



Hôtellerie  
Champêtre

**HÔTEL**  
**RIVE GAUCHE**  
REFUGE URBAIN

SIGNÉ  
**M**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Pour diffusion immédiate

*Assemblée générale annuelle du réseau Hôtellerie Champêtre*  
**CONCOURS CULINAIRE SIGNÉ M « UNE ENTRÉE AUTOMNALE PAR EXCELLENCE »**

**Repentigny, le 19 juin 2014** – L'assemblée générale annuelle du réseau Hôtellerie Champêtre a eu lieu les 15 et 16 juin 2014 à l'Auberge des Gallant, en Montérégie. Cette année, le réseau a fait les choses en grand puisque cet événement a été l'occasion de lancer les festivités du 25<sup>ème</sup> anniversaire d'existence.

Parmi les nombreuses activités à souligner, Hôtellerie Champêtre a organisé en partenariat avec TVA Publications et le magazine Signé M un concours culinaire entre les chefs participants du réseau. Ainsi, 8 chefs se sont livrés une compétition amicale pour élaborer une entrée automnale. Un jury indépendant composé de 3 personnes a ensuite évalué chaque entrée selon des critères de goût, présentation, originalité mais aussi l'utilisation de produits du terroir, une thématique chère à Hôtellerie Champêtre.

Le grand gagnant du concours est le chef Jean-François Méthot de l'Hôtel Rive Gauche - Refuge Urbain. Il a élaboré un tartare de canard de l'Artisan à la pomme et huile de truffe présenté en mini-burger qui a convaincu les juges. Il mérite une double page dans le magazine Signé M à paraître en automne avec un portrait de lui et le dévoilement de sa recette, le tout d'une valeur de 10000\$.

*« Cette reconnaissance est très stimulante pour toute l'équipe et souligne surtout le talent exceptionnel de Jean-François »,* souligne Marie-Josée Denis, directrice générale de l'Hôtel Rive Gauche - Refuge Urbain.

*« Cette journée représente pour moi, le début d'une belle collaboration avec les autres chefs du réseau et le résultat du concours je le partage avec mon équipe de l'Hôtel Rive Gauche »,* souligne Jean-François Méthot, chef exécutif de l'Hôtel Rive Gauche - Refuge Urbain.



Le chef Jean-François Méthot de l'Hôtel Rive Gauche – Refuge Urbain et sa recette gagnante de tartare de canard de l'Artisan à la pomme et huile de truffe présenté en mini-burger.



Hôtellerie  
Champêtre

**HÔTEL**  
**RIVE GAUCHE**  
REFUGE URBAIN

SIGNÉ  
**M**

### 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 31 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*

### À propos d'Hôtel Rive Gauche-Refuge Urbain

Récipiendaire « Bronze » du Grand Prix du Tourisme Québécois 2014 dans la catégorie Hébergement moins de 40 unités, l'Hôtel Rive Gauche – Refuge Urbain est un établissement de 22 chambres, situé au cœur de la Vallée du Richelieu, près du Mont-Saint-Hilaire. Le bistro culinaire Le Coureur des Bois vous accueille. Chef Jean-François Méthot et son équipe vous feront découvrir la diversité des produits du terroir québécois.

-30-

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





PHOTO ANDRE PICHETTE, LA PRESSE

Pour l'été, le chef Jean-François Méthot a imaginé, en compagnie de la pâtissière Karen, une carte sous le sceau de l'originalité, dont les intrigantes « gougounes » réalisées avec des moules importés de France.