

L'Hôtel-Spa Château Sainte-Adèle fait peau neuve

■ Par Bernard GAUTHIER



COUP DE CŒUR

Depuis la dernière année, l'Hôtel-Spa Château Sainte-Adèle subit une cure majeure de rajeunissement. Fermé pendant quatre ans à la suite d'une faillite commerciale jusqu'à 2013, 16 copropriétaires ont repris le flambeau et décidé d'y apporter un tout nouveau look.

À l'extérieur, la piscine a été condamnée pour faire place à deux grandes terrasses, six jacuzzis et un espace détente avec foyer. Bientôt, viendra s'ajouter un bassin d'eau froide. «L'environnement extérieur se rapproche d'un spa nordique sans avoir la prétention de grandes installations. Le concept veut se définir comme un endroit en quête de plaisir d'abord et avant tout», explique Virginie Larouche, directrice ventes et marketing à l'Hôtel-Spa Château Sainte-Adèle.

À l'intérieur, les 35 chambres ont été entièrement rénovées et meublées dans un esprit contemporain. Le lobby n'a pas été épargné. Le style art deco donne une toute nouvelle allure avec la présence de plusieurs tableaux et d'un plafond à l'effet miroir.

Les clients peuvent recevoir des soins esthétiques et de massothérapie. Une piscine intérieure chauffée est également présente.

Service personnalisé

La nouvelle équipe de direction mise ses énergies sur le service personnalisé pour se distinguer de la concurrence. «Nous sommes un petit hôtel, les gens disent qu'ils se sentent chez eux et l'objectif est de nous diriger vers le type de service de conciergerie. Nous voulons accompagner les gens et leur donner des suggestions pour qu'ils puissent avoir un agréable

séjour chez nous. Le service personnalisé est une priorité ici», poursuit Virginie Larouche.

À son avis, l'Hôtel-Spa Château Sainte-Adèle a tout pour réussir à l'international. Reconnu quatre étoiles au Québec, l'établissement vise la même note de passage à l'étranger. «À l'international, nous sommes un bon port d'attache pour une visite à Montréal ou à Tremblant. Nous sommes situés à une heure de route dans les deux directions. De plus, avec l'arrivée de notre nouveau chef, François Daoust, nous voulons développer un nouveau



type de cuisine du terroir : la *bistronomie*, une cuisine hybride qui se situe quelque part entre le bistro et la gastronomie.»

Outre le Québec, l'établissement hôtelier développe actuellement le marché francophone de la France et de la Suisse. Plus tard, d'autres pays suivront.

Marissa massothérapeute



- * Massothérapie
- * femme enceinte avec body cushion
- * Drainage lymphatique
- * Pressothérapie
- * Neurospa
- * Mains et pieds dans la paraffine

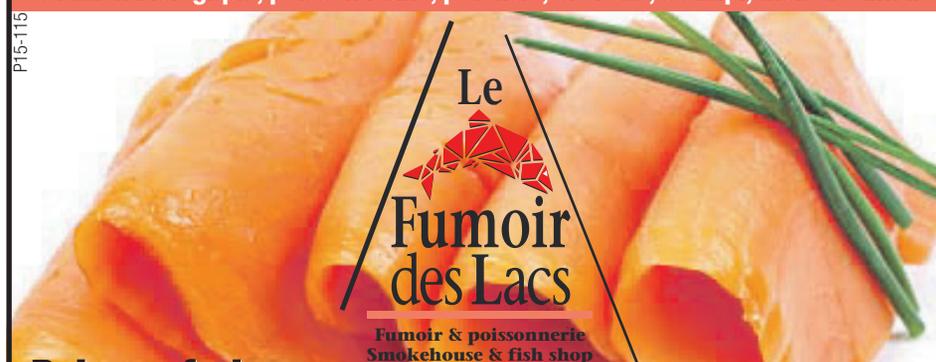


514-730-8054
village st-sauveur

P15-127

Saumon biologique, poisson blanc, pétoncle, crevette, scampi, thon & calmar

P15-115



Poisson frais
tous les
2 jours

- Mets cuisinés variés à base de produits marins chaque semaine
- Notre fameux saumon fumé au sirop d'érable, le samedi
*commandez le lundi ou le mercredi

Daniel Dubé, le maître fumeur & Michèle Deschênes, la chef
7, Avenue de l'Église, St-Sauveur, Qc 450 744-0471

Saumon et poissons fumés, mets cuisinés & coquillages*

Bientôt!

