



COMMUNIQUÉ *Pour diffusion immédiate*

Trois élèves du DEP Service de la restauration se distinguent à la première édition du Salon des vins de l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière

Joliette, le 19 avril 2017 - Le 18 avril dernier a eu lieu à l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière à Joliette la première édition du Salon des vins. Dans le cadre d'un projet scolaire de fin d'études, les élèves du diplôme d'études professionnelles (DEP) en Service de la restauration ont eu l'occasion de faire découvrir aux nombreux participants les six vignobles lanaudois ainsi que des accords bouchées et vins personnalisés. Étaient présents le Vignoble Lano d'Or, le Vignoble Mondor, le Vignoble Carone et le Vignoble Aux pieds des Noyers, tous à Lanoraie, le Vignoble Saint-Thomas à Saint-Thomas et le Vignoble Saint-Gabriel à Saint-Gabriel-de-Brandon. Ce clin d'œil aux produits lanaudois s'inscrit parfaitement dans la mission que s'est donnée notre académie hôtelière, soit de contribuer au développement local par l'intégration de produits régionaux à sa salle à manger, tout comme dans ses programmes de formation professionnelle du secteur de l'alimentation et du tourisme.

Cette activité de dégustation permettait d'en apprendre davantage sur les différents vignobles lanaudois, leur procédé de fabrication, la richesse de leur terroir et bien plus. Lors de cette journée, les élèves étaient les représentants des différents vignobles à la suite de diverses recherches et entrevues réalisées auprès de ces derniers. Pour cet événement, l'académie hôtelière a reçu, en formule V.I.P., des restaurateurs, des directeurs et employés des SAQ de Lanaudière, des intervenants et directions des organismes du milieu, des maires et des représentants des diverses municipalités ainsi que des parents et amis des élèves. En somme, ce projet a permis aux élèves de mettre en pratique plusieurs compétences acquises lors de leur formation en service de la restauration et d'avoir un regard positif sur les produits régionaux.

De plus, grâce à la générosité de la Fondation de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), trois bourses d'excellence totalisant 750\$ ont été remis à des élèves de ce DEP. Cette attribution de bourses d'excellence avait pour but de favoriser la relève dans le domaine de la restauration en plus d'encourager le talent et la détermination des élèves passionnés par ce métier. Monsieur Michel Forget, Président de la Commission scolaire des Samares mentionne « votre participation à la première édition du Salon des vins de l'Académie est la preuve que tous ensemble, nous pouvons apporter notre soutien aux élèves et les préparer efficacement au marché du travail, chacune et chacun à notre façon. ».

La médaille de bronze ainsi qu'une bourse de 150 \$ ont été remises à Alexandre Kuzminski, la médaille d'argent et une bourse de 250 \$ ont été remises à Maryse Dion et la médaille d'or et une bourse de 350 \$ ont été remises à Cora-Lee Guénette. En plus des bourses, la fondation a remis à chacun des lauréats un magnifique tablier à son effigie ainsi qu'un abonnement d'une année aux diverses publications de l'ARQ. « Pour le Centre multiservice des Samares, ce projet est une belle opportunité de travailler en étroite collaboration avec les partenaires de cette industrie. Cette initiative a également donné l'opportunité à nos élèves finissants au diplôme d'études professionnelles Service de la restauration d'acquérir de l'expérience et de consolider les apprentissages acquis pendant leur formation » souligne monsieur Jonathan Fontaine, directeur par intérim du Centre multiservice des Samares.

Le comité de sélection était composé de M. Vincent Savignac, enseignant au DEP Service de la restauration et formateur régional volet promotion pour la SAQ, de M. Carl Hurtubise, directeur marketing de l'entreprise Coffrets Prestige et de M. Bruno Gagné, enseignant au DEP en Cuisine à l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière et propriétaire du restaurant *Au parfum de la nature* à Rawdon. L'évaluation des élèves était basée sur 50 critères regroupés en trois catégories : la connaissance des produits et des procédés de fabrication du vin, le savoir-être et les attitudes professionnelles ainsi que la qualité de l'animation et de la présentation des produits. Il est à noter que de 17 heures à 18 h 30, le salon était ouvert au grand public.



Les gagnants de gauche à droite – Projet intégrateur de fin de programme: Alexandre Kuzminski, médaillé de bronze, Maryse Dion, médaillée d'argent, Cora-Lee Guénette, médaillée d'or et M. Bernard Fortin ex-PDG de l'Association des restaurateurs du Québec et membre du conseil d'administration de l'ARQ.

L'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière du Centre multiservice des Samares offre quatre programmes de formation professionnelle à Joliette soit le DEP en Cuisine, le DEP en Service de la restauration, le DEP en Boucherie de détail et l'attestation de spécialisation professionnelle (ASP) Pâtisserie de restauration contemporaine. Le dynamisme et l'expertise du personnel enseignant font de l'Académie d'hôtellerie et de tourisme de Lanaudière un établissement scolaire de choix pour une carrière stimulante dans le secteur de l'alimentation, de la restauration et de la gastronomie.

Pour information :

Isabelle Fraser, Agente de développement
Centre multiservice des Samares
450 758-3552, poste 25580