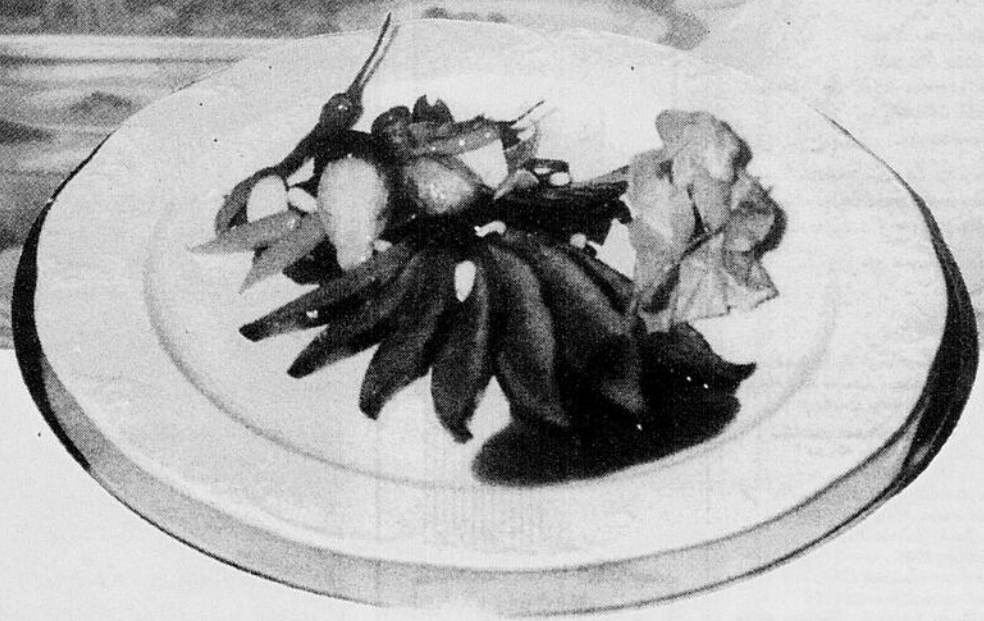




6^e CONGRÈS NATIONAL

DE LA SOCIÉTÉ DES CHEFS
CUISINIERS ET PÂTISSIERS
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC



cahier spécial
LaTribune
PUBLIREPORTAGE

le Chef et la Santé



Le chef et la santé

Bien sûr, lorsque l'on pense nourriture, à part quelques extravagances dont nous avons le secret, on fait tout de suite le lien avec la santé. Mais entre le produit de Mère Nature et l'estomac du client, il y a les papilles gustatives qu'il convient de bien dorloter. Et là commence le rôle des chefs, des cuisiniers et des pâtisseries de chez nous. Cette tâche, nous savons nous en charger, toujours à l'affût de la nouveauté en équilibre alimentaire ou en hygiène de service.

La santé de notre association

Mais autrement, qu'en est-il de la santé de ceux et celles qui, toujours, veillent sur la vôtre? Pour nous de la SCCPQ, ce thème demeure des plus importants. D'ailleurs, je crois sincèrement que pour toute association digne de ce nom, il devrait aller de soi.

Depuis plusieurs années déjà, la Société des chefs entretient avec le réseau des Menus Mieux Vivre et avec la Corporation

professionnelle des diététistes du Québec des liens étroits qui vont toujours en se resserrant. Que nous soyons tous et toutes en bonne santé physique est une condition sine qua non du bien-être de notre clientèle. Une bonne condition physique nous permet aussi de jouir pleinement de la vie quotidienne et des gratifications sans nombre de notre merveilleuse profession.

Notre fin de semaine de congrès devrait aussi et surtout nous apprendre où en est le bilan de santé de notre propre association. Pour l'heure, on constate que le rythme cardiaque de celle-ci est plutôt stable. Ce qui reste un excellent signe de santé.

Faire le point

Au cours des cinq années durant lesquelles j'ai dirigé le parcours de la SCCPQ, j'ai toujours gardé le cap sur la transparence de nos activités et de nos intentions, en assainissant complète-

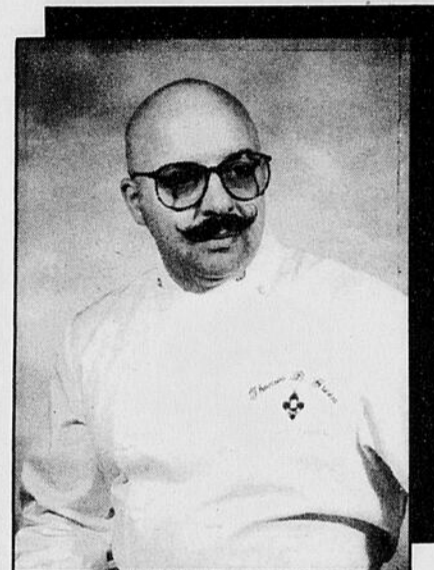
ment les points d'ombre, en encourageant sa croissance et en la gardant dynamique.

Notre administration provinciale est à présent perçue comme le phare qui éclaire le cheminement de notre profession. Nous sommes sans cesse sollicités pour siéger et travailler auprès des différents ministères provinciaux et fédéraux ou directement avec l'industrie bio-alimentaire.

Un des points culminants de mon mandat et dont je reste le plus fier a été l'établissement des bases et la mise en marche du programme d'apprentissage et de qualification en cuisine d'établissement, pierre angulaire incontestable de la reconnaissance professionnelle qui, en conséquence, ne saurait tarder. Ce, dans la mesure où tous nos membres actuels et à venir s'engageront à fond dans le programme.

L'avenir

La prescription que le «docteur» Thomas laisse à son ou ses successeurs consiste à renouveler de bout en bout l'approche dans la participation et l'enga-



M. Thomas B. Green

gement de notre association aux divers événements officiels, permanents ou non, qui se tiennent au Québec ou à l'étranger.

Les tâches administratives du conseil national sont déjà bien structurées. Il reste à préciser le rôle important que devrait assumer le président-conseil. Et, comme j'en suis arrivé là moi-même, je retrouverai mes man-

ches et me chargerai de ce mandat. Tout le travail que j'ai effectué à la Société des chefs m'incite à rester près du président national et de son conseil afin que la banque d'information dont je dispose puisse demeurer au service de ces derniers. Je ne cache à personne que certains dossiers me font des signes auxquels je ne saurais résister très longtemps. Je pense ici au Grand salon d'art culinaire que je me propose de restructurer, voire de réorganiser de fond en comble. La difficile décennie dans laquelle nous vivons l'exige.

Que de projets m'inspirent encore: le secteur de l'éducation, le concours de l'apprenti de l'année, la Table sectorielle en hôtellerie et restauration, l'équipe culinaire du Québec et tant d'autres dossiers bouillants.

Il faudrait revoir aussi notre place sur la scène internationale. Établir de nouvelles affiliations basées sur une réciprocité plus enrichissante. J'ai aussi quelques idées là-dessus...

Je m'arrête ici, car je constate que Maria, mon épouse, blêmit à vue d'oeil! Ce sont bien elles, Maria et ma fille, Catherine, qui demeurent le plus sûr baromètre de mes exaltations.

Je crois que leur regard de prière signifie qu'elles se joignent à moi pour remercier chaleureusement les gens de l'Estrie et M. Jean Côté, pour cette magnifique fin de semaine. Enfin, tous les membres de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec se joignent à nous pour vous exprimer derechef toute notre gratitude.

Thomas B. Green
Président National

Elizabeth Merle

- Chef depuis 1985
- Propriétaire de la Pâtisserie Magali, une pâtisserie haut de gamme de North Hatley et de Sherbrooke.
- Détentrice de sept médailles d'or, de deux médailles d'argent et de deux prix Escoffier.
- Chef de l'année en 1993.

Distinction

- Médaille d'or du Mérite de la Restauration du Québec avec l'équipe de l'Auberge Hatley (North Hatley Québec)
- Médaille d'or Desserts sur assiettes Salon culinaire Québec 1989
- Trophée Cassidy 1989
- Médaille d'or Desserts sur assiettes Gd Salon culinaire, Montréal 1989
- Trophée Juerg Johner 1989
- Prix Escoffier 1989
- Médaille d'or entremets Gd Salon culinaire Montréal 1990
- Trophée Cacao Barry du Meilleur entremets de l'année 1990
- 1er Prix Desserts sur assiettes Salon du congrès annuel de la SCCP - Trois-Rivières 1991
- Médaille d'or, Desserts sur assiettes Culinary Arts Salon of Escoffier Society, Toronto 1992
- Médaille d'or Desserts sur assiettes Montréal 1992
- Trophée Juerg Johner 1992
- Médaille d'argent Olympiades culinaires de Frankfurt 1992 avec l'équipe du Québec
- Médaille d'or entremets de Boulangerie Montréal 1993
- Prix Escoffier, Pâtisserie 1993
- 1er prix Petits Fours Ste Philanthropique Culinaire New York 1993
- 1er prix médaille d'argent, Boulangerie-Vienniserie Montréal 1994
- Trophée Felco Boulangerie 1994



4640, Chemin Capleton
North Hatley
(819) 842-4417

751, rue Paul Desruisseaux
Sherbrooke
(819) 823-9014





6^e CONGRÈS NATIONAL DE LA SOCIÉTÉ DES CHEFS, CUISINIERS ET PÂTISSIERS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

PUBLIREPORTAGE

Bienvenue dans l'Estrie!

Ce mot de bienvenue est aussi sincère que chaleureux.

Avec impatience, nous attendons votre venue depuis bientôt un an et nous sommes heureux d'avoir, enfin, votre présence parmi nous.

Nous vous remercions d'avoir pris un peu de temps pour nous rendre visite et nous aider ainsi à contribuer au succès de cet événement.

Nous espérons surtout que

votre séjour sera aussi agréable qu'enrichissant non seulement sur le plan professionnel mais également sur le plan personnel et humain.

Des femmes et des hommes, depuis des mois, ont offert leur temps précieux, à titre de bénévoles pour une réussite, aussi parfaite que possible, de ce congrès.

Le chapitre de l'Estrie, malgré sa jeunesse, ne ménage pas ses efforts afin de promouvoir les

merveilleux métiers de cuisinier et de pâtissier.

En tout temps nous demeurons à votre entière disposition pour toute aide dont vous pourriez avoir besoin.

Dans l'espoir que vous emporterez de ce congrès en Estrie un souvenir merveilleux, nous vous souhaitons la plus cordiale bienvenue à Sherbrooke.

Jean Côté
Président du chapitre de l'Estrie



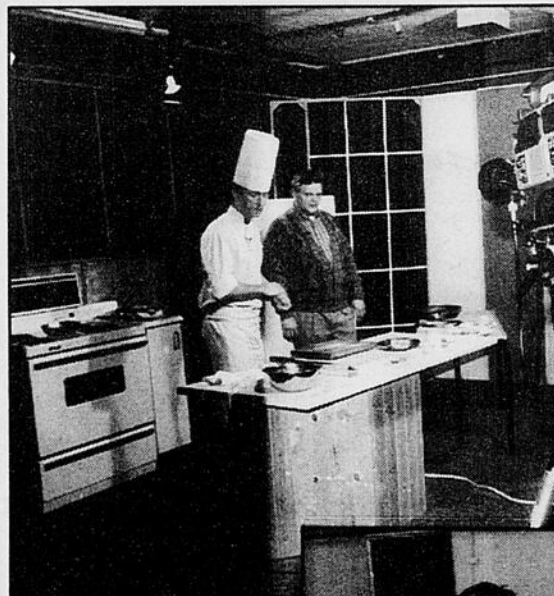
Jean Côté

Du plus petit au plus grand!

CHAPITRE DE L'ESTRIE

En 1988, lorsque la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec a repris vie en Estrie, ils n'étaient que cinq membres. Six ans plus tard, on en compte une soixantaine et la région est même l'hôte du 6^e congrès national.

De l'étudiant au professeur, de l'apprenti au grand chef, tous y trouvent leur compte au sein de ce regroupement. En Estrie, la SCCP a été notamment présente au souper de levée de fonds de la Fondation Rêves d'enfants; un de ses membres, Elizabeth Merle, a participé aux olympiades de Frankfort en pâtisserie; c'est aussi en Estrie qu'a eu lieu le premier repas présenté dans le cadre de la cuisine régionale. Enfin, les membres du chapitre de l'Estrie initie la population à la cuisine d'ici par le biais d'émissions à la télévision communautaire.



Le président régional, Jean Côté, en compagnie d'Elizabeth Merle, membre de l'équipe du Québec aux olympiades de Frankfort, en 1992. Le Québec y a remporté l'argent.

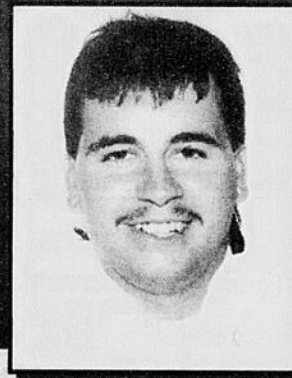


Il faut préparer la relève! C'est dans cet optique qu'on a fait appel à des étudiants de la polyvalente La Ruche pour la préparation du souper de levée de fonds de la Fondation Rêve d'enfants.



Au début, il ne devait y avoir que 13 émissions. Jusqu'ici, on en a enregistré 50 et ce n'est pas fini! Cuisine régionale et plat typique de l'établissement où travaillent les chefs sont au programme de la télévision communautaire de Magog.

Bruno Mecatti
Capo Cuoco (chef cuisinier)



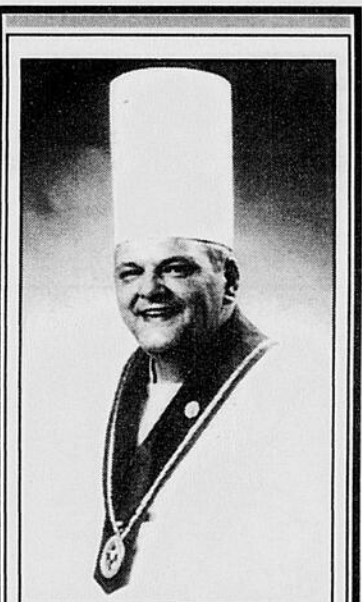
SPÉCIALITÉ CUISINE ITALIENNE

- **La Pasta** (pâtes maison)
- **Le Scaloppe Di Vitello** (les escalopes de veau)
- **Le Salse** (les sauces)
- **I Crostacei** (les crustacés)
- **I Dolci** (les desserts)

DA LEONARDO

332 Marquette
Sherbrooke
563-1277

59344



JEAN CÔTÉ

Jean Côté, chef-cuisinier au restaurant-bar Le Chat Noir, est un visage très connu dans le domaine de la fine cuisine. Président de l'Association des chefs et coordonnateur du congrès provincial, il est membre de l'Association des compagnons de la bonne fourchette et de l'association des services en alimentation, en plus de siéger à la F.C.C.P. du Québec, chapitre de l'Estrie, à titre de vice-président. Avant de faire savourer ses talents culinaires aux clients du Chat Noir, il a roulé sa bosse dans plusieurs restaurants reconnus de l'Estrie, qu'on pense à l'Auberge Orford de Magog, le restaurant Élite, l'auberge Ripple Cove, le Manoir Hovey et l'Auberge Chéribourg. Homme généreux, il donne également de son temps pour des causes qui lui tiennent à coeur telles le Centre Butters pour handicapés et la Fondation canadienne Rêves d'enfants. Il a aussi agité comme bénévole au gala Constel-Action et au Méritas Tourisme Estrie.



266, rue Principale Ouest,
MAGOG
843-4337

63528



6^e CONGRÈS NATIONAL DE LA SOCIÉTÉ DES CHEFS, CUISINIERS ET PÂTISSIERS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

PUBLIREPORTAGE

Au programme...

Plusieurs activités sont au programme de ce 6^e congrès qui se tiendra du 11 au 13 mars à l'hôtel Delta de Sherbrooke. Notez que même les personnes en formation en cuisine pourront participer aux ateliers du samedi et du dimanche gratuitement, sur présentation de leur carte d'étudiant.

Quant au public en général, une invitation a déjà été lancée pour le repas de six services du dimanche 13 mars. Les gens pourront également admirer quelques pièces gastronomiques exposées les samedi et dimanche.

L'horaire pour ce samedi et ce dimanche se lit donc comme suit:

Samedi 12 mars:

- Inscription (en matinée)
- Ateliers (débutant à 13 h)
- Régime des apprentis
- Menus Mieux Vivre
- Les débouchés du Dindon
- Fenêtre ouverte sur les pâtisseries-Artisans (APAQ)

Dimanche 13 mars:

- Assemblée générale annuelle (en matinée)
- Assemblée annuelle de la cuisine régionale au Québec
- Bal du président de la SCCP
- Cocktail à 18 h
- Entrée en salle à 19 h

N.B. Les gens de la profession sont priés de se présenter au bal en tenue de chef (pantalon noir, tunique et toque). Pour les autres convives, tenue de gala. Il y aura un service de location de tenue de chef sur place. Les samedi et dimanche, en plus de la présentation de pièces gastronomiques de 13 h à 17 h, il y aura des stands d'information publicitaires des entreprises et institutions de la région.

*Fondant de lapin et de ris d'agneau au thym frais
et à la réglisse*

*Bisque de homard et de maïs
aux pousses de gingembre roses*

*Fines aigrettes aux carottes
et raves confites*

*Filet de dinde fumé Flamingo
en chemise de pommes aux chanterelles*

Friolites maraîchère en broche de romarin

*Rouelles de pommes de terre
au sabayon persillé*

*Briochine de chèvre
sur gelée de poires au porto*

Dessert au chocolat Magali

...au menu!

Dans le cadre du Congrès provincial de la Société des Chefs, les amateurs de fine cuisine de la région ont été invités à un repas gastronomique, profitant du même coup de l'occasion d'avoir un chef de renommée à leur table!

Ce dimanche 13 mars, à l'Hôtel Delta dès 18 h, ils savoureront en effet un repas de six services de produits régionaux, sous la direction du chef du Delta, M. René Poulin. Voici le menu de la soirée:



Jean-Claude Leroux

Né à Deauville le 25 mars 1944, il débute très jeune comme plongeur puis comme aide-cuisinier. En 1962-1963, il suit une formation de 2 ans en cuisine et en pâtisserie à l'Université Bishop's de Lennoxville et en 1968-1969, 2 ans de formation en cuisine française et pâtisserie française à la Cité des jeunes de Vaudreuil. Il travailla comme cuisinier de 1964 à 1966 à Knowlton et de 1966 à 1977 à Valleyfield, puis comme assistant-chef de 1977 à 1979 à l'hôtel L'Estrelle dans les Laurentides. Enfin, depuis 1982, il est chef cuisinier au Motel La Réserve.

MOTEL
La Réserve

*Félicitations
Jean-Claude*

4235, rue King Ouest
Sherbrooke (Québec)
J1L 1N7 (819) 566-6464
Télec: (819) 566-2246
1 800 265-7119

62886

Equipement de restaurant



**DESPRES
LAPORTE**
INC.

**BIENVENUE À TOUS
LES CHEFS!**

Profitez de votre présence à
Sherbrooke pour visiter notre
salle de montre située
à quelques pas seulement
du Centre des congrès.

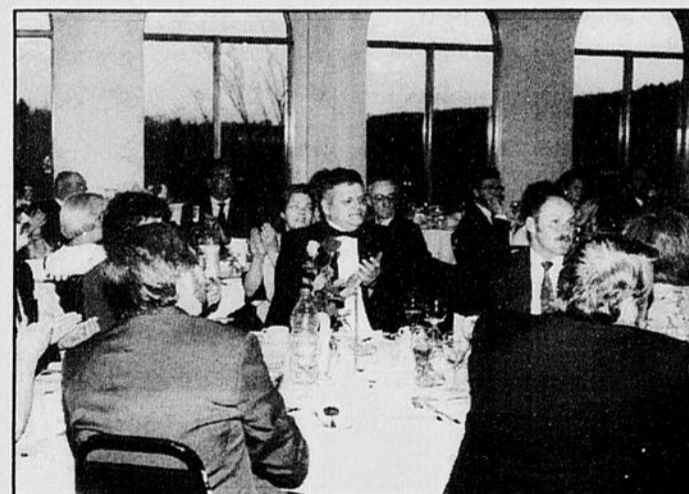
Équipement de restaurant neuf et usagé



**DESPRES
LAPORTE**
INC.

185, rue Burlington, Sherbrooke (819) 566-2620
44, rue St-Jude, Granby (514) 777-4644

62661



Des ateliers santé

Réunis en congrès à l'hôtel Delta de Sherbrooke du 11 au 13 mars 1994, la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec et le Réseau des Menus Mieux Vivre proposent un thème: les chefs et la santé.

Durant 3 jours, sous le thème «les chefs et la santé», des centaines de personnes échangeront en ateliers des données sur les nouvelles tendances. Associé à la SCCPQ, le Réseau des Menus Mieux Vivre offrent aux congressistes une série d'activités.

Comme un chef en santé est un chef qui s'offre un meilleure

qualité de vie, l'homme caché derrière n'en mérite pas moins. On offrira donc aux chefs, cuisiniers et pâtisseries un bilan santé sous forme de clinique de dépistage en santé du cœur. Des facteurs comme le mauvais et le bon cholestérol (HDL), l'hypertension, le tabagisme et les habitudes alimentaires seront analysés et un suivi sera par la suite exercé auprès des participants.

Un atelier sous le thème «Est-ce possible de servir des menus santé et satisfaire sa clientèle, et surtout est-ce rentable» sera aussi offert.



Un grand rôle pour la reconnaissance

La création de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec a joué un grand rôle dans l'histoire de l'art culinaire au Québec, principalement au niveau de la reconnaissance de nos chefs.

En effet, à l'époque, la plupart des chefs reconnus venait d'Europe, laissant pour compte les cuisiniers et pâtisseries formés ici. Pour contrer cette tendance, Max Rupp et quelques chefs cuisiniers fondaient, en 1953, l'Amicale des maîtres de l'art culinaire. Après la première assemblée générale, on comptait déjà 35 membres.

Ce groupement n'a cependant pas été le premier du genre au Québec. S'il fut mis sur pied, c'est pour offrir une alternative à la Société mutuelle des chefs canadiens qui ne faisait pas l'unanimité auprès des cuisiniers du Québec. Guerre idéologique, de clocher ou de pouvoir? Nul ne peut le dire vraiment mais chose certaine, après quelques années de tiraillements entre l'Amicale des maîtres de l'art culinaire et la Société mutuelle des chefs canadiens, la première est devenue la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec

alors que la seconde s'est éteinte.

Au plan international

Les chefs québécois ont toujours fait belle figure sur la scène internationale. En 1954, sous la direction de M. Max Rupp, l'équipe de la Nouvelle Patrie terminait d'ailleurs en première place à l'exposition culinaire de Berne.

Au fil des ans, nos chefs se sont taillé une place importante au sein de la communauté culinaire internationale, partici-

pant notamment aux Olympiades culinaires. Aujourd'hui, ils sont reconnus à travers le monde pour leur cuisine chaude et tirent leur épingle du jeu à chaque concours avec des recettes originales et des produits typiques, remportant régulièrement des prix. On pense notamment aux médailles d'argent obtenus en 1976 et en 1992 aux Olympiades de Francfort.

Bref, en quarante ans d'existence, la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec a su faire reconnaître la compétence des chefs québécois au-

tant au Québec que sur la scène internationale.

Et ce n'est pas tout. Veiller au bien-être de ses membres, améliorer leurs perspectives de carrière, promouvoir le métier de façon professionnelle et voir à l'éducation et à la formation de la relève, autant de buts que s'est fixés la SCCP.

Il existe également une belle collaboration entre la Société et l'ITHQ. Le dossier de La Cuisine régionale au Québec en est un bon exemple.

LA CUISINE RÉGIONALE AU QUÉBEC

L'expression de notre identité culturelle et gastronomique

Partout dans le monde, la cuisine est une des expressions les plus fortes de l'identité culturelle.

Par opposition à la cuisine traditionnelle, «la cuisine régionale au Québec» est une cuisine actualisée et raffinée avec le respect de notre mode de vie actuel, une cuisine qui encourage la consommation de nos produits locaux.

Il y a cinq ans, la Société des chefs, cuisiniers, et pâtisseries de la province de Québec, appuyée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, a lancé un projet d'implantation d'une cuisine régionale dans les dix-neuf régions touristiques.

Cette cuisine représentative des produits bio-alimentaires des régions, des modes de consommation et de notre culture reflète l'art d'apprêter les mets avec originalité et créativité.

Il est important de dire que «la cuisine régionale au Québec» ne concerne pas que les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Ce concept apporte un appui supplémentaire à l'économie régionale et provinciale en faisant la promotion d'une image typique du Québec et en utilisant les produits bio-alimentaires de chez nous.

En fait, la restauration québécoise est une véritable industrie qui génère 4,5 milliards de dollars.



Pour se faire connaître, la cuisine régionale a tenu plusieurs stands un peu partout dans la province, notamment à la foire agricole d'Ayer's Cliff.

Actuellement, implanté à la grandeur du Québec, nous retrouvons dans le réseau 166 établissements accrédités à «la cuisine régionale au Québec» dont 6 centres de formation.

Les critères d'admissibilité exigent que les menus soient composés à 70% de produits québécois et à 50% de produits régionaux. Les appellations de mets doivent également caractériser les particularités régionales.

En conclusion, nous sommes fiers d'affirmer qu'au Québec, on exploite nos produits, notre terroir de façon moderne et créative. Nous utilisons nos excellents produits de l'érable, nos pommes, nos canneberges, nos fromages, notre agneau, nos

bleuets et autres produits de chez nous; les emplois qui seront créés par cette initiative vont apporter une activité économique plus grande et par la même occasion, une économie plus forte.

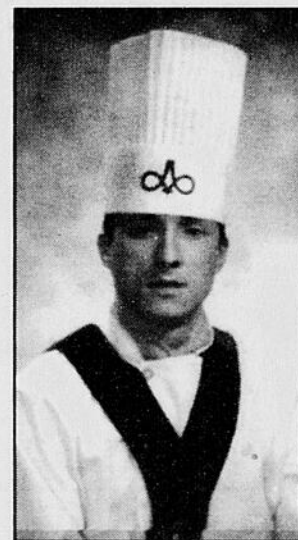
Mais pour atteindre ce but, il est primordial que chaque maillon de la chaîne bio-alimentaire travaille dans le même sens. Il est donc important que les distributeurs répondent aux demandes des utilisateurs afin de permettre que nos produits puissent parvenir de notre terroir jusqu'à la table des consommateurs-clients.

Richard Trottier
Chef exécutif
Président provincial



HÔTEL DES GOUVERNEURS

3131, rue King Ouest
Sherbrooke, Québec
J1L 1C8
Tél.: (819) 565-0464



M. Sylvain Arès
Chef exécutif

Hôtel des Gouverneurs

Membre de la Société des chefs
et pâtisseries du Québec

et faisant partie de cette même
Association dans son équipe

Mme Danielle Grenier (cuisinier)
M. Pierre Longchamps (cuisinier)
Mme Eliane Breton (cuisinier)

**Nous sommes heureux d'accueillir
à Sherbrooke le congrès
de la Société des chefs
et nous leur souhaitons de passer
un agréable séjour**



Chez Magali, on se tient au parfum... chocolaté!

Elle était à peine haute comme trois pommes et déjà, les pâtisseries n'avaient plus grand secret pour elle. Aidant ses parents à l'entreprise familiale où depuis six générations on met la main à la pâte, Élisabeth Merle se préparait déjà à poursuivre la tradition.

Même son amour pour les mathématiques n'a pu avoir raison de cette passion. «Jeune, je voulais devenir professeur de mathématiques. Mais finalement, à

la fin de mon secondaire, j'étais déjà trop impliquée et j'ai préféré demeurer dans l'entreprise de mes parents. J'ai pris un cours de comptabilité pour m'aider à gérer», raconte cette pâtissière hors-pair, originaire de Marseille.

Si au début, c'est par la force des choses qu'elle est devenue pâtissière, en peu de temps elle s'est vite amourachée de son travail. «Aujourd'hui, je ne me vois pas faire autre chose que ce métier-là», ajoute-t-elle.

Au Canada

Au décès de sa mère, son père vend le commerce. «Parallèlement, j'avais des amis nouvellement établis au Canada qui nous encourageaient à en faire de même. Comme plus rien ne me retenait en France, nous avons fait le grand saut.»

En compagnie de son mari, boulanger, et de ses deux filles, Élisabeth Merle s'installe donc au Canada, d'abord à Montréal puis dans l'Ouest canadien. De retour au Québec, la famille Merle emménage à North Hatley. M. Merle y a d'ailleurs une boulangerie et en 1988, Élisabeth ouvre sa propre pâtisserie, la pâtisserie Magali.

«Aujourd'hui, j'hésiterais énormément avant de retourner en France. Chez moi, c'est ici, au Québec.»

Elle avoue d'ailleurs que le goût des Canadiens a énormément évolué au cours des an-

nées. «D'abord, plus de produits de qualité sont maintenant disponibles au Canada. De plus, les Canadiens ont développé leur goût et préfèrent opter pour un plus petit gâteau plutôt que de sacrifier la qualité», précise Mme Merle.

Amateurs de chocolat, s'abstenir...

Le goût... Évidemment, Élisabeth Merle a un goût très développé. «Chez mes parents, la qualité des produits était très importante. Mon père m'a aussi appris qu'il fallait toujours chercher à s'améliorer.»

Et comment! La liste des prix remportés par Élisabeth est impressionnante. Trophée Felco Boulangerie 1994, premier prix petits fours à New York, médaille d'or entremets Montréal 1993, médaille d'argent aux olympiades culinaires de Francfort en 1992 sans oublier le titre de femmes de l'année en 1993, voilà quelques-uns des prestigieux prix remportés par cette grande dame de la pâtisserie.

«Pour exceller dans ce domaine, on doit utiliser les bons produits, ne jamais vouloir aller trop vite, être très rigoureux et précis dans nos mesures.»

Autre qualité pour percer: la ténacité. «C'est vrai que lorsque j'ai quelque chose dans la tête, impossible de me faire changer d'idée. J'ai toujours eu énormément de volonté.»



Élisabeth Merle a remporté de nombreux prix pour ses talents de pâtissière.

Grande amatrice de chocolat, c'est dans ce domaine qu'elle excelle surtout. «Mon père était aussi maniaque du chocolat. Quatre-vingts pour cent de ma production est d'ailleurs centré sur le chocolat.»

Pas besoin de vous préciser qu'à l'intérieur de la pâtisserie Magali flotte une agréable et combien appétissante odeur de chocolat. Et quand on croque dans les oeuvres de Mme Merle, eh bien le délice est à son comble!

«Personnellement, je ne termine jamais un repas sans dessert, même si je n'ai plus vraiment faim... Du sucré, ça clôture tellement bien un repas!», souligne-t-elle.

En évolution

À travers les années, Élisabeth Merle a suivi l'évolution de la pâtisserie. «On est passé de la crème au beurre aux mousses. Les pâtisseries d'aujourd'hui

sont plus légères, plus fines, plus recherchées.»

Et question de se mettre au parfum des dernières tendances et recettes, Élisabeth participe régulièrement à des stages. «Il faut toujours se perfectionner, modifier nos méthodes de travail. Avec les mousses, notamment, il faut maintenant penser un jour à l'avance.»

Élisabeth Merle améliore évidemment des recettes, et en crée quelques-unes aussi. La truffière, un genre de soufflé au chocolat noir, en est un exemple. «En fait, en pâtisserie, les ingrédients sont plutôt limités. On travaille toujours avec les mêmes», signale Mme Merle.

Si l'inventaire est somme toute facile à gérer, il demeure toutefois impressionnant: de 6 à 8 caisses de 16 litres de crème 35% par semaine, 120 kilos de beurres hebdomadairement, 7 à 8 caisses de 15 douzaines d'oeufs par semaine, sans oublier quelque 2 750 kilos de chocolat par année!

La Maison Chez-Nous

présente le Chef
Michel Pettand



La Maison Chez Nous
Plus qu'un nom: un rendez-vous
Avec l'authenticité

Authenticité du cadre particulier
Créée par son nom et par son emplacement retiré;
Authenticité d'une atmosphère feutrée
Des salles à manger du passé

Authenticité d'un chef québécois passionné
Qui, en amour avec son métier,
Veut vos papilles gustatives éveillées
À sa cuisine inusitée:
Celle où la cuisine régionale du Québec est respectée

Authenticité donc des plats présentés:
Faisan, lapin, canard, agneau, truite et toutes denrées
Des entrées jusqu'aux desserts parfumés
Seuls les produits de «La Région» sont privilégiés

Authenticité également dans l'art de les apprêter
La culture québécoise et les traditions estriennes ont apporté
Cette diversité qui fait que manger
Est devenu à La Maison Chez Nous
Une façon de vivre au goût authentique de Chez Nous

Salle à manger
Fine cuisine régionale

847, rue Mountain
Granby

(514) 372-2991



L'HÔTEL DES GRANDS ÉVÉNEMENTS

Le Delta Sherbrooke

souhaite la bienvenue à tous les participants
au congrès provincial de la Société des Chefs
cuisiniers et pâtisseries du Québec

Place des Congrès,
2685, rue King Ouest, Sherbrooke
(819) 822-1989 Téléc.: (819) 822-8990

62882



6^e CONGRÈS NATIONAL DE LA SOCIÉTÉ DES CHEFS, CUISINIERS ET PÂTISSIERS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

PUBLIREPORTAGE

Hommage au chef santé

C'est lors du bal clôturant le Congrès annuel des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec qui se tiendra à Sherbrooke que le Réseau des Menus Mieux Vivre, en collaboration avec Nestlé Service alimentaire, remettront une plaque commémorative au gagnant du concours «Créer un pont entre la gastronomie et la santé».

Cette plaque honorera le cuisinier ou pâtissier qui a su regrouper les principes d'une saine alimentation dans son milieu tout en préservant le goût des mets. En fait, le ou la récipiendaire représente l'excellence en santé et en gastronomie.



Le jury est constitué de deux membres de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, de deux diététistes certificateurs autorisés du Réseau des Menus Mieux Vivre et d'un représentant du commanditaire Nestlé Service alimentaire. Une grille d'analyse a été utilisée afin de sélectionner un chef, cuisinier ou pâtissier qui a le plus contribué à rallier la gastronomie à la santé sans enlever le plaisir de bien manger.

Avant que la notion santé arrive dans le décor, le monde de la gastronomie se liait d'emblée avec le plaisir de la bonne chère, la jouissance des papilles gustatives, l'art du dépassement au niveau de la création culinaire.

De nos jours, les chefs, les cuisiniers et les pâtisseries s'associent à des initiatives afin de créer un pont entre la gastronomie et la santé.

Un nouveau pont

Saviez-vous que l'art culinaire est en évolution constante?

LES CHEFS DE L'ANNÉE

Émile Puvillard.....1960	Peter Muller.....1977
Lucien Barraud.....1961	Juergen Mchlhom.....1978
Pierre Demers.....1962	François Keller.....1980
Constant Comte.....1963	Yvon Charron.....1981
Rodolphe Dosegger.....1964	Patrick Rémond.....1982
Jean Zonda.....1965	Pierre Pédèches.....1983
André Bardet.....1966	Maurice Martin.....1984
Albert Schnell.....1967	Anton Koch.....1985
Raymond Ferry.....1968	Guy Bénard.....1986
Christian Hitz.....1969	Jean-Paul Grappe.....1987
Abel Benquet.....1970	Pierre-André Chasles.....1988
Carlo Dell'Olio.....1971	Jean-Jacques Soulard.....1989
Marcel kretz.....1972	André Barbotin.....1990
E.F. Bigras.....1973	François Cara.....1991
Marcel Beaulieu.....1974	Mario Martel.....1992
Rudy Schneider.....1975	Ronald Marcotte.....1993
Marcel de Bellefeuille.....1976	

LES PRIX MÉRITAS

Soeur Angèle Rizzardo.....1984	Denis Boisvert.....1989
Pierre-André Chasles.....1985	Marcel Kretz.....1990
Georges Bétournay.....1986	Gratien N. Trudel.....1991
Marcel Beaulieu.....1987	I.T.H.Q., Pierre D. Brodeur.....1992
Thomas Bertram Green.....1988	Denis Paquin.....1993

Nomination du chef de l'année

Avant le premier octobre de chaque année, le secrétaire permanent du comité de mise en candidature convoque le comité et fait expédier une lettre à tous les membres actifs et postulants de la S.C.C.P. qui sont en règle, les informant que les mises en candidature du «Chef de l'Année» sont ouvertes.

Toute personne de la profession peut proposer une candidature s'il est membre en règle, actif ou postulant de la S.C.C.P. Le dossier doit comprendre le nom et l'adresse du candidat, ses fonctions et son lieu de travail, un court curriculum vitae et les raisons pour lesquelles le candidat pourrait être choisi «Chef de l'Année».

Le comité de mise en candidature expédie, avant le 1er février suivant, à chaque membre en règle une liste de trois candidats qui ont obtenu le plus grand nombre de votes des Grands-Électeurs. Les électeurs ont par la suite jusqu'au 28 février pour faire parvenir leur bulletin de vote au comité.

Après la compilation du vote, les membres du comité gardent le résultat secret jusqu'à son dévoilement par le secrétaire permanent.

Depuis 1984

Ce prix, établi depuis 1984, se veut un moyen d'honorer des membres de la Société des chefs qui, d'une façon notoire, ont fait une contribution marquée par leur sens du bénévolat et par leur disponibilité envers notre association.



Marc Fagnoul



Michel Fagnoul

Détenteurs d'une formation à l'ITHQ en pâtisserie, boulangerie, traiteur et de séminaires en chocolat, glaces et sorbets,

Michel et Marc Fagnoul ont acquis une solide expérience dans leur domaine en oeuvrant pour des pâtisseries telles que La pâtisserie de Gascogne et le Château du Lac Louise, pour finalement devenir tous deux co-propriétaires de la pâtisserie Liégeoise à Sherbrooke.



2291, rue King Ouest
Sherbrooke, 569-3243



6^e CONGRÈS NATIONAL DE LA SOCIÉTÉ DES CHEFS, CUISINIERS ET PÂTISSIERS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

PUBLIREPORTAGE

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à travers les années...

**FESTIVAL DE
L'ÉRABLE DANS UN
DÉCOR CHAMPÊTRE**
POUR TOUT LE MOIS DE MARS



CERTIFICATS-CADEAUX

pour fêtes et anniversaires
Licence complète

**TABLE D'HÔTE
SPÉCIAL 24.50**

Entrée, potage

Carré d'agneau à
l'érable
Salade (huile de noix)
Tarte tatin à l'érable
Café

L'ORÉE DES PINS
Une étape gourmande!
575, route 108
Cookshire



Une cuisine française
distinctive et raffinée

Table d'hôte

à partir de **25\$**
Poisson de mer frais
(selon les arrivages
saisonniers)
Gibier

Ouvert du mercredi au
dimanche de 17 h 30 à 22 h
Lundi et mardi, sur réservation

(819) 875-3878

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est né le 17 juillet 1968, au terme de plusieurs années d'efforts de la part de ses fondateurs. Les Gérard Delage, Paul-Émile Lévesque et Georges Jessop se faisaient alors les porte-parole de l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration qui réclamait une école spécialisée, adaptée aux réalités culturelles du Québec. La fondation de cette grande école hôtelière marquait la volonté du gouvernement du Québec de répondre aux attentes du milieu en fournissant une main-d'œuvre hautement qualifiée dans ces secteurs d'activités.

L'Institut a d'abord opéré dans des locaux temporaires avant d'emménager, en 1975, dans un édifice neuf au cœur de Montréal, face au carré Saint-Louis. Cet édifice comprend l'école proprement dite et l'Hôtel de l'Institut.

Incorporé en 1988, l'Institut devient un mandataire du gouvernement du Québec. Il est dès lors administré par un conseil d'administration, formé de membres provenant de l'industrie touristique et hôtelière ainsi que du milieu de l'éducation.

La mission éducative de l'Institut, clairement confirmée par le législateur, est centrée autour des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, incluant le recyclage de la main-d'œuvre.

L'Institut assure donc la formation de près d'un millier d'élèves. C'est aussi la seule école au Québec et au Canada qui regroupe les trois ordres d'enseignement: secondaire, collégial et universitaire. Il offre aussi à la clientèle de la formation continue, soit à quelque 2 000 élèves, des cours spécifiques adaptés à leurs besoins.

L'Institut a amorcé, au cours des dernières années, un virage important en vue de consolider des acquis et de concentrer ses énergies et ses ressources au développement d'un projet éducatif bien articulé. A ce titre, et afin d'assurer un support péda-

gogique de qualité, l'Institut met à la disposition des élèves:

- 28 ateliers;
- 5 laboratoires (d'informatique, de langues et de réception d'hôtel);
- un hôtel de 42 chambres;
- deux salles à manger d'application;
- une cafétéria.

De plus, de nombreux services, adaptés aux besoins actuels des élèves, leur sont offerts:

- services d'animation de la vie étudiante - collectifs et individualisés;
- stages;
- placement;
- association des étudiantes et étudiants et association des diplômées et diplômés (AGEITHQ) inc. et (ADDITHQ).

En guise de support et de complément à la formation, l'ITHQ s'est doté d'une structure de services mandatés spécifiquement pour soutenir les activités pédagogiques:

- le registrariat;
- la médiathèque;
- la technologie éducative;
- l'informatique;
- les services alimentaires et l'économat.

À L'Institut, la vitalité des élèves et l'ambiance animée de l'école en font un lieu de vie agréable et enrichissant.

Au fil des ans, des liens de plus en plus étroits se sont créés entre l'Institut et les entreprises des milieux touristique, hôtelier et de la restauration afin qu'ensemble ils puissent relever les défis de la concurrence mondiale et des chambardements économiques. Les entreprises du milieu participent d'ailleurs étroitement à la formation des élèves de l'Institut, par exemple en les accueillant en stage. Partenaires à part entière, ces entreprises n'hésitent pas à s'associer à l'élaboration de projets d'études, à financer des programmes de bourses aux mérites ou à embaucher des diplômées et diplômés. De plus, par le biais du conseil d'administration et des divers groupes de travail industrie - ITHQ, elles suggèrent les grandes orientations de l'institution.

LE NOUVEAU RÉGIME D'APPRENTISSAGE EN CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

UNE RECETTE GAGNANTE!

LES INGRÉDIENTS

UNE ENTREPRISE
(ÉTABLISSEMENT
DE RESTAURATION)

UN COMPAGNON,
SOIT UN EMPLOYÉ
DONT L'EXPÉRIENCE
PROFESSIONNELLE
EST RECONNUE ET
QUI EST DISPOSÉ À
TRANSMETTRE SON
SAVOIR-FAIRE

UN APPRENTI,
EN EMPLOI OU
EN RECHERCHE
D'EMPLOI,
DÉSIREUX
D'ACQUÉRIR LA
PLEINE MAÎTRISE
DU MÉTIER DE
CUISINIER

UN PROGRAMME
DE FORMATION
SIMPLE ET GRATUIT
FAISANT ALTERNER
LES ÉTUDES ET
LE TRAVAIL

UN CARNET
D'APPRENTISSAGE
PERMETTANT DE
CONSIGNER LES
DONNÉES SUR LES
COMPÉTENCES
ACQUISES

ADMISSIBLE
AU CRÉDIT
D'IMPÔT
REMBOURSABLE
POUR LA
FORMATION

VOILÀ LES INGRÉDIENTS QUI CONTRIBUERONT À
ACCROÎTRE LA PERFORMANCE DE VOTRE ENTREPRISE
ET ASSURERONT UNE RELÈVE DE QUALITÉ.

LE RESPONSABLE DE L'APPRENTISSAGE DE LA SOCIÉTÉ
QUÉBÉCOISE DE DÉVELOPPEMENT DE LA MAIN-D'ŒUVRE
DE L'ESTRIE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS RENCONTRER
ET DE DISCUTER AVEC VOUS DES POSSIBILITÉS
D'ADHÉRER AU RÉGIME D'APPRENTISSAGE.
TÉLÉPHONE : (819) 569-9761



SOCIÉTÉ QUÉBÉCOISE
DE DÉVELOPPEMENT
DE LA MAIN-D'ŒUVRE