

SIMON FORTIN
NOMMÉ DIRECTEUR CULINAIRE
AU FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU



LA MALBAIE (Québec), Canada, le 4 avril 2023 – La direction de l’hôtel [Fairmont Le Manoir Richelieu](#) est heureuse d’annoncer la nomination de Simon Fortin à titre de Directeur Culinaire à partir du 28 février 2023.

Directeur culinaire du Fairmont le Manoir Richelieu, Simon Fortin est responsable du respect des hauts standards de qualité des quatre points de restauration de l’hôtel, soit le Bellerive, Le Saint-Laurent, le Bar La Brise, Le Point Cardinal ainsi que des fonctions banquets. Avec le soutien d’une brigade de plus de cinquante personnes et de son équipe de sous-chefs, il use de son esprit créatif pour développer de nouveaux menus en respectant les saisons et en collaborant avec les fournisseurs locaux. *“Mon objectif est de démocratiser la bonne cuisine afin de la rendre la plus accessible possible.”* mentionne Chef Fortin, qui promet une mise en valeur de son terroir d’adoption avec l’aide des producteurs de Charlevoix.

Fort d’une expérience de plus de 20 ans en restauration, son parcours l’a transporté des cuisines du Ritz-Carlton à Montréal à l’Organisation de l’Aviation Civile Internationale (OACI), où il a appris à gérer des banquets à grande échelle. Après quelques années au Relais et Château La



Pinsonnière, Simon rejoint pour la première fois en 2005 les équipes du Fairmont Le Manoir Richelieu en tant que sous-chef. En 2013, il devient chef exécutif et copropriétaire du Groupe Top Restos et en 2017, chef exécutif et directeur culinaire du complexe Capitale Hélicoptère et du restaurant Le Commandant où il y a développé un service de traiteur.

Natif de La Baie au Saguenay, épicurien et grand amateur de cuisine boréale, de chasse et de pêche, il souhaite transmettre sa créativité et sa passion à son équipe afin de poursuivre la découverte, l'aventure et l'exploration à travers la cuisine.

###

À propos de Fairmont

Fairmont Hotels & Resorts, quand l'intime donne sur l'infini. L'enseigne réunit plus de 80 hôtels d'exception, où les grands moments de la vie se célèbrent, les plaisirs se partagent, et les souvenirs restent gravés longtemps après le séjour. Depuis 1907, Fairmont crée de somptueuses adresses, porteuses d'émotions, riches en caractère et profondément liées à l'histoire et à la culture des destinations qui les accueillent, notamment des établissements aussi emblématiques que le Plaza de New York, le Savoy de Londres, le Fairmont San Francisco, le Fairmont Banff Springs au Canada, le Fairmont Peace Hotel à Shanghai, ou encore le Fairmont The Palm à Dubaï. Réputé pour son service attentif, ses espaces communs majestueux, sa cuisine locale et ses bars et salons iconiques, Fairmont s'enorgueillit également de ses origines de pionnier de l'hôtellerie de luxe et de son leadership en matière de développement durable et de pratiques touristiques responsables.

Fairmont fait partie du groupe Accor, un leader mondial de l'hôtellerie, fort de plus de 5 200 hôtels et de 10 000 espaces de restauration et bars implantés dans 110 pays.

[fairmont.com](https://www.fairmont.com) | [all.accor.com](https://www.all.accor.com) | [group.accor.com](https://www.group.accor.com)

Pour plus d'information, contactez:

Marion Dukiel, Spécialiste des relations publiques et du marketing digital

Fairmont Le Manoir Richelieu

+ 1 418 617 2410

marion.dukiel@fairmont.com