

SPA EASTMAN

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

La Cuisine Tonique du Spa Eastman remporte une 1re place aux « Global Culinary Travel Awards 2022 »

EASTMAN, le 13 septembre 2022 – Après que le Spa Eastman ait reçu de nombreuses distinctions pour son offre unique de bien-être, c'est le tour de son restaurant Cuisine Tonique de recevoir des honneurs internationaux. Le jury du « World Food Travel Association » lui a décerné la première place dans la catégorie « Best Emphasis on Wellness & Health in Culinary Travel » (traduction libre : *Meilleure mise en valeur sur le bien-être et la santé dans les voyages culinaires*.) Cette distinction confirme la position de leader du Spa Eastman comme destination santé au Canada.

« Que l'alimentation soit ta première médecine. » – Hippocrate

Depuis 1977, le Spa Eastman travaille à démontrer l'importance de l'alimentation sur la santé physique et psychologique. C'est en se basant sur des recherches scientifiques que son équipe a choisi d'intégrer à sa cuisine des principes visant à offrir une expérience gastronomique bienveillante, sans sacrifier le goût ni le plaisir. Par la vocation touristique de l'établissement, le restaurant du Spa Eastman est beaucoup plus qu'une bonne table. Elle est une démonstration pragmatique qui éveille chaque jour ses hôtes à saisir leur pouvoir individuel sur leur vitalité, leur longévité, leur immunité en introduisant les principes de la Cuisine Tonique à leur quotidien.

« Tout le monde savait que c'était impossible, il est venu quelqu'un qui ne le savait pas et qui l'a fait. » – Mark Twain

La naissance de cette cuisine remonte aux années 70. Âgée de 22 ans, la présidente et fondatrice Jocelyna Dubuc a découvert le pouvoir de guérison que pouvait avoir son alimentation sur ses soucis de santé. Au fil des ans, elle s'est entourée d'experts et passionnés pour réaliser l'impossible : créer une table autant gourmande que nutritive. Depuis maintenant 10 ans, c'est le chef et nutrithérapeute Jean-Marc Enderlin et sa brigade qui honorent cette audacieuse promesse avec brio.

« Dans la culture populaire, les gens ont tendance à croire qu'une alimentation saine rime avec sacrifices, souffrances, privations... Qu'il est impossible de manger sainement, et avoir une expérience culinaire hors du commun. Alors que c'est tout à fait possible! Notre Cuisine Tonique n'est pas un régime, une diète, elle est beaucoup plus riche et profonde qu'une quelconque mode alimentaire. C'est un art de cuisiner, un art de vivre, qui unit gastronomie et santé, saveurs et nutriments, énergie et satiété. »

- Jean-Marc Enderlin, chef et nutrithérapeute

SPA EASTMAN



À propos des « Global Culinary Travel Awards »

Anciennement connu sous le nom des « FoodTrekkings Awards », les « Global Culinary Travel Awards » sont une initiative de l'association « World Food Travel Association. » Fondée en 2016, ces distinctions visent à célébrer et récompenser l'excellence et l'innovation dans le tourisme de l'alimentation et des boissons. Mouvement pionnier, il est à ce jour le plus important programme international en tourisme gastronomique.

À propos du Spa Eastman

Depuis 1977, l'offre unique du Spa Eastman lui a valu d'être primé parmi les meilleurs au monde à maintes reprises. Ce pionnier offre des forfaits et des retraites tout inclus faisant vivre une immersion totale dans un nouvel art de vivre. Les séjours sont des chemins tout tracés vers les objectifs bien-être des hôtes. Ici, toutes les conditions sont réunies pour goûter au plein potentiel d'une vie équilibrée :

- Des experts mieux-être passionnés (naturopathe, kinésologue, coach personnel, guide en Shinrin Yoku (SY), hypnothérapeute, fasciathérapeute, coach en « Emotional Freedom technique », ostéopathe, professeur certifié de yoga et Essentrics, et plus encore.)
- Des soins de massothérapies et esthétiques irréprochables
- Plus de 8 activités et conférences par jour pour apprendre à prendre soin de son esprit et de son corps
- Un site enchanteur avec 15 km de sentiers pédestres et une vue imprenable sur le mont Orford
- Des installations de thermothérapie en nature

... Et bien sûr, une cuisine qui fait du bien au Restaurant Cuisine Tonique!

Une cuisine en constante évolution

Afin de garantir leur promesse et répondre à la demande grandissante de mieux-être, la brigade du restaurant du Spa Eastman s'agrandit. Pour contribuer et apprendre un art de cuisinier qui rallie gastronomie et santé, consultez leur page Carrières au www.spa-eastman.com/carrieres

Contact :

Marjolaine Grenier

Directrice marketing et communications

SPA EASTMAN

Spa Eastman

mgrenier@spa-eastman.com

1 450 297-2906 x 364