



MANOIR HOVEY



Communiqué, pour diffusion immédiate

## Le restaurant Le Hatley obtient l'une des plus hautes distinctions culinaires en Amérique : les Cinq Diamants du guide CAA/AAA

**North Hatley, Québec, Canada, le 29 avril 2024** - Le restaurant Le Hatley du Manoir Hovey à North Hatley s'est vu décerner l'une des plus hautes distinctions culinaires en Amérique : les Cinq Diamants du guide CAA/AAA. Accordée à l'établissement estrien à la suite d'une récente évaluation par l'un des inspecteurs anonymes du Programme AAA Diamant, cette distinction remarquable classe Le Hatley et son chef Alexandre Vachon parmi un groupe très sélect en Amérique du Nord. « Cuisine, ingrédients et méthodes d'avant-garde, avec un service exceptionnel dans un cadre incomparable » sont les exigeants critères d'attribution de la cote maximale de cinq diamants.

*« Le parcours vers l'obtention de cette distinction a été pour nous un cheminement de dévouement et de persévérance. Cela témoigne de l'engagement inébranlable de notre équipe à repousser continuellement les limites de l'excellence culinaire. Avec chaque nouveau plat élaboré, chaque amélioration du service mise en œuvre et chaque saison qui passe, nous nous efforçons d'innover et d'évoluer, garantissant que nos invités ne reçoivent rien de moins qu'une expérience culinaire de classe mondiale. »* — Jason Stafford, directeur général et copropriétaire du Manoir Hovey.



Le restaurant Le Hatley, qui célèbre la richesse des produits du Québec à travers des menus qui invitent les gourmets à un voyage gastronomique riche en saveurs, fait la fierté du Manoir Hovey, un établissement 5 étoiles Relais & Châteaux qui séduit également par son charme historique et son emplacement idyllique situé aux abords du majestueux lac Massawippi, entouré de 45 kilomètres de littoral.

Pour plus d'informations au sujet du Manoir Hovey et du restaurant Le Hatley, visitez [manoirhovey.com](http://manoirhovey.com) ou contactez [Yannick Tendon](mailto:Yannick.Tendon@manoirhovey.com) (Directeur ventes et marketing).

\*\*\*

**À propos** - Bâti en 1899, le Manoir Hovey est un domaine historique cinq étoiles Relais & Châteaux. Doté d'un restaurant gastronomique et d'un bistro, l'établissement est géré de manière familiale depuis un demi-siècle. Située à North Hatley, à environ une heure de route de Montréal, la propriété s'étend sur 30 acres de jardins magnifiquement entretenus et de somptueuses forêts de bouleaux le long des rives du Lac Massawippi. Le Manoir Hovey marie de façon élégante le luxe contemporain, un service sans pareil et le charme du vieux monde avec 39 chambres et suites luxueuses exquisément aménagées dans le pavillon principal et les villas extérieures. Dès la fin juillet 2023, un tout nouveau spa de 9 000 pieds carrés situé sur les rives du Lac Massawippi offrira une expérience thermale complète avec piscine, sauna sec, bains tourbillons, hammam, services corporels, et bien plus. Le restaurant primé du Manoir Hovey, Le Hatley, sert une cuisine raffinée et inspirée par la nature pour rendre hommage aux terres, forêts, rivières et lacs de la région, ainsi qu'aux producteurs locaux. Sous la direction du chef Alexandre Vachon, le développement durable est au cœur du menu du Hatley, qui met en valeur les produits du Québec, en cultivant et cueillant uniquement ce qui est nécessaire.

[info@manoirhovey.com](mailto:info@manoirhovey.com) | [@manoirhovey](https://www.instagram.com/manoirhovey) | [manoirhovey.com](http://manoirhovey.com)

-30-