

*Pour diffusion immédiate*

Une nouvelle formule de soir au Restaurant du Monastère!

**Québec, 24 janvier 2019** – Le Restaurant du Monastère des Augustines propose, en ce début d'année 2019, une nouvelle formule pour son service du soir qui mise à la fois sur une expérience sensorielle et sur la découverte des produits de nos terres nordiques toujours apprêtés d'une façon originale.

En continuité avec la vocation en santé globale des lieux, et dans une optique d'utilisation responsable des ressources, qui a toujours fait partie du mode de vie des Augustines, la nouvelle approche permet au client de déguster plusieurs mets en une seule soirée et d'ainsi découvrir de nouvelles saveurs tout aussi surprenantes les unes que les autres. Il s'agit donc d'une cuisine contemporaine, originale et fantaisiste, inspirée de notre tradition culinaire nordique et boréale et influencée par les racines autochtones de Sylvestre Hervieux-Pinette, Chef cuisinier du soir au Restaurant du Monastère. Lichen, sureau, fruits de mer, gibier, poivre crispé, sirop de bouleau, pois de mer, marguerite seront au menu, le tout sous la forme de plats de dégustation.

Ce nouveau concept est en parfaite adéquation avec la passion de Christophe Perny, directeur de la restauration au Restaurant du Monastère, soit celle de privilégier l'approvisionnement local et de développer des relations étroites avec les producteurs partenaires. L'objectif ultime étant de servir aux clients des produits d'une qualité exceptionnelle, dans une perspective d'affaires responsable et durable. Christophe Perny, co-fondateur de la coop Le PRÉ (Producteurs et restaurateurs écoresponsables) est fier de présenter ce nouveau concept qui est le fruit d'un processus créatif élaboré, lequel renforça nos liens avec les producteurs locaux de viandes, de petits fruits, d'herbes, de légumes racines, etc.

« Ce sont des plats originaux composés d'aliments du Québec, ou d'ailleurs au Canada, qui seront offerts en six services » nous dit Christophe Perny. « Une attention particulière est mise de l'avant afin de donner de l'information sur les aliments que l'on retrouve dans l'assiette et aussi, sur leurs vertus. En plus de faire voyager nos invités sur nos terres, nous voulons éveiller leurs sens et les amener à vivre notre concept de l'alimentation consciente » ajoute-t-il.

Depuis l'ouverture du Monastère des Augustines en 2015, Le Restaurant propose une offre tant aux résidents de la région de Québec, qu'aux touristes et aux invités hébergés en séjours santé au Monastère. Caractérisée par des menus sains et variés, l'offre culinaire du Restaurant s'inscrit toujours dans une approche fondée sur les principes de l'alimentation consciente. Le Restaurant du Monastère veille d'ailleurs à respecter en tout temps ses 13 principes de cuisine santé dont la cuisson lente à basse température, la cuisson sans beurre ni produits laitiers, l'utilisation de sucre naturel uniquement et de produits majoritairement locaux et biologiques.

Le Monastère étant un organisme à but non lucratif, les surplus générés par Le Restaurant, tout comme ceux des autres entités composant Le Monastère (Le Musée, les soins spécialisés, la boutique et les activités de la programmation) sont investis dans les diverses initiatives s'inscrivant dans sa [mission sociale](#).

## 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 non confessionnelle : 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.

— 30 —

Pour plus de renseignements, ou pour mener une entrevue, veuillez contacter madame Caroline Maheu, directrice des communications et du marketing.

Des photos sont disponibles sur demande.

SOURCE :                    Le Monastère des Augustines  
[www.monastere.ca](http://www.monastere.ca)

RENSEIGNEMENTS :

**Caroline Maheu**

Directrice, Communications et marketing

[cmaheu@monastere.ca](mailto:cmaheu@monastere.ca)

T 418 694-8565 x 3327 | C 985-581-3457