



ÉDITION du 2 SEPTEMBRE 2009

## L'agneau de Charlevoix : un produit du terroir reconnu par la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants

En vigueur depuis le 13 avril 2006, la [Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants](#) encadre la valorisation du secteur de la production de produits agroalimentaires distinctifs grâce à la création d'un [Conseil des appellations réservées et des termes valorisants \(CARTV\)](#).

Les producteurs soucieux de protéger leur marché peuvent ainsi entreprendre les démarches prescrites par la Loi et demander de réserver leur appellation en vue de l'obtention d'un terme valorisant répondant à des critères précis (par exemple, « porc fermier »).

Outre les termes valorisants, les appellations prévues par la Loi consistent en les suivantes :

- L'appellation d'origine, qui implique un lien très étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire;
- L'attestation de spécificité, qui ne fait pas référence à une origine mais qui reconnaît plutôt une tradition spécifique;
- L'indication géographique protégée (IGP), qui établit un lien entre un produit et une région, mais qui n'impose pas que toutes les opérations de la chaîne de production se déroulent dans cette zone.

À titre d'exemple, l'agneau de Charlevoix est devenu le tout premier produit du terroir québécois reconnu par la Loi sur les appellations réservées et profitant d'une « indication géographique protégée », une version québécoise de l'appellation d'origine contrôlée bien connue en Europe. Environ un millier d'agneaux sont produits chaque année dans les bergeries de cette région. Le cidre de glace serait lui aussi en voie d'obtenir une appellation réservée.

Sources : MAPAQ et « [L'agneau de Charlevoix, premier produit du terroir à appellation contrôlée](#) » (texte fourni par Richard Desjardins, professeur de cuisine à l'ITHQ).

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Cuisiner avec des huiles essentielles

L'utilisation d'huiles essentielles en cuisine pour aromatiser de manière naturelle les plats, peut s'avérer judicieuse dans plusieurs cas. Toutefois, de nombreux essais sont requis car il peut être difficile de prévoir le résultat qu'on obtiendra. De plus, il faut savoir que le fait de chauffer les huiles peut altérer le produit final.

Pour s'initier à l'art du parfum culinaire, consulter ce court [texte](#)\* qui est paru dans *l'Express.fr*. Jeux-questionnaires, adresses Internet et séquences vidéo mettant à l'honneur le sucre, le café et les compotes parfumées, vous y attendent.

\* Fourni par Yannick Berruel, professeur de cuisine retraité

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Les quatre propriétés organoleptiques de la viande

Couleur, flaveur, jutosité et tendreté, tels sont les termes utilisés pour décrire les propriétés sensorielles qui font de la dégustation d'une viande une sorte de rituel :

- La couleur d'une viande crue est, chronologiquement parlant, la première perception sensorielle. Elle est attribuable à la quantité de pigments (la myoglobine) présents dans le muscle.
- La flaveur recouvre un ensemble complexe de sensations perçues par les sens du goût et de l'odorat lorsqu'un morceau de viande est mis en bouche.
- La jutosité, encore appelée succulence, est une qualité perçue en bouche pendant la mastication.
- La tendreté consiste en la facilité avec laquelle la viande est découpée et broyée lors de la mastication.

Et maintenant, à vos assiettes... Et bon appétit!

Source : [Centre d'information des viandes \(CIV\)](#), repris dans [L'Hôtellerie-Restauration.fr](#), 21 juillet 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Trucs pour réduire la consommation d'eau potable en restauration

L'eau est une ressource naturelle trop souvent considérée comme acquise. Elle est essentielle à la survie de l'être humain mais est également utilisée pour une multitude d'activités importantes au sein de l'industrie, incluant bien sûr les entreprises de service. Comme nous y accédons facilement (et pour le moment gratuitement), elle est chaque jour gaspillée sans même que nous nous en rendions compte.

Les entreprises de restauration participent elles aussi à ce gaspillage, qui prend des proportions énormes lorsqu'on pense à la quantité d'eau utilisée pour le nettoyage, la cuisson, l'hygiène, le refroidissement des aliments et même, dans certains cas, pour la décoration.

Malgré une apparente abondance, l'eau est une ressource limitée qui demande d'être protégée et dont on devrait réduire la consommation. Un Américain utilise en moyenne 70 gallons d'eau quotidiennement, dont seulement la moitié d'un gallon va pour étancher sa soif.

Des chercheurs américains, parmi lesquels figure Michael Ohsman, s'intéressent actuellement aux usages et aux habitudes des restaurateurs en matière de consommation d'eau afin de leur proposer des moyens simples et réalistes permettant de réduire leur utilisation dans leur établissement. Dans certaines régions, ces réductions signifient de plus des économies souvent intéressantes, puisqu'elles auront pour effet de diminuer le montant de leur taxe d'eau. Mais la facturation est-elle vraiment le meilleur outil pour motiver les entreprises à réduire leur consommation?

Quelques conseils permettant de réduire sa consommation personnelle d'eau :

- Ne pas décongeler les aliments congelés sous l'eau courante mais plutôt au réfrigérateur;
- Ne mettre en marche le lave-vaisselle que lorsqu'il est plein;
- Implanter un système de réutilisation de l'eau grise au profit d'installations sanitaires et d'arrosage des pelouses;
- Assurer le suivi de sa consommation au moyen d'un outil tel l'[Energy Star's Portfolio Manager](#), qui permet de constater les économies d'eau réalisées à la suite de mesures d'économie.

Il apparaît cependant évident que les restaurants devront contribuer largement aux efforts de

réduction de la consommation d'eau potable. Leur défi consistera à réaliser des économies d'eau sans que leurs clients n'en soient affectés, sans réduire la productivité des équipes de travail et sans diminuer la rentabilité de leur établissement.

Source : « [Water-Saving Tips](#) », *Restaurants & Institutions*, 27 août 2009.

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

## Hôtellerie : les 20 premiers groupes mondiaux

D'après [MKG Hospitality](#), aucun grand changement n'est survenu cette année au sein du classement mondial des 20 premiers groupes hôteliers. [IHG](#) (Intercontinental Hotels Group) occupe encore de loin la tête du peloton devant [WyndhamHotel Group](#). La lutte est cependant plus serrée pour les 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> places, puisque [Hilton Hotels](#) arrive coude à coude avec [Marriott International](#) qui possède une légère avance. Le groupe [Accor](#) occupe quant à lui la 5<sup>e</sup> place, comme l'an passé. Notez toutefois la montée en puissance de [Jin Jiang Hotel](#) et de [Home Inns](#), deux groupes chinois classés respectivement 12<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> en 2009, par rapport à 14<sup>e</sup> et 26<sup>e</sup> en 2008.

Classement des chaînes			
2009	2008	Groupes	Pays
1	1	IHG	GB
2	2	Wyndham Hotel Group	É-U
3	3	Marriott International	É-U
4	4	Hilton Hotels	É-U
5	5	Accor	FRA
6	6	Choice	É-U
7	7	Best Western	É-U
8	8	Starwood Hotels & Resorts	É-U
9	9	Carlson Hospitality Worldwide	É-U
10	10	Global Hyatt	É-U
11	11	TUI	ALL
12	14	Jin Jiang	CHI
13	13	La Quinta	É-U
14	12	Sol Melia	ESP
15	16	Vantage Hospitality Group	É-U
16	15	Groupe du Louvre	FRA
17	26	Home Inns	CHI
18	17	NH Hoteles	ESP
19	18	MGM Mirage	É-U
20	19	Toyoko Inn	JAP

Source : [L'hôtellerie Restauration](#), 25 juin 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Les plus grandes agences de voyages mondiales

L'édition 2009 de la *Power List* de [Travel Weekly](#), qui publie annuellement ce palmarès des plus grandes agences de voyages américaines (correspondant en fait aux plus grandes agences mondiales), révèle cette année qu'American Express et Carlson Wagonlit continuent d'occuper la tête du classement suivis, en troisième place, d'Expedia. Malgré la crise économique, les ventes

de ces géants auraient de plus progressé au cours de la dernière année et ce, même si leurs dirigeants anticipent pour 2009 une baisse marquée de leurs chiffres d'affaires (de 15 % à 25 %).

Voici la liste des dix plus grosses agences américaines :

1. American Express : 29,1 G\$ (contre 26,4 G\$ en 2007)
2. Carlson Wagonlit : 27,8 G\$ (contre 24,9 G\$ en 2007)
3. Expedia : 21,3 G\$ (contre 20 G\$ en 2007)
4. Hogg Robinson Group : 16 G\$
5. BCD Travel : 14 G\$
6. Orbitz : 10,8 G\$ (contre 10,6 G\$ en 2007)
7. Travelocity : 10,6 G\$ (contre 10 G\$ en 2007)
8. Priceline : 7,4 G\$ (contre 4,8 G\$ en 2007)
9. AAA Travel : 3,87 G\$
10. Travel Leader Group : 1,9 G\$

À noter cette année :

- La formidable augmentation (54 %) du chiffre d'affaires de l'agence en ligne Priceline;
- Les agences commerciales et les agences en ligne qui se côtoient toujours en tête du classement;
- La première agence traditionnelle orientée vers le marché des vacances, AAA Travel (l'équivalent américain de notre CAA), qui n'occupe que le neuvième rang.

En analysant bien les données, on s'aperçoit de l'avantage que la technologie semble conférer aux agences en ligne. Ainsi, Expedia n'emploie que 8 050 personnes et génère des revenus de vente de 21,3 G\$, soit 2,65 M\$ par employé (et encore, puisqu'une bonne part de l'effectif est composée d'employés à temps partiel). En contrepartie, CWT qui emploie 22 000 personnes, réalise un chiffre d'affaires de 27,8 G\$, correspondant à un taux de productivité 2 fois moindre par employé (1,2 M\$). L'écart apparaît encore plus important avec une agence en ligne comme Priceline, qui n'emploie que 300 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 7,4 G\$ (24,6 M\$ par employé). Pour accéder à une liste plus complète du palmarès, cliquer sur ce [lien](#).

Source : *TourismePlus.com*, 7 juillet 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## **Norme à venir pour le milieu du tourisme de santé et de mieux-être**

De concert avec le regroupement [Spas Relais Santé](#), le ministère du Tourisme a mandaté le [Bureau de normalisation du Québec](#) afin qu'il élabore une norme applicable au domaine du tourisme de santé et de mieux-être. Cette norme vise à répondre aux préoccupations de l'industrie au sujet du manque d'homogénéité attribuable à la qualité des produits « spas et centres de santé » de même que des imprécisions entourant la définition du concept de spa. L'industrie souhaite ainsi pouvoir compter sur un ensemble commun de critères de qualité reconnus.

La norme portera notamment sur la définition des termes relatifs aux différents types de spas, la qualité des services offerts, la formation reconnue, la compétence des intervenants et des thérapeutes, la sécurité, l'hygiène et la salubrité, ainsi que les équipements utilisés.

Un comité formé d'une dizaine de personnes issues de divers groupes du milieu des spas, de l'industrie touristique et du gouvernement (entreprises, utilisateurs et autres), s'est réuni une première fois en mai dernier et devra déposer un projet de norme d'ici la fin de cette année. Un document de certification devrait de plus voir le jour d'ici les 18 prochains mois.

Source : *Bulletin Totalement Tourisme*, vol. 2, no 9 (juin 2009).

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

### Un verre de vin par jour pour lutter contre la maladie d'Alzheimer

Selon une étude récente, la consommation quotidienne d'un ou de deux verres de vin réduirait les possibilités d'être atteint de la maladie d'Alzheimer pour les personnes âgées. En revanche, les gros buveurs multiplieraient leurs risques par deux.

En matière de consommation d'alcool, rien ne semble jamais définitif ou idéal. Alors que la brochure de l'[Institut national du cancer \(INCa\)](#) en France indiquait, il y a quelques mois, que la consommation quotidienne d'un seul verre de vin augmenterait quelque peu le risque de contracter un cancer, une nouvelle étude présentée en août dernier insiste sur le fait que cette même consommation modérée réduirait la probabilité d'être victime de la maladie d'Alzheimer.

Cette dernière publication s'appuie sur une enquête menée auprès de 3 079 sujets âgés de 75 ans ou plus. Ces individus ont été observés pendant six ans et ont noté précisément leur consommation d'alcool : aucun verre d'alcool, entre un et sept verres par semaine, de huit à quatorze verres et plus de quatorze verres consommés au cours d'une même période.

À la suite de l'examen des patients à chaque six mois, il est apparu que ceux qui se limitaient quotidiennement à un ou deux verres d'alcool, surtout du vin, réduisaient de 37 % leurs risques d'être atteint d'Alzheimer. En revanche, parmi les personnes présentant déjà des troubles mineurs de la mémoire et consommant plus de quatorze verres par semaine, le risque de contracter la maladie était jusqu'à deux fois plus élevé que chez celles qui s'abstenaient de boire quelque alcool que ce soit.

Fondamentalement, toute la question repose sur le fait de savoir si désirons vivre avec zéro degré de risque, car on ne peut nier les bienfaits personnels associés à une consommation modérée d'alcool.

Source : *Figaro magazine*, 6 août 2009.

Nouvelle rédigée par Jean-Luc Jault, professeur de sommellerie

### Avez-vous la fibre internationale?

**NOUVELLE DE DERNIÈRE MINUTE** : Ce salon est annulé et se tiendra à une date ultérieure non mentionnée pour le moment.

Le [Salon Expérience Internationale/Go Abroad Fair](#) offre une fabuleuse occasion aux jeunes Canadiens désireux de découvrir le monde en étudiant, en travaillant, en étant bénévole, en prenant part à des programmes culturels ou encore à des voyages d'aventures ou écotouristiques.

Cet événement gratuit, qui se tenait à Vancouver et à Toronto les années passées, se tiendra sous peu à la Place Bonaventure de Montréal.

En plus de ses nombreux stands d'information, des conférences sur différents sujets (notamment sur l'expérience de l'international) auront lieu à chaque heure.

Ne manquez pas de vous y rendre le 25 septembre, de 12 h à 18 h, ou le 26 septembre, de 11 h à 17 h. Prenez note que les conférences débiteront une heure avant l'ouverture du salon.

Source : Amélie Racine, coordonnatrice des événements, Réseau des centres d'éducation canadiens - CEC Network.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Du côté du Web

### Menus et commandes en ligne

Desservant déjà l'industrie de la restauration aux États-Unis, le site Internet [MyMealWorld.com](http://MyMealWorld.com) offre maintenant ses services aux restaurateurs du Canada et à leurs clients. Grâce à cet outil, les propriétaires de restaurants peuvent dès maintenant diffuser leur menu et faire profiter leurs clients d'un service de commande en ligne.

Offert en anglais seulement, [MyMealWorld.com](http://MyMealWorld.com) fonctionne de la façon suivante : l'utilisateur saisit son code postal puis consulte la liste des restaurants effectuant des livraisons dans son secteur. Après avoir sélectionné un établissement, il parcourt le menu et fait son choix. Le restaurant reçoit la commande par télécopieur ou par courriel puis il effectue la livraison.

Ce site offre également aux consommateurs la possibilité de créer un profil qui permettra de sauvegarder l'information les concernant, en vue de futures commandes. (Source : [Hôtels, restaurants & institutions](#), 25 juin 2009)

### Réservation en ligne ViaMichelin

Le service en ligne de réservation d'hôtels [ViaMichelin](http://ViaMichelin) propose d'effectuer une recherche multicritère (localisation, disponibilité et préférences de l'utilisateur) parmi les 100 000 hôtels sélectionnés dans le monde. Grâce à une entente avec les centrales de réservation, les internautes peuvent de plus annuler sans frais leur réservation (jusqu'à 24 h à l'avance) et défrayer leur séjour une fois celui-ci terminé. De plus, [ViaMichelin](http://ViaMichelin) propose automatiquement des restaurants et des sites touristiques à proximité de l'hôtel sélectionné.

Un moteur de recherche par mot clé et une fonction de recherche multicritère sont également offerts pour les 32 000 restaurants sélectionnés par les guides Michelin. Ils permettent d'effectuer une requête très précise autour d'un lieu donné (ex.: « restaurant italien avec terrasse situé à Nantes »). Des établissements situés dans un rayon allant jusqu'à 200 km peuvent alors s'afficher. (Source : *L'Hôtellerie-Restoration*, 13 juillet 2009)

### Produits québécois sur le Web

La boutique en ligne [Terroirs Québec](http://Terroirs Québec) propose actuellement plus de 150 produits du terroir québécois offerts par plus de 30 producteurs différents, et pouvant être livrés en 48 heures au maximum dans la plupart des grandes villes du Québec. Il s'agit du seul site indépendant proposant une sélection aussi large de produits gastronomiques provenant uniquement des régions du Québec.

[Terroirs Québec](http://Terroirs Québec) offre des produits allant du mélange d'herbes aromatiques à 3 \$, à l'ensemble cadeau se détaillant 75 \$, en passant par le hareng boucané des Îles-de-la-Madeleine et le maïs à éclater biologique de la Montérégie. (Source: CNW, 17 juillet 2009)

Nouvelles rédigées par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

## Des collections de la Médiathèque...

### Alimentation, nutrition et gastronomie

Csergo, Julia et Jean-Pierre Lemasson, dir. *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Éditions Autrement, 2008, 261 p. (Cote : TX 637 V975 2008)

Deutsch, Richard. *Dictionnaire des tabous alimentaires*, Lausanne, Favre, 2008, 159 p. (Cote : GT 2855 D486 2008)

Gélinet, Patrice. *2000 ans d'histoire gourmande*, Paris, Perrin, 2008, 255 p. (Cote : TX 637 G317 2008)

Millau, Christian. *Dictionnaire amoureux de la gastronomie*, Paris, Plon, 2008, 771 p. (Cote : TX 652 M645 2008)

Montanari, Massimo et Jean-Robert Pitte, dir. *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009, 346 p. (Cote : GT 2850 F935 2009)

Stengel, Kilien. *Chronologie de la gastronomie et de l'alimentation*, Nantes, Éditions du Temps, 2008, 190 p. (Cote : TX 637 S825 2008)

### Cuisine

Anton, Frédéric, Chihiro Masui. *Anton, le Pré Catelan : le restaurant*, Grenoble, Glénat, 2008, 351 p. (Cote : FOLIO TX 719 A634 2009)

*Apicius : cahier de haute gastronomie*, Barcelone, Espagne, Montagud Editores, 2007-. (Cote : PER pour Périodique)

Feller, Thomas, Éric Fénot. *Cappuccino*, Paris, Hachette, 2008, 92 p. (Cote : TX 740 F318 2008)

Le Tennier, Christine. *Algues & gastronomie : la cuisine aux algues par les grands chefs de Bretagne*, Saint-Évarzec [France], Éditions Palémon, 2009, 88 p. (Cote : TX 814.5 A4L646 2009)

### Emploi et monde du travail

Grebot, Élisabeth. *Stress et burnout au travail : identifier, prévenir, guérir*, Paris, Eyrolles, 2008, 234 p. (Cote : HF 5548.75 G788 2008)

### Gestion

Belch, George E., Michael A. Belch, Michael A. Guolla. *Communication marketing : une perspective intégrée*, 2<sup>e</sup> édition, Montréal, Chenelière McGraw-Hill, 2008, 668 p. (Cote : HF 5823 B427 2008)

Buttrick, Robert. *Gestion de projets : [le guide exhaustif du management de projets]*, 3<sup>e</sup> édition, Paris, Village Mondial, 2006, 491 p. (Cote : HD 69 P75B989 2006)

Comité sectoriel de main-d'oeuvre de l'industrie textile du Québec. *Guide pratique de gestion des ressources humaines pour PME*, Cowansville, Québec, Éditions Y. Blais, 2008, 1 v. (pag. multiple) + 1 cédérom. (Cote : HF 5549 G946 2008 et AD2-00294)

Farrell, Bob. *Give'em the pickle! = [Donnez le cornichon]*, [Seattle], Media Partners Corporation, 2002, 1 DVD vidéo (18 min.). (Cote : En Réserve FZ1-00519)

*Fish! : capturez l'énergie, atteignez le potentiel*, Burnsville, MN : Charthouse Learning Corporation, 1998, 1 DVD vidéo (17 min.) + 1 manuel d'accompagnement. (Cotes : FZ1-00520 + VB4-00183)

Gold, Stuart Avery. *Ping, la suite : [une grenouille en route vers l'océan]*, Montréal, Éditions de l'Homme, 2009, 94 p. (Cote : BF 637 C4G6181 2009)

Goleman, Daniel. *Cultiver l'intelligence relationnelle : comprendre et maîtriser notre relation aux autres pour vivre mieux*, Paris, Robert Laffont, 2009, 429 p. (Cote : HM 1106 G625 2009)

Johnson, Spencer. *Who moved my cheese? : movie kit = Qui a piqué mon fromage? : le programme : faire face au changement*, [Orem, UT], Red Tree Leadership & Development, 2009, 1 DVD, 1 CD-ROM, 1 tapis de souris, 1 affiche, 1 fromage anti-stress, 1 stylo-labyrinthe, 1 tablette Post-it, 1 fiche, 1 livre en anglais (94 p.), 1 manuel du présentateur en français (24 p.). (Cote : KA1-00003)

Melançon, Odette. *Tact et savoir-faire en communication orale au travail*, 2<sup>e</sup> éd., Montréal, Centre collégial de développement de matériel didactique, 2006, 113 p. (Cote : HF 5389 M517 2006)

#### Gestion hôtelière et de la restauration

Gibson, Grant. *Identités graphiques & gastronomiques*, Paris, Pyramyd, 2007, 175 p. (Cote : NC 1002 M4G448 2007)

#### Pâtisserie et boulangerie

Abbott, Elizabeth. *Le sucre, une histoire douce-amère*, Montréal, Fides, 2008, 449 p. (Cote : HD 9100.5 A131 2008)

Cailler, Laurence et François Pralus. *Cacao, vanille : l'or noir de Madagascar*, Paris, Agnès Viénot Éditions, 2008, 221 p. (Cote : TX 819 V3C134 2008)

Drouet, Valéry. *Tiramisu*, Paris, Hachette, 2008, 90 p. (Cote : TX 773 D788 2008)

Godin, Aurélie. *Divin caramel*, Luzern, Dormonval, 2008, 79 p. (Cote : TX 773 G585 2008)

Perruchon, Jean-Michel. *Entremets, petits gâteaux, fusion*, [Paris], Bellouet Conseil Éditions, 2009, 352 p. (Cote : TX 773 P461 2009)

#### Service de la restauration

Chéney Declémy, Isabelle, Amélie Coisne. *Mises en table*, [Paris], Aubanel, 2008, 178 p. (Cote : TX 879 C518 2008)

## Tourisme

Canada, 7<sup>e</sup> édition, Montréal, Éditions Ulysse, 2009, 769 p. (Cote : FC 38 C215 2009)

*Gîtes et auberges du passant, Tables et relais du terroir au Québec*, Montréal, Guides de voyage Ulysse, 2009, 350 p. (Cote : TX 907.5 Q4G536 2009)

Montréal, 13<sup>e</sup> édition, Montréal, Éditions Ulysse, 2009, 304 p. (Cote : FC 2947.18 M8115 2009)

Stern, Steven B. *Stern's guide to the cruise vacation*, 2009 edition, Gretna, La., Pelican Pub. Co., 2008, 734 p. (Cote : G 550 S839 2009)

## Vin et boissons

Alaux, Jean-Pierre. *Liqueurs d'en France*, Bordeaux, Éditions Féret, 2008, 158 p. (Cote : TP 611 A323 2008)

Argod-Dutard, Françoise, Pascal Charvet et Sandrine Lavaud, dir. *Voyage aux pays du vin : des origines à nos jours : histoire, anthologie, dictionnaire*, Paris, Robert Laffont, 2007, 1 300 p. (Cote : TP 549 A693 2007)

Beckett, Neil, dir. *Les 1001 vins qu'il faut avoir goûtés dans sa vie*, Montréal, Trécarré, 2008, 959 p. (Cote : TP 548 M646 2008)

*Bordeaux : a supplement to Decanter Magazine*, London, Decanter Magazine, 2009, 136 p. (Cote : TP 553 B727 2009)

Carroll, Richard. *Cocktails*, Montréal, Modus vivendi, 2009, 192 p. (Cote : TX 951 C319 2009)

Chartier, François. *Papilles et molécules : la science aromatique des aliments et des vins*, Montréal, Éditions La Presse, 2009, 215 p. (Cote : TP 548 C486 2009)

Dumay, Raymond. *Célébration des alcools*, Paris, La Table ronde, 2008, 500 p. (Cote : TP 597 D887 2008)

Fortier, Valérie. *Bières au Québec*, Montréal, Éditions Néopol, 2008, 125 p. (Petit futé) (Cote : TP 577 F741 2008)

Garrier, Gilbert. *Histoire sociale et culturelle du vin*, [Paris], Larousse, 2008, 766 p. (Cote : TP 553 G241 2008)

*Liqueurs du jardin*, [Paris], Éditions Artémis, 2008, 62 p. (Cote : TP 611 L787 2008)

Orhon, Jacques. *Les vins du Nouveau Monde : tome II : [Amérique du Sud, Argentine, Brésil, Chili, Uruguay]*, Montréal, Éditions de l'Homme, 2008, 399 p. (Cote : TP 548 O686 V.2 2008)

Steinmetz, Michel. *Chartreuse : histoire d'une liqueur : guide de l'amateur*, Grenoble, Glénat, 2006, 143 p. (Cote : TP 611 S823 2006)

Stock, Nick. *The Penguin good Australian wine guide*, Victoria, Australia, Penguin Books, 2009, 399 p. (Cote : TP 559 A9H782 2009)

### Autres documents intéressants

Boxall, Peter, dir. *Les 1001 livres qu'il faut avoir lus dans sa vie*, Montréal, Trécarré, 2008, 960 p. (Cote : Z 1035 M646 2008)

Corvin, Michel, dir. *Dictionnaire encyclopédique du théâtre à travers le monde*, Paris : Bordas, 2008, 1 583 p. (Cote : REF 2035 C832 2008)

N'oubliez pas de consulter en ligne nos [listes de nouvelles acquisitions](#).

Compilé par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

### **Éditions antérieures du Babillard**

[Éditions 2009](#)

[Éditions 2008](#)

[Éditions 2007](#)

[Éditions 2006](#)

[Éditions 2005](#)

[Éditions 2004](#)

[Éditions 2003](#)