



La Presse

Arts et spectacles, samedi 26 septembre 1998, p. D18

Gastronotes

Événements d'octobre

Kayler, Françoise

Par définition, les clubs gastronomiques sont des cercles fermés. Le bailliage montréalais de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs va-t-il créer un précédent? Pour la première fois dans l'histoire de ce club, les non-membres auront la possibilité de faire des réservations pour le prochain dîner.

Ce sera le traditionnel dîner de gala annuel du Grand Chapitre qui suit l'assemblée générale des pairs de la Chaîne des rôtisseurs du Canada. L'événement sera placé sous la présidence du bailli délégué du Canada, le sénateur Normand Grimard, et sous les auspices du bailli provincial, Jean Phisel. Il aura lieu le 3 octobre prochain, au Reine-Elizabeth, sous la direction du chef John K. Cordeaux. Au menu... juste pour titiller les papilles des indécis: «Tulipe de foie gras de canard accompagné de son saucisson sous un voile de gelée cristalline/ Tokay Pinot Gris, Coopérative de Pfaffenheim»; «Carré de caribou vivement rôti, aux herbes salées../ Graves, Château Smith-Haut Lafitte, Grand cru classé 1982».

Le conseil magistral de la Confrérie de la chaîne des rôtisseurs (la plus ancienne association mondiale de la gastronomie, représentée dans 116 pays) vient d'octroyer le grade de conseiller des professionnels du Bailliage national du Canada à Michel Busch, bailli de Montréal, et directeur de la restauration, directeur administratif du Reine-Elizabeth.

Pour renseignements et réservations: jour: 476-1895; soir: 486-0626.

Portes ouvertes à l'ITHQ

À l'occasion de son trentième anniversaire, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec fera portes ouvertes le 3 octobre, entre 10 h et 17 h. Il suffira de se présenter au 401, rue de Rigaud pour pouvoir visiter cette maison d'enseignement qui dispense des cours dans des secteurs aussi variés que la gestion hôtelière, la gestion des services alimentaires, le tourisme, la cuisine, la pâtisserie, la sommellerie, le service de restauration. L'hôtel de l'Institut, hôtel d'application de l'ITHQ, fera partie de la visite, ainsi que le Centre multifonctionnel de recherche en alimentation. Même si cette opération se déroule un samedi, toute l'école sera en activité. De sorte que ceux qui profiteront de cette occasion pourront venir en simples curieux ou en ayant le désir de se renseigner sur les programmes offerts par l'Institut, au secondaire, au collégial, au niveau universitaire, ainsi que sur les cours de formation continue, ou sur les cours du soir offerts aux simples amateurs.

Un nouveau cours en formation continue est offert par l'ITHQ, un cours en conciergerie. Il sera donné en collaboration avec **Conciergerie Info-Touche** et comprendra des cours pratiques et des visites en industrie. Ces cours du soir débiteront le 2 novembre. Les inscriptions seront reçues jusqu'au 16 octobre. Pour tout renseignement: (514) 282-5113 ou 1 800 361-5111, poste 5113.

Catégorie : Consommation

Sujets - La Presse : Cuisine et restaurants; Écoles, polyvalentes, etc.

Lieu(x) géographique(s) - La Presse : Montréal