



ÉDITION du 7 OCTOBRE 2009

Les produits biologiques et la restauration

Des restaurants rapides pas comme les autres

Inspirée par des modèles américains tel [O'burger](#), qui propose dans ses établissements de Los Angeles des produits 100 % biologiques, la restauration rapide française se convertit peu à peu au bio. Ces nouveaux *fast-foods* essaient constamment d'améliorer leur offre en proposant de plus en plus de produits issus de l'agriculture biologique.

L'un des premiers établissements du genre en France est le restaurant [Cojean](#) (2001), développé par Alain Cojean et Fred Maquair, amis et associés. Chez Cojean, la qualité passe avant tout et l'on privilégie les fournisseurs locaux. Toutefois, quelques produits tels la mangue et l'ananas blanc, doivent être importés. La carte est élaborée trois mois à l'avance, selon les saisons.

Pour sa part, la chaîne belge [Exki](#), fondée en 2001, propose des plats à consommer sur place ou encore à emporter : salades composées, soupes, quiches, sandwiches, fruits et desserts lactés. Implanté en France et en Italie, Exki a réalisé un chiffre d'affaires de 18 millions d'euros (28,36 millions de dollars canadiens) en 2007. Les prix des plats figurant au menu varient entre 10 et 15 euros en moyenne (15 \$ et 24 \$ CA), ce qui représente une légère augmentation par rapport à ceux des *fast-foods* traditionnels.

[Bert's](#), lancé en 2002 par Olivier Bertrand, propose pour sa part une restauration rapide haut de gamme. Cette chaîne compte aujourd'hui 45 établissements en France et à l'étranger. Chez Bert's, seuls les petits pains et la limonade sont biologiques. Toutefois, un effort est fait en ce qui a trait aux emballages qui sont biodégradables. Le prix moyen d'un repas chez Bert's est de 9,50 euros (15 \$ CA).

Lancé en décembre 2008 par le chef Marc Veyrat, le [Cozna Vera](#) est une épicerie-restaurant d'Annecy qui propose uniquement des produits issus de l'agriculture biologique. Dans ce *fast-food* où l'on mange « sans attendre, à partir de 5,60 euros » (8,80 \$ CA), tout est fabriqué sur place. Les produits ne sont pas conservés pendant plus de trois jours, un élément distinctif de qualité par rapport aux autres restaurants. Cet élément peut toutefois devenir un obstacle, que compte bien surmonter le chef Veyrat qui ouvrira son prochain restaurant à Genève et envisage même de créer une « fondation pour la bonne bouffe » afin que le bio ne soit pas qu'une mode.

Enfin, le géant de la restauration rapide McDonald's reste attentif à l'évolution du marché. La célèbre chaîne envisage de faire évoluer son cahier des charges pour proposer un ou plusieurs produits bio. McDonald's pourrait même créer sa propre filière d'approvisionnement en produits biologiques.

Source : [Les fast-foods à l'heure du bio](#), *GÉO*, 21 septembre 2009.

Produits biologiques dans le secteur de la restauration collective en France

Bien qu'en 2008, plus du tiers des restaurants collectifs (établissements d'enseignement, entreprises, hôpitaux, maisons de retraite, casernes et prisons) ait proposé des produits biologiques, l'introduction de ces aliments représente moins de 1 % des achats dans les établissements publics. Selon une décision prise lors du [Grenelle Environnement](#), la restauration

collective d'État (essentiellement celle des administrations) devrait proposer, d'ici 2012, un minimum de 20 % d'aliments biologiques. On estime cependant que cet objectif sera difficile à atteindre.

En 2008 en France, les aliments issus de l'agriculture biologique n'ont représenté que 0,63 % des achats alimentaires : 0,98 % de produits frais, 0,16 % de surgelés et 0,65 % de produits d'épicerie. La restauration collective aurait ainsi consacré 44 millions d'euros (69,32 millions de dollars canadiens) à des produits bios, d'après l'[enquête CSA](#) menée entre le 18 février et le 6 mars 2009, auprès de 400 restaurants.

Les résultats de cette enquête révèlent entre autres que, parmi les restaurants collectifs proposant des produits biologiques, ce sont les établissements scolaires qui sont en tête puisque 46 % d'entre eux ont intégré au moins ponctuellement des produits biologiques dans leur menu. Une fois sur deux, c'est un ingrédient biologique (le plus souvent une pomme ou un yaourt) qui figure au menu alors que c'est un plat et tout un menu bio, dans 11 % et 38 % des cas, respectivement.

La restauration collective en France, qui touche 73 000 établissements, permet de servir 8 millions de repas quotidiennement et représente à elle seule 7 milliards d'euros (11,3 milliards \$ CA) annuellement, en achats alimentaires.

Source : "[Moins de 1% de produits bios servis dans les assiettes des restaurants collectifs](#)", *Actu-environnement*, 5 octobre 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque
Articles fournis par François Therrien, responsable, Solutions d'affaires et formation, au Centre d'expertise et de recherche

Holiday Inn fait peau neuve!

Plus de 3 300 établissements [Holiday Inn](#) et [Holiday Inn Express](#) auront été rénovés dans le monde - au coût d'un milliard de dollars américains - d'ici la fin de 2010, afin d'améliorer leur qualité et leur uniformité.

Holiday Inn a relancé 1 200 de ses hôtels, en septembre. La chaîne a d'ailleurs souligné l'événement à New York, du 17 au 21 septembre, en inaugurant l'hôtel [Key Card](#), un établissement éphémère d'une seule chambre bâti avec des cartes magnétiques.

Au même moment, la populaire chaîne hôtelière lançait sa promotion mondiale [La clé du changement](#), qui donne aux internautes la chance de gagner un voyage, tous frais payés, dans l'un de ses établissements nouvellement rénovés de leur choix et ce, n'importe où dans le monde.

Ce lancement mondial coïncide avec le 50^e anniversaire de la marque au Canada, qui s'était concrétisé par l'ouverture du Holiday Inn Montréal Aéroport, en 1959.

Au Canada, 126 hôtels Holiday Inn seront rénovés d'ici la fin de l'année 2010. Voyez la nouvelle image de cette chaîne hôtelière, dans son nouveau site [Web](#).

Source : *Tourisme Plus*, 21 septembre 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Chute record du prix des chambres d'hôtel

Selon les données tirées de la première édition canadienne du Hotel Price Index (HPI), récemment publiée dans [Hotels.ca](#), le prix moyen d'une chambre d'hôtel dans le monde aurait chuté de 17 % au cours des 6 premiers mois de 2009, ce qui le porterait à son plus bas niveau en 5 ans.

Dans un [communiqué de presse](#) de Hotels.ca faisant référence au rapport, on indique que les tarifs payés par les Canadiens pour une nuitée à l'hôtel ont diminué de plus de 27 % pendant la première moitié de 2009, comparativement à la même période en 2008, et ce, même dans certaines des villes les plus coûteuses du monde.

- C'est à Whistler que le prix des chambres a connu la plus forte baisse au Canada (- 27 %), durant la première partie de l'année 2009.
- New York est demeurée une destination de prédilection pour les voyageurs canadiens - devant Seattle et Las Vegas - avec des prix en baisse de 16 % par rapport à 2008 (de 242 \$ à 290 \$ par nuitée).
- Munich, Stockholm et Barcelone font partie des villes européennes qui ont connu les plus fortes diminutions des dépenses hôtelières faites par des voyageurs canadiens, en 2008 et 2009. Au Royaume-Uni, la baisse a été de 17 % en moyenne, et s'explique en grande partie par le repli de la livre sterling.
- C'est à Cancun que les voyageurs canadiens ont dépensé le plus par nuitée durant le semestre (en moyenne 254 \$ pour une chambre), bien que cette destination se soit avérée moins coûteuse qu'en 2008.

Précisons que le HPI d'[Hotels.ca](#) présente les prix réellement payés par les clients pour une chambre d'hôtel, et non les tarifs annoncés. Les données ont été prélevées dans 78 000 établissements répartis dans 13 000 villes de différents continents.

Source : *TourismePlus.com*, 15 septembre 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Voyage : les ventes en ligne se portent bien!

En dépit d'une baisse observée au sein de l'industrie du voyage, les sites Web de cette dernière semblent obtenir de bons résultats, selon l'étude [Online Traffic and Conversion Report](#), de PhoCusWright et Compete inc.

Selon cette étude, le trafic mensuel ainsi que la capacité de convertir en achats des recherches en ligne, seraient en hausse dans presque toutes les catégories de voyage, si l'on compare les données du deuxième trimestre de 2009 à celles des années précédentes.

Malgré la récession, les sites transactionnels des fournisseurs et des agences de voyages en ligne feraient preuve d'une forte croissance. À titre d'exemple, les compagnies de croisières auraient connu une hausse de 19 % et les chaînes d'hôtels, une augmentation de 13 %. En ce qui a trait au volume d'internautes pour les hôtels et les voitures de location, les agences de voyages en ligne auraient également profité d'une légère augmentation durant la première moitié de 2009, comparativement aux années 2008 et 2007. En contrepartie, le transport aérien (en baisse de 15 %) serait la seule catégorie ayant enregistré une baisse de trafic, comparativement à l'année 2008.

Source : *Tourisme Plus*, 23 septembre 2009.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

La conscience verte des Québécois

Selon un sondage réalisé par la firme [Impact recherche](#), les Québécois ne seraient pas aussi « verts » qu'ils le prétendent. Il existerait un fossé entre ce qu'ils déclarent et ce qu'ils font réellement, puisqu'il est de bon ton de s'afficher « vert ».

Malgré leurs prétentions écologiques, les Québécois continuent en effet à produire de grandes quantités de déchets résidentiels et consomment deux fois plus d'énergie et d'eau que les Européens.

Mais il y aurait de l'espoir puisque les jeunes adultes sont plus réalistes par rapport à leurs pratiques environnementales et généralement plus conscientisés que leurs aînés.

Source : *Québec Info*, no 8, septembre 2009

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Les consommatrices et le vin

Afin de connaître les habitudes de consommation des amatrices de vin, l'équipe du salon Vinexpo a demandé à des magazines de cinq pays (France, Royaume-Uni, Japon, Allemagne et États-Unis) de diffuser en ligne un questionnaire. Pas moins de 4 306 femmes, dont 533 Françaises, y ont répondu. En voici les grandes lignes :

- 92 % des répondantes américaines ont dit boire du vin au moins une fois par semaine. À ce chapitre, les Américaines devancent largement les Françaises (52 %), qui sont elles-mêmes supplantées par les Allemandes (66 %) et les Anglaises (61 %). Seules les Japonaises boivent du vin moins régulièrement.
- Les vins rouges sont préférés aux vins blancs secs ou liquoreux, dans les cinq pays : aux États-Unis d'abord (79 %) mais également en France (64 %) et au Japon.
- Les femmes consomment du vin tout simplement parce qu'elles en aiment le goût (79 %). D'ailleurs, plus elles sont jeunes plus elles adorent, ce qui contredit une autre idée reçue. Dans le même ordre d'idées, 85 % des femmes considèrent que boire du vin et suivre un régime alimentaire équilibré sont parfaitement compatibles.

Source : « [Les femmes préfèrent le rouge au blanc](#) », *Le Figaro.fr*, 28 mai 2009.

Nouvelle rédigée par Jean-Luc Jault, professeur de sommellerie

Pour les recruteurs et les chercheurs d'emploi : HotellerieJobs.com

Grâce à une entente conclue avec [HotellerieJobs.com](#), les étudiants de l'ITHQ bénéficient, depuis le 15 septembre dernier, d'un accès gratuit à l'un des principaux sites de recrutement d'employés et de recherche d'emploi dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Les employeurs diplômés de l'ITHQ bénéficient de plus, de tarifs privilégiés lors de leur affichage de poste.

En plus de l'affichage d'emplois en ligne et de leur envoi aux membres du site, *HotellerieJobs.com* rejoint en moins de 24 heures des milliers d'étudiants et de diplômés qualifiés en provenance d'écoles hôtelières membres de l'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie ([AQFORTH](#)).

Facile à consulter, sécuritaire et efficace, ce site est l'un des plus fréquentés par les intervenants du secteur. Depuis sa mise en ligne, en janvier dernier, des centaines d'employeurs ont en effet fait confiance à *HotellerieJobs.com* pour trouver des candidats de qualité, que ce soit pour des

postes de direction ou des emplois spécialisés, à temps plein, à temps partiel ou saisonnier.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Source : *HotellerieInfo.com*, 25 septembre 2009.

Lu ici et là

Performance du secteur de la restauration en 2009

On nous l'avait annoncé de toute part : l'année 2009 allait être difficile pour le secteur de la restauration et du tourisme. Selon les dernières données de [Statistique Canada](#) (de janvier à juin 2009), le mois de juin fut le pire jusqu'ici avec un recul de 3,7 % des ventes réelles en comparaison avec 2008. Pour les six premiers mois de l'année, les ventes des restaurants québécois ont diminué de 0,2 % si l'on tient compte de l'inflation, par rapport à la même période en 2008. Cette période difficile a eu des répercussions sur les employés du secteur. Pour en savoir plus, consultez « Une année 2009 difficile » dans *ARQ Info* de septembre 2009, p. 22.

Sondage sur les salaires

Vous trouverez dans « Résultats du sondage sur les salaires 2009 », présenté dans le tout dernier numéro de *ARQ Info* (septembre 2009, p. 23), la rémunération horaire moyenne en salle à manger et en cuisine pour différentes fonctions. Ces données sont tirées d'un sondage effectué par l'[Association des restaurateurs du Québec \(ARQ\)](#), auquel 214 restaurateurs ont répondu. Les résultats complets du sondage peuvent être consultés dans l'édition 2009 de la publication *Profil et performance de la restauration québécoise*, vendue auprès de l'[Association](#), au coût de 25 \$ pour les membres, et de 50\$ pour les non-membres.

D'autres organisations internationales à Montréal

À l'initiative de Montréal international, trois grandes organisations ont choisi de s'établir dans la métropole : le [Forum international des universités publiques](#), le [Centre mondial d'excellence sur les destinations touristiques](#) et la [Fédération internationale des coalitions pour la diversité culturelle](#). (Source : *Québec Info*, no 8, septembre 2009)

L'école, c'est les enseignants!

Concepteur, auteur, réalisateur et chroniqueur au quotidien *La Presse*, Stéphane Laporte partageait ses opinions (avec ses lecteurs) sur la noble tâche d'enseigner et sur l'importance des rôles de motivateur et de modèle de l'enseignant. Après la lecture de ce texte : [Si les profs pouvaient ...](#), prenez un petit moment pour penser à ceux qui sont (ou ont été) vos sources d'inspiration et de motivation... Ils le méritent bien!

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Le CV : un outil marketing

Véritable carte de visite, le curriculum vitae doit séduire les recruteurs, d'où l'importance de le préparer avec soin et de le mettre à jour régulièrement. Plusieurs modèles de présentation existent; il s'agit d'identifier celui qui saura le mieux mettre en valeur vos expériences et vos compétences. L'abc du CV ainsi que différents modèles sont présentés dans « [La base du CV](#) ».

Pour ceux qui comptent de multiples expériences, il vaut mieux développer davantage qu'une simple liste d'emplois et d'expertises. On recommande de faire des choix et de [trouver un lien entre ses différentes expériences](#). De plus, les travailleurs de plus de 50 ans devraient résumer leur carrière de manière [concise et attrayante](#) alors qu'on recommande aux

travailleurs autonomes et aux artistes de [transformer leur CV en document de vente très persuasif, ou encore de produire un portfolio](#).

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Du côté du Web

Répertoire de sites touristiques transactionnels du Québec

Le ministère du Tourisme a mandaté le [Conseil québécois de l'industrie touristique \(CQIT\)](#) pour constituer un [répertoire des sites transactionnels québécois](#) proposant des forfaits multi-produits au Québec.

Les sites répertoriés doivent être représentatifs de l'offre touristique québécoise et permettre de réserver des vacances au Québec. Voici les critères que l'entreprise désireuse de s'inscrire, est tenue de respecter :

- Posséder un site Internet québécois;
- Proposer des forfaits multi-produits (plusieurs composantes incluses dans les produits proposés);
- Disposer d'un site transactionnel permettant l'achat ou la réservation en ligne;
- Être un organisme public ou collectif d'entreprises, un organisme à but non lucratif ou un organisateur de voyages reconnu.

Les entreprises ont jusqu'au 31 octobre 2009 pour [s'inscrire](#).

(Source : *TourismExpress.com*, 15 septembre 2009)

Attention aux pages Internet trop lourdes à télécharger

Selon une étude réalisée par [Forrester Consulting](#), les internautes sont prêts à attendre en moyenne deux secondes, avant qu'une page soit téléchargée. On y apprend de plus que 40 % des acheteurs n'attendent pas plus de 3 secondes avant d'abandonner un site d'agence ou de voyage, soit une seconde de moins que ce que révélait l'étude de 2006.

La recherche a également conclu qu'un site peu performant a un effet qui va au-delà de la transaction en ligne. Ainsi, presque la moitié (46 %) des répondants ont affirmé développer une perception négative d'une entreprise, à la suite d'une expérience de magasinage en ligne insatisfaisante.

(Source : *Tourisme Plus*, 23 septembre 2009)

Les aînés : des internautes à ne pas négliger

Le nombre d'internautes âgés de 55 ans ou plus a explosé. Près de 8 "boomers" (55 à 64 ans) sur 10 et le tiers des aînés (65 à 74 ans) utilisent régulièrement Internet. Ils s'en servent surtout pour communiquer, s'informer et se divertir. Ils sont toutefois beaucoup plus réticents que les jeunes générations à magasiner en ligne; ils sont en effet sur leur garde dès qu'il est question d'argent ou de renseignements personnels.

(Source : *Québec Info*, no 8, septembre 2009)

Nouvelle bibliothèque numérique

Mise au point par une équipe de la Bibliothèque du Congrès aux États-Unis, avec la contribution d'institutions partenaires dans de nombreux pays, le soutien de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) et le soutien financier d'un certain nombre d'entreprises et de fondations privées, la [Bibliothèque numérique mondiale](#) met gratuitement à la disposition de tous sur Internet une documentation considérable en provenance de pays et de cultures du monde entier.

Bien qu'il soit à ses tout débuts, le site réunit déjà des trésors culturels constitués, entre autres, de manuscrits, de cartes, de livres rares, de partitions musicales, d'enregistrements, de films, de gravures, de photographies et de dessins d'architecture.

Le contenu de la Bibliothèque numérique mondiale peut facilement être parcouru par lieu, date, thème, type d'élément et institution participante, ou encore par mots-clés et ce, dans plusieurs langues.

(Source: www.wdl.org/)

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

En direct de la Médiathèque

Voici quelques titres nouvellement reçus à la Médiathèque :

Alimentation et nutrition

Diabète Québec. *Coup d'oeil sur l'alimentation de la personne diabétique*, [Montréal], Diabète Québec, 2009, 7 p. (Cote : RC 663 C856 2009, disponible également [en ligne](#))

La grande révolution de l'alimentation. Épisodes 1 à 4, Montréal, Radio-Canada, Services éducatifs, 2009, DVD vidéos (43 à 44 min./chacun) (Cotes : FZ1-00548 à FZ1-00551)

Philippe, Laurent. *Bougez, mangez-- maigrissez! : [mincir et rester mince sans régime]*, Paris, Amphora, 2009, 224 p. (Cote : RA 781.6 P551 2009)

Starenkyj, Danièle. *Le mal du sucre*, Richmond, Québec, Orion, 1999, réimpr. 2007, 299 p. (Cote : RC 662.2 S795 1999)

Stoll, Andrew L. (Andrew Lawrence). *Les oméga-3 : une révolution dans le domaine de la santé mentale*, Montréal, Du Roseau, 2005, 346 p. (Cote : RC 537 S875 2005)

Cuisine

Breton, Marie et Isabelle Emond. *À table en famille! : recettes et stratégies pour relever le défi*, Montréal, Flammarion, 2006, 190 p. (Cote : TX 714 B844 2006)

Idone, Christopher. *Lemons : a country garden cookbook*, San Francisco, Collins Publishers, 1993, 95 p. (Cote : TX 813 C5I21 1993)

Molinier, Jean-Claude. *Foie gras*, [Bordeaux], Éditions Sud Ouest, 2008, 138 p. (Cote : TX 750.5 F6M723 2008)

Montalier, Delphine de. *Les petits légumes*, Paris, Marabout, 2007, 191 p. (Cote : TX 801 M763 2007)

L'Oie : des recettes italiennes les plus anciennes à l'art culinaire d'aujourd'hui, Cologne, Könemann, 1998, 160 p. (Cote : TX 750.5 O4O39 1998)

Reynaud, Stéphane. *Cochon & fils*, [Paris], Marabout, 2005, 367 p. (Cote : TX 749.5 P6R459 2005)

Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni. *Sapori e colori nella cucina secondi piatti : materiale didattico multimediale per la formazione a distanza*, Bologne, IAL Emilia-Romagna, 1998, 1 v. (f. mobiles) + 1 DVD vidéo (56 min.) (Cotes : TX 723 S341 1998 FOLIO + FZ1-00557)

Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni. *Tradizione e creatività nella cucina dei primi piatti : materiale didattico multimediale per la formazione a distanza*, Bologne, IAL Emilia-Romagna, 1997, 1 v. (f. mobiles) + 1 vidéocassette VHS (37 min.) (Cotes: FOLIO TX 723 T763 1997 + FV2-01547)

Tapas : [recettes de préparation facile et rapide], Bath, Royaume-Uni, Parragon, 2005, 256 p. (Cote : TX 740 T172 2005)

Éducation et enseignement

Prégent, Richard, Huguette Bernard, Anastassis Kizanitis. *Enseigner à l'université dans une approche-programme : guide à l'intention des nouveaux professeurs et chargés de cours*, Montréal, Presses internationales Polytechniques, 2009, 330 p. (Cote: LB 2322.2 E598 2009)

Gestion

Gaudet, Édith, *Relations interculturelles : comprendre pour mieux agir*, Mont-Royal, Québec, Thomson/Groupe Modulo, 2005, 246 p. (Cote : FC 2950 A1G266 2005)

Watson Wyatt Worldwide. *Stimuler les résultats grâce à l'engagement continu : résultats du sondage WorkCanada 2008-2009*, [Montréal], Watson Wyatt Worldwide, 2009, 24 p. (Cote : HF 5549.5 M63S859 2009)

Gestion hôtelière et de la restauration

Bar d'Italia del Gambero Rosso 2009, Roma, Gambero Rosso, 2009, 384 p. (Cote : TX 907 I7B223 2009)

Roman, Michael. *Catering : tactics, strategies & solutions : the essential business tool for professional caterers*, Minneapolis, MN, Cartersource, 2009, 327 p. (Cote : TX 921 R7585 2009)

Roman, Michael. *If you don't sell it, you can't cook it : [a caterer's guide to turning shoppers into buyers]*, Minneapolis, MN, Catersource, 2008, 149 p. (Cote : TX 921 R7583 2008)

Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni. *A tavola con stile : materiale didattico multimediale per la formazione a distanza*, Bologne, IAL Emilia-Romagna, 2000. 1 v. (f. mobiles) + 2 vidéocassettes VHS (60 min., 42 min.) (Cotes : FOLIO TX 925 A111 2000, FV2-01549, FV2-01550)

Pâtisserie et boulangerie

Cherrier, Gontran. *Pains*, Paris, Hachette, 2008, 125 p. + 1 livret (Cotes : FOLIO TX 769 C522 2008 + TX 769 C522 2008 Supp.)

Everitt-Matthias, David. *Dessert : recipes from Le Champignon Sauvage*, Bath [Angleterre], Absolute Press, 2009, 159 p. (Cote : TX 773 E934 2009)

Lubinger, Hannes. *Marzipan art*, München, Oppeneder Verlag, 2008, 200 p. (Cote : TX 799 L929 2008)

Monterisino, Luca, Roberto Sammartini. *Golosi di salute : il piacere di una pasticceria sana e buona*, Milano, Fabbri Editori, 2006, 278 p. (Cote : TX 773 M779 2006)

Monterisino, Luca, Roberto Sammartini. *Tiramisu e chantilly : viaggio goloso nel mondo dei dolci cremosi*, Milano, Fabbri Editori, 2007, 222 p. (Cote : TX 773 M778 2007)

Oppeneder, Robert. *Simply chocolate = Einfach schokolade*, [Allemagne], Robert Oppeneder, 1995, 191 p. (Cote : TX 767 C5 O62 1995)

Powell, Marilyn. *Cool : the story of ice cream*, Toronto, Penguin Canada, 2005, 250 p. (Cote : TX 795 P882 2005)

Rosenblum, Mort. *Le chocolat, ou, La saga douce-amère du breuvage des dieux*, Montricher, Suisse, Éditions Noir sur Blanc, 2008, 357 p. (Cote : SB 267 R813 2008)

Thomas, Cyrielle. *30 gourmandises pâte à choux*, [Limoges], Eurofina Publications, 2009, 71 p. (Cote : TX 773 T454 2009)

Torreblanca, Paco. *Colección : [tomo I] : piezas de azúcar = sugarworks*, Barcelona, España, Grupo Vilbo, 2008, 167 p. (Cote : En réserve TX 799 T689 v. 1 2008)

Torreblanca, Paco. *Colección : [tomo II] : técnica y recetas = technique and recipes*, Barcelona, España, Grupo Vilbo, 2008, 128 p. (Cote : En réserve TX 799 T689 v. 2 2008)

Vaccarini, Giuseppe. *Il codice del gelato : storia, degustazione, abbinamenti*, Firenze, Giunti, 2009, 216 p. (Cote : TX 795 V114 2009)

Tourisme

Alsace Lorraine, Paris, Hachette, 2009, 510 p. (Cote : DC 648.3 A461 2009)

Amérique du Sud, Paris, Guides Gallimard, 2008, 424 p. (Cote : F 2211 A512 2008)

Balades et circuits enchanteurs au Québec, [Montréal], Guides de voyage Ulysse, 2009, 158 p. (Cote : FC 2907 B171 2009)

Blanke, Jennifer, Thea Chiesa, ed. *The travel & tourism competitiveness report 2009 : managing in time of turbulence*, Geneva, World Economic Forum, 2009, 525 p. (fichier PDF [en ligne](#))

Boudreau, Kathy. *Produits régionaux et circuits agrotouristiques du Québec*, 2^e édition, Montréal, Éditions Néopol, 2009, 160 p. (Cote : HD 9014 Q4B756 2009)

Budapest, Paris, Guides Gallimard, 2008, 276 p. (Cote : DB 983.5 O528 2008)

Commission canadienne du tourisme. *Étude comparative de l'industrie touristique canadienne : quel rang le tourisme occupe-t-il dans l'économie canadienne?*, [Ottawa], Commission canadienne du tourisme, [2009], 74 p. (Cote : G 155 C8E854 2009, aussi disponible [en ligne](#))

Fabuleuse Québec : vivez la passion de Québec!, [Montréal], Guides de voyage Ulysse, 2009, 189 p. (Cote : FC 2946.18 F134 2009)

Fabuleux Canada : vivez la passion des grands espaces!, [Montréal], Guides de voyage Ulysse, 2009, 283 p. (Cote : FC 36 F134 2009)

France, [Parution 2009], [Paris], [Michelin](#), 2008. 576 p. (Le Guide Vert) (Cote : DC 16 M623 2009)

Irlande, [parution 2009], Paris, Michelin, 2008, 528 p. (Le Guide Vert) (Cote : DA 980 I698 2009)

Jurkovic, Miljenko, Nicolas Peyroles, Julie Subtil. *Croatie*, Paris, Guides Gallimard, 2009, 440 p. (Cote : DR 1509 J959 2009-10)

Mendel, David. *Québec, ville du patrimoine mondial*, [Québec], Éditions Sylvain Harvey, Commission de la Capitale nationale du Québec, 2009, 125 p. (Cote : FC 2946.37 M537 2009 F, aussi disponible en anglais)

Paris, Sophie, Pierre Reyss et Jean-Christophe Ulmer. *Chypre*, [Paris], Guides Gallimard, 2008, 314 p. (Cote : DS 54 A288 C566 2008)

Plaisirs du Vieux-Montréal : arts, histoire, design, gastronomie, découvertes, [Montréal], Guides de voyage Ulysse, 2009, 127 p. (aussi disponible en anglais) (Cote : FC 2947.18 P698 2009)

Provinces atlantiques du Canada, 6^e édition, Montréal, Guides de voyage Ulysse, 2009, 336 p. (Cote : FC 2004 P951 2009)

Rajasthan, Paris, Guides Gallimard, 2008, 360 p. (Cote : DS 485 R2R161 2008)

Séguin, Yves. *Marcher à Montréal et ses environs*, Montréal, Guides de voyage Ulysse, 2009, 188 p. (Cote : GV 199.44 Q454 2009)

Statistique Canada. *Voyages internationaux*, Ottawa, Statistique Canada, 2001- (fichiers PDF offerts [en ligne](#) - plus récente édition disponible : 2007).

Vin et boissons

Bernardo, Enrico. *Mes vins de Méditerranée*, [Paris], Plon, 2007, 506 p. (Cote : TP 559 M47N523 2007)

Croft Port, England, The Fladgate Partnership, 2008, 93 p. (Cote : TP 559 P6C941 2008)

Pitte, Jean-Robert. *Bordeaux, bourgogne : les passions rivales*, [Paris], Hachette Littératures, 2005, 250 p. (Cote : TP 553 P688 2005)

Sangmanee, Kitti Cha ... [et al.]. *L'abcdaire du thé*, Paris, Flammarion, Mariage Frères, 1996, 119 p. (Cote : SB 271 A111 1996)

Smoothies + petits jus frais & sains : plus de 200 recettes & variations, [Paris], Marabout, 2009, 239 p. (Cote : TX 815 S666 2009)

Autres titres à ne pas manquer

Arthus-Bertrand, Yann. *Home : a stunning visual portrayal of Earth*, Beverly Hills, Twentieth Century Fox Home Entertainment, 2009, 1 DVD vidéo (118 min.) (Cote : FZ1-00554)

Couture, André. *Dictionnaire d'homonymes et de paronymes : ces mots qui se ressemblent*, Montréal, Fides, 2009, 622 p. (Cote : REF PC 2595 C872 2009)

Gagnon, Anne, Carl Perrault, Huguette Maisonneuve. *Guide des procédés d'écriture*, éd. revue et aug., Saint-Laurent, Québec, Éditions du Renouveau pédagogique (ERPI), 2007, 108 p. (Cote : PC 2420 G135 2007)

Falardeau, Pierre, Julien Poulin. *Falardeau, Poulin : à force de courage : anthologie 1971-1995*, [Montréal], Vidéographe, 2004, 4 DVD vidéos dans deux boîtiers (5 h 27 min.) + 2 livrets (Cote : FZ1-00558)

Mayer, Jonathan. *Les échos du Refus global*, Montréal, Michel Brûlé, 2008, 240 p. (Cote : FC 2919 M468 2008)

Morin, Joëlle. *La rupture amoureuse à l'adolescence : aider les jeunes à mieux y faire face*, Montréal, Ministère de la santé et des services sociaux, Université du Québec à Montréal, Tel-Jeunes, 2009, 16 p. (fichier PDF [en ligne](#))

Plourde, Michel et Georgeault, Pierre, dir., Conseil supérieur de la langue française. *Le français au Québec : 400 ans d'histoire et de vie*, [Montréal], Fides, 2008, 679 p. (Cote : PC 3645 Q4F814 2008)

Villers, Marie-Éva de, Annie Desnoyers et Karine Pouliot. *La nouvelle grammaire en tableaux : et un recueil de conjugaison : les modèles pour conjuguer tous les verbes d'usage courant*, Montréal, Québec Amérique, 2009, 323 p. (Cote : PC 2112 V746 2009)

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](#)