

ACTUALITÉS

DOSSIERS

RESSOURCES

LA REVUE HRI

SECTION DES FOURNISSEURS

Dans cette édition

VOLUME 13 NUMÉRO 5



Osons
réinventer les
classiques.

Contre l'évasion fiscale, c'est contribuer à l'amélioration des finances publiques.

Accueil >

ACTUALITÉS

< précédente : suivante >

1ER MAI 2009 - QUÉBEC (PROVINCE) - INTERNATIONAL - 06 MONTRÉAL - ÉTUDIANTS/APPRENTIS - CHEFS

L'événement « Les Grands Chefs Relais & Châteaux » obtient un franc succès

par **Ginette Poulin**

Le 22 avril dernier, plus de 200 personnes ont assisté à la première édition de l'événement « Les Grands Chefs Relais & Châteaux » qui a permis d'amasser 291 000 \$ pour la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).

Lors de cette soirée gourmande, les invités ont pu apprécier la cuisine du célèbre Michel Troisgros, Grand Chef Relais & Châteaux et détenteur de trois étoiles Michelin, venu spécialement de France pour appuyer le partenariat Relais & Châteaux - ITHQ. Rappelons qu'en février 2008, l'Institut avait signé une entente de trois ans avec Relais & Châteaux pour que ses étudiants aient la chance d'effectuer des stages de haut niveau dans l'un ou l'autre des 480 établissements Relais & Châteaux répartis dans 56 pays.

« Le programme de bourses [Les Grands Chefs Relais & Châteaux] est destiné aux diplômés les plus doués de l'ITHQ et a pour objectif d'ouvrir les portes des établissements Relais & Châteaux les plus réputés dans le monde et de former, dans les dix prochaines années, plus de 50 jeunes cuisiniers, pâtisseries, sommeliers et maîtres d'hôtel qui transformeront le paysage gastronomique québécois », précise Jean Saine, président de Saine Marketing et président-fondateur de l'événement « Les Grands Chefs Relais & Châteaux ». « Notre responsabilité pour l'avenir est d'encourager les jeunes à poursuivre l'excellence », ajoute ce dernier en ajoutant que cette première édition « est un succès inespéré en ce temps de morosité économique ».

« La participation du milieu des affaires ce soir nous indique que les secteurs de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme ont la faveur du public et occupent une place de choix dans le développement économique du Québec », affirme le directeur général de la Fondation de l'Institut, René-Luc Blaquière. « L'ITHQ doit continuer à s'imposer comme vitrine de ces secteurs et nos élèves et diplômés comme ambassadeurs d'excellence ».



Sur la photo, une salutation bourguignonne à l'initiative du chef invité pour couronner le succès de la soirée. De gauche à droite, Jean Saine, Robert Gagnon, président du conseil de l'ITHQ, Michel Troisgros et Jaume Tàpies, président international des Relais & Châteaux. Derrière, on peut voir les brigades bourguignonne et québécoise qui ont préparé le repas ainsi que les sommeliers de l'ITHQ.

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

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



AGENDA DE L'INDUSTRIE

[Voir tout l'agenda](#)

- 3 au 4 février 2010
Hotel Association of Canada
Conference & Tradeshow
- 7 au 9 février 2010
Salon Rendez-vous HRI
- 8 au 9 février 2010
Congrès annuel de l'Association
des hôteliers du Québec (...)
- 18 au 28 février 2010
Festival Montréal en lumière
- 7 au 9 mars 2010
CRFA Show