

LE GROUPE PAL+ EXPÉRIENCES TOURISTIQUES : PRÊT POUR UNE SAISON ESTIVALE 2022 ÉPATANTE

Magog (Québec), le 14 juin 2022. — C'est une saison estivale aux airs de fête qui s'amorce dans les Cantons-de-l'Est! Après deux années pour le moins inhabituelles, l'été 2022 sera l'occasion de se retrouver et de profiter pleinement des activités qui font vibrer notre belle région.

« Nous sommes heureux de reprendre nos activités à plein régime après ces deux dernières années, qui ont éprouvé notre industrie de façon importante. Nous sommes certains que nous aurons une autre belle saison, et nous avons hâte d'accueillir des visiteurs d'ici et d'ailleurs dans nos établissements », affirme Mme Élyse L'Espérance, présidente et directrice générale adjointe de PAL+.

Voici ce que le groupe PAL+ Expériences touristiques a prévu pour souligner en beauté le début de la très attendue saison estivale 2022.

OUVERTURE DE NOS TERRASSES

Vivement le retour des repas *al fresco* en terrasse à nos quatre restaurants, le Bistro 4 Saisons, le Burger Pub, le OMG Resto et le bistro Kóz! Parce que l'été, c'est fait pour manger dehors!

Afin de souligner l'arrivée des beaux jours ainsi que son anniversaire, le OMG Resto organisera un événement officiel de type 5 à 7 avec DJ le jeudi 16 juin prochain. Au menu : cadeaux de présence avec la microbrasserie Le Trou du Diable, bar à huîtres, promotions sur les bulles et autres surprises...

Au Kóz, une promotion « 4 à 6 » est déjà en cours pour la saison estivale et permet aux clients de découvrir l'expérience Kóz à l'heure de l'apéro. En plus de sa planchette qui est une belle introduction à sa cuisine méditerranéenne, les visiteurs pourront déguster des cocktails frais faits à partir des produits Cherry River, une jeune distillerie située à Magog.

Chacune des terrasses de nos établissements propose une vue spectaculaire, que ce soit sur le lac Memphrémagog, le mont Bellevue ou le mont Orford, entre autres bucoliques paysages. Les touristes tout comme les résidents de la région sont invités à venir profiter d'un repas gourmand tout en admirant le panorama naturel qui s'offre à eux.

www.bistro4saisons.com | www.burger-pub.com | www.omgresto.com

PREMIÈRE SAISON ESTIVALE POUR L'HÔTEL VERSŌ & LE BISTRO KÓZ

Officiellement inauguré à l'automne dernier, l'été 2022 marquera la première saison estivale complète du tout nouvel hôtel-boutique Versō et de son restaurant.

Notre hôtel-boutique, au design *mid-century modern* inspiré des années 50-60, bénéficie d'une situation géographique sans égal, offrant une vue exceptionnelle sur le lac Memphrémagog. Cet environnement paisible et enchanteur, à quelques pas de l'effervescence urbaine du centre-ville de Magog et du quai d'Escapades Memphrémagog, est le point de départ idéal des vacances estivales dans notre beau coin de pays.

Quant à lui, le bistro Kóz vous offre un décor chic et moderne, à mi-chemin entre South Beach et Manhattan. Vous y découvrirez des plats frais et colorés inspirés de la Grèce, de la Turquie, de la Géorgie et du Liban, des cocktails signature et une carte des vins plus qu'impressionnante.

Pour les gens pressés, le Kóz offre une option sur le pouce avec LeKómpoir. En effet, son petit comptoir pour emporter donnant sur la piste cyclable offre de délicieux gelatos du Savo, des boissons rafraîchissantes ainsi que des petits plats et collations d'inspiration méditerranéenne.

Au-dessus de ce superbe restaurant, vous retrouverez La Lōge, une salle multifonctionnelle de 2 100 pieds carrés baignée de lumière naturelle. Une terrasse adjacente ainsi que son propre bar permettent d'organiser réunions et événements, et ce, avec une vue absolument incroyable sur le lac et les montagnes.

www.hotelverso.ca | www.bistrokoz.ca

DÉBUT DES CROISIÈRES

Le Grand Cru, le superbe bateau de luxe d'Escapades Memphrémagog, a accueilli ses premiers invités à bord le dernier week-end de mai, et naviguera jusqu'à l'automne à raison de plusieurs sorties sur l'eau par semaine.

Trois formules de croisières sont proposées cette année : le 5 à 7 sans repas (Apér'eau) d'une durée de 1,5 heure, le déjeuner/dîner (Lever l'ancre) d'une durée de 3 heures ainsi que le souper (Prendre le large) d'une durée de 3,5 heures.

À bord, de nouveaux menus misent sur les produits locaux, tels les fromages de la Fromagerie des Cantons et de Saint-Benoît-du-Lac, les champignons sauvages de Fundus Fungus champignons gourmets ou les poissons de la Ferme piscicole des Bobines. Même notre menu de boissons offre des options locales, tant en termes de vin, bière ou cocktail! Des plats s'adaptant à différentes diètes sont également offerts : sans produits laitiers, végétarien, végane et sans gluten. L'expérience Grand Cru se résume à goûter le terroir... tout en l'admirant!

Afin de prolonger le plaisir, des forfaits hébergement à prix avantageux sont disponibles en partenariat avec Escapades Memphrémagog et plusieurs hôtels de la région, dont le Versō et l'Espace 4 Saisons. Puisqu'il y a tant à voir, tant à faire dans les Cantons-de-l'Est, nous invitons les vacanciers à passer une nuit ou deux à l'hôtel question de prolonger leur séjour et de bien en profiter!

www.escapadesmemphremagog.com

RÉNOVATIONS À L'ESPACE 4 SAISONS

Nous avons récemment entrepris d'importants travaux à l'hôtel Espace 4 Saisons, situé au pied du mont Orford. En effet, nous avons rénové les 28 chambres de sa section Authentique, certains espaces communs, la salle de réunion Giroux ainsi que le Bistro 4 Saisons. De plus, la cuisine du Bistro et du Burger Pub a aussi été rénovée, rendant l'expérience en cuisine plus agréable pour notre brigade!

Ces rénovations ont pour but d'augmenter encore et toujours le niveau de qualité de nos installations, afin que chaque invité soit des plus confortables. Nous conservons le cachet unique de notre complexe hôtelier et ses attraits qui le rendent si populaire : un accueil chaleureux et un confort moderne en plein cœur de la nature!

www.espace4saisons.com

DÉMARCHES EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

PAL+ a à cœur le développement durable. C'est pourquoi, en collaboration avec la firme ADDERE Service-conseil, PAL+ s'est engagé dans une démarche de pratiques d'affaires écoresponsables afin d'améliorer de façon continue sa performance sociale et environnementale.

Également, PAL+ a récemment obtenu l'attestation *On s'engage en développement durable : Niveau 1 – Organisation engagée*. Cette attestation reconnaît les entreprises, les organismes, les institutions et les autres types d'organisations situées au Québec, qui s'engagent de manière sérieuse et proactive à intégrer le développement durable dans leur gestion, en posant des actions visant l'amélioration continue de leurs pratiques d'affaires sur des enjeux sociaux, environnementaux et économiques.

NOUS RECRUTONS!

En quête d'un emploi? Le merveilleux monde du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration vous parle? Nous sommes actuellement à la recherche de quelques personnes pour compléter notre grande et dynamique équipe, et ce, dans tous les départements : accueil, service, cuisine, entretien, etc.

Il y a de nombreux avantages à travailler chez PAL+ : primes d'embauches pour certains postes, rabais dans nos hôtels, nos restaurants et sur notre bateau, accès gratuit au gym, horaire flexible, possibilité d'avancement et plus encore. Nous prenons soin de nos employés comme nous le faisons pour nos invités!

Pour découvrir les nombreux avantages PAL+ : www.laviepalplus.com

Faites-nous parvenir votre CV : RH@palplus.ca

COORDONNÉES

2400, rue Principale Ouest
Magog (Qc) J1X 0J1

1 855 330-6001
info@palplus.ca

– 30 –

À PROPOS

PAL+ est un créateur d'expériences touristiques authentiques des Cantons-de-l'Est. C'est l'histoire d'un visionnaire, un rêveur, un gars bien d'ici. Vraiment, c'est une histoire d'amour entre un homme et la région qui l'a vu grandir. C'est la preuve qu'ensemble, on peut mieux bâtir, innover et être créatifs!

Avec deux hôtels, quatre restaurants et un bateau de croisière, PAL+ offre des produits uniques en région et figure parmi les plus grands joueurs du domaine touristique des Cantons-de-l'Est. Créé par l'homme d'affaires André L'Espérance et désormais dirigé par sa fille, Élyse L'Espérance, le groupe emploie près de 300 employés à Magog, Orford et Sherbrooke. PAL+ offre des expériences uniques d'hôtellerie, de restauration et d'attraites touristiques : l'Espace 4 Saisons | l'hôtel Versō | le Bistro 4 Saisons | le Burger Pub | le bistro Kóz | le OMG Resto | et le bateau d'Escapades Memphrémagog.

SOURCE

Mme Élyse L'Espérance
Présidente et directrice générale adjointe, PAL+
819 345-4444
elyse@palplus.ca