

# COURS SPÉCIAUX



**DÉCORATION DE GÂTEAUX**  
(cours pratique de 6 leçons)

**BRIGITTE CHATIGNY**  
Diplômée de "Wilton School of Cake Decorating" de Chicago

**Jeudis:** 23-30 octobre  
6-13-20-27 novembre  
13 h 30 à 16 h 30  
ou 19 h à 22 h

**Samedis:** 25 octobre  
1-8-15-22-29 novembre  
10 h à 13 h

**6 leçons: 250,00 \$**  
Matériel compris - Attestation.



**PÂTISSERIE BOULANGERIE**

**BRUNO SARLES**  
Professeur et chef pâtissier

**Lundi, mardi, mercredi et jeudi:** 3-4-5-6 novembre  
17 h 30 à 22 h 30

**4 leçons (20 heures): 285,00 \$**

Une attestation est remise à l'élève à la fin des cours.



**MADAME OU MONSIEUR REÇOIT**

**ROLLANDE DESBOIS**  
Professeur de fine et de nouvelle cuisine. Récipiendaire de l'Alambic d'or de Cointreau 1982.

**Madame ou Monsieur reçoit pour le thé**

**Mercredi:** 29 octobre  
14 h à 16 h ou 19 h à 21 h  
30,00 \$ Démonstration et dégustation.

**Menu de Noël**

**Mercredi:** 3 décembre  
14 h à 16 h ou 19 h à 21 h  
30,00 \$ Démonstration et dégustation.



**APPRENEZ À UTILISER LE ROBOT DE CUISINE**

**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**

**Mardis:** 11-18-25 novembre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h

**3 leçons: 75,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**BUFFET CHAUD BUFFET FROID**

**CHRISTIAN HAUTAIN**  
Chef au Motel Montagnard

**Lundis:** 17-24 novembre  
18 h à 21 h

**2 leçons: 60,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**CUISINEZ À L'ITALIENNE**

**CARLO ZOPENI**  
Professeur et chef de cuisine

**Mercredis:** 19-26 novembre  
19 h à 21 h

**2 leçons: 60,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**BRUNCH**

**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**

**Mercredis:** 5-12 novembre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h

**2 leçons: 60,00 \$**  
Démonstration et dégustation



**POISSONS ET CRUSTACÉS DANS LA NOUVELLE CUISINE**

**JULIEN LETELLIER**  
Professeur et chef de cuisine

**Lundis:** 20-27 octobre  
3-10 novembre  
19 h à 21 h

**4 leçons: 100,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**LA DÉCOUPE DE LA DINDE**

**MONIQUE CHEVRIER**  
C.N.D.

**Vendredi:** 5 décembre  
18 h à 21 h

**30,00 \$**  
Apprenez comment désosser une dinde crue pour en faciliter la cuisson.



Je vous invite à vous inscrire le plus tôt possible, puisque nous limitons le nombre de places. Je suis à votre service pour tout renseignement supplémentaire.

La directrice de l'École d'art culinaire

*Monique Chevrier c.n.d.*

**N.B.:** Quelques places sont encore disponibles pour les cours de cuisine de base qui débiteront le 8 septembre prochain.

**Roger Fortier**  
Président

**Monique Chevrier, c.n.d.**  
Directrice



**INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.**

Secrétariat :  
10216, rue Lajeunesse, Montréal, QC H3L 2E2

(514) 389-8241

# ÉCOLE D'ART CULINAIRE

MONIQUE CHEVRIER, Directrice



## PROGRAMME DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 1986



**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DU SERVICE EN SALLE À MANGER**  
**JULIEN LETELLIER**  
Professeur et chef de cuisine

Lundis: 15-22-29 septembre  
6-13 octobre  
18 h à 21 h

5 leçons: 150,00 \$

*Ce cours donne une attestation et pourrait vous ouvrir une porte sur le marché du travail.*



**LES FINES HERBES DU POTAGER À VOTRE CUISINE**  
**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**

Mardis: 16-23 septembre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h

2 leçons: 50,00 \$

*Démonstration et dégustation.*



**MICRO-ONDES**  
**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**  
Diplômée de "Micro Wave Oven Work Shop" de Los Angeles

Mercredis: 17-24 septembre  
1- 8 octobre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h

4 leçons: 100,00 \$

*Démonstration et dégustation.*



**MICRO-ONDES PERFECTIONNEMENT**  
**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**

Mercredis: 15-22 octobre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h

2 leçons: 60,00 \$

*Démonstration et dégustation.*



**CONNAITRE LES VINS**  
**DANIEL FARÈSE**  
Directeur Commercialisation Maison des Vins

Jeudis: 18-25 septembre  
2-9-16 octobre  
19 h à 22 h

5 leçons: 150,00 \$

*Démonstration et dégustation. Une attestation est remise à l'élève à la fin du cours.*



**TENUE DE BAR (Bar Tending)**  
**RAYMONDE SIMARD**  
Destiné aux professionnels et à ceux qui aiment bien recevoir

Lundis: 29 septembre  
6-13-20-27 octobre  
19 h à 21 h

5 leçons: 150,00 \$

*Coquetels, drinks tropicaux, service. Une attestation est remise à l'élève à la fin du cours.*



**CUISINONS NATUREL**  
**GINETTE BRUNELLE**  
Naturopologue  
Céréales, légumineuses et peu de viande.

Série "A"  
Mercredis: 17-24 septembre  
1- 8 octobre

Série "B" S'adresse à ceux et celles qui ont suivi la Série "A"

Mercredis: 15-22-29 octobre  
5 novembre  
14 h à 16 h  
ou 19 h à 21 h

4 leçons: 100,00 \$

*Démonstration et dégustation.*




**CUISINE CHINOISE**  
**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**

Mardis: 30 septembre  
7-14-21 octobre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h

4 leçons: 100,00 \$

*Démonstration et dégustation.*



**HORS-D'OEUVRE POUR APERITIF ET COQUETEL**  
**PIERRE PÉDÈCHE**  
Chef au Grand Hôtel

Mardis: 28 octobre  
4 novembre  
18 h à 21 h

2 leçons: 60,00 \$

*Démonstration et dégustation.*

# COURS SPÉCIAUX



**DÉCORATION DE GÂTEAUX**  
(cours pratique de 6 leçons)

**BRIGITTE CHATIGNY**  
Diplômée de "Wilton School of Cake Decorating" de Chicago

**Jeudis:** 23-30 octobre  
6-13-20-27 novembre  
13 h 30 à 16 h 30  
ou 19 h à 22 h

**Samedis:** 25 octobre  
1-8-15-22-29 novembre  
10 h à 13 h

**6 leçons: 250,00 \$**  
Matériel compris - Attestation.



**PÂTISSERIE BOULANGERIE**

**BRUNO SARLES**  
Professeur et chef pâtissier

**Lundi, mardi, mercredi et jeudi:** 3-4-5-6 novembre  
17 h 30 à 22 h 30

**4 leçons (20 heures): 285,00 \$**

Une attestation est remise à l'élève à la fin des cours.



**MADAME OU MONSIEUR REÇOIT**

**ROLLANDE DESBOIS**  
Professeur de fine et de nouvelle cuisine.  
Récipiendaire de l'Alambic d'or de Cointreau 1982.

**Madame ou Monsieur reçoit pour le thé**  
**Mercredi:** 29 octobre  
14 h à 16 h ou 19 h à 21 h  
30,00 \$ Démonstration et dégustation.

**Menu de Noël**  
**Mercredi:** 3 décembre  
14 h à 16 h ou 19 h à 21 h  
30,00 \$ Démonstration et dégustation.



**APPRENEZ A UTILISER LE ROBOT DE CUISINE**

**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**

**Mardis:** 11-18-25 novembre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h  
**3 leçons: 75,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**BUFFET CHAUD BUFFET FROID**

**CHRISTIAN HAUTAIN**  
Chef au Motel Montagnard

**Lundis:** 17-24 novembre  
18 h à 21 h  
**2 leçons: 60,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**CUISINEZ A L'ITALIENNE**

**CARLO ZOPENI**  
Professeur et chef de cuisine

**Mercredis:** 19-26 novembre  
19 h à 21 h  
**2 leçons: 60,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**BRUNCH**

**THERÈSE DAIGLE-CHARETTE**

**Mercredis:** 5-12 novembre  
14 h à 16 h  
ou  
19 h à 21 h  
**2 leçons: 60,00 \$**  
Démonstration et dégustation



**POISSONS ET CRUSTACES DANS LA NOUVELLE CUISINE**

**JULIEN LETELLIER**  
Professeur et chef de cuisine

**Lundis:** 20-27 octobre  
3-10 novembre  
19 h à 21 h  
**4 leçons: 100,00 \$**  
Démonstration et dégustation.



**LA DÉCOUPE DE LA DINDE**

**MONIQUE CHEVRIER**  
C.N.D.

**Vendredi:** 5 décembre  
18 h à 21 h  
**30,00 \$**  
Apprenez comment désosser une dinde crue pour en faciliter la cuisson.



Je vous invite à vous inscrire le plus tôt possible, puisque nous limitons le nombre de places. Je suis à votre service pour tout renseignement supplémentaire.  
La directrice de l'École d'art culinaire

*Monique Chevrier c.n.d.*

**N.B.:** Quelques places sont encore disponibles pour les cours de cuisine de base qui débiteront le 8 septembre prochain.

**Roger Fortier**  
Président

**Monique Chevrier, c.n.d.**  
Directrice

**INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.**

Secrétariat :  
10216, rue Lajeunesse, Montréal, QC H3L 2E2

(514) 389-8241

**ÉCOLE D'ART CULINAIRE 10226, rue Lajeunesse, Montréal, Qc H3L 2E2**

Permis du ministère de l'Éducation: 749663

ÉCOLE  
D'ART CULINAIRE



ROGER FORTIER  
Président

**Historique**

Dès sa fondation en 1950, l'Institut national des Viandes inc. offrait des cours de boucherie. Il fut aussi l'instigateur de séries de démonstrations ou de cours, organisés dans différentes localités pour des groupes de maîtresses de maison, de professeurs d'art culinaire, de diététistes et d'étudiantes.

En avril 1968, monsieur Roger Fortier, alors directeur des études à l'Institut national des Viandes inc., présentait une série de cours sur la coupe et la cuisson des viandes. La réponse du public fut telle que les organisateurs décidèrent de fonder une école d'art culinaire et d'en confier la direction à celle-là même qui avait contribué au succès de l'entreprise: soeur Monique Chevrier, c.n.d. Ce choix s'avéra judicieux puisque, dès mai 1969, près de 150 élèves de toutes les formations s'inscrivaient aux cours. Deux mois plus tard, l'Institut entreprenait des travaux d'agrandissement car les locaux étaient devenus insuffisants. Depuis, plus de 3 000 étudiants ont reçu une attestation de notre Institut.

**Objectifs**

La direction de l'Institut national des Viandes inc. est convaincue que seule la pratique permet d'apprendre rapidement une technique. C'est pourquoi, en plus de montrer à l'étudiant à économiser lors de ses achats ainsi qu'à planifier la préparation et la cuisson de ses plats, on lui donne l'occasion d'exécuter lui-même les travaux qu'on lui enseigne.

Nous sommes fiers du programme que nous offrons. Si, comme nous l'espérons, nous avons éveillé votre intérêt, permettez-nous de vous conseiller de ne pas attendre pour vous inscrire. Chaque année, faute de place, nous devons refuser des candidatures. Evitez que la vôtre soit parmi celles-là.



ÉCOLE D'ART CULINAIRE  
INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.



Notre directrice  
Soeur Monique Chevrier

Auteure de livres de cuisine et professeur d'art culinaire à l'École supérieure des arts et métiers avant d'entrer à l'Institut national des Viandes inc., soeur Monique Chevrier s'est aussi distinguée par les nombreux diplômes qu'elle a obtenus et par son affiliation à diverses sociétés du monde de la gastronomie. Afin de parfaire sa formation, elle a également effectué des stages pratiques dans les cuisines d'établissements de renommée internationale.

**Diplômes**

Études supérieures: Économie domestique, département de l'Instruction publique, Québec, mai 1950.

Cordon bleu, Académie de cuisine de Paris, août 1963.

The Wilton School of Cake Decorating, Chicago, juillet 1965.

Maîtrise culinaire, Société des chefs et pâtisseries de la province de Québec, juin 1966.

**Affiliations, titres et décorations**

Amicis Dell'Enotria.

Amitiés gastronomiques internationales.

Club des compagnons de la bonne table.

Club Prosper Montagné.

Compagnons de Saint-Uguzon.

Compagnons du Beaujolais.

Guilde des fromagers.

Chevalier de l'ordre de Saint-Fortunat.

Dame de la Chaîne des rôtisseurs.

Pairie des Grands Vins de France.

Diplôme et insigne du Mérite culinaire.

**Stages d'étude**

Essex House Hotel, New York, les mois de juillet de 1955 à 1962.

Palmer House Hotel, Chicago, juillet 1962.

Restaurant Prunier, rue Duphot, Paris, 1963.

Restaurant la Questch, rue des Capucines, Paris, 1963.

Treadway Inn, Rochester, N.Y., juillet 1965.

The Culinary Institute of America, août 1969.

J'espère que les renseignements que vous avez trouvés dans le présent feuillet ont pu vous intéresser. Partout et toujours, l'importance de la table a été reconnue dans le monde. Il faut savoir, cependant, que si l'alimentation est la base de la vie, c'est la technique qui est à la base de la préparation des recettes qui mènent à une bonne alimentation, et ce tout en favorisant la créativité. C'est donc la technique qui sera le sujet de notre enseignement tout au cours de l'année.

Vous compter parmi nos élèves serait pour nous des plus agréables; je suis à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire.



Monique Chevrier  
c.n.d.

Monique Chevrier, c.n.d.  
Directrice de l'École d'art  
culinaire

DATÉS DES COURS

**Lundi** 19 h à 21 h  
Début: 8 septembre 1986  
Fin: 27 avril 1987  
Pas de cours les: 3 novembre 1986  
22 et 29 décembre 1986  
5 janvier 1987

**Mardi** 14 h à 16 h  
OU 19 h à 21 h  
Début: 9 septembre 1986  
Fin: 28 avril 1987  
Pas de cours les: 4 novembre 1986  
23 et 30 décembre 1986  
6 janvier 1987

**Mercredi** 9 h 30 à 11 h 30  
OU 19 h à 21 h  
Début: 10 septembre 1986  
Fin: 29 avril 1987  
Pas de cours les: 5 novembre 1986  
24 et 31 décembre 1986  
7 janvier 1987

**Jeudi** 19 h à 21 h  
Début: 11 septembre 1986  
Fin: 30 avril 1987  
Pas de cours les: 6 novembre 1986  
25 décembre 1986  
1er et 8 janvier 1987

Pour vous inscrire, vous êtes priés de vous présenter à nos bureaux entre 9 h et 16 h afin de remplir votre contrat, en conformité avec la Loi de l'enseignement privé (1968, chapitre 67).

Permis du ministère de l'Éducation no: 749663

INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.

Bureau: 10216, rue Lajeunesse

Art culinaire: 10226, rue Lajeunesse, Montréal, QC H3L 2E2

Tel. 389-8241

PROGRAMME DES COURS

- Conserves, marmelades, confitures et marinades; Le système métrique; Manière de couper les légumes.
- Fonds de cuisine: recettes de potages, consommés, sauces et crèmes.
- Coupe et cuisson du boeuf sauté, rôti, frit, bouilli ou braisé.
- Légumes: plats d'accompagnement.
- Préparation et cuisson du veau, du porc, du jambon et de l'agneau.
- Préparation et cuisson de la volaille; Découpe de la dinde.
- Sauces chaudes et froides.
- Pâtisserie: pâte à tarte et à biscuits; gâteau au beurre et gâteau éponge; pâte à pain, pâte feuilletée, pâte à chou et crêpes.
- Oeufs et dérivés: soufflés et crème pâtissière.
- Poissons, mollusques et crustacés.
- Les abats.
- Charcuterie domestique: pâté de foie gras, tête fromagée, terrines, rillettes, cretons et pâtés.
- Hors-d'oeuvre, entrées et sandwiches.
- Pâtes alimentaires et céréales.
- Les fromages.
- Gelées, gélatine et mousses.
- Les aliments congelés.
- Boissons et fondues.
- Les vins.
- Recevoir chez soi: l'art de dresser une table et le service.

DURÉE DES COURS

D'une durée de soixante heures, les cours se donnent de septembre 1986 à avril 1987, à raison de un par semaine. L'élève peut choisir entre le mardi de 14 h à 16 h, le mercredi de 9 h 30 à 11 h 30 et les lundis, les mardis, les mercredis ou les jeudis de 19 h à 21 h.

PRIX

Le coût total est de 535 \$ soit:  
55 \$ à l'inscription  
240 \$ au premier cours  
240 \$ au 16<sup>e</sup> cours

ATTESTATION

À la fin du cours régulier, chaque élève reçoit une attestation de l'Institut national des Viandes inc., section Art culinaire.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Le livre et le tablier «La Cuisine de Monique Chevrier» sont en vente à l'Institut.

À la fin de chaque cours, l'étudiant emporte à la maison le fruit de ses expériences; ces denrées lui sont vendues au prix coûtant. Chaque famille peut ainsi apprécier les recettes et constater les progrès de l'apprenti...



Inscrivez-vous maintenant.  
Les places sont limitées

Qualité oblige  
COURS DE BOUCHERIE

Permis du ministère de l'Éducation 749663

COURS DU SOIR - FORMATION PROFESSIONNELLE  
DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 1986 (514) 389-8241

Exploration en coupes de détail canadienne - 90 heures

Ce cours s'adresse à des débutants, apprentis, patrons de magasins, etc. 15 semaines, les lundis et mardis de 19h30 à 22h30. Début: le 8 septembre 1986.

PRIX: 675.00\$

Perfectionnement d'une durée de 45 heures.

15 semaines, les mardis, de 19h30 à 22h30 pour les bouchers d'expérience désireux de s'initier à la véritable "coupe française". Début: le 9 septembre 1986.

PRIX: 425.00\$

Cours d'initiation à la fabrication artisanale de la charcuterie.

Les coordonnées concernant le déroulement de cette session seront disponibles sous peu: (514) 389-8241.



INSTITUT NATIONAL DES VIANDES INC.

10216, rue Lajeunesse, Montréal, QC H3L 2E2 389-8241