



ÉDITION du 2 JUIN 2010

Baisse mondiale des dépenses allouées à la restauration

Selon les données 2009 de la société internationale d'études marketing NPD, le marché de la restauration serait à la baisse dans tous les pays couverts par le [panel Crest](#), et ce, même si le dernier trimestre a permis de générer de meilleurs résultats.

D'après [NPD](#), qui interroge quotidiennement plusieurs milliers d'individus sur leur fréquentation d'un service de restauration la veille, cette baisse est d'abord due à un recul des visites qui s'ajoute parfois à une baisse des dépenses moyennes.

Le Japon enregistre pour sa part le plus fort recul dans les dépenses totales allouées à la restauration hors domicile (-5,7 %), qui s'explique par une baisse de fréquentation de 4,1 % et un recul des dépenses moyennes par visite de 1,6 %.

Sur le continent européen, l'Espagne est le pays le plus affecté avec une baisse de 5,5 % (-3,8 % pour la fréquentation et -1,7 % pour les dépenses moyennes par visite), alors qu'en Grande-Bretagne, la baisse est de 3,6 % (-0,4% pour la fréquentation et -3,2 % pour les dépenses moyennes). Elle est suivie par la France qui enregistre une baisse de 1,8 % (-0,6 % et -1,2 %), l'Italie (-1,3 % et 0 %) et l'Allemagne, qui affiche un recul de 1,1 % (-1,9 % et +0,8 %).

En Amérique du Nord, le Canada enregistre une baisse de 1,1 % (-1,1 % et 0 %), suivi des États-Unis (-0,6 % : -3,6 % pour la fréquentation et +3,0 % pour les dépenses moyennes).

"2009 a été une année très difficile", selon Bob O'Brien, vice-président senior de la branche Foodservice de NPD Group, cité dans le communiqué. Mais ce dernier aurait par ailleurs décelé "des signes d'amélioration au dernier trimestre, dans le contexte du redressement de l'économie mondiale et du regain de confiance des consommateurs".

La reprise se constate également dans le secteur de la restauration rapide dont la fréquentation est redevenue positive lors du quatrième trimestre, au Japon (+ 7 %) comme en Italie (+ 1 %).

Source : *Romandie News*, 21 avril 2010.

Texte fourni par François Therrien, responsable, Solutions d'affaires et formation, Centre d'expertise et de recherche

Montréal se classe au premier rang pour l'accueil d'événements internationaux

Dans le classement officiel 2009 de l'[International Congress and Convention Association \(ICCA\)](#), la ville de Montréal a remporté le titre de Première destination en Amérique du Nord pour l'accueil d'événements associatifs internationaux. La métropole a raflé cette première position en devançant de grandes villes américaines et canadiennes, incluant New York, Boston et Washington, de même que Vancouver et Toronto.

Voici le classement final 2009 pour l'Amérique du Nord, indiquant pour chaque ville le nombre d'événements associatifs internationaux qui s'y sont tenus :

- Montréal : 57
- Vancouver : 46
- Toronto : 36
- Boston : 35
- Mexico : 33
- Washington : 31
- New York : 28

Quelques jours avant le dévoilement de ces résultats, le [Palais des congrès de Montréal](#) annonçait pour sa part sa nomination parmi les 27 finalistes du [prix APEX 2010](#), attribué au meilleur centre de congrès au monde. Le grand gagnant de ce prix sera annoncé en juillet par l'Association internationale des palais de congrès (AIPC).

Source : *Tourisme Plus*, 19 mai 2010.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Projet d'écohôtel-école à Trois-Rivières

Un écohôtel-école verra bientôt le jour dans l'édifice Aneau, à Trois-Rivières. Construit en 1928, ce bâtiment a été acquis par le fonds de développement spécialisé en économie sociale, pour l'organisme Vire-Vert de Trois-Rivières. Le projet d'écohôtel-école constituera un véritable laboratoire pratique pour les différents établissements d'enseignement de la région, dans des disciplines aussi variées que le marketing, la comptabilité, la logistique du transport, la gestion des PME, la géographie, la massothérapie, le tourisme et le graphisme.

Ambitieux et novateur, ce projet de 10 M\$ se veut un modèle de développement durable d'écoconstruction, d'écogestion et d'écocitoyenneté, qui selon les promoteurs, fera entrer Trois-Rivières dans le nouveau créneau du tourisme durable.

Du côté de Vire-Vert, on soutient qu'il s'agit là du premier écohôtel-école au Canada. Qui plus est, cet établissement sera le premier à donner une formation en écogestion aux étudiants en hôtellerie, en restauration et en tourisme, et sera également le premier hôtel-boutique entièrement écogéré et écoconstruit (LEED or). Sa construction, pour laquelle on espère obtenir une certification reconnue en construction durable, sera élaborée en respectant le « Processus de design intégré (PDI) », qui vise entre autres à réunir les différents acteurs de la construction autour d'une même table.

Les retombées directes de ce projet sont estimées entre 8 M\$ et 13 M\$ sur 5 ans, sans compter les achats effectués par les futurs clients de l'hôtel.

Selon, Jeanne Charbonneau, co-fondatrice, directrice générale de Vire-Vert et chargée de projet pour l'hôtel-école, les appels d'offres seront lancés sous peu. Du côté de Vire-Vert, on ne cache pas l'enthousiasme que suscite ce projet, notamment en ce qui a trait à l'emplacement même de l'hôtel-boutique. Situé pour ainsi dire dans l'arrondissement historique de la ville, l'hôtel-boutique devrait permettre « une véritable immersion dans l'art et le panorama de Trois-Rivières ».

L'écohôtel-école, qui est soutenu par une vingtaine d'organisations et d'institutions de la région, contribuera de plus à augmenter l'achalandage dans ce secteur du centre-ville.

Source : « [Un grand pas pour le projet de l'écohôtel-école](#) », *Le Nouvelliste*, 27 avril 2010, (repris par *L'Hôtelier Express*, 20 mai 2010).

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Une meilleure protection pour les voyageurs québécois

La ministre de la Justice et responsable de l'[Office de la protection du consommateur \(OPC\)](#), annonçait le 17 mai dernier de nouvelles règles afin de mieux protéger les voyageurs québécois.

Parmi les modifications apportées à la réglementation sur les agents de voyages, figure notamment une nouvelle certification des conseillers en voyages qui permettra d'assurer un service plus professionnel et une protection accrue des consommateurs québécois.

Mentionnons aussi la création d'un nouveau permis restreint destiné, entre autres, aux pourvoyeurs et aux organisateurs de tourisme d'aventure. Les hôteliers qui vendent des forfaits incluant des prestations à proximité de leur établissement, n'auront toutefois pas à se prévaloir d'un permis.

Rappelons enfin qu'à compter du 1^{er} juillet 2010, les marchands ne pourront plus limiter la validité de leurs certificats et de leurs chèques-cadeaux.

Pour plus d'information sur le sujet, consulter le [communiqué](#) de l'OPC.

Source : *L'Hôtelier Express*, 20 mai 2010.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Portrait des travailleurs du secteur touristique : profil démographique

Le [Conseil canadien des ressources humaines en tourisme \(CCRHT\)](#) annonçait, le 1^{er} juin dernier, la publication d'un rapport intitulé *Qui travaille pour vous? : profil démographique des employés du secteur touristique*¹.

À partir des données provenant du recensement de 2006, de l'enquête sur la population active et du registre des entreprises, le rapport fournit des statistiques sur l'emploi pour chacun des sous-secteurs du tourisme : hébergement, restauration, transport, loisirs et divertissements, et services de voyages. Il dresse de plus le profil démographique de la main-d'œuvre canadienne en ce qui a trait à 38 professions de ces 5 sous-secteurs.

Voici quelques faits saillants tirés du rapport national :

- En 2006, le Canada comptait 1 656 940 travailleurs dans le secteur du tourisme, soit 10,3 % de toute la main-d'œuvre canadienne;
- Au nombre de 177 800 en 2006, les serveurs/serveuses d'aliments et de boissons représentaient 10,7 % de toute la main-d'œuvre en tourisme;
- La répartition des travailleurs et des travailleuses en tourisme était de 47,7 % et 52,3 %, respectivement;
- Dans le secteur du tourisme, 32,8 % des travailleurs étaient âgés de 15 à 24 ans, alors que ce groupe d'âge ne représentait que 15 % de la main-d'œuvre totale au Canada;
- C'est en restauration que se retrouvaient les plus jeunes travailleurs : près de la moitié (48,1 %) de cette main-d'œuvre avait moins de 25 ans. Le sous-secteur du transport, par contre, comptait une majorité de travailleurs plus âgés, 53,6 % d'entre eux ayant au moins 45 ans.
- Seulement 36,8 % des employés du secteur touristique travaillaient à temps plein à l'année, ce qui est bien en deçà de la moyenne de 53,7 % pour l'ensemble de la main-d'œuvre;
- Le travail à temps partiel était très répandu dans le secteur du tourisme : 27,1 % des employés avaient travaillé à temps partiel une partie de l'année, comparativement à 14,4 % pour l'ensemble de la main- d'œuvre;

- De nombreux travailleurs du secteur touristique étaient encore aux études : 28,4 % d'entre eux avaient fréquenté l'école durant la période de référence, alors qu'au même moment, la main-d'œuvre totale ne comptait que 16,7 % d'étudiants.

Consultez le sommaire national complet ainsi que les résultats par province, dans cette [page](#) du site Web du CCRHT.

¹Le présent rapport était auparavant intitulé *Emploi relié au secteur touristique total au Canada*.

Source : *Tourisme Plus*, 1^{er} juin 2010.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Nouvelle infolettre sur l'industrie des croisières

Dans le cadre de son 30^e anniversaire, [Tourisme Plus](#) a lancé, le 6 mai dernier, une nouvelle infolettre entièrement consacrée à l'industrie des croisières afin de souligner l'importance de ce secteur d'activité. Les sujets qui y seront abordés traiteront, entre autres, des tendances, des nouveaux produits offerts et des promotions.

Tourisme Plus Aujourd'hui – Croisières sera diffusée à toutes les deux semaines aux abonnés de l'infolettre quotidienne. Pour vous y abonner, consultez cette [page](#).

Source : *Tourisme Plus*, 6 mai 2010.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Pour les enseignants et autres intervenants du réseau d'enseignement collégial

Le *Bulletin de la documentation collégiale*, qui est paru pour la première fois en décembre 2009, en est maintenant à son troisième numéro portant cette fois sur la gestion de la classe. Dans cette livraison, François Meloche, professeur au cégep de Saint-Jérôme, formateur et conférencier, présente une brève mise en contexte des particularités des clientèles de l'ordre collégial, puis commente les principaux documents liés à la gestion de la classe parus dans le réseau. M. Meloche présente aussi des réflexions et des exemples de pratiques tirés du primaire et du secondaire, et propose d'autres lectures permettant d'alimenter la réflexion et de susciter des discussions entre collègues.

Au rythme de quatre à six bulletins par année, le *Bulletin de la documentation collégiale* propose de faire connaître des axes particuliers de la collection du [Centre de documentation collégiale \(CDC\)](#). La sélection des ressources présentées et la rédaction des textes sont confiées pour chacune des éditions à une personne-ressource reconnue dans le réseau collégial pour son expertise.

Rappelons que le mandat confié au Centre de documentation collégiale par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, est de collectionner, de conserver, de mettre en valeur et de diffuser toute documentation relative à la pédagogie, à l'enseignement, au développement institutionnel et à l'éducation propre à l'ordre collégial au Québec.

Pour vous [abonner ou consulter](#) les numéros déjà parus (décembre 2009 : La pédagogie de la première session; février 2010 : La formation interculturelle des étudiants), cliquez sur [Bulletin de la documentation collégiale](#).

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Petites nouvelles lues ici et là

De la viande de chameau au menu

La viande de chameau, appréciée dans toute la péninsule arabe, est maintenant proposée aux visiteurs de Dubaï. Un nouveau restaurant offre en effet dans son menu, du chameau sous toutes ses formes : pizza, salade, soupe, lait de chamelle et, la spécialité du chef, le camel burger. « C'est excellent, a apprécié une touriste canadienne. J'aime la viande, c'est un peu comme du veau. Je voulais un plat de la région, quelque chose d'original. » De quoi donner des idées pour promouvoir une destination! (Source : *Le Quotidien du tourisme*, 24 mai 2010)

Meilleure table de la planète : le restaurant Noma à Copenhague

Le [Noma](#), du jeune chef [René Redzepi](#), a été désigné Meilleure table de la planète, par la revue britannique *Restaurant Magazine*. Il détrône ainsi le restaurant [El Bulli](#), de l'Espagnol Ferran Adria, vainqueur dans les quatre précédentes éditions.

Situé dans un entrepôt maritime rénové du port de Copenhague, le Noma, qui détenait déjà la 3e place en 2009, occupe pour la première fois la tête de ce palmarès des 50 meilleurs restaurants du monde, établi par 800 critiques et experts gastronomiques internationaux.

(Source : « [Copenhague : le « Noma » classé meilleure table de la planète](#) », *La Parisienne*, 27 avril 2010)

Les adolescents et les messages textes

La Pew Internet & American Life Project vient de publier les résultats d'une nouvelle enquête sur l'utilisation des textos par les adolescents. Intitulé [Teens and Mobile Phones](#), l'étude confirme que les ados communiquent entre eux plus souvent dans une journée, hors de l'école, au moyen de messages textes que de vive voix, face à face. En chiffres, l'étude indique que 54 % des ados « se parlent » par textos comparativement à 33 % en personne. De plus, autre renseignement surprenant, un adolescent sur 2 envoie plus de 50 textos par jour, soit plus de 1500 textos par mois. Et si un jeune sur 3 transmet plus de 100 textos par jour, ce sont les 14-17 ans qui remportent la palme dans ce domaine avec une moyenne de 100 messages textes chez la plupart d'entre eux.

Textes fournis, dans l'ordre, par François Therrien, responsable, Solutions d'affaires et formation du CER, Jean-Luc Jault, professeur de sommellerie, et Jean-Bernard Fortin, webmestre.

Nouveautés documentaires

Voici une sélection de titres reçus à la Médiathèque, au cours du mois de mai :

Alimentation, aliments, gastronomie et nutrition

Blais, Pierre, Paul Bourgeault, Geneviève O'Glema. *La bouffe institutionnelle*, Saint-Hubert, Nuance Bourdon Audiovisuel, [2010], 1 DVD vidéo (47 min.). (Les dessous de votre assiette) (Cote : FZ1-00638)

Pierre Blais, Pierre, Paul Bourgeault, Geneviève O'Glema. *L'eau en bouteille*, Saint-Hubert, Nuance Bourdon Audiovisuel, [2010], 1 DVD vidéo (47 min.). (Les dessous de votre assiette) (Cote : FZ1-00639)

Blais, Pierre, Paul Bourgeault, Geneviève O'Glema. *Produits du terroir*, Saint-Hubert, Nuance Bourdon Audiovisuel, [2010], 1 DVD vidéo (47 min.). (Les dessous de votre assiette) (Cote : FZ1-00637)

Autres titres de cette série également offerts à la Médiathèque : Manger bio (FZ1-00640), Boissons énergisantes et thé vert (FZ1-00641), Le sucre que l'on boit (FZ1-00642), Les logos santé (FZ1-00643), Sels et additifs (FZ1-00644)

Kurlansky, Mark. *Salt : a world history*, Toronto, Alfred A. Knopf Canada, 2002, 484 p. (Cote : TN 900 K968 2002)

Umami Information Center : umami, the fifth taste, Tokyo, Umami Information Center, 2010. ([En ligne](#))

Wills, Judith. *The green food bible : [the essential guide to ethical, organic, whole and healthy food]*, London, Eden Project Books, 2008, 287 p. (Cote : TX 741 W741 2008)

Wuyts, Daniel. *Propriétés diététiques et médicinales de nos aliments et épices : tome 1*, Bruxelles, Satas, 2008, 1 024 p. (Cote : RÉSERVE TX 551 W973 2008)

Cuisine

Academia Barilla, dir., Giancarlo Gonizzi, Maria Grazia Villa. *A Tavola! : secrets gourmands des grands chefs italiens*, Vercelli, Italie, Editions White Star, 2009, 503 p. (Cote : FOLIO TX 723 A113 2009)

Cook's Illustrated editors. *The Cook's Illustrated complete book of poultry*, New York, [Clarkson Potter](#), 1999, 486 p. (Cote : TX 750 C771 1999)

La cucina delle nonne : cuisine authentique des grands-mères italiennes, [Montréal], Caractère, 2006, 576 p. (Cote : TX 723 C965 2006)

Hazan, Marcella. *Marcella cucina*, New York, NY, HarperCollins Publishers, 1997, 471 p. (Cote : TX 723 H428 1997)

Karmel, Elizabeth, Bob Blumer. *Pizza on the grill : 100 feisty fire-roasted recipes for pizza & more*, Newtown, CT, Taunton Press, 2008, 154 p. (Cote : TX 770 P58K186 2008)

Lavalette, Philippe. *Chef Thémis, cuisinier sans frontières*, Montréal, CinéFête, 2010, 1 DVD vidéo (52 min.). (Cote : FZ1-00646)

Malouf, Greg, Lucy Malouf. *Saha : a chef's journey through Lebanon and Syria*, London, Quadrille Publishing, 2009. 352 p. (Cote : TX 725 L5M258 2009)

Maréchal, José. *Verrines : [classiques, chic, exotiques, gourmandes]*, [Paris], Marabout, 2007, 159 p. (Cote : TX 740 M316 2007)

Morse, Kitty. *Couscous : fresh and flavorful contemporary recipes*, San Francisco, Chronicle Books, 2000, 120 p. (Cote : TX 809 B85M88 2000)

M'Souli, Hassan. *Moroccan modern*, Northampton, MA, Interlink Books, 2007, 223 p. (Cote : TX 725 M3M939 2007)

Price, Jane, ed. *Picnic hamper : the alfresco recipes you must have*, Millers Point, Australia, Murdoch Books, 2007, 256 p. (Cote : TX 823 P597 2007)

This, Hervé. *Cours de gastronomie moléculaire no 1 : science, technologie, technique... culinaires, quelles relations?*, Paris, Éditions Quae/Belin, 2009, 159 p. (Cote : TX 652 T4498 2009)

Droit et législation

Brun, Henri, Pierre Brun, Fannie Lafontaine, éd. *Chartes des droits de la personne : législation, jurisprudence et doctrine*, 22^e éd., Montréal, Wilson & Lafleur, 2009, 1379 p. (Cote : KE 4381 B894 2009)

Gestion et administration

Bouteiller, Dominique et Lucie Morin, dir. *Développer les compétences au travail*, Montréal, Revue Gestion, 2009, 657 p. (Cote : HF 5549.5 F6D489 2009)

Fitchett, Gary A. *Outils d'aide au financement pour les PME : entamer la prochaine étape avec confiance*, Toronto, Comptables agréés du Canada, 2009, 267 p. + 1 cédérom. (Cote : HG 4027.7 F546 2009 + AD2-00306)

Jacob, Réal, Alain Rondeau et Danielle Luc, dir. *Transformer l'organisation : la gestion stratégique du changement*, Montréal, Revue Gestion, 2002, 435p. (Cote : HD 58.8 T772 2002)

Poundstone, William. *Priceless : the myth of fair value (and how to take advantage of it)*, New York, Hill and Wang, 2010, 336 p. (Cote : HF 5416.5 P876 2010)

Responsabilité sociale des entreprises : guide de mise en oeuvre à l'intention des entreprises canadiennes, Ottawa, Industrie Canada, [2006], 107 p. ([En ligne](#), format PDF)

Savard, André. *La reconnaissance non monétaire : un outil de gestion puissant! : grande conférence 2003*, [Montréal], Groupe CFC, 2004, 1 DVD vidéo (65 min.) (Cote : FZ1-00636)

Gestion de l'hôtellerie et de la restauration

Debarnot, Thierry. *Le rôle du service marketing dans la gestion et la création de concept de restauration : quels outils? quel support?*, Lyon, IUT Lyon 3, [2005] 81 p. ([En ligne](#), format PDF)

Hurley, Madge, Marisa Persechino. *Hotel English : check-in, check-out*, [Montréal], Production ITHQ, 2007, 1 DVD vidéo (4 min.). (Cote : FZ1-00645)

Michelin. *Deutschland : hotels & restaurants*, [Allemagne], Michelin, 2010, 1440 p. (Cote : TX 910 A4D486 2010)

Tourisme

Ardagh, John [et al.]. *Espagne*, Montréal, Libre expression, 2010, 720 p. (Cote : DP 14 E773 2010)

Argentine, Paris, Guides Gallimard, 2009, 382 p. (Bibliothèque du voyageur) (Cote : F 2808.5 G751 2009)

Dailey, Donna. *L'atlas des voyageurs Amérique du Nord*, Köln, Evergreen, 2009, 224 p. (Cote : E 41 D133 2009)

Dios, Julián de. *Complete guide Patagonia*, Buenos Aires, Argentina, de Dios Editores, 2009, 175 p. (Cote : F 2936 C737 2009)

Gerrard, Mike. *L'atlas des voyageurs Europe*, Köln, Evergreen, 2009, 224 p. (Cote : D 923 G378 2009)

Giîtes et auberges du passant, Tables et relais du terroir au Québec, Montréal, Guides de voyage

Ulysse, 2010, 319 p. (Cote : TX 907.5 Q4G536 2010)

Mauro, Didier. *Madagascar : l'île dans les mers*, Gérardmer, France, Éditions Pages du monde, 2009, 253 p. (Guides culturels du monde) (Cote : DT 469 M24M457 2009)

Michelin. *Italia : atlante stradale e turistico = tourist and motoring atlas = atlas routier et touristique*, Paris, Michelin, 2009, 329 p. (Cote : ATLAS G 1989.21 P2A88 2010)

Montréal, 14^e éd., Montréal, Éditions Ulysse, 2010, 329 p. (Cote : FC 2947.18 M8115 2010)

Omilanowska, Malgorzata [et al]. *Suisse*, Montréal, Libre expression, 2010, 324 p. (Guides voir) (Cote : DQ 16 S947 2010)

Le Québec, 11^e éd., Montréal, Éditions Ulysse, 2010, 711 p. (Cote : FC 2907 Q28 2010)

Le Québec cyclable : guide des pistes cyclables du Québec, Montréal, Guides de voyage Ulysse, 2010, 285 p. (Cote : GV 1046 Q4G754 2010)

Michelin. *Rajasthan, Dli et Agra*, parution 2010, Paris, Michelin, 2009, 408 p. (Cote : DS 485 R2R163 2010)

Petit futé country guide : Guadeloupe, Paris, Nouvelles éditions de l'Université, [2010], 542 p. + 1 DVD vidéo (26 min.) (Cotes : F 2066 P489 2010 + FZ1-00650)

Relais du silence = Silencehotel, Paris, Relais du silence, 2010, 343 p. (Cote : TX 907.5 F7R382 2010)

Sarna, Heidi, Matt Hannafin. *Frommer's cruises & ports of call : from U.S. and Canadian home ports to the Caribbean, Alaska, Hawaii & more*, Hoboken, N.J. , Wiley Publishing, 2010, 693 p. (Cote : G 550 F932 2010)

Tahiti & les îles de la Société, Paris, Guides Gallimard, 2009, 324 p. (Encyclopédies du Voyage) (Cote : DU 870 T131 2009)

Tourisme Ile-du-Prince-Édouard. *Île-du-Prince-Édouard : guide de l'île*, Charlottetown, Tourisme Île-du-Prince-Édouard, 2010, 175 p. (Cote : FC 2607 C856 2010)

Vin et boissons

Zerouala, Larbi. *Portrait de la viticulture au Québec*, [Québec], MAPAQ, [2010?], 5 p. (En ligne, format PDF)

Autres titres d'intérêts

Barbaro, Adriana, Jeremy Earp. *Les enfants de la surconsommation*, Montréal, Mundovision, [2008], 1 DVD vidéo (43 min.). (Cote : FZ1-00647)

Godbout, Claude. *La génération 101*, [Montréal], Eureka! Productions, Films du 3 mars, 2008, 1 DVD vidéo (79 min.). (Cote : FZ1-00649)

Longman business English dictionary, Harlow, England, Pearson Longman, 2007, 594 p. + 1 cédérom. (Cote : REF PE 1115 L856 2007 + AD2-00308)

Racine, Serge. *La personne synergique : théorie et applications*, Sainte-Foy, Québec, Septembre éditeur, 2003, 88 p. (Cote : LC 1031 R122 2003)

Van Coillie-Tremblay, Brigitte, Micheline Bartlett, Diane Forgues-Michaud. *Correspondance d'affaires anglaise*, Montréal, Éditions Transcontinental : 2010, 371 p. + 1 cédérom (Cotes : HF 5726 V217 2010 + AD2-00305)

Compilé par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Éditions antérieures du Babillard

[Éditions 2010](#)

[Éditions 2009](#)

[Éditions 2008](#)

[Éditions 2007](#)

[Éditions 2006](#)

[Éditions 2005](#)

[Éditions 2004](#)

[Éditions 2003](#)