Hôtellerie Champêtre
Qualité authentique pour moments d'exception

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

L'Auberge Le Petit Saint-André est certifiée membre en règle du réseau Hôtellerie Champêtre

Repentigny, Québec – Mercredi 19 mars 2014. Hôtellerie Champêtre est fière d'accueillir l'Auberge Le Petit Saint-André au sein de son réseau, la seule auberge ayant droit de cité au cœur du Vieux-Terrebonne.

> *« La nouvelle structure de cotisation mise en place lors de la dernière Assemblée Biannuelle du réseau au mois de janvier avantage les plus petits établissements, grâce à des cotisations de base plus faibles, et permet ainsi à Hôtellerie Champêtre de conserver la nature de son réseau d'établissements en représentant des petites auberges au caractère intimiste»* - Yannick Beaupertuis, directeur général du réseau Hôtellerie Champêtre.

L'Auberge Le Petit Saint-André a mérité la côte Hôtellerie Champêtre pour avoir surpassé les critères rigoureux de sélection de la bannière, basés sur l'accueil personnalisé, le confort, la fine cuisine et le vaste choix d'activités offerts dans le Vieux-Terrebonne. Les critères élevés de qualité au sein de la bannière ont contribué à hausser la notoriété du réseau, ce qui pourrait bien expliquer l'engouement que connaît la bannière depuis deux ans.

À propos d'Hôtellerie Champêtre
L'hébergement de qualité supérieure, la fine cuisine du terroir et les activités pour tous constituent une formule unique propre à Hôtellerie Champêtre. En séjournant dans notre réseau, le visiteur choisit plus qu'une simple chambre d'hôtel; il opte pour une expérience où les multiples possibilités lui permettent d'être comblé tout au long de sa visite, peu importe ses goûts. Réunis sous une seule et même bannière, les 30 établissements Hôtellerie Champêtre sont présents dans 13 régions touristiques pour offrir un service complet de villégiature au Québec. Sélectionnés selon des critères rigoureux, ces établissements vous feront goûter aux plaisirs d'un accueil personnalisé, d'un confort douillet et d'une gastronomie inspirée des produits locaux.

Qualité authentique pour moments d'exception

-30-

Information : **Mathilde Linossier**
Relations de presse & Marketing
514 861-4024, poste 224
communications@hotelleriechampetre.com