

Alexandre Vachon

Au Manoir Hovey, à North Hatley, le chef de l'établissement Relais et Châteaux ne badine pas avec les produits du terroir.

Diplômé en gestion culinaire et en arts culinaires, son parcours l'a mené du Baccara-Hilton du Lac Leamy au Château du Lac Louise, à la Villa Romana en Australie puis à la Maison Boulud au Ritz-Carlton entre autres. Il a de plus été chef propriétaire de son entreprise, chef consultant et chef exécutif en gestion alimentaire.

Il présente une cuisine raffinée inspirée de la nature, et des producteurs de sa région. Sa philosophie culinaire célèbre l'abondance des rivières, des lacs, des forêts et des champs.

Son implication à titre de formateur avec La Tablee des chefs lui a permis de partager ses connaissances avec des jeunes de Centre jeunesse à travers des cours de cuisine et sans compter plusieurs ateliers culinaires corporatifs.

Il met dans ses plats tout l'amour qu'il voue à la nourriture et au plaisir de recevoir. Il aime partager avec ses confrères du milieu et n'hésite pas à les recevoir dans sa cuisine.