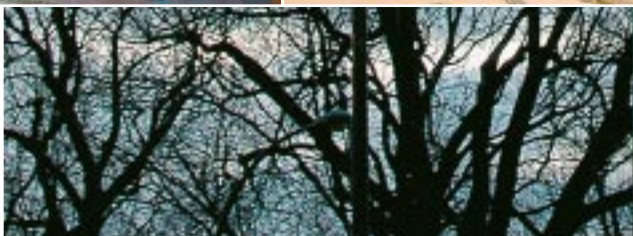


INSTITUT

DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

L'espace n'existe pas, il faut le créer.



Le samedi 12 février 2005

Une institution synonyme d'excellence

À l'occasion de l'inauguration officielle du nouvel édifice de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, le gouvernement tient à souligner et à reconnaître l'apport important de cette grande institution au développement touristique du Québec et de ses régions.

Depuis plus de 35 ans, cet établissement offre une formation de qualité aux personnes qui choisissent d'embrasser une carrière spécialisée en tourisme, en hôtellerie ou en restauration. L'excellence de son enseignement est reconnue à l'échelle internationale. L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec fait découvrir notre tradition d'accueil grâce, notamment, à la compétence de ses diplômés, qui travaillent partout dans le monde.

Il ne fait aucun doute que la rénovation et la modernisation de ses installations permettront à l'Institut de consolider le rôle primordial qu'il joue dans l'industrie touristique, en plus de répondre à l'augmentation des besoins en matière de formation.

Félicitations à tous les artisans!



Pierre Reid

Ministre de l'Éducation



Nathalie Normandeau

Ministre déléguée
au Développement régional
et au Tourisme

Québec 



3285529A © Tourisme Montréal, J.-P. Gratton

Le savoir-faire institué

Tourisme Montréal est heureux de souligner plus de 35 années d'excellence gastronomique qui ont permis à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec de devenir l'un des meilleurs établissements de formation du genre à l'échelle internationale. Pas étonnant qu'aujourd'hui, la réputation de nos bonnes tables fasse de Montréal une destination gourmande de premier choix.

TOURISME
Montréal
www.tourisme-montreal.org



3285532A

unique

Des services de qualité
Un environnement exceptionnel
Une expérience inoubliable

www.congresmtl.com



Palais des congrès
de **Montréal**

fenêtres sur le monde

L'espace n'existe pas...

« L'espace n'existe pas, il faut le créer. » Nous devons cette citation au célèbre peintre et sculpteur suisse Alberto Giacometti.

Ces paroles siéent à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec pour son édifice revampé. Ce n'est pas parce qu'il était là qu'il manifestait vraiment la présence de l'ITHQ et l'importance de sa mission au sein de la collectivité.

L'entreprise de modernisation de l'édifice procure à celui-ci une nouvelle esthétique qui signale mieux sa présence et sa fonction dans l'univers urbain montréalais.

En ce début de l'an 2005, cela n'est qu'un des aspects des espaces à créer...

À l'avant-garde

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec :
« une institution d'envergure internationale qui se doit de jouer un rôle de précurseur dans son domaine ».

« La requalification de l'édifice n'a pas qu'amélioré l'image physique projetée par l'institution, mais elle a aussi permis de nous doter de nouveaux équipements à la fine pointe des technologies d'avant-garde. La mise à niveau de l'édifice suivait la mise à jour de nos programmes d'enseignement. »

Depuis trois ans, Lucille Daoust, ex-sous-ministre associée au Tourisme, dirige le vaisseau amiral de l'enseignement culinaire, touristique et hôtelier du Québec. Elle a eu la tâche de moderniser l'institution et s'y emploie de tout cœur.

« Dans un contexte de mondialisation, dit-elle, nos diplômés doivent être en mesure de répondre aux nouvelles exigences internationales, voire d'y faire leur place. La connaissance des langues et des cultures va dans ce sens. Ainsi, nous sommes les seuls à offrir une spécialisation en cuisine italienne, qui comprend la culture et la langue. »

« Nous voulons développer encore plus les stages ici et à l'étranger, et diversifier les stages en France », précise Mme Daoust.

D'ailleurs, elle signale être en pourparlers avec l'Italie, le Mexique et les États-Unis à ce sujet.

En 35 ans, l'ITHQ a produit plus de 7000 diplômés en tourisme, en gestion hôtelière et en cuisine. Il est la seule institution à offrir un continuum d'enseignement, du secondaire à l'universitaire. Avec le Centre de recherche appliquée et son volet « Analyse sensorielle », l'ITHQ est devenu un spécialiste reconnu de la science du goût.

Il y a 35 ans, l'Institut était un précurseur dans son domaine. En 2005, il demeure un phare et Lucille Daoust veille à ce qu'il continue d'être à l'avant-garde.



Lucille Daoust,
directrice générale
de l'ITHQ

L'ITHQ, c'est...

- Une institution unique au Québec, qui offre sous un même toit un continuum en matière d'enseignement secondaire, collégial et universitaire.
- 27 programmes de formation en cuisine, en sommellerie, en tourisme, en restauration et en hôtellerie.
- La « signature ITHQ » : des programmes de formation innovateurs et exclusifs.
- 1175 élèves : 438 au secondaire, 520 au collégial et 217 à l'universitaire.
- 325 stagiaires dans 200 entreprises au Québec, au Canada, en France, en Italie et aux États-Unis.
- Un hôtel d'application pédagogique unique au Québec.
- Un Centre de recherche appliquée qui développe l'utilisation de produits québécois dans la restauration et l'industrie alimentaire.
- La seule médiathèque spécialisée en hôtellerie, en restauration et en tourisme au Québec.
- De la formation continue offerte aux professionnels dans le domaine ainsi qu'aux entreprises.
- Des cours pour le grand public.

La chaîne hôtelière Delta Fière partenaire de l'ITHQ

Profitez des normes de service élevées de Delta dans nos cinq hôtels situés un peu partout au Québec. Nous vous réserverons un accueil des plus chaleureux la prochaine fois que vous serez de passage à Montréal, Sherbrooke, Trois-Rivières et Québec.



Delta
Montréal
Montreal, QC

Delta
Centre-Ville
Montreal, QC

Delta
Sherbrooke
Sherbrooke, QC

Delta
Trois-Rivières
Trois-Rivières, QC

Delta
Québec
Quebec, QC

Réservations et information 1 800 268-1133 www.deltahotels.com

L'Hôtel de l'Institut:

un outil pédagogique exceptionnel

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec possède de nombreux outils pédagogiques, et son hôtel d'application constitue l'une de ses marques de distinction.

Avec ses 42 chambres, l'Hôtel de l'Institut permet aux élèves d'accueillir de véritables clients et d'acquérir une expérience en situation réelle.

La requalification de l'édifice a permis de moderniser les chambres et de refaire complètement les salles de bain. La double peau qui enveloppe l'édifice donne à chacune des chambres un balcon avec vue sur la ville aux septième et huitième étages.

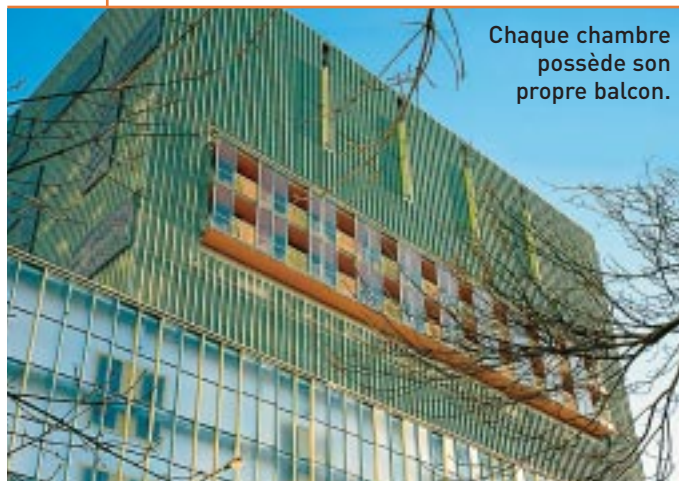
« C'est une caractéristique intéressante. Ces deux étages de la tour sont comme des yeux derrière un masque avec leurs balcons. Ils percent le voile et affirment la présence de l'hôtel », fait remarquer Adrian Sheppard, professeur d'architecture à l'Université McGill.

Une salle à manger avec pignon sur rue



Les volets aux fenêtres présentent un angle d'inclinaison des languettes qui empêche les rayons du soleil d'atteindre les tables, tout en laissant passer la lumière naturelle.

Aménagé par l'architecte Luc Laporte (L'Express, Le Café du Nouveau Monde, Leméac), le Restaurant de l'Institut, maintenant au rez-de-chaussée, rue Saint-Denis, constitue la nouvelle attraction de l'ITHQ. Il comprend 60 places. Cette salle à manger a été conçue à des fins pédagogiques. L'élève y vit ses premières expériences professionnelles, autant en cuisine qu'en salle. En cuisine, on y retrouve la plus récente technologie, des appareils qui font l'envie de nombreux chefs.



Chaque chambre possède son propre balcon.

Vraiment un spécialiste du goût

Depuis plusieurs années, l'ITHQ s'est doté d'un Centre de recherche appliquée, qui s'emploie à maximiser l'utilisation de produits alimentaires québécois de haute qualité dans la restauration et dans l'industrie alimentaire.



Un édifice avec du caractère



Michel Lapointe
Architecte du projet

Cet édifice, maintes fois décrié pour son anonymat et son manque d'esthétique au sein du plateau Mont-Royal, un quartier montréalais réputé pour sa richesse architecturale et patrimoniale, ne rendait pas justice à une organisation comme l'ITHQ, dont la notoriété dépasse les frontières

de Québec. « Un bâtiment terne, vétuste au sens technique, souligne Michel Lapointe, l'architecte du projet, un bâtiment anonyme, hermétique, qui n'exprime en rien son caractère public. »

L'édifice de l'ITHQ occupe le quadrilatère formé par les rues de Malines, Berri et de Rigaud, avec la façade rue Saint-Denis, juste en face du square Saint-Louis. Une tour de sept étages domine un basilaire de trois étages, qui comprend la plupart des locaux pédagogiques et les salles à manger d'application pratique. L'Hôtel de l'Institut occupe les sixième, septième et huitième étages de la tour. Particularité intéressante, une partie du basilaire sert d'accès direct à la station Sherbrooke du métro de Montréal, ce qui fait de l'édifice de l'ITHQ un point de repère, une sorte de phare pour le secteur.

Une seconde peau... une mutation

Pour modifier l'expression de l'édifice et aussi résoudre différents problèmes techniques, la stratégie des architectes s'est appuyée sur des principes « verts » de « seconde peau », une solution courante en Europe. Des panneaux de verre, tantôt transparents, tantôt texturés, ceinturent ainsi le basilaire et donnent un jeu de réflexion de la lumière. Ces panneaux protègent le bâtiment des rigueurs du climat et le rendent moins énergivore à cause de la couche d'air comprise entre le panneau et le mur extérieur de l'édifice.

La tour comprend aussi une seconde peau. Elle est plutôt sophistiquée en façade. Les panneaux de verre sont disposés en dents de scie, les grandes surfaces orientées plein sud pour capter le maximum de cha-

leur. L'angle créé par l'orientation du verre est fermé par une lame verticale en couleur. L'air s'infiltré sous la seconde peau à la base de la tour et se réchauffe en montant avant d'être aspiré par les immenses prises d'air des étages supérieurs. L'été, des volets s'ouvrent au sommet pour éviter la surchauffe. Des écrans métalliques recouvrent les trois autres côtés de la tour. Avec sa façade à la fenestration crénelée, l'édifice change d'aspect selon le point d'observation.

Réorganisation de l'espace

La nouvelle enveloppe de l'ITHQ, bien que spectaculaire, représente moins de 20 % du coût de construction, précise M. Lapointe. Les nombreuses cuisines ont été refaites à neuf et outillées en conséquence, notamment avec des hottes « intelligentes » qui détectent les produits dans l'air, en dosent l'évacuation et s'arrêtent automatiquement une fois le travail fait. La mise aux normes des nombreux systèmes électromécaniques de l'édifice a constitué l'un des coûts les plus importants.

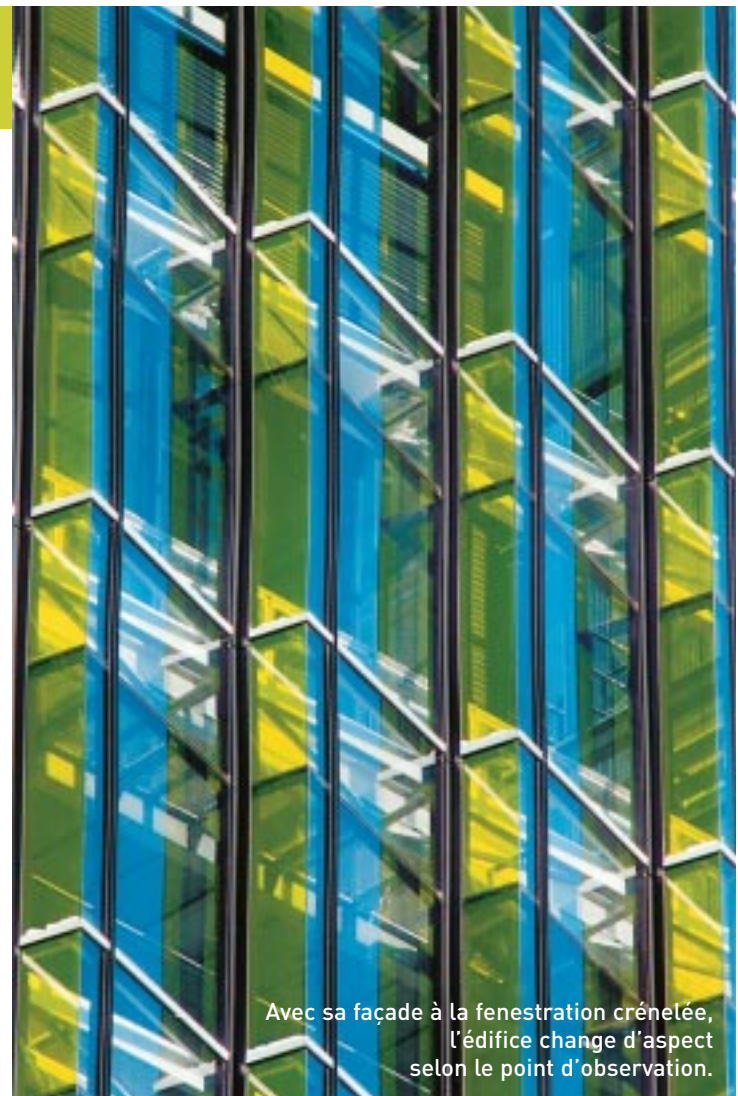
La rupture de l'alignement urbain de la rue Saint-Denis a été corrigée en éliminant le débarcadère de l'hôtel. L'ancienne arcade de l'édifice a disparu pour faire place à la

nouvelle salle à manger de l'Institut, qui passe du sixième étage au rez-de-chaussée avec vue sur le square Saint-Louis. L'édifice de l'ITHQ devient ouvert sur la rue avec l'enfilade de ses trois halls (restaurant, hôtel et école) largement fenestrés sur Saint-Denis et de Rigaud.

Vingt mois et 39 millions \$ plus tard, l'anonymat architectural a fait place à un bâtiment réorganisé, qui montre maintenant la vie qui bat à l'intérieur. L'édifice est devenu une signature, au propre comme au figuré.



Une partie du hall d'entrée de l'Hôtel de l'Institut.



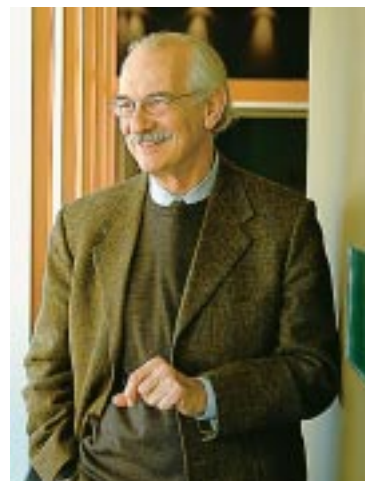
Avec sa façade à la fenestration crénelée, l'édifice change d'aspect selon le point d'observation.

Un objet de fierté

« Une des grandes erreurs du passé a été réparée. Nous avons maintenant sur la rue Saint-Denis un basilaire contemporain dont l'ITHQ peut être fier. Le bâtiment a été enrobé de façon correcte. Il s'agit d'un réaménagement intérieur fait de manière intelligente malgré d'énormes contraintes. Pour moi, c'est une victoire sans contredit. »

Adrian Sheppard

Professeur d'architecture,
Université McGill
Président du comité
aviseur architectural



la solution est bleue

Pour allumer une ampoule, l'électricité est irremplaçable. Mais pour toutes les utilisations de cuisson, de chauffage de l'air et de l'eau, le gaz naturel s'impose en fournissant son efficacité maximale. En mettant la bonne énergie à la bonne place, nous contribuons à assurer la sécurité énergétique du Québec.



1 800 567-1313 / www.gazmetro.com



328552A



S'il y a une chose dont on peut abuser, c'est la modération.

La modération, c'est notre raison d'être!
Éduc'alcool est un organisme né du regroupement
de l'industrie québécoise des boissons alcooliques
et de sa volonté de remplir ses responsabilités sociales.

À travers son programme « Action Service »,
mené conjointement avec l'ITHQ, Éduc'alcool sensibilise
les serveurs des établissements licenciés au service
responsable de l'alcool.

Levons donc notre verre à l'ITHQ.
En toute modération.

Éduc'alcool
*La modération
a bien meilleur goût.*

328551 9A

Trois ordres d'enseignement

L'ITHQ se distingue par les trois ordres d'enseignement qu'il offre : secondaire, collégial et universitaire.

« Notre autre trait distinctif, c'est que l'école apporte une valeur ajoutée à sa formation avec ses neuf programmes Signature. Ces programmes sont constitués de cours enrichis et font en outre intervenir divers partenariats avec des entreprises ou des organismes, tant à l'échelle locale qu'internationale », déclare Raymond Larivée, président du conseil d'administration de l'ITHQ et lui-même diplômé en Techniques hôtelières en 1975.

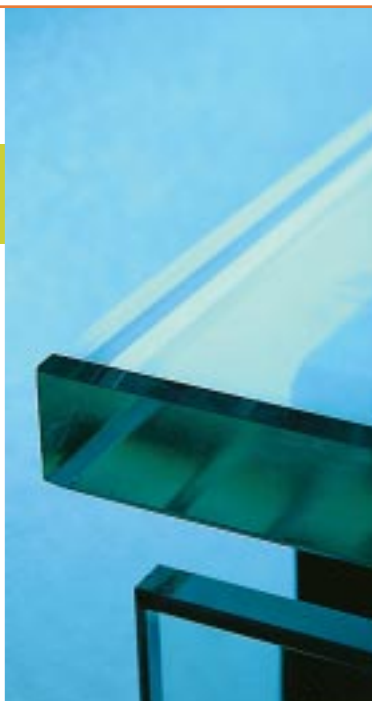
L'ITHQ, en partenariat avec l'École des sciences de la gestion de l'UQAM, déploie aussi son offre de formation à l'ordre universitaire. « En 2003-2004, précise M. Larivée, 245 personnes étudiaient en *Gestion hôtelière et de restauration*, que ce soit au baccalauréat ou au certificat. »

Par ailleurs, il souligne que plus de 30 élèves sont déjà inscrits au nouveau *Cheminement intégré DEC-Baccalauréat en gestion hôtelière et de restauration*. « Ce Cheminement, dit-il, permet de réduire la durée totale des études tout en offrant une véritable passerelle entre le collégial et l'universitaire. »



Raymond Larivée

Président du conseil d'administration de l'ITHQ
Vice-président régional des Hôtels Delta
Directeur général du Delta Centre-ville, Montréal
Diplômé 1975



Une industrie sous-estimée

« L'importance de l'industrie touristique est sous-estimée au Québec et au Canada. On a tendance à minimiser la valeur de ses emplois. Être cadre dans un hôtel d'importance à Paris est considéré comme un emploi prestigieux. Ce n'est pas le cas ici. C'est peut-être un manque d'éducation ou de mise en valeur, notre secteur étant relativement jeune. Pourtant, notre industrie offre des carrières très intéressantes et très valorisantes. L'ITHQ joue un rôle primordial par sa notoriété, par son image publique et par sa visibilité pour convaincre les jeunes du plaisir à diriger un hôtel. En tant que président du conseil d'administration de l'Institut à l'époque, je souhaitais que la réfection de l'édifice se fasse. Il reflétait mal l'âme de l'institution, la qualité de l'enseignement offert, le sentiment d'appartenance des élèves et son rayonnement international. Dans les cinq établissements que je supervise au Québec, nous employons une centaine de diplômés de l'ITHQ. À compétence égale, je vais toujours favoriser un diplômé de cette institution; je connais la qualité et la rigueur de son enseignement. »

Richard Payette

Vice-président régional, Québec, Hôtels Fairmont
Directeur général, Fairmont Le Reine Elizabeth
Diplômé 1976



Un objectif international

« L'ITHQ m'a appris l'éthique du travail, la discipline nécessaire pour réussir dans ce milieu. Nos professeurs étaient exigeants, ils veillaient à ce que nous soyons prêts pour le marché du travail. L'Hôtel de l'Institut m'a permis, par son organisation pédagogique, de connaître rapidement toutes les facettes du métier. Au point de vue de l'embauche, un diplômé de l'ITHQ aura toujours priorité pour moi parce que je connais la formation qu'il a reçue. D'ailleurs, nos deux établissements accueillent de six à huit stagiaires de l'Institut par année. »

Alain April

Membre du conseil d'administration de l'ITHQ
Directeur général
Château Bonne Entente, Québec
Hôtel Le Georgesville, Saint-Georges-de-Beauce
Diplômé 1985



METRO

EST FIÈRE DE CONTRIBUER À L'ESSOR DE L'ITHQ

GRÂCE AU SOUTIEN QU'ELLE APORTE

AU PROGRAMME *FORMATION SUPÉRIEURE EN CUISINE.*

La profession de chef
et la gastronomie d'ici
vous tiennent à cœur.





Prendre sa place

France que j'ai compris que la cuisine était ma voie. À cette époque, les professeurs nous incitaient à prendre notre place dans la cuisine au Québec. J'ai d'ailleurs été marqué par différents professeurs et la passion qui les animait : les Grappe, Barraud, Noinger, entre autres. J'ai aussi suivi différentes formations complémentaires qu'on ne retrouve pas ailleurs et qui m'ont donné des bases. J'ai mon restaurant depuis trois ans. »

Martin Picard

Propriétaire et chef, Au Pied de cochon
Diplômé 1990

« J'ai suivi plusieurs cours à l'ITHQ : en gestion des services alimentaires, en hôtellerie et, finalement, en cuisine évolutive. C'est lors de mon stage en

Des stagiaires de qualité

« Ça fait plus de 14 ans que je reçois des stagiaires de l'ITHQ, même bien avant que j'aie mon propre restaurant. Déjà, du temps où j'étais chef chez Serge Bruyère, j'en recevais. L'Institut forme de remarquables élèves. Martin Picard (Au Pied de cochon) a été l'un des premiers stagiaires que j'ai croisés. Il y a eu aussi Marie-Sophie Picard (Marie aux Fourneaux, traiteur) qui a travaillé pour moi pendant quatre ans. Marc Maula (styliste culinaire) est une autre fierté de l'ITHQ qui est passée chez nous et qui collabore avec moi régulièrement. Ces stagiaires de qualité le sont parce qu'ils reçoivent un enseignement de qualité par des professeurs de qualité dans une institution de qualité. »



Daniel Vézina

Copropriétaire et chef
Laurie Raphaël, Québec
Chroniqueur culinaire, *La Presse*

Le déclic

« Je suis entré à l'Institut à 17 ans en *Techniques hôtelières*. Je n'avais pas un grand intérêt pour l'aspect finances et comptabilité de ce programme, mais c'est là que je me suis découvert une passion pour la cuisine. Avec le recul, je constate que l'ITHQ m'a ouvert l'esprit sur un certain nombre de choses; il a poussé ma curiosité. J'ai dévoré bon nombre de livres et tous les magazines de cuisine de sa médiathèque par pur intérêt, sans même savoir ce que je ferais de tout ça.

C'est plus tard, après avoir terminé mes études en communications et lorsque Radio-Canada m'a demandé de faire de la vulgarisation culinaire que le déclic s'est fait. L'Institut m'a donné les bases pour développer plus en profondeur mon intérêt culinaire. Cette école ne sera jamais pour moi un cégep normal; il faut que ce soit une école particulière avec des règles particulières, autant pour y entrer que pour y rester.

L'un de mes projets les plus chers est de léguer à l'ITHQ ma bibliothèque, l'une des plus importantes collections privées de livres de cuisine au Québec avec, à ce jour, quelque 2000 ouvrages. »

Ricardo Larrivé

Cuisinier et animateur de télévision



METRO et ITHQ : une collaboration efficace

« À la fin des années 1990, Metro a mis sur pied un programme de formation pour ses bouchers, poissonniers, charcutiers et fromagers, chapeauté par l'École des professionnels Metro et auquel l'ITHQ participe dans le cadre du volet « pratique ». Avec ses 230 supermarchés à travers le Québec, Metro a toujours eu pour objectif d'offrir et de distribuer des produits de qualité qui contribuent à l'évolution de la gastronomie québécoise. Les arts de la table et le plaisir de cuisiner sont en pleine effervescence. Plus que jamais, nos clients recherchent un service exceptionnel et professionnel. Ils posent mille et une questions sur la nature des produits offerts et sur la façon de les apprêter. Comment réussir un beau rôti tendre et juteux? Comment cuisiner plus sain, plus rapidement, mais toujours savoureusement? C'est en partie grâce à l'ITHQ que nos employés peuvent répondre à ces questions, car pour pouvoir bien informer, il faut d'abord avoir goûté, avoir expérimenté. Ainsi, plus que jamais, notre signature **Profession : épicier** prend tout son sens par l'intermédiaire de nos milliers d'employés qui, chaque jour, répondent aux besoins des Québécois. »

Serge Boulanger

Vice-président, Marketing
METRO Richelieu inc.

Des besoins constants

« En cuisine seulement, j'emploie 26 personnes. L'ITHQ est une très grande école. Nous sommes chanceux, au Québec, d'avoir une telle institution au potentiel énorme, un potentiel qui pourrait être développé encore plus. Nous avons constamment besoin de personnel en salle et de cuisiniers bien formés. Chaque année, j'accueille des stagiaires de l'ITHQ et des autres écoles; c'est parmi eux que je choisis toujours mes nouveaux collaborateurs. »

Normand Laprise

Copropriétaire et chef, Toqué!



Christine Lamarche

Copropriétaire, Toqué!
Diplômée 1991

Le souci du travail bien fait

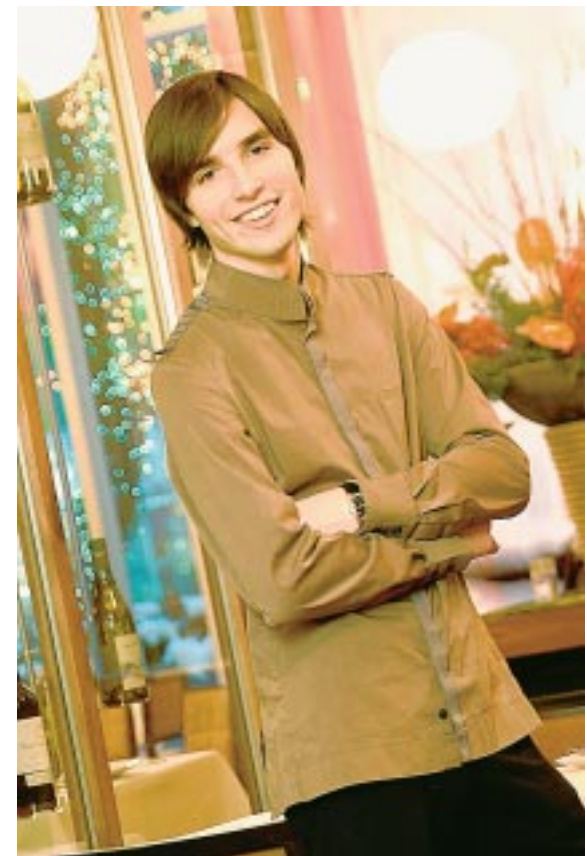
« Même si aujourd'hui, je me consacre plus à la gestion de la salle et à l'administration, je suis avant tout une cuisinière de formation. L'ITHQ m'a donné les bases nécessaires, surtout avec des professeurs comme Jean-Paul Grappe. Il m'a inculqué le souci du travail bien fait, de la rigueur et de la persévérance. L'ITHQ est une école, mais aussi un milieu stimulant. Sa participation à Montréal en Lumière en est un exemple éloquent, de même que ses cours pour le grand public. »

Consulté par l'école

« Je ne serais pas au Toqué! aujourd'hui, à 21 ans, n'eût été de l'ITHQ et de ses professeurs. Pour moi, c'est l'une des meilleures écoles. L'Institut a pris au sérieux mon intérêt pour les compétitions et j'ai pu m'entraîner en conséquence. J'ai récemment participé à une évaluation des cours en service de table à l'ITHQ. Je trouve intéressant que l'école consulte ses anciens élèves sur la qualité de leur formation afin de demeurer à la fine pointe du métier. Cela lui permet aussi de demeurer consciente de ce que le marché du travail demande. C'est vraiment la recherche de l'excellence. »

Carl Arseneault

Serveur, Toqué!
Diplômé 2003
Médaillé d'or
Coupe Georges-Baptiste
(Rouen, France)
Médaillé de bronze
37^e Mondial des métiers
(Saint-Gallen, Suisse)





Pour l'Institut, l'électricité est l'ingrédient qui fait toute la différence.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) a choisi le bon partenaire pour accroître la performance de la cuisine de son hôtel et de plusieurs ateliers de son école. Pour l'Institut, l'électricité est l'ingrédient qui fait la différence. Synonyme d'innovation, de précision et de haute performance, cette technologie fait le bonheur de ses chefs.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, à l'instar de nombreuses entreprises québécoises soucieuses de leur efficacité, fait confiance à l'expertise d'Hydro-Québec. L'ITHQ et Hydro-Québec, une recette gagnante.

Pour goûter au bonheur des grands chefs, choisissez une cuisine toute à l'électricité.



3285528A

Desjardins & Cie

C'est tout Desjardins qui appuie les entreprises.

Ceci
n'est pas
une
banque

C'est la plus grande force
coopérative financière au pays.

Les centres financiers aux entreprises Desjardins et Desjardins Capital de risque s'unissent pour souligner l'inauguration du nouvel édifice de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. L'ITHQ démontre encore une fois son avant-gardisme dans le domaine de la formation et de la recherche en hôtellerie, tourisme et restauration.



Conjuguer avoirs et êtres

3285533A

Un programme en tourisme unique au Québec

Depuis l'automne dernier, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec offre un programme collégial en gestion touristique unique au Québec et conçu dans une perspective internationale.



Un modèle à suivre

« Jamais je n'ai suivi une formation aussi exigeante que le cours de guide touristique donné par l'ITHQ. Mes trois années à l'université ont été faciles comparativement aux six mois d'études intensives exigées par ce cours. La connaissance d'une troisième langue est toujours obligatoire ainsi qu'une note moyenne de 70 %. Ce qui rend la formation de l'ITHQ unique en Amérique du Nord, ce sont surtout les techniques enseignées pour guider; nous ne les retrouvons pas ailleurs. J'ai inauguré en 2003 une école de formation de guide international à Chypre et c'est l'ITHQ qui a servi de modèle. »

Ruby Roy

Guide touristique professionnelle, Montréal
Présidente de la World Federation of Tourist Guide Associations
Diplômée 1992

Gastronomie et tourisme

« Nous avons commencé à collaborer avec l'ITHQ en tourisme dans le cadre du Festival de Jazz. Puis, il y a six ans, nous avons développé avec cette institution tout le volet gastronomique du festival d'hiver Montréal en Lumière, qui est devenu une attraction touristique d'importance à Montréal. L'ITHQ est un partenaire stratégique pour nous. Montréal en Lumière a permis de raffermir les liens entre le milieu de l'hôtellerie, les chefs et l'ITHQ. C'est fantastique ce que nous avons réussi à faire en collaboration avec l'Institut. Nous sommes en train de devenir le plus important festival gastronomique en Amérique du Nord. »



Alain Simard

Président
Équipe Spectra

VIA Rail Canada tient à remercier l'ITHQ pour sa contribution au grand succès des Trains des gourmets.



DÉCOUVREZ LA FAÇON HUMAINE DE VOYAGER

www.viarail.ca



VIA Rail Canada

MC Marque de commerce propriété de VIA Rail Canada inc.

On change pas le monde, sauf que...

Nous recevons dans nos établissements 2,5 millions de visites hors Québec

En 2003-2004, nos établissements ont reçu plus de 2,5 millions de visites en provenance de l'extérieur du Québec. Depuis leur implantation, les casinos, hôtels et restaurants gérés par Loto-Québec ont ainsi accueilli des millions de touristes au Québec. Nous sommes fiers de les recevoir.



En savoir plus? www.loto-quebec.com



Plein de projets à financer

La Fondation de l'ITHQ a lancé, au début de 2004, une campagne de financement de 3 millions \$ pour soutenir l'institution dans ses activités de formation et de recherche.

Cette campagne présidée par Christiane Germain, coprésidente du Groupe Germain, a déjà permis la création du laboratoire d'analyse sensorielle ainsi que l'aménagement d'une classe-amphithéâtre pour les besoins de l'enseignement universitaire.



Christiane Germain,
coprésidente du
Groupe Germain

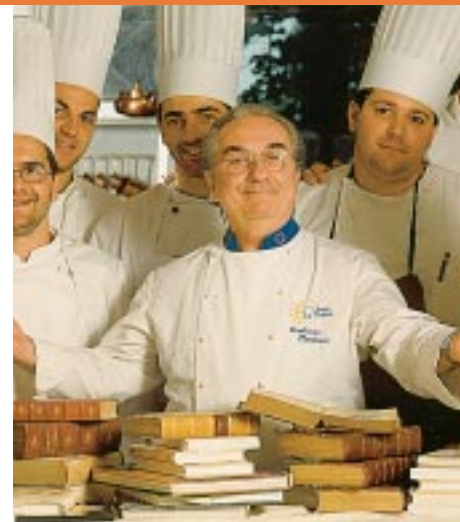
La campagne de financement est ciblée. « Nous visons, dit-elle, les personnes et les groupes qui bénéficient des retombées directes de l'ITHQ, que ce soit en tourisme, en hôtellerie, en restauration ou en transformation alimentaire. »

La présente campagne de financement de la Fondation se poursuit jusqu'en 2006.

L'Italie du Nord à l'honneur

Du 17 au 27 février, le Festival Montréal en Lumière 2005 mettra l'accent, dans son volet gastronomique, sur la cuisine du nord de l'Italie. Plusieurs activités auront lieu à l'ITHQ même.

- **Deux festins** au Restaurant de l'Institut, signés par le président d'honneur de ce volet, le grand chef Gualtiero Marchesi, de Lombardie.
- **Séminaires et dégustation**
 - L'huile d'olive, par Flavio Zaramella, président du regroupement italien Dei Maestri Oleari (Les maîtres huiliers).
 - Le risotto, par l'auteur et journaliste italien Davide Paolini, et la chef Odette Fada, du San Domenico, de New York.
- **Un repas gastronomique** mettant à l'honneur la tradition culinaire du Midwest américain, par la chef Elaine Sikorski, du Kendall College, de Chicago.
- **Slow Food** : une table ronde sur l'avenir des produits alimentaires artisanaux dans les pays industrialisés, en présence de Carlo Petrini, fondateur du mouvement Slow Food, Normand Laprise, copropriétaire du Toqué!, et Françoise Kayler, critique gastronomique à *La Presse*.



Le chef Gualtiero Marchesi, de Lombardie



Pour tous les détails :
www.ithq.qc.ca
ou (514) 282-5153

AVEC LA FORMATION PROFESSIONNELLE AU SECONDAIRE
ET LA FORMATION TECHNIQUE AU COLLÉGIAL,

TU AS TOUT POUR RÉUSSIR.

AMÉLIE ST-JEAN A TOUS LES OUTILS POUR RÉUSSIR.

Cette lauréate de l'édition 2002-2003 du concours *Chapeau, les filles!* a obtenu son diplôme d'études collégiales en gestion et exploitation d'entreprise agricole. Toi aussi, tu peux avoir tous les outils pour réussir. Des dizaines de métiers passionnants et d'excellentes perspectives d'embauche t'attendent dans toutes les régions du Québec. Renseigne-toi à ton établissement scolaire ou va sur toutpoureussir.com et choisis le métier spécialisé ou l'emploi technique qui t'allume!



NOUVEAUX OUTILS
INTERACTIFS
À DÉCOUVRIR

toutpoureussir.com

Québec

L'ITHQ, un rayonnement mondial

Avec le temps, l'ITHQ a acquis une réputation qui dépasse largement les frontières du Québec et du Canada.

Des ententes de collaboration ont été signées avec six écoles hôtelières renommées, dont l'École supérieure de cuisine française Grégoire-Ferrandi, de Paris, et le Kendall College, de Chicago.

L'ITHQ a aidé le Maroc à se doter d'un centre de formation et il collabore avec le Mexique pour la réalisation dans ce pays d'un hôtel d'application pédagogique similaire au sien.

Des protocoles avec des institutions de France et d'Italie permettent aux élèves de l'ITHQ de réaliser des stages là-bas.

Mais surtout, des gens formés à l'ITHQ se retrouvent un peu partout sur la planète comme en font foi ces quelques témoignages.

« Down under », de l'autre côté du globe

« L'ITHQ est à la base de ma carrière. À 16 ans, j'étais plongeur dans un restaurant; le chef m'a conseillé d'aller à l'école de cuisine. J'ai vraiment aimé l'ITHQ, surtout ses professeurs, qui sont avant tout des praticiens, non des théoriciens. Aujourd'hui, mon établissement comprend trois cuisines, compte 110 employés à temps plein et est situé dans le quartier le plus huppé de Sydney, directement sur la plage. Seulement le week-end, nous servons plus de 1000 clients à notre café. Nous avons accueilli plusieurs célébrités comme Kofi Annan, Christopher Reeves, Robin Williams, Tom Cruise, Nicole Kidman, John Ralston Saul, Cate Blanchett, Céline Dion, Dido et Sir Richard Branson. Nous faisons tout nous-mêmes: le pain, les pâtisseries et même le beurre! »

Serge Dansereau

Propriétaire et chef
The Bathers, Sydney, Australie
Auteur de plusieurs livres sur la cuisine
Diplômé 1976



Un hôtel à Paris



« L'ambiance et les professeurs à l'ITHQ étaient formidables; nous étions tous motivés par un même projet. En fin d'études, j'ai eu le privilège d'être la première stagiaire de l'ITHQ au Méridien Montréal, Place Desjardins, où j'ai ensuite été engagée. J'y ai fait la connaissance de mon mari, que j'ai rejoint au siège des mêmes hôtels Méridien à Paris et pour lesquels nous avons fait de la formation partout dans

le monde. Je me suis ensuite dirigée vers la petite hôtellerie parisienne, notamment à l'Hôtel Lindbergh, toujours dans l'idée d'acquérir l'un de ces hôtels en plein cœur de Paris. En 1997, la vente de Méridien nous a donné cette occasion, et nous voilà propriétaires de l'Hôtel d'Albion, un hôtel boutique de 26 chambres, dans le huitième arrondissement à côté de l'Élysée, où les Québécois sont assurément les bienvenus! »



**Danièle
Baillargeon-Mondollot**

Propriétaire
Hôtel d'Albion, Paris
Diplômée 1977



**L'hôtel Ritz Carlton, à New York,
en face de Central Park.**

Central Park, New York

« J'ai toujours été attiré par l'hôtellerie. Durant la deuxième année de mon cours, j'ai été embauché à temps partiel par le Ritz-Carlton de Montréal, où j'ai fait de tout. C'est là que j'ai découvert ma passion pour les ventes. À l'ITHQ, j'ai eu une bonne formation de base; le cours comprenait tous les aspects du service. L'un des bons points, c'est que l'école nous encourage à nous trouver un emploi complémentaire pendant nos études. À 23 ans, je suis coordonnateur des ventes au Ritz-Carlton de New York, 277 chambres en face de Central Park, l'un des trois hôtels cinq étoiles (Mobil 2005) de la métropole américaine. Je suis au bon endroit; toutes les grandes chaînes d'hôtels du monde entier sont ici. »

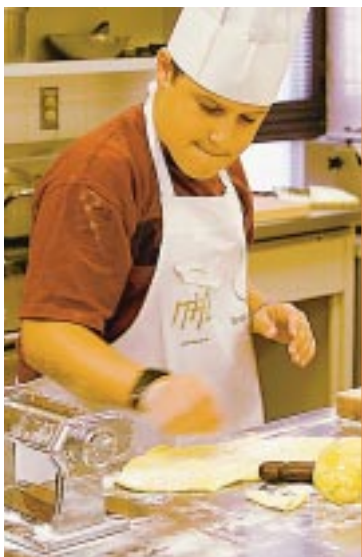


Jonathan Hamel

Coordonnateur des ventes
The Ritz-Carlton New York, Central Park
Diplômé 2001

Les Plaisirs gourmands pour le grand public

Avec les années, l'ITHQ a développé une série d'ateliers de formation qui répondent aux besoins culinaires du grand public.



L'année dernière, avec Les Plaisirs gourmands, c'est près de 4 000 personnes de tout âge qui ont été initiées aux principes de base de la grande cuisine dans un cadre décontracté. Des ateliers très courus s'adressent également aux enfants et aux adolescents.

De la même façon, dans le cadre du prestigieux Festival Montréal en Lumière, qui aura lieu du 17 au 27 février, Les Plaisirs gourmands offriront une foule d'ateliers à saveur italienne à tous ceux qui aiment la bonne chère. Risotto, pâtes fraîches, calzones, foccacias ou spécialités vénitiennes n'auront plus de secrets pour ses participants.

**Pour information ou inscription :
(514) 282-5113**

Grands et petits découvrent les plaisirs de l'art culinaire.



Concours

Gagnez un week-end de rêve à l'ITHQ!

Courrez la chance de gagner un week-end gastronomique à l'ITHQ!

Premier prix

Un week-end pour deux personnes à l'ITHQ, comprenant deux nuitées à l'Hôtel de l'Institut (le vendredi et le samedi), deux petits déjeuners, la participation à un atelier culinaire* de douze heures et le souper du samedi au Restaurant de l'Institut. Une valeur totale d'environ 1 100\$!

Deuxième prix

Un chèque-cadeau d'une valeur de 295\$, applicable au coût d'inscription d'un atelier culinaire* à l'ITHQ.

Troisième prix

Un chèque-cadeau d'une valeur de 95\$, applicable au coût d'inscription d'un atelier culinaire* à l'ITHQ.

* Au choix de la personne gagnante, parmi la programmation d'hiver ou d'automne 2005 des Plaisirs gourmands.

BULLETIN
DE PARTICIPATION

Gagnez un week-end
de rêve à l'ITHQ!

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Ville _____

Code postal _____

Téléphone (résidence) _____ Téléphone (travail) _____

Courriel _____ Cellulaire _____

Modalités de participation

Remplir le présent coupon de participation et le faire parvenir à l'adresse suivante : Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Concours « Gagnez un week-end de rêve à l'ITHQ! », 3535, rue Saint-Denis, Montréal (Québec) H2X 3P1, au plus tard le vendredi 25 février à 17 h. Prendre note qu'aucun fac-similé ou reproduction ne sera accepté.

Note importante

La participation à ce concours vous inscrit automatiquement parmi les clients potentiels du Service de la formation pour tous de l'ITHQ ainsi que de l'Hôtel de l'Institut. En figurant sur ces listes, vous serez informé de chacune des nouvelles programmations de la formation grand public offerte par l'ITHQ. Notez cependant que vous pouvez vous désabonner gratuitement et en tout temps de ce service d'information, en communiquant avec la Formation pour tous de l'ITHQ.

Pour recevoir la programmation complète d'hiver et d'été 2005 des Plaisirs gourmands de l'ITHQ ou pour obtenir une copie des règlements officiels du concours, communiquez avec le Service de la formation pour tous en composant le (514) 282-5167.

UN IMMEUBLE À LA HAUTEUR DE SA NOTORIÉTÉ !

Depuis plus de 30 ans, l'Institut s'est acquis une réputation enviable sur le plan international et Hôtels Fairmont tient à souligner sa réussite à former une relève de qualité en hôtellerie et en cuisine. Aujourd'hui, plus de cent diplômés de l'ITHQ travaillent dans nos établissements tant au Québec qu'à l'étranger. La société Hôtels Fairmont est fière d'être associée à l'Institut et lui souhaite le meilleur des succès suite à la réfection de son immeuble.

HÔTELS
Fairmont

www.fairmont.com



Goûtez le meilleur de l'Italie



Découvrez la tradition et la diversité régionale de l'Italie, savourez son authenticité, goûtez le meilleur de l'Italie.

Surveillez les appellations officielles :

VINS

IGT : Indication géographique typique – DOC : Dénomination d'origine contrôlée

DOCG : Dénomination d'origine contrôlée et garantie

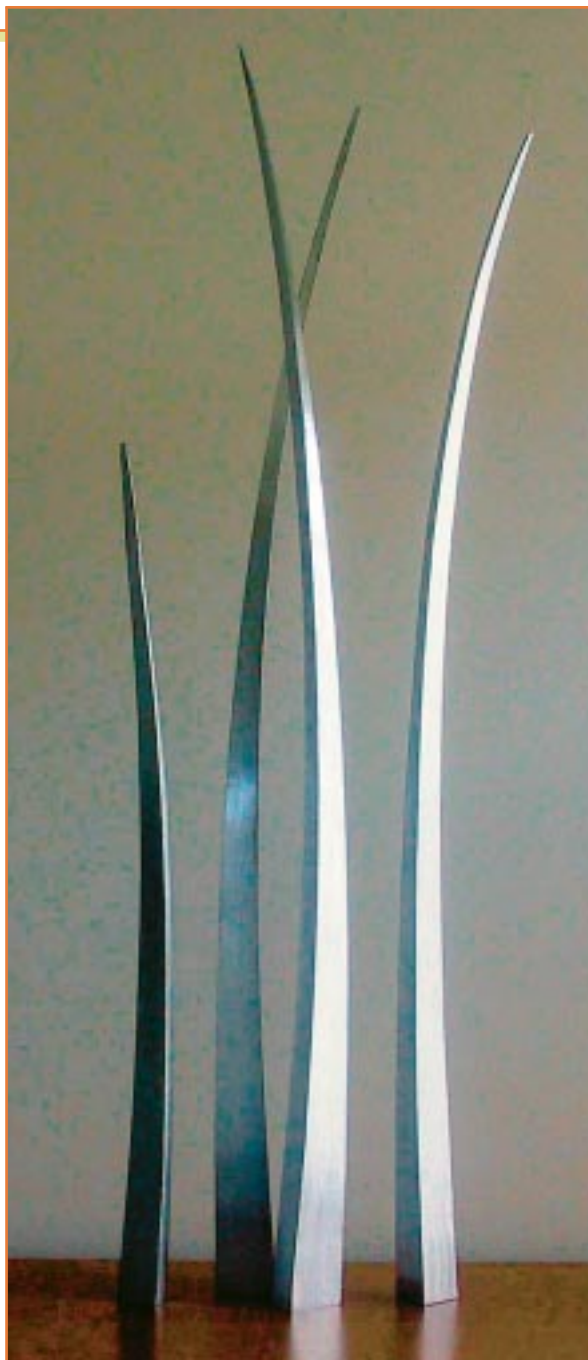
PRODUITS ALIMENTAIRES

DOP : Dénomination d'origine protégée

IGP : Indication géographique protégée



Au service des producteurs alimentaires et viticoles des 20 régions de l'Italie



Quatre brins d'herbe

« Ma sculpture en acier inoxydable de quelque dix mètres de hauteur, installée devant l'entrée principale, rue Saint-Denis, réfère à l'élément prépondérant qui attire les visiteurs au Québec, à savoir la nature. Elle réfère à l'aspect le plus dynamique de celle-ci, le monde végétal. Elle est une représentation quasi archétypale de quatre brins d'herbe qui, tout en faisant un clin d'œil au square Saint-Louis voisin, sont un double hommage. D'une part, aux herbes aromatiques qui nous ramènent à l'hôtellerie et à la restauration; d'autre part, à la belle obstination des plantes qui les poussent à coloniser la moindre fissure de bitume de nos cités pour y nicher la vie. Les quatre brins d'herbe représentent aussi, outre l'hôtellerie et la restauration, le tourisme et la nature, le sol même du Québec dans lequel ils poussent. Ces cinq éléments se traduisent dans une lecture plus abstraite par cinq lignes, une horizontale et quatre verticales, dans un rapport de symétrie légèrement déstructurée. Ces quatre verticales constituent aussi un idéogramme simple, facilement mémorisable, qui pourrait devenir avec le temps le signe visuel emblématique de l'ITHQ. »



Jacek Jarnuszkiewicz

Artiste reconnu pour ses sculptures et ses installations
Auteur de nombreuses œuvres publiques
Enseignant pendant 20 ans en arts visuels
à l'Université de Montréal