

Pour diffusion immédiate

DÉVOILEMENT DU NOUVEAU CONCEPT DE RESTAURATION DU MONASTÈRE METTANT EN VEDETTE L'ALIMENTATION CONSCIENTE

Québec, le 18 janvier 2022 – Le Restaurant du Monastère des Augustines est présentement en rénovation afin d'offrir aux invités en séjour un concept de restauration innovateur qui place l'alimentation consciente, le ressourcement et l'éducation au cœur de leur expérience.



Nouveau nom : *Le Vivoir, détente et restauration consciente*

Afin de répondre aux différents besoins de la clientèle en séjour au Monastère, Le Vivoir inclura des espaces de lecture, de création et d'ateliers culinaires, ainsi qu'une boutique et un comptoir de service.

Le lieu, complètement rénové et agrandi, sera propice à la détente, aux échanges et à l'intériorisation. L'intégration d'artéfacts ainsi que le choix des couleurs et des matériaux ont été pensés dans le but de créer une ambiance chaleureuse et apaisante, qui mettra en valeur le patrimoine des Augustines. Muséologie et rappels historiques seront ainsi intégrés au décor et aux outils éducatifs en santé globale.



Une offre unique en alimentation consciente pour nos invités en séjour

L'offre alimentaire sera des plus flexibles : offre de qualité pour le végétarisme, souplesse en ce qui concerne les choix alimentaires, les portions et les horaires. Les invités pourront personnaliser leurs repas selon leurs préférences ou leurs contraintes personnelles. De plus, ils bénéficieront d'un contact privilégié avec la brigade, sous la direction du chef Christophe Perny, qui les accompagnera dans la découverte d'une alimentation consciente, locale et biologique.

Afin de faciliter l'accompagnement personnalisé en santé globale, un recueil guidera les invités dans leur découverte de l'alimentation consciente et de ses bienfaits. Il proposera des conseils bienveillants pour apprivoiser une alimentation saine, à son rythme et selon ses besoins.

Une programmation culinaire sera prochainement offerte pour la clientèle en séjour. Cours, ateliers et tables rondes avec les chefs seront au rendez-vous.

Une offre pour la clientèle locale

Saine et nutritive, l'offre de plats pour emporter en cuisson « sous vide » permettra de prolonger l'expérience du Monastère à la maison. Les clients seront invités à apprécier la texture, le goût, les odeurs et les saveurs de nos plats, et à en connaître plus sur les producteurs d'ici et sur les bienfaits des aliments qu'ils consomment.



Un forfait « ressourcement journalier » d'une demi-journée incluant le dîner ou le repas du soir sera aussi mis à la disposition des Québécois et touristes qui veulent vivre une courte expérience au Monastère. Incluant des collations et donnant accès au Vivoir, au Musée et à une activité de mouvement et ressourcement, cette nouvelle offre permettra au visiteur de s'immerger durant quelques heures dans ce havre de santé globale.

Une invitation aux médias sera envoyée à la fin février.

À propos du Monastère des Augustines

Le Monastère des Augustines occupe les ailes anciennes du monastère de L'Hôtel-Dieu de Québec (1639), qui est à l'origine du premier hôpital en Amérique, au nord du Mexique. Complètement restauré et réaménagé, Le Monastère propose aux visiteurs une expérience de ressourcement unique ainsi que plusieurs façons originales de prendre contact avec le patrimoine des Augustines, dans une approche laïque : hébergement d'expérience, musée, centre d'archives, programmation en santé globale et en culture, restaurant, boutique, soins spécialisés en santé globale et location de salles.

SOURCE : Le Monastère des Augustines
www.monastere.ca

RENSEIGNEMENTS : Caroline Maheu

Directrice, Communications et marketing
cmaheu@monastere.ca
C 985-581-3457