



ÉDITION du 1er OCTOBRE

Cette parution marque la 101e édition du Babillard depuis sa création, au début de l'année scolaire 2003-2004. Bravo et merci à tous les collaborateurs qui ont participé à la recherche, à la rédaction et à la mise en ligne de cet outil d'information lu aujourd'hui par plus de 1 050 abonnés, et diffusé dans les sites de la [Corporation de l'industrie touristique du Québec](#) (CITQ) et du [magazine HRI](#).

Retenir ses employés : un défi pour les restaurateurs

Le manque de main-d'œuvre dans l'industrie ainsi que les conditions de travail souvent difficiles dans une cuisine de restaurant, obligent les restaurateurs à innover pour bâtir et motiver leur équipe. Quatre restaurateurs de Montréal nous livrent leur recette en cette matière dans l'article « [La recette du leadership](#) », paru dans la revue [Affaires Plus](#) du mois d'août 2008 (vol. 31, no 8, 2008, p. 32 à 38). Voici, selon eux, les principales règles à respecter :

- Faire participer
- Encadrer
- Prêcher par l'exemple
- Reconnaître les limites de chacun
- Être équitable
- Partager le savoir
- Offrir de l'avancement ou de « l'intéressement »
- S'arrêter pour mieux repartir

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Whisky, menu new-yorkais et consommation : en direct du Centre d'information d'affaires de la SAQ

Mme Mirjana Martic, notre collaboratrice et spécialiste de l'information d'affaires à la SAQ, nous a fait parvenir quelques capsules d'information que nous vous présentons ci-bas :

Meilleur vendeur de whisky

[The Local](#), un pub situé au centre-ville de Minneapolis, a été couronné en septembre dernier du titre de meilleur vendeur de whisky irlandais au monde. En 2007, il a en effet vendu 530 caisses de whisky [Jameson](#), soit 6 360 bouteilles, pour une moyenne de 17,5 bouteilles quotidiennement ! Cette grande consommation de whisky est justifiée par la popularité du cocktail baptisé « The Big Ginger », un grand favori de la clientèle du pub. Cette boisson se compose de *ginger ale*, de Jameson, de glaçons et de lime. (Source : « Minneapolis pub retains world whiskey-selling record » ([PDF](#), 1 page), *Star*, 10 septembre 2008)

Hourra pour les nouveaux menus à New York!

Les New-Yorkais sont emballés par les nouveaux menus ! En effet, neuf citadins sur dix saluent le règlement de la ville qui impose aux chaînes de restaurants, depuis le mois de juillet dernier, d'inscrire le nombre de calories contenues dans chaque plat figurant au menu standard. (Source : « Menu labeling is a hit with New Yorkers, survey finds » ([PDF](#), 1 page), *Nation's Restaurant News*, 4 septembre 2008)

Difficile, la consommation de boissons alcoolisées par les temps qui courent...

Les résultats de deux sondages réalisés par les firmes américaines Nielsen et Gombert Frederickson & Associates, démontrent que les difficultés économiques des Américains, causées notamment par la hausse du prix de l'essence, les obligent à réduire leur consommation dans les restaurants et les bars. En matière de boissons alcoolisées, les gestionnaires de restaurants et de bars font donc face à une diminution des ventes. Toutefois, les consommateurs ne boudent pas pour autant les boissons puisque les achats qu'ils effectuaient auparavant dans les bars se sont mutés en achats pour consommation à domicile (achats en magasin et achats en ligne). (Source : « Consumers are cutting back - Restaurants take the hardest hit in terms of wine sales » ([PDF](#), 2 pages), *Daily News Links*, 9 septembre 2008)

La 12e édition du concours Grafika est lancée

Le [concours Grafika](#), organisé par Infopresse en association avec la Société des designers graphiques du Québec, vient d'être lancé.

Avec tous les nouveaux hôtels, restaurants, boutiques traiteurs et autres locaux nouvellement construits ou rénovés, la Ville de Montréal, ville de design, est une destination qui se distingue ! Le Concours Grafika permet aux designers indépendants, aux petits et grands studios de design et aux agences, de soumettre leurs meilleures créations (médiâs électroniques et médiâs imprimés).

L'année dernière, lors de la [11e édition du concours](#), une installation temporaire commémorative installée dans la [vitrine du restaurant montréalais Buonanotte](#) avait mérité le grand prix. Parmi les autres lauréats, mentionnons également la création d'une [identité visuelle](#) élaborée pour une boutique de chocolat artisanale.

Les gagnants du concours Grafika constituent la référence en matière de design graphique au Québec ! Gageons que les hôteliers et les restaurateurs surveilleront de près les résultats puisque les projets primés sont souvent courus par la clientèle.

Les designers ont jusqu'au 24 octobre 2008 pour participer au concours. Pour s'y inscrire ou pour obtenir de l'information complète, consulter cette [page](#).

Mentionnons en terminant que l'identité des gagnants sera dévoilée lors d'une soirée de remise de prix, qui aura lieu en février prochain. Les résultats feront d'ailleurs l'objet d'une édition spéciale du magazine [Grafika](#), qui sera publiée en février, et seront diffusés dans le site Web du concours.

Nouvelle rédigée par François Pageau, professeur de gestion hôtelière et de la restauration

Le touriste allemand, ce grand voyageur

Les Allemands demeurent les grands champions du voyage. Selon des données recueillies récemment par la [Maison de la France](#), leur taux de départ en vacances frôlerait les 80 %. En fait, les Allemands considéreraient même les vacances comme un élément essentiel de leur vie.

Deux tendances se dessinent dans ce marché : une envie (ou une nécessité pour raison financière) de découvrir les régions allemandes, et un besoin d'aventure plus lointaine pour les jeunes générations.

La grande majorité des voyageurs allemands ne partirait qu'une seule fois par année (43,4 %) tandis que 33,5 % le ferait deux fois par an. Leur séjour moyen durerait presque 13 jours et la haute saison se situerait dans les mois de juillet et d'août, tout en s'étalant plus largement entre mai et septembre (79 % des départs).

La tendance de ses derniers temps fait ressortir une popularité croissante pour les forfaits longs courriers, à destination des Caraïbes, des États-Unis (en raison, notamment du taux de change favorable), de l'Asie du Sud-Est et de l'Afrique. Dans les années à venir, les destinations étrangères telles que l'Espagne, l'Italie, l'Autriche et la France, tendraient à gagner du terrain.

On remarque aussi une croissance de la demande pour plusieurs thématiques : séjours de jeunes étudiants, voyages d'aventure, tourisme senior et tourisme de bien-être.

La clientèle senior, qui dépense 50 % de plus que la moyenne des touristes allemands et qui voyage plus longtemps et durant les périodes hors saison, se montre par ailleurs très exigeante en ce qui a trait à l'environnement, au confort, à la restauration et au choix des activités. Elle veut une piscine, un sauna avec spa, des programmes de gymnastique, un accès de qualité et rapide à de l'information, et un bon système de transport.

Bien que la tendance vers les circuits et les voyages culturels augmente, les destinations de vacances que privilégient les Allemands demeurent avant tout balnéaires : 60 % préfèrent la plage, 16,6 % les circuits et 7,8 % les voyages culturels.

Enfin, comme on l'aura deviné, la clientèle allemande senior est à la recherche de destinations sûres, responsables et vertes (sites naturels).

Source : « Les Allemands, champions du monde du voyage », *HTR*, no 160 (septembre 2008), p. 52 à 57.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

L'accès à Internet, selon les données du ministère du Tourisme du Québec

Selon les calculs effectués par la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ) sur la base des données du ministère du Tourisme du 20 août 2008, l'accès à Internet est offert dans :

- 76 % des établissements d'enseignement;
- 63 % des gîtes;
- 60 % des établissements hôteliers;
- 42 % des auberges de jeunesse¹;

- 26 % des résidences de tourisme;
- 14 % des centres de vacances¹;
- 7 % des villages d'accueil.

¹ Accès Internet offert uniquement dans les aires communes.

(Source: *InfoCITQ*, vol. 5, no 4, sept. 2008)

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Petite révolution concernant les licences d'agences de voyages en France

La France songe sérieusement à abolir la licence d'agence de voyages. En effet, Hervé Novelli, secrétaire d'État chargé du [tourisme](#), a confirmé son intention de présenter, avant la fin de l'année, un projet de loi qui entraînera la suppression de la licence d'agence de voyages.

Toutefois, des autorisations seront toujours nécessaires pour offrir des garanties aux consommateurs et aux vendeurs, affirme le gouvernement. La France s'inspirera sans doute d'autres pays européens, où l'exercice de la profession ne nécessite pas de licence.

À la suite de cette annonce, les agences n'ont pas tardé à réagir : les présidents des réseaux volontaires [Selectour](#), [AfatVoyages](#), [TourCom](#) et [Manor](#) se sont d'ailleurs ralliés pour défendre une position commune à ce sujet. Ils estiment que, dans sa forme actuelle, la licence présente des imperfections, voire des archaïsmes : présence de critères et de procédures d'attribution discutables, disparités départementales dans l'interprétation de la loi et faiblesse des contrôles après l'attribution. Bien qu'ils se montrent favorables à une réforme, ces groupes jugent indispensable le maintien de certaines garanties, pour la protection des consommateurs : garantie financière (concernant les fonds déposés et l'exécution des prestations) ainsi qu'en ce qui a trait à l'assurance responsabilité civile, et compétences professionnelles.

Mentionnons en terminant que les réseaux Selectour, Afat Voyages, TourCom et Manor représentent 2 150 points de vente et 6 G d'euros de volume d'affaires.

Source : *Tourisme Plus*, 25 septembre 2008.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Appel aux entreprises : exprimez-vous en matière de tourisme durable

Dans la foulée des travaux concernant le [Symposium international sur le développement durable du tourisme](#), qui se tiendra au Centre des congrès de Québec du 17 au 19 mars 2009, le ministère du Tourisme mène actuellement un [sondage en ligne](#), jusqu'au 31 octobre 2008.

Réalisé avec la collaboration du [Laboratoire en loisir et vie communautaire \(LLVC\)](#) de l'Université du Québec à Trois-Rivières (UQTR), ce sondage (qui ne prend que sept minutes à remplir) vise à connaître l'opinion de l'industrie en matière de tourisme durable et, le cas échéant, leurs réalisations afin de les promouvoir.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Lu ici et là

Hôtellerie : classement mondial

Selon le magazine américain [Travel & Leisure](#), l'[Auberge Saint-Antoine](#) se classe parmi les 100 meilleurs hôtels au monde et ce, pour une deuxième année consécutive. L'auberge située dans le Vieux-Port de Québec, est le seul établissement hôtelier québécois à figurer dans la prestigieuse liste. Parmi les critères ayant servi à ce classement, mentionnons la qualité des chambres, le service, l'emplacement, les équipements offerts et la cuisine. (*Québec Info*, no 2, septembre 2008)

Le Canada : une destination de choix !

La [Commission canadienne du Tourisme](#) est heureuse d'annoncer que le Canada figure, entre autres, avec l'Oman, la Sierra Leone et l'Algérie, parmi les « 10 pays de choix en 2009 » du guide *The Best in Travel 2009*, publié par le populaire éditeur Lonely Planet. Les montagnes, les lacs, les cafés et les festivals culturels canadiens seront bientôt envahis par les voyageurs à l'affût les tendances mises à l'avant-scène par l'influente maison d'édition australienne. Pour en savoir plus sur les attraits canadiens cités dans ce guide, consulter cette [page](#).

Les hôtels-clubs

Le numéro du mois de septembre 2008 de la revue bilingue [HTR](#) (no 160), présente un dossier sur les hôtels-clubs. Ce concept d'hébergement n'est pas nouveau. Cependant, les gestionnaires ont su le renouveler en l'adaptant aux nouvelles attentes des consommateurs, comme le bien-être, ou encore en s'ouvrant à d'autres clientèles. Qu'ils optent pour un luxe raffiné ou qu'ils innovent dans le segment dit « économique », les occasions de développement sont toujours nombreuses pour ce type d'hôtels. À lire en pages 30 à 31 et 34 à 46.

Fini les gras trans en Californie !

Un premier état américain a entrepris de bannir les gras trans. En effet, tous les restaurants californiens ont jusqu'en janvier 2010 pour éliminer les gras trans de leur menu. Ce changement législatif pourrait également être appliqué dans d'autres états pour s'étendre, éventuellement, à toute l'Amérique du Nord. Certaines villes, dont New York, Philadelphie et Seattle, avaient déjà interdit les gras trans dans leurs établissements de restauration. Pour ce qui est du Canada, c'est Calgary qui est devenue la première ville, en janvier dernier, à bannir ces mauvais gras dans ses restaurants. (Source : *ARQ Info*, sept. 2008)

Identité alimentaire des Québécois

La revue [Le must alimentaire](#) marque à sa façon le 400^e anniversaire de la ville de Québec en présentant un cahier spécial sur l'identité alimentaire des Québécois, leurs habitudes, leurs influences et les particularités qui ont marqué et marquent encore notre alimentation, notre cuisine et notre gastronomie. Des recettes sont également proposées. À ne pas manquer dans le numéro d'août 2008 (vol. 3, no 1), p. 25 à 43.

Pour l'organisation d'événements

La revue [Infopresse](#) (vol. 24, no 1, septembre 2008) propose pour une troisième année consécutive, un dossier spécial traitant de l'organisation d'événement et des tendances de cette

industrie. On y aborde également le volet Traiteur puisqu'il n'est pas rare que le repas soit le point central d'un événement. Cette industrie continue de se développer admirablement au Québec et plusieurs des entreprises qui en font partie n'hésitent pas à consacrer temps et argent en recherche et développement.

Connaître le touriste américain

On parle beaucoup de la baisse importante du marché touristique américain au Canada. Néanmoins, au-delà des chiffres, le tourisme américain continue d'évoluer et les comportements des voyageurs à changer, tout comme leurs habitudes de planification. Le Réseau de veille en tourisme présente à ce sujet un portrait du touriste américain d'aujourd'hui, sans égard à la destination qu'il visite : « [Le touriste américain : une espèce en évolution](#) ».

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Vivre une expérience unique de solidarité

Le [programme Québec sans frontières \(QSF\)](#), du ministère des Relations internationales, permet aux jeunes de 18 à 35 ans de réaliser des stages d'initiation à la solidarité internationale.

Chaque année, près de 400 jeunes prennent part à un stage dans un pays de l'Afrique francophone, de l'Amérique latine ou des Antilles, ou encore travaillent au sein d'un organisme québécois de coopération internationale. Les stages offerts à l'étranger se font en groupe, sans égard à la formation ou à l'expérience professionnelle (stages universels), ou, au contraire, sont en lien avec la formation et l'expérience du candidat. Il est de plus offert de s'impliquer par l'encadrement* de stagiaires et de mettre ainsi en valeur nos habiletés en cette matière.

Les stages offerts au Québec sont individuels et rémunérés, et doivent s'effectuer au sein d'un organisme de coopération et de solidarité internationales.

La période d'inscription pour les stages 2008-2009 bat son plein. Ne tardez pas à [consulter les offres](#) !

* Offert aux 21 ans ou plus.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Numérisation du patrimoine des bibliothèques francophones

Le patrimoine des bibliothèques d'une quinzaine de pays francophones sera bientôt numérisé et pourra être consulté en ligne partout dans le monde. L'annonce en a été faite lors du [74e Congrès mondial de la Fédération internationale des associations de bibliothécaires et de l'information \(IFLA\)](#), qui se tenait à Québec en août dernier.

Dans un premier temps, l'accent sera mis sur les journaux mais on compte y ajouter les revues, les cartes et les livres. Premier du genre à avoir été conçu en français, le portail a été mis au point grâce à l'expertise québécoise et sera géré par le [Regroupement francophone des bibliothèques nationales numériques](#). Des stages de formation sont prévus afin de permettre aux bibliothécaires des pays en voie de développement de numériser leur patrimoine.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Des documents pour vous...

La Médiathèque vous propose de nouveaux documents reçus récemment :

Alimentation et nutrition

Action régionale des CPE de Lanaudière. *Politique alimentaire à l'intention des centres de la petite enfance et autres services de garde éducatifs*, Repentigny, ARCEPEL, 2008, 32 p. (Cote : TX 351 E5P769 2008)

Bottéro, Jean. *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, Seuil, 2006, 199 p. (Cote : TX 725 I72B751 2006)

Labensky, Sarah R., Alan M. Hause. *Cooking techniques DVD-ROM*, Upper Saddle River, N.J., Pearson Prentice Hall, 2007, 1 DVD-Rom (Cote : AD4-00006; accompagne le vol. TX 651 O58 2007)

Petit, Jocelyne. *Manger en service de garde : un art de vivre au quotidien*, 2^e édition, Montréal, Gaëtan Morin éditeur, 2008, 222 p. (Cote : TX 361 E5P489 2008)

Robin, Marie-Monique. *Le monde selon Monsanto : de la dioxine aux OGM, une multinationale qui vous veut du bien*, Montréal, Stanké, 2008, 377 p. (Cote : HD 9999 G454M75 2008)

Cuisine

Desjardins, Anne L. *Québec, capitale gastronomique : de Portneuf à Charlevoix, 30 chefs, 60 producteurs et 90 recettes*, Montréal, Éditions La Presse, 2008, 293 p. (Cote : TX 715 D461 2008)

Driver, Elizabeth. *Culinary landmarks : a bibliography of Canadian cookbooks 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, 1 257 p. (Cote REF Z 5776 G3D782 2008)

Fédération des producteurs de volailles du Québec. *Le poulet du Québec : de la ferme à la table*, [Longueuil : la Fédération], 2001, 1 cédérom (AD2-00287)

Martin, Denis, Daniel Fazan. *Denis Marin, évolution*, Lausanne, Favre, 2007, 210 p. (Cote : TX 723.5 S8M379 2007)

Nomicos, Jean-Louis. *Laserre*, Lausanne, Favre, 2007, 191 p. (Cote : TX 719 N799 2007)

Oliver, Jamie. *Jamie's kitchen : the complete television series*, [Londres], Fermantle Home Entertainment, 2004. 2 DVD vidéo (340 min.) (Cote : FZ1-00390)

Les producteurs d'oeufs du Canada. *The incredible journey of the egg = L'incroyable aventure de l'oeuf*, [Ottawa : Les producteurs d'oeufs du Canada, 2008?], 1 DVD vidéo (9 min.) (Cote : FZ1-00380)

Roussillon, Thierry. *La boîte de thon*, [Paris], Éditions de l'If, 2007, 63 p. (Cote : TX 748 T84R867 2007)

Roussillon, Thierry. *Les coquillettes*, [Paris], Éditions de l'If, 2007, 63 p. (Cote : TX 809 P3R867 2007)

Roussillon, Thierry. *Les portions de fromage*, [Paris], Éditions de l'If, 2007, 63 p. [Cote : TX 759.5 F7R867 2007]

Samson, Anne. *Cuisiner les légumes oubliés du Québec*, Montréal, Modus Vivendi, 2008, 159 p. (Cote : TX 801 S193 2008)

Trouillot, Guillaume. *Guillaume Trouillot : [artisan cuisinier à l'Esplanade Aubonne]*, Lausanne, Favre, 2007, 176 p. (Cote : TX 723.5 S8T861 2007)

Ury, Jacqueline. *Cuisine au vin : au fil des saisons*, Paris, Hachette, 2002, 124 p. (Cote : TX 726 U83 2002)

Versteeg, Nick. *The Bocuse d'Or 2007*, [Duncan, BC], DV Cuisine, 2007, 1 DVD vidéo (52 min.) (Cote : FZ1-00384)

Versteeg, Nick. *Master Chef : test of a lifetime*, [Duncan, BC], DV Cuisine, [2002], 1 DVD vidéo (50 min.) (Cote : FZ1-00383)

Versteeg, Nick. *The mystique of the truffle*, [Duncan, BC], DV Cuisine, 2007, 1 DVD vidéo (24 min.) (Cote : FZ1-00387)

Versteeg, Nick. *The World Culinary Olympics : new trends*, [Duncan, BC], DV Cuisine, 2007, 1 DVD vidéo (23 min.) (Cote : FZ1-00386)

Emploi et main-d'œuvre

Pont, François. *Le nouveau guide des jobs à bord*, 3^e éd., Paris, Éditions Des visages, 2008, 255 p. (Cote : HE 566 O25P811 2008)

Gestion et administration

St-Arnaud, Yves. *Les petits groupes : participation et animation*, Montréal, Gaëtan Morin éditeur, 2008, 182 p. (Cote : HM 736 S134 2008)

Riopel, Diane, Clément Croteau, dir. *Dictionnaire illustré des activités de l'entreprise : français-anglais : industrie, techniques et gestion*, [Montréal], Presses internationales Polytechnique, 2008, 742 p. (Cote : REF HD 2713 D554 2008)

Hôtellerie et restauration

Convention Industry Council. *Convention Industry Council's green meeting report*, [Alexandria, Virginia], Convention Industry Council, 2004, 14 p. (Cote AS 6 C766 2004 ou sur Internet en format [PDF](#))

INRS. *Le regard d'une femme de chambre sur son travail, précédé de Femme toutes mains*, Paris, INRS, 2004, 1 DVD vidéo (10, 15 min.) (Cote : FZ1-00381)

Pâtisserie et boulangerie

Cupillard, Valérie. *Desserts et pains sans gluten*, Sète, France, Éd. La Plage, 2004, 134 p. (Cote : RM 237.86 C974 2004)

Talhouas, Nathalie, Élodie Bonnet, Céline Volpatti. *Desserts et pâtisseries*, [Paris], NovéBook, 2007, 62 p. (Délites du Maghreb) (Cote : TX 773 T145 2007)

Versteeg, Nick. *World Baking Cup : the best bread in the world*, [Duncan, BC], DV Cuisine, 2004, 1 DVD vidéo (50 min.) (Cote : FZ1-00389)

Versteeg, Nick. *The World Pastry Cup = Coupe du Monde de la Pâtisserie*, [Duncan, BC], DV Cuisine, 2004, 1 DVD vidéo (50 min.) (Cote : FZ1-00388)

Tourisme

Genest, Bernard-André, François Bédard, Dominique Dubé-Jetté. *Introduction au tourisme et à sa gestion*, Laval, Québec, Éditions Sigma Delta, 2007, 252 p. + 1 cédérom (Cotes : G 155 A1G327 2007 + AD2-00280)

Gougeon, Olivier, dir. *Montréal en tête*, [Montréal], Guides de voyage Ulysse, 2008, 64 p. (Cote FC 2947.37 M817 2008) (Aussi en version anglaise : *Montréal in mind*; cote FC 2947.37 M817 2008 A)

Legault, Alain. *Pérou*, 4^e éd., [Montréal], Guides de voyage Ulysse, 2008, 352 p. (Cote : F 3409.5 L498 2008)

Le Québec, 10^e édition, Montréal, Éditions Ulysse, 2008, 768 p. (Cote : FC 2907 Q28 2008)

Rémillard, François et Benoit Prieur. *Montréal*, 12^e édition, Montréal, Éditions Ulysse, 2008, 336 p. (Cote : FC 2947.18 M8115 2008)

Rome, [Nouv. éd.], Paris, Hachette, 2007, 480 p. (Guides bleus) (Cote : DG 806.2 R755 2007)

Séguin, Yves, Marie-Josée Guy, *Tunisie*, 2^e éd., Montréal, Guides de voyage Ulysse, 2007, 400 p. (Cote : DT 244 S456 2007)

Tourisme autochtone Canada, Commission canadienne du tourisme. *Invitations au voyage : par delà terre et mer, histoire et légendes, laissez-vous guider par les Premières nations du Canada : [les 29 expériences les plus significatives du tourisme culturel autochtone du Canada]*, [Ottawa], Commission canadienne du tourisme, 2008, 48 p. (Cote : G 155 C3 I629 2008, aussi sur Internet en format [PDF](#))

Vin et boissons

Bar d'Italia del Gambero Rosso 2008, Roma, Gambero Rosso, 2008, 384 p. (Cote : TX 907.5 I7B223 2008)

Bloch, Sophie et Jean-François Werner. *Pays, vins et fromages en Rhône-Alpes = Wines and cheeses of the Rhône-Alpes region*, Lyon [France], Éditions Xavier Lejeune, 1998, 159 p. (Cote : TX 719.2 R56B651 1998)

- Blom, Philipp. *The wines of Austria*, London, Faber and Faber, 2000, 222 p. (Cote : TP 559 A92B653 2000)
- Blouin, Jacques. *Le dictionnaire de la vigne et du vin*, Paris, Dunod, 2007, 351 p. (Cote : REF TP 546 B647 2007)
- Bureau d'information du vin allemand. *Invitation au plaisir : ce qui fait la fascination des vins allemands*, [Belgique], [Bureau d'information du vin allemand], [2004?], 45 p. (Cote : TP 559 A4I62 2004)
- Cooks, Charles et Éd. Féret. *Bordeaux et ses vins : classés par ordre de mérite dans chaque commune*, Bordeaux, Éditions Féret, 2007, 2291 p. (Cote : TP 553 F34 2007)
- Coste, Olivier. *Précis des pratiques & traitements oenologiques : textes réglementaires, arrêts des tribunaux, circulaires et avis de l'administration applicables aux vins*, [Suze-la-Rousse, France], Université du vin, [1995], 64 p. (Cote : TP 553 C839 1995)
- Fromages et vins*, Paris, Hachette, 2002, 143 p. (Cote : SF 274 F7F931 2002)
- Galet, Pierre. *Précis d'ampélographie pratique*, Montpellier, Imprimerie Charles Dehan, 1991, 256 p. (Cote : SB 388 G152 1991)
- Galet, Pierre. *Précis de pathologie viticole*, Saint-Jean de Védas [France], Imprimerie JF Impression, 1995, 264 p. (Cote : SB 608 G7G154 1995)
- Garrier, Gilbert, dir. *Le vin des historiens : actes du 1^{er} Symposium Vin et Histoire 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, France, Université du vin, 1990, 253 p. (Cote : GT 2885 S989 1990)
- Griffe, Maurice, Jean-Paul Méheut. *Le vin, 50 siècles de passion : approche d'une chronologie*, Le Cannet, France, Éditions T.S.H., [1996], feuilles pliées. (Cote : FOLIO TP 549 G849 1996)
- Jefford, Andrew. *The wines of Germany : guide to the winegrowing regions with vineyard maps*, Mainz [Allemagne], Deutsches Weininstitut, 1994, 100 p. (Cote FOLIO TP 559 A4J459 1994)
- Léglise, Max. *Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'oenologie [vinifications & fermentations]*, Paris, Le Courrier du Livre, 1994, 137 p. (Cote : TP 548 L514 1994)
- Manassis, Nico. *The Greek wine guide 1996*, Corfu, Greece, Olive Press, 1006, 223 p. (Cote : TP 559 G7M274 1996)
- Massia, Pierre, Hugo Rombouts et Jean-Pierre Blanc. *La passion du café par Malongo*, [Bruxelles], Éditions Artis-Historia, 1995, 174 p. (Cote : SB 269 M417 1995)
- Pellucci, Emanuele. *Il Brunello e gli altri vini di Montalcino : [guida del territorio]*, Fiesole, Italia : Vipsul Edizioni, 1999, 108 p. (Cote : TP 559 I8P393 1999)
- Poussier, Olivier, Antoine Gerbelle, Olivier Poels. *Les meilleurs vins de France*, édition 2009, Issy-les-Moulineaux [France], La Revue du vin de France, 2008, 703 p. (Cote : TP 553 P878 2009)
- Proust de la Gironière, Muriel. *250 réponses aux questions d'un amateur de vin*, Paris, Éditions du Gerfaut, 2007. 224 p. (Cote : TP 548 P968 2007)

Stengel, Kilien. *Le grand QCM du vin : [passez maître en oenologie]*, Paris, Dunod, 2007. 219 p. (Cote : TP 548 S825 2007)

Usseglio-Tomasset, Luciano. *Chimie oenologique*, Paris, Lavoisier TEC & DOC, 1995, 387 p. (Cote : TP 548.5 A5U87 1995)

Autres titres intéressants

Burton, Kate, Brinley N. Platts, *La confiance en soi pour les nuls*, Paris, First Éditions, 2008, 273 p. (Cote : BF 575 S39B974 2008)

Métayer, Michel. *La philosophie éthique : enjeux et débats actuels*, Saint-Laurent, Québec, Éditions du Renouveau pédagogique (ERPI), 2008, 376 p. (Cote : BJ 1063 M587 2008)

Blais, Christian ... [et al.]. *Québec : quatre siècles d'une capitale*, Québec, Publications du Québec, 2008. 692 p. (Cote FC 2946.4 Q33 2008)

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Éditions antérieures du Babillard

[Éditions 2008](#)

[Éditions 2007](#)

[Éditions 2006](#)

[Éditions 2005](#)

[Éditions 2004](#)

[Éditions 2003](#)