



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

L'ESTEREL RESORT REPREND LE FLAMBEAU DU BISTRO À CHAMPLAIN!

Estérel, le 17 juin 2015 – C'est officiel, **l'Estérel Resort et le Bistro à Champlain**, deux des plus grandes sommités dans leur domaine, **unissent leurs forces afin d'offrir aux plus grands épicuriens une expérience du plus haut niveau**. Ainsi, Estérel Resort est très fier d'annoncer **l'acquisition d'un réel trésor québécois : la collection de vin du Bistro à Champlain, soit plus de 5000 bouteilles**, et s'engage dans la poursuite des rêves de cette icône du monde vinicole.

Préserver le nom « Bistro à Champlain »

La richesse du patrimoine du collectionneur Champlain Charest sera aussi préservée lors de l'attribution du nom « Bistro à Champlain » au réputé restaurant gastronomique de l'Estérel, L'ultime. « Le débat dans l'équipe n'a pas duré longtemps, nous voulions tous immortaliser le nom « Bistro à Champlain » affirme M. Dallaire, associé et directeur général d'Estérel Resort.

Poursuivre le rêve de Champlain Charest

En plus de conserver cette cave au Québec, l'équipe de l'Estérel suivra les pas de Champlain Charest, conservera les liens tissés avec les producteurs au cours des années et fera grandir une des plus belles caves au Canada. « Nous avons élaboré un très beau projet où Champlain Charest peut continuer à alimenter son œuvre tout en nous passant le flambeau » soutient M. Dallaire. « Nous irons avec lui rencontrer les vigneron afin qu'il nous enseigne ses secrets de collectionneur. »

Découvrir plusieurs trésors cachés

Afin de faire découvrir les trésors cachés de la cave, la dévouée et talentueuse Monique Nadeau, conjointe de M. Charest, se joindra à l'équipe d'Estérel Resort à titre de Directrice du service des vins. Elle alliera son ardeur et son expertise au savoir-faire du sommelier en chef Jean-Sébastien Tremblay et du réputé sommelier Christian Rado, provenant du Bistro à Champlain. « Boire du vin n'est pas une maladie, la véritable maladie c'est d'en acheter, et dans mon cas cette maladie est incurable » ajoute Champlain Charest. Du Pétrus 1953 au 6 litres de Romanée Saint-Vivant du Domaine de la Romanée-Conti 1990 en passant par plusieurs millésimes de Château Margaux, Château Lafite Rothschild, Château Latour et Château Haut-Brion, la prestigieuse cave de l'Estérel propose aux passionnés la découverte de trouvailles rares.



Festoyer dans la cave à vin

Puisque tout bon vin doit se marier avec une bonne table, la cave à vin a été aménagée afin d'accueillir les plus grands festins. Ainsi, chaque vendredi et samedi soir, la cave à vin du Bistro à Champlain accueillera jusqu'à 20 convives à la *Tablee à Champlain*, une soirée gastronomique accord mets et vins animée par un sommelier. La cave à vin sera aussi ouverte au public de 16 h 30 à 18 h 30 pour une visite des lieux et la dégustation de produits. « Nous avons même inclus dans notre forfait *Bistro à Champlain* une dégustation de vin » confirme M. Dallaire. À même la cave à vin, un salon a été spécialement aménagé en l'honneur de Champlain Charest.

Pour réservations : www.Esterel.com - 1 888 ESTEREL (378-3735)

À PROPOS

Double lauréat Or aux Grands Prix du tourisme québécois, Estérel Resort est un leader incontesté en tourisme au Québec. Destination unique au Québec, à moins d'une heure de Montréal, Estérel Resort propose une expérience hors pair aux visiteurs avec deux hôtels-boutiques haut de gamme au look très contemporain, 200 suites avec foyer, trois restaurants, dix salles de réunion, un spa nordique, un centre de santé, le tout ceinturé de trois lacs navigables, de kilomètres de forêt et d'un parcours de golf de 18 trous.

Reconnue comme une des meilleures tables de la région, L'ultime (dorénavant Bistro à Champlain) propose des plats fins et gastronomiques qui sauront se marier à l'exceptionnelle carte des vins.

www.Esterel.com

-30-

Magalie Difulco, relations médias

514.833.2757

magalie.difulco@gmail.com