

ACTUALITÉS
DOSSIERS
NOUVEAUTÉS HRI
LA REVUE HRI
ABONNEMENTS
CARNET D'ADRESSES HRI

ABONNEMENT GRATUIT
À NOTRE



info-lettre 
[cliquez ici](#)


**Le préféré
des chefs !**

Découvrez le **Menu McCain**
Ayez l'avantage!



Une pomme de terre pour
chaque assiette et des
solutions pour améliorer
votre chiffre d'affaires.



servicesalimentairesmccain.ca

Accueil >
ACTUALITÉS

< précédente : suivante >

3 AVRIL 2012 - QUÉBEC (PROVINCE) - 06 MONTRÉAL - ÉVÉNEMENTS
- SOMMELLERIE - ÉTUDIANTS/APPRENTIS - CHEFS

FONDATION **ITHQ**

Les bourses Les Grands Chefs Relais & Châteaux attribuées à trois diplômés prometteurs

par **Ginette Poulin**

Pour une quatrième année de suite, la Fondation de l'ITHQ réitère son soutien à l'excellence de la relève pour l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, en remettant les bourses Les Grands Chefs Relais & Châteaux à trois étoiles montantes choisies parmi ses diplômés. D'un montant de 35 000 \$ chacune, ces bourses leur permettront de réaliser une année de perfectionnement supérieur dans des établissements internationaux haut de gamme, membres Relais & Châteaux, ainsi que dans des établissements de formation reconnus mondialement. Les trois boursiers ont été choisis par un jury composé de cinq personnalités influentes du milieu du tourisme et de l'hôtellerie.



Diplômée en cuisine professionnelle (DEP) et en formation supérieure en cuisine (ASP), **Daniela Molettieri** travaille présentement aux fourneaux du Bistro Cocagne, à Montréal. Elle a été membre de la brigade de La Cabro d'Or (Les Baux-de-Provence) et du restaurant Chez Julien, à Montréal, puis a récemment remporté la finale canadienne du San Pellegrino Almost Famous Chef Competition.

Mylène Poisson n'est pas étrangère aux bourses puisqu'elle a déjà reçu une bourse de perfectionnement en sommellerie de la Société des alcools du Québec en 2010 et la bourse Gérard-Delage en 2009. Elle a travaillé notamment comme sommelière au restaurant Verses de l'hôtel Nelligan, dans le cadre du Festival Montréal en Lumière 2011, et a effectué un stage vinicole à Saint-Émilion, au Château Pavie. Elle est présentement assistante-sommelière au Relais & Châteaux Jonah's, en Australie, et vient tout juste d'obtenir sa certification pour le Court of Master Sommelier.



De son côté, **Samuel Sauvé-Lamothe** a obtenu une attestation de spécialisation professionnelle de l'ITHQ à la suite du programme Formation supérieure en cuisine, et est aussi diplômé en cuisine professionnelle italienne. Lors de ses stages d'études, il a travaillé notamment à l'atelier de Joël Robuchon, a déjà reçu la bourse Françoise-Kayler et la bourse Gérard-Delage en 2011. Il assume présentement les fonctions de sous-chef au Sofitel Le Carré doré, à Montréal.

« Nous sommes vraiment enchantés par la qualité de la relève québécoise et des candidatures de boursiers que nous avons reçues cette année, a souligné la directrice générale de la Fondation de l'ITHQ, Paloma Fernandez. Nous sommes très heureux de soutenir Samuel, Daniela et Mylène, qui sont à la fois passionnés, déterminés et talentueux. »

[Retour aux manchettes de l'ACTUALITÉ](#)

Archives des actualités : [par SUJETS](#) | [par RÉGIONS](#)

[imprimer cet article](#)

Partagez cet article



DÉCOUVREZ
NOTRE
NOUVEAU
CATALOGUE !

plus de
20 nouveautés



www.martindessert.com

Le Blogue
du
«Prof»

PAR
CHRISTIAN LATOUR

Vendredi 13 avril 2012

Matière à réflexion

**Les 8 leviers de
performance selon les
gourous du management
Tom Peters et Robert
Waterman...**

**Le portail
d'emplois le
plus visité en
hôtellerie,
restauration
et tourisme
au Québec !**