy, le 6 juillet 2023 – Le restaurant-bar du complexe touristique Appalaches Lodge-Spa-Villégiature fera sa grande réouverture ce vendredi 7 juillet à partir de 15 h. Lors de cette occasion, les gens auront le plaisir de rencontrer les nouveaux propriétaires et le nouveau chef, et de découvrir et savourer les mets du menu entièrement repensé, tout en prenant un bon rafraîchissement au bar fraîchement rénové.

C'est au printemps dernier que l'entreprise Marcus Gestion a fait l'acquisition du site touristique unique en son genre, niché au cœur du Parc des Appalaches. « L'équipe de Marcus Gestion devait initialement s'occuper de la gestion du site pour le compte des anciens propriétaires afin d'améliorer l'expérience client. Mais nous sommes tombés sous le charme de ce domaine absolument magnifique et nous y avons vu tout le potentiel. Nous avons alors décidé d'en faire l'acquisition », d'expliquer avec enthousiasme M. Paul Cambefort, associé et directeur général du Appalaches Lodge-Spa-Villégiature.

Nouvelle administration, nouveau chef et nouveaux menus!

Avec une capacité d'environ 96 places en salle à manger et de 40 au bar, le restaurant offrira plusieurs types de menus, soit un menu à la carte en soirée, un menu midi/bar plus décontracté et un menu déjeuner, sans oublier un menu pour les enfants. De quoi plaire tant aux familles d'ici qu'aux voyageurs européens et américains qui seront de retour dans les prochaines semaines.

Les amateurs de bonne bouffe seront conquis par les plats préparés par le chef exécutif, Jeffrey Wilfong, qui cumule plus de 20 ans d'expérience dans le monde culinaire. « Nous sommes particulièrement emballés d'avoir su attirer un chef de la trempe de Jeffrey, qui mise sur la créativité et la fraîcheur pour surprendre ses convives. Pas moins de 90 % des aliments qui constitueront les plats seront faits maison, jusqu'au ketchup! Il a aussi

veillé à intégrer des aliments locaux, dont la truite de Saint-Paul-de-Montminy, qui figurera bien sûr au menu » de souligner fièrement M. Cambefort.

Avec ses plats coup de coeur sous la signature du chef et sa carte des vins essentiellement composée d'importations privées, le restaurant offrira une expérience culinaire sans pareil dans la région, tout en restant accessible, tant au niveau de la fourchette de prix qu'au niveau gustatif.

Activités ludiques et 5 à 7 à venir

Du côté du bar, une sélection de bières de microbrasserie seront à l'honneur et des activités ludiques seront organisées pour plaire tant aux travailleurs qui terminent leur quart de travail qu'aux visiteurs. Le directeur général, appuyé du gérant du bar et de la salle à manger, M. Nicolas Reymond, ont l'intention d'organiser des soirées avec groupes de musique invités, visionnements en direct des parties de hockey et autres événements thématiques.

Situé au 1 rue de la Coulée, le restaurant-bar sera ouvert pour cette fin de semaine les vendredis 7 et samedis 8 juillet dès 15h, et le dimanche 9 juillet dès 11 h. Par la suite les journées et heures d'ouverture régulières seront le jeudi dès 11 h, et les vendredis, samedis et dimanches dès 7 h. Il est préférable de réserver via la page Facebook « Restaurant Spa Appalaches » ou par téléphone au 418 469-0281.

« Je me réjouis de la réouverture du restaurant-bar du Appalaches Lodge-Spa-Villégiature. Pour le Parc, ce complexe touristique représente un attrait phare qui vient bonifier notre offre touristique. Les administrateurs du Parc des Appalaches se joignent à moi pour souhaiter le meilleur des succès aux nouveaux propriétaires », de confier M. Louis Lachance, président du Parc des Appalaches.

Réouverture bientôt du spa nordique

D'ici le début du mois d'août, les gens pourront de nouveau profiter des installations et des services du spa nordique, incluant les trois bains, les saunas, les massages et autres soins de détente en pleine nature. Aimez la page Facebook de l'établissement pour demeurer à l'affût.