



ALEXANDRE VACHON

Candidat — Chef de l'année 2026

Chef de cuisine — Manoir Hovey, North Hatley

Chef de cuisine au Manoir Hovey depuis 2018, Alexandre Vachon dirige les brigades des deux restaurants de l'établissement ainsi que les opérations de pâtisserie, boulangerie et charcuterie maison. Son travail s'inscrit dans les standards Relais & Châteaux, avec une volonté affirmée de mettre en valeur le terroir local et de faire évoluer la cuisine d'ici.

Alexandre accorde également une place importante à la formation et à la relève. Avant le Manoir Hovey, il a notamment été chef formateur à La Table des Chefs, auprès de jeunes et dans le cadre d'ateliers culinaires. Aujourd'hui encore, il accueille plusieurs stagiaires d'écoles hôtelières et s'implique dans des initiatives qui contribuent au rayonnement de la cuisine québécoise.