



DONNER. INSPIRER. RAYONNER.

REVUE DES ÉVÉNEMENTS



2024

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Chers partenaires et amis,

Je tiens à vous exprimer toute ma gratitude pour votre soutien indéfectible aux activités-bénéfice de la Fondation. Cette année, j'ai succédé à mon cher ami Guillaume Dubois à la présidence du conseil d'administration, poursuivant ainsi notre mission de soutenir les grands projets de l'ITHQ, ses enseignants et ses étudiants.

Essentielle au succès de nos événements, la relève a su se surpasser avec brio, que ce soit par un service impeccable ou par la qualité des plats servis. Il est toujours gratifiant de recevoir vos éloges à l'égard de nos étudiants, surtout lorsqu'ils parviennent à vous surprendre et à vous émerveiller. À l'ITHQ, nous avons la chance inestimable de pouvoir compter sur des étudiants et étudiantes aux talents exceptionnels, qui ne cessent d'illustrer la richesse de leurs apprentissages. Ensemble, nous contribuons à faire rayonner notre belle industrie, un étudiant à la fois.

Je vous remercie chaleureusement pour votre précieuse participation, pour le partenariat que vous avez instauré avec nous et pour votre engagement à faire une réelle différence aux côtés de la Fondation. En 2025, nous continuerons sur cette belle lancée, en vous proposant une série d'événements qui, je l'espère, sauront non seulement vous plaire, mais également vous inspirer.

Sincèrement,



A handwritten signature in black ink that reads "M. Beauchamp".

MARIE-LINE BEAUCHAMP

Présidente du conseil
d'administration

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

PRÉSIDENTE



Marie-Line Beauchamp

Cheffe de l'exploitation, Groupe
MTY

SECRÉTAIRE-TRÉSORIER



Christian Leblanc

Avocat et associé principal, Fasken
Martineau DuMoulin

ADMINISTRATRICE



Josée Dufour

Présidente, Axiomatech

ADMINISTRATRICE



L'honorable Liza Frulla, C.P., C.M., O.Q.

Directrice générale,
Institut de tourisme et d'hôtellerie du
Québec

ADMINISTRATEUR



Philippe Beauchemin

Vice-président régional, Saputo
Produits Laitiers Canada S.E.N.C.

ADMINISTRATEUR



Allan Hogg

Vice-président et chef de la
direction financière, Cascades

ADMINISTRATEUR



Guillaume Touze

Président-directeur général et
partenaire fondateur, Quadra
Capital

ADMINISTRATEUR



Guy Larivée

Président-directeur général, Hector
Larivée inc.

ADMINISTRATRICE



Marie Di Genova

Vice-présidente ventes et marketing
industriel, Groupe Première Moisson
Inc.



VISION

Créer un réseau de donateurs engagés et soucieux de l'excellence et du leadership.

MISSION

La mission de la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec consiste à gérer une variété d'activités de collecte de fonds qui serviront à soutenir financièrement ou par des biens et services le développement de l'ITHQ, incluant celui de ses étudiants, de ses professeurs et de ses outils pédagogiques, ainsi que son rayonnement à titre d'établissement d'excellence.

EN 2024



124

Bourses remises
totalisant plus de

346 508 \$



6

activités-bénéfice



CAMPAGNE DE FINANCEMENT INTERNE DE L'ITHQ



25 889 \$ amassés

Chaque année, les employés, les étudiants et les retraités sont sollicités pour participer à diverses activités dans le cadre de la campagne de financement interne. Cette année, grâce aux dons individuels et à un nombre record de tourtières vendues, pour ne nommer que ceux-ci, nous avons encore une fois dépassé nos objectifs.



MERCI AU COMITÉ ORGANISATEUR

Ahlam Baccouche | Christian Cyr | Jean-François Du Sablon | Jonathan Lapierre | Julie Serero | Patrick Desbois-Collins | Patrick Toupin

MERCI AUX PARTENAIRES DE LA CORVÉE DE TOURTIÈRES

Montpak International | Olymel | Farinex | Les emballages Carrousel | Saputo | Sysco



LA SEMAINE DU MAJORDOME



26 au 29 février

De gauche à droite : Dounia Saboori, Nadia Champagne, Carolyne Pierre, Eliana Grenier, Christofer Delisle, Danyka Beaulieu, Mme Lorraine Frappier, Carole Martel et Geneviève Pelletier.

La Semaine du Majordome était de retour à l'ITHQ, avec sa formation intensive « À la mémoire de Pierre Gagné : À la découverte du métier de Majordome... une expérience à vivre! ». Quatre participants ont bénéficié des enseignements des formateurs, grâce à une collaboration entre la Fondation, Mme Lorraine Frappier, épouse de feu M. Pierre Gagné, ainsi que de généreux donateurs.



À l'issue de cette semaine, les deux étudiants qui se sont le plus démarqués ont mérité une bourse allant de 100 \$ à 200 \$. Félicitations à Carolyne Pierre et Christofer Delisle.

À PROPOS DE PIERRE GAGNÉ

Diplômé en 1967 de l'École Internationale d'Hôtellerie Inc., l'ancêtre de l'ITHQ, M. Gagné a travaillé dans le secteur de l'hôtellerie pour ensuite s'investir comme majordome auprès de quatre premiers ministres du Québec : Messieurs Jacques Parizeau, Lucien Bouchard, Bernard Landry et Jean Charest.

DÎNER DE LA BOURSE FRANÇOISE-KAYLER



4 avril

36 200 \$ amassés

Cette soirée-bénéfice, à la mémoire de la journaliste et ambassadrice de la gastronomie québécoise, Françoise Kayler, décédée en 2010, offre un espace privilégié à nos étudiants du programme Signature ITHQ Cuisine supérieure pour exprimer leur talent et leur créativité.

Cette année, la Fondation avait l'honneur d'accueillir M. Alain Mailhot à titre de président d'honneur de cette soirée, réalisée en collaboration avec l'Association Restauration Québec (ARQ).

Une partie des profits de l'événement sert à remettre six bourses d'études de 2 500 \$ chacune aux étudiants lauréats des deux cohortes du programme Signature ITHQ Cuisine supérieure. Ces bourses contribuent à la réalisation d'un stage de fin d'études de 12 semaines, majoritairement en France, auprès de grands maîtres de la cuisine.



Alain Mailhot

Ancien président-
directeur général
de l'ARQ

Les lauréats de ces bourses sont : Mathieu Provost Laplante, Louis Ferrarotto et Francis Morangelli (cohorte de janvier), puis Antoine Proulx, Andréanne Leclerc et Béatrice Marissal (cohorte d'août).



De gauche à droite : Laurent K. Blais, petit-fils de Mme Françoise Kayler, Antoine Proulx, Andréanne Leclerc et Béatrice Marissal.

L'ARQ a, quant à elle, procédé à un tirage parmi les étudiants du programme de Cuisine supérieure, et c'est Adrien Guyonnet qui a mérité une bourse de 1 000 \$.

MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaires privilèges : Société des casinos du Québec | Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation | Association Restauration Québec

Partenaires affiliés : Olymel | Colabor Distribution Alimentaire | Sélections Fréchette



SOIRÉE ART X GASTRONOMIE



26 avril

28 200 \$ amassés

De gauche à droite : Marie-Line Beauchamp, Nadia Champagne et Danny St Pierre.

Rendez-vous printanier en étant à sa 9^e édition, Art X Gastronomie a accueilli l'invité d'honneur Danny St Pierre, qui a assuré l'animation de cette soirée. Diplômé de l'ITHQ, chef propriétaire du Pan American Pizza, chroniqueur à la télévision et à la radio, ainsi qu'auteur d'un livre de cuisine, M. St Pierre est un grand ambassadeur de la Fondation depuis plusieurs années.

La salle de la Relève gourmande était tapissée de toiles provenant des Galeries Gallea, pour lesquelles les convives avaient la possibilité de miser lors d'un encan virtuel.

Bourse Cassandre-Paquette

Une partie des fonds amassés ira à la bourse Cassandre-Paquette, créée en mémoire de cette jeune étudiante décédée des suites d'un cancer et qui, par sa détermination et son dynamisme, est devenue un exemple de persévérance et de courage au sein de l'ITHQ.



Las Olas a généreusement offert les desserts.



Salle La Relève gourmande transformée pour l'occasion.

MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaires privilèges : Le porc du Québec | Fasken

Partenaire affilié : Air Canada

Partenaire associé : Société des Casinos du Québec

Collaborateurs : SAQ | Hector Larivée Inc. | Las Olas Traiteur | Cacao Barry

Côté gastronomie, l'événement mettait en valeur le savoir-faire des étudiants du programme Gestion d'un établissement de restauration de l'ITHQ, qui avaient préparé, pour les quelque 120 convives présents, un dîner gastronomique accompagné de vins choisis avec soin.

Parmi les convives présents, deux billets d'avion offerts par Air Canada ont été tirés.



La gagnante du tirage des billets d'avion offerts par Air Canada.

LES CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX



23 mai

319 095 \$ amassés

La brigade de cuisiniers et sommeliers, accompagnée, de gauche à droite, d'Éric Bujold (au lutrin), de Martin Gauthier, de l'honorable Liza Frulla, C.P., C.M., O.P., de Danny St Pierre, du Chef Josiah Citrin et de sa brigade (à droite).

La soirée-bénéfice Les Chefs Relais & Châteaux est un événement d'envergure qui permet, grâce aux profits amassés, de faire vivre des expériences de formation mémorables à des diplômés de l'ITHQ.

Chaque année, la Fondation invite un chef étoilé Michelin et membre de l'association Relais & Châteaux à venir cuisiner pour nos convives. Pour cette 14e édition, ceux-ci ont pu apprécier la cuisine contemporaine et audacieuse de Josiah Citrin.

Sous la présidence d'honneur de M. Éric Bujold, chef des relations clients de la Banque Nationale du Canada, cette édition a rassemblé 220 convives issus du milieu des affaires.

Une partie des bénéfices récoltés lors de cette soirée contribue directement au fonds de bourses Les Chefs Relais & Châteaux de la Fondation. Ce fonds permet aux récipiendaires de la bourse de vivre trois séjours de perfectionnement auprès de grands établissements à l'international, notamment auprès de membres Relais & Châteaux. Il s'agit d'une occasion unique pour les boursiers de découvrir le savoir-faire et le savoir-être de ces grandes institutions.



Josiah Citrin

Chef propriétaire du restaurant *Mélisse*, établissement deux étoiles Michelin situé à Santa Monica en Californie.





MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaire présentateur : SAQ

Grand partenaire : Banque Nationale du Canada

Partenaires majeurs : Haisook & Pierre Somers | Société des casinos du Québec | Saputo

Partenaires associés : Air Canada | Marriott Montréal Château Champlain | Vinum

Collaborateur : Cava Rose

MERCI À NOS PARTENAIRES DE L'ENCAN

Air Canada • Alain Lemaire • Alain Ranger • Auberge du Soleil • Auberge Saint-Antoine • CAE • Coureur des Bois • Enzo Reda • Félix Fürst • Groupe Barroco • ITHQ • Jean Philippe Cloutier • Jean Saine • Manoir Hovey • Martin Gagnon • Martin Gauthier • Melisse • Pan American Pizza • SingleThread Farm • StoneHaven Le Manoir



MEMBRES DU COMITÉ ORGANISATEUR

Martin Gauthier, Marie-Line Beauchamp, François Beaudoin, Ghislain Caron, Luc Charbonneau, Nadia Champagne, Martin Gagnon, Marc Gaudry et Alain Ranger.



LES BOURSIERS LES CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX

Félix Arhanchiague



Diplômé en Pâtisserie professionnelle (2022)

Lieux de séjour de perfectionnement :

- Restaurant Le Chambard (France)
- Restaurant Allen (Corée du Sud)
- Restaurant Arzak (Espagne)

Élizabeth D. Béland



Diplômée en Cuisine et gastronomie (2023)

Lieux de séjour de perfectionnement :

- Restaurant Lasai (Brésil)
- LD Restaurant (Croatie)
- Restaurant Providence (États-Unis)

Charlotte Côté



Diplômée en Pâtisserie professionnelle (2022)

Lieux de séjour de perfectionnement :

- Restaurant Saison (États-Unis)
- Boutique Encore (France)
- Restaurant Les Chemins (France)

Antoine Fournier



Diplômé de Formation internationale en service et sommellerie (2020)

Lieux de séjour de perfectionnement :

- Restaurant La Côte d'Or (France)
- Restaurant Le SingleThread Farm (États-Unis)
- Court of Master Sommelier of the Americas (CMS-A)

Gabriel Normand



Diplômé en Cuisine supérieure (2017)

Lieux de séjour de perfectionnement :

- Hôtel Restaurant Valrose (Suisse)
- Restaurant Eleven Madison Park (États-Unis)
- Restaurant La Grenouillère (France)

Sandrine Turpin-Charette



Diplômée en Cuisine supérieure (2020)

Lieux de séjour de perfectionnement :

- Restaurant Blue Hill at Stone Barns (États-Unis)
- Restaurant Huniik (Mexique)
- Ristorante Dal Pescatore Santini (Italie)

Félix Arhanchiague, Élisabeth D. Béland, Charlotte Côté, Antoine Fournier, Gabriel Normand et Sandrine Turpin-Charette furent choisis par le comité de sélection pour recevoir la prestigieuse Bourse Les Chefs Relais & Châteaux. D'une valeur de **35 000 \$** chacune, les bourses leur permettront de réaliser une année de perfectionnement supérieur dans des établissements haut de gamme à l'international, notamment auprès de membres Relais & Châteaux.

MERCI AUX PARTENAIRES DES ENCANS



ENCAN DU PRINTEMPS

Air Canada • Art et Son • ATTITUDE • Auberge Handfield • Centre Segal • Clos de l'Orme Blanc • Denis Paquette • Domaine Château-Bromont • Domaine Jolivent • Entourage sur-le-Lac • Théâtre ESPACE GO • Espace Old Mill & La Cecil House • Evenko • Fairmont Le Château Montebello • Fairmont Le Manoir Richelieu • Fairmont Le Reine Elizabeth • Förena Cité thermale • Gibbys Restaurant • Hôtel Château Laurier Québec • Hôtel Humaniti Montréal, Autograph Collection • Hôtel Manoir Victoria • Hôtel UNIQ • Hôtel Uville • ITHQ • Kid's Stuff / Trucs d'enfants • La Cache à Maxime • Lambert • B&B L'étoile du Lac Lyster • Lieberman Tranchemontagne • Manoir Saint-Sauveur • Omni Amelia Island Resort • Omni Tucson National Resort • Portus360 • Première Moisson • Ripplecove Hôtel & Spa • SEPAQ • Station Mont-Tremblant •

ENCAN DE L'AUTOMNE

Barilla • Bijouterie Italienne • BSA Wiberg • Café Il Cortile • CDC Canada • Club Med • Constant International • Epik Collection Groupe Hôtelier • Fairmont Banff Springs • Fairmont Château Laurier • Fairmont Chateau Whistler • Fairmont Le Château Frontenac • Fairmont Le Manoir Richelieu • Fairmont Tremblant • GDI • Gray Collection • Hôtel Casino Lac-Leamy • Hôtel Le Bonne Entente • Hôtel Quintessence • ITHQ • Kuehne + Nagel • Labelink • La Turquoise, Cabinet en assurance de dommages • Lactalis Canada Foodservice • Laurie Raphaël • Le Baluchon Éco-villégiature • Le Clan • Le Creuset • Le Monastère des Augustines • Les Solutions d'Emballages Pentaflex • Manoir D'Youville • Moishes Montreal • Monarque • Monas & Co. Ltd. • Nügaz, Solution naturelle • Oysters & Caviar • PAL+ Expériences touristiques • Quadra Group • Restaurant Chez Lévêque • Restaurant Le Filet • Restaurant Le Serpent • Restaurant Toqué! •

« UNE SOIRÉE D'EXCEPTION » AU HOOGAN ET BEAUFORT



6 septembre

49 450 \$ amassés

Plats préparés dans les cuisines du Hoogan et Beaufort.

La Fondation de l'ITHQ et ses quelque 40 convives se sont retrouvés pour une seconde année dans les décors urbains et conviviaux du Hoogan et Beaufort. Célébrant la cuisine à partir d'ingrédients du terroir, l'événement a mis en valeur les talents culinaires de Marc-André Jetté, chef et propriétaire du restaurant.



Élyse Lambert

Pour l'occasion, les invités ont savouré un repas de sept services, accompagnés de grands crus sélectionnés et servis par Élyse Lambert, diplômée de l'ITHQ en 1998 et récipiendaire de la bourse Chefs Relais & Châteaux en 2009.

Retour au Hoogan et Beaufort

En 2023, la Fondation célébrait ses 20 ans en grandes pompes au Hoogan et Beaufort. De nombreuses personnalités de marque diplômées de l'ITHQ étaient présentes pour fêter cet anniversaire.

La soirée fut un tel succès que nous avons répété l'expérience en 2024 sous le nom « Une soirée d'exception »!



Convives accompagnés de Marc Veyrat (au centre) et d'Helena Loureiro (à la droite de Marc Veyrat).

Cette année encore, la Fondation a eu la chance de pouvoir compter sur la présence d'invités de marque qui partagent la mission de l'ITHQ et de sa Fondation. Marc Veyrat, chef émérite savoyard et propriétaire du Rural à Paris, était des nôtres pour sa toute première visite au Québec. La présence de Marc Veyrat au Québec a été rendue possible par La Vie agricole. Nous avons également pu compter sur la présence d'Helena Loureiro, cheffe propriétaire du Portus360, diplômée de l'ITHQ et fière ambassadrice de la Fondation.



Marc Veyrat

MERCI À NOTRE PARTENAIRE

Don en produits : La Ferme des Quatre-Temps



Helena Loureiro

LE GRAND DÎNER DE LA RENTRÉE



26 septembre

80 000 \$ amassés

La cohorte des finissants du programme Signature ITHQ Formation internationale en service et sommellerie.

Cette 19e édition du Grand Dîner de la rentrée a rassemblé près d'une centaine de convives à La Relève gourmande, où les finissants du programme Signature ITHQ Cuisine supérieure ont préparé un repas gastronomique de sept services. De retour d'un stage de 12 semaines à l'international dans des restaurants, pour la plupart étoilés Michelin, les étudiants présentaient des recettes coups de cœur des établissements les ayant accueillis.

À la présentation et au service des vins et mets, les finissants du programme Signature ITHQ Formation internationale en service et sommellerie, de retour de stage dans de grands vignobles et restaurants majoritairement en France, ont chorégraphié un service impeccable.

Cet événement-bénéfice était présidé par Alfredo Napolitano, Président et chef exécutif d'Aliments O'Sole Mio.



Alfredo Napolitano

Président et
chef exécutif
d'Aliments
O'Sole Mio



Fonds de soutien à l'entrepreneuriat

Le montant amassé par cet événement-bénéfice a servi à soutenir les projets prioritaires de l'ITHQ, et plus particulièrement le Fonds de soutien à l'entrepreneuriat.

La Fondation de l'ITHQ a créé ce fonds en 2009 dans le but de favoriser l'innovation et l'entrepreneuriat dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Passion Entrepreneur, géré par le Bureau des diplômés de l'ITHQ, a vu le jour en 2019 grâce à ce fonds.

MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaires privilèges : TD | LMI Packaging Inc. | SAQ

Partenaire associé : Société des casinos du Québec

Partenaire affilié : RBC



TOURNOI DE GOLF ANNUEL



De gauche à droite : Allan Hogg, Philippe Beauchemin, René Fournier, l'honorable Liza Frulla, C.P., C.M., O.P., Nadia Champagne, Kimberly Kaniehtënhawe Cross, Marie-Line Beauchamp, Barton Goodleaf, Josée Dufour et Guy Larivée.

À l'occasion de la Journée nationale de la vérité et de la réconciliation, la Fondation de l'ITHQ a organisé un tournoi de golf au Club de golf de Kanawaki. Cet événement rassembleur visait à soutenir les initiatives de la Fondation tout en honorant la mémoire des peuples autochtones et en contribuant à la sensibilisation du public à leur histoire et à leurs enjeux contemporains.

Avec un président d'honneur issu des communautés autochtones, M. Barton Goodleaf, propriétaire de Gestion BG et de l'Host Hotel, ce tournoi revêtait une dimension particulièrement symbolique.

MERCI À NOS PARTENAIRES

Partenaires présentateurs et présidents d'honneur : Gestion BG | Host Hotel
| Harnois Énergie

Commanditaires : SAQ | Groupe Walter

Dons en produits : Hector Larivée | Montpak International | Saputo | Norref |
Fantino & Mondello | Las Olas Traiteur | Première Moisson



Barton Goodleaf

LE DÎNER DU CERCLE DES AMBASSADEURS



12 décembre

NOUVEAUX MEMBRES DU CERCLE DES AMBASSADEURS

Véronique Doucet

Directrice générale, Parc Jean-Drapeau

Élyse Lambert

Master Sommelier

Josiah Citrin

Chef propriétaire de Citrin Hospitality

Marc-André Jetté

Chef et copropriétaire du Groupe Hoogan et Beaufort, Annette Bar à vin et Boucherie Édouard et Léo

Fondé en 2013 à l'occasion du 45^e anniversaire de l'ITHQ et des 10 ans de sa Fondation, le Cercle des ambassadeurs réunit désormais 123 membres impliqués dans les diverses activités de l'ITHQ ou celles de sa Fondation.

Certains accueillent des stagiaires dans leur entreprise, concluent des partenariats au profit des étudiants ou de la recherche, ou encore favorisent son rayonnement local, national et international.

Chaque année, ces ambassadrices et ambassadeurs sont célébrés lors d'un dîner gastronomique, préparé et servi par les enseignants et étudiants de l'ITHQ, illustrant ainsi l'esprit de communauté et d'appartenance qui lie ses membres.

Le 12 décembre dernier, le Cercle accueillait officiellement ses quatre nouveaux ambassadeurs, lors d'un repas gastronomique préparé par les étudiants des programme Signature ITHQ Cuisine supérieure et Formation internationale en service et sommellerie, sous la supervision de leurs professeurs Gilles Herzog, Samuel Sirois et Luc Cockenpot.

DÉNOMINATION DES SALLES DE CLASSE



MERCI

À NOS PARTENAIRES D'AFFAIRES

Air Canada

Atlific Hotels

Banque de Montréal

Banque Nationale du Canada

Cacao Barry

Doyon Després

Fairmont Hotels & Resorts

Fondation Lise et Giuseppe Racanelli

Farinex

IHG

Keurig Canada Inc.

Le Groupe Maurice

Marriott International

Montpak International

Nespresso

Power Corporation du Canada

Reuven International

Ricardo Média

Rôtisseries St-Hubert

Sanimax

Saputo

SAQ

Société des casinos du Québec

Solina Canada

Sysco

À VOTRE AGENDA



BOURSE
FRANÇOISE
KAYLER

19^E ÉDITION
3 AVRIL 2025

10 ÉDITION
ART X
GASTRONOMIE
24 AVRIL 2025



15^e édition

LES
CHEFS
15^e
RELAIS &
CHATEAUX

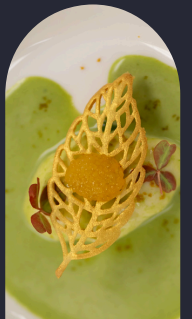
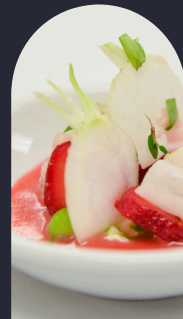


29 mai 2025

LE
GRAND
DÎNER
de la rentrée

20^E ÉDITION

SEPTEMBRE



7^e édition

Tournoi
de golf



Octobre

MERCI

À TOUS NOS GÉNÉREUX DONATEURS

INDIVIDUS

CATÉGORIE OR

Rousseau, Céline
Saine, Jean
Somers, Pierre et Haisook

CATÉGORIE ARGENT

Bastien, Jérôme
Beauregard, Luc
Boyd, Clifford
Caccia, Paul
Coallier, Robert
Côté, Marcel
Cousineau, Alain
Daoust, Lucille
Famille Ergina-Gold
Fernandez, Paloma
Fournelle, Michel et Claire
Fürst, Félix
Lapointe, Charles
Larrivée, Ricardo
Lemaire, Alain
L'Espérance, André
Maurice Angers succession
Moreau, Michel
Ranger, Alain
Raymond, Réal
Reda, Enzo
Roberge, Fernand
Sabbagh, Marie-Line
Tardif, Sébastien
Théberge, Alma & Nelson
Saint-Aubin, Jeannine & Pierre
Watier, Lise

CATÉGORIE BRONZE

Alexandre, Justine
Allard, Paul

Angers, Maurice R.
April, Alain
Arsenault, Brizelle
Ascah, Robert
Audette, Louis Philippe
Auger, Carole Ann
Aurouze, Bernard
Baillargeon, Louise
Banville, Yves-Étienne
Bardagi, Victor
Bazin, Jean
Beauchamp, Gaetane
Beaudoin, François
Beaudoin, Jean
Beaulé, René-Yves
Beaulieu, Réjean
Beauregard, Nathalie
Beauregard, Serge
Bélanger, Richard
Bénard, Christian
Bérard, André
Bergeron, Suzanne
Bertrand-Venne, Francine
Bissonnette, Jean
Blais, Christian
Blais, Louise
Boileau, Emmanuel
Boisclair, Guy
Boismenu, Sylvain
Boisvert, Michel
Boivin, Pierre
Bombardier, J.R. André
Bouchard, Dr Louis
Boudrias, Denis
Bourgeois, Louis-Philippe
Bovet, Pierre
Breton, Marjolaine
Brien, Andrée
Brien, Claude
Brisson, Jean-Pierre
Brosseau, Sandra
Brunet, Claude
Busch, Michel
Cacchione, Richard

Champagne, Mathieu
Charbonneau, Luc
Charbonneau, Martin
Chartrand, Robert
Chaurette, Denis
Chevrier, Robert
Comeau, Gisèle
Côté, Alain
Coté, Guy
Coulombe, Renaud
Coupal, Marie Lou
Daraize, Thierry
Daviau, François
De Gaspé Beaubien, François
De Rico, Martin
Delbuguet, René Gabriel
Delisle, Roberto
Delorme, Fernand R.
Demers, Michel
Déry, Yolande
Desbiens, Robert
Desbois, Rollande
Deschênes, François
Deschênes, Martin
Deshaies Jr., Benoit
Deshaies, Chantal
Desjardins, Richard
DesRosiers, Gaetan
Diendéré, Ben-Marc
Dimyan, Nicole
Douville, René
Doyle, Patrick
Drouin, Francine
Dufault, Colette
Duguay, Marianne
Dumas, Léonard
Dumas-Dubreuil, Pascal-Olivier
Elie, Christelle
Famille Rémillard - Quézel
Fayad, George
Felx, Christian et Nadia
Carufel
Fernandez Jr., Eduardo
Forest, Sylvie

Forte, Domenico
Fortin, Anne
Fortin, Marielle
Fournier, Catherine
Frappier, Lorraine
Gabanna, Louis R.
Gadbois, Claude
Gagnon, Martin
Galasso, Elvio
Gallant, Daniel
Galli, Marc
Gascon, Vincent
Gaudreau, Jacques
Gauthier, Alain
Gauthier, Daniel
Gauthier, Dany
Gauthier, Lucie
Gauthier, Martin
Gauvin, Francis
Gendron, Serge
Généreux Hardy, Francine
Genest, Manon
Genois, Guy
Germain, Richard
Gibeau, Nicolas
Giguère, Michel G.
Gilbert, François
Girard, Denis
Giroux, Louise
Godin, Daniel
Gohier, Lise
Goucem, Lies
Gouin, Serge
Green, Thomas
Grégoire, Yvan
Grondin, Michael
Gruson, Romain
Guerra, Anthony
Guillaume, Pierre
Hamel, Éric
Hanchay, François
Handfield, Louis-Robert
Hatfield, John Charles
Héroux, Sébastien
Hervieu, Philippe
Hinojosa Garcia, Daniel
Houde, Jean
Hudon, Philippe
Imbeault, Brigitte
Jalbert, Benoît
James Perrier, Danny P.
Jault, Jean-Luc
Joannis, Yan

Juillard, Nicolas
Kfoury, Nassim
Labelle, Robert
Laboursodière, Pierre
Labrie, Marc
Labrosse, Darcia
Lacourcière, Marc
Lacroix, Jean-François
Laflamme, Jean
Lagueux, Jean
Lamarre, Bernard
Lambert, Élyse
Lambert, Jean-Paul
Lambert-Lagacé, Louise
Langelier, Brigitte
Lapointe, Michel
Laporte, Robert
Larivée, Guy
Larivée, Raymond
Larivière, Gilles
Laroche, Richard
Latifi, Mélissa
Latreille, Normand
Laurin, Marie-Hélène
Lavallée, Lise
Lavoie, Brigitte
Le Rossignol, Daniel
Lebel, Jordan
Légaré, Bernard
Legault Gaudet, Marie
Legault, François
Léger, Jean-Pierre
Lemay, Pierre
Lemerise, Reine
Lemyre, Nathalie
Lenoir, Guy
Lepage, Stéphanie
Lesage, François
Lizotte, Matthieu
Lombardi, Giorgio
Long, Jonathan
Magnan, N
Maheu, Denis
Mailloux, Diane
Martel, Carole
Martin, André
Martineau, Stéphane
Masson, Bruno
Masson, Suzanne
Mathieu Cloutier
Mathieu, Normand
Maurice, Luc
McDuff, Marie-Claude

Michaud, Francine
Milette Gauvin, Anne
Mongrain, Marie-Eve
Monty, Famille Jean C.
Morissette, Louis
Morrisette, Guy
Munger, Jean-Marie
Murray, Richard
Nadeau, Régis
Nantais, Marc-André
Noël, Louise
Noory, Caroline
Ouellet, Jessica
Ouellette, Martine
Ouimet, Marc
Pageau, François
Paquet, Jacques-Alexandre
Paquette, Denis
Paquette, Luc
Paquin, Denis
Parent, Denise
Parent, Marc
Parisien, Jacques
Payette, Manon
Payette, Richard
Payeur, François
Penin, Odile
Penny, Robert James
Perras, Yoland
Perreault, Josée
Perreault, Magali
Perri, Mary
Petit, André
Phisel, Ginette
Poissant, Hélène
Poliquin, Marc
Proulx, Carol
Raymond, Paul
Régimbal, Roger
Ringuet, Michel
Rioux-Ranger, Jean-Simon
Roberge, Charles
Roch, Carole
Rodrigue, Pauline
Rousseau, Gervais
Rousseau, Louise
Roy Pilote, Julien
Roy, Claudine
Roy, François
Sainte-Marie, Marc
Saint-Jacques, André
Saucier, Guylaine
Saucier, Michel

Schetagne, Pierre
 Scofield, Richard
 Sheehan, Martin F.
 Sirois, Hélène
 Souman, Jean-Louis
 Souvay, François Xavier
 Speak, Jeff
 Stevens, Stratton D.
 Stip, Emmanuel
 Stokes, John
 St-Pierre, Hugues
 St-Sauveur, Éric
 Tanguay, Jasmin
 Taylor, Kevin
 Tessier, Mathieu
 Théberge, Françoise
 Thériault, Andrée
 Thibault, Guy
 Thibault, Samuel
 Touze, Guillaume
 Tremblay, Marie
 Trudeau, Robert
 Turmel, Benoît
 Turpin, Lorraine
 Vachon, Martin
 Vadnais, Andrée-Anne
 Vallières, Luce
 Vari, Pasquale
 Vaudrin, Michel
 Veilleux, Étienne
 Verner, Daniel
 Vigneault, Richard
 Villeneuve, Karl
 Villeneuve, Marc
 Vincent, Louis
 Vitale, François
 Wermenlinger, Laurent

ENTREPRISES

CATÉGORIE OR

Power Corporation du Canada
 Banque Nationale du Canada
 Fondation Magnani-Montaruli
 Loto-Québec
 Metro
 Saputo
 Société des alcools du Québec
 Société des casinos du Québec

CATÉGORIE ARGENT

Agropur
 Air Canada
 Atlific Hotels
 BMO, Banque de Montréal
 Cacao Barry
 Canadian Hospitality
 Foundation
 Doyon Després
 Fairmount Hotels and Resorts
 Farinex
 Fondation Claire et Jean-
 Pierre Léger
 Fondation de La Commanderie
 de l'Érable
 Fondation des Amis de l'art
 culinaire
 Fondation Lise et Giuseppe
 Racanelli
 Fondation Marc-Bourgie
 Garland Canada
 Gouvernement du Québec
 Groupe Compass
 Groupe Maurice
 Groupe Grandio
 Groupe Zibo!
 Hector Larivée
 InterContinental Montréal
 Ivanhoé Cambridge
 Keurig Canada
 Les Restaurants McDonald du
 Canada
 Les Rôtisseries St-Hubert
 Marriott International
 Mars Canada
 Montpak International
 Nespresso
 RBC, Banque Royale
 Reuven International
 Ricardo Média
 Sanimax
 Solina Canada
 Sysco Grand Montréal
 Transat A.T.
 W Montréal

CATÉGORIE BRONZE

A & M Consulting , New
 Zealand Winegrowers

A. Lassonde
 A3 Québec
 Académie Culinaire
 ACD Wholesale Meats
 ADITHQ
 Aer Rianta International
 Aéroports de Montréal
 AGEETHQ
 Agence Marcel Thériault
 Alexandre et Fils
 Alfred - Les Celliers intelligents
 inc.
 Alimentation Couche-Tard
 Aliments Luda
 Aliments Sunchef
 AlimPlus
 Amici dell'Enotria
 Andros Foods North America
 Angelcare
 Aon
 APRITHQ
 Association Hôtellerie Québec
 Association canadienne des
 épices
 Association des hôtels du
 Grand Montréal
 Association des traiteurs de
 grands travaux du Québec
 Association des vignerons du
 Québec
 Association Internationale des
 professionnels en planification,
 de réunions et de congrès
 Association restauration
 Québec
 Association végétarienne de
 Montréal
 Astral Media
 Atrium Innovations inc.
 Au Pied de Cochon
 Auberge des 21
 Auberge Godefroy
 Aviva Investors Americas
 Av-Tech
 Azuridge Estate Hotel
 BALNEA réserve thermale
 Banque Laurentienne du
 Canada
 Banque Scotia
 Banque Toronto Dominion
 Bar à tapas Tapéo
 Bearfoot Bistro
 Beaudier

Bell
BFL Canada
Bio-Circle Surface Technology GmbH
Bistro Cocagne
Blaquière & Associés
Bonduelle Amériques
Borden Ladner Gervais
Boris Bistro
Bota-Bota, spa-sur-l'eau
Boulangerie Canada Bread
Boulangerie Gadoua
Boulangerie St-Méthode
Boutique Crème
Brasserie Lefebvre (Filiale Bières – Univins)
Bridor
Caisse de dépôt et placement du Québec
Canards du Lac Brome
Cascades
Casgrain & Cie
Cavavin
CGI
Chambre de commerce italienne au Canada
Charton Hobbs
Chez Lévêque
Christofle
CIM Conseil
Cintas
Claude & Marcel Martin, Martin Desserts
Clinique médicale Bardagi
Club de golf de Saint-Jean-de-Matha
Club Med Canada
Colabor
Confrérie des vignerons de St-Vincent
Conseil de la transformation alimentaire du Québec
Conservus
Construction Doverco
Construction Gilles Lanthier
Construction Pierre Blouin
COOP UQAM
Corner Collection
Corporation Fiera Capital
Croisières CTMA
Custom House Global Foreign Exchange
David's Tea

Delta Hotels par Marriott
Desjardins
Destination centre ville
Devimco Immobilier
Distribution café William
Spartivento
Dollarama
Domaine Château Bromont
Dumas Bergen inc.
Écolab
Eisenblätter GmbH
Emballages Carrousel
Enterprise Rent A Car Canada
Foundation
Épurée
Ernst & Young
Exceldor Coopérative avicole
F. Furst Enterprises
Fasken Martineau DuMoulin
Fédération des producteurs d'oeufs du Québec
Femmes du Vin
Fermes Cavendish
Ferreira Café
Festivals et Événements Québec
Financière Manuvie
Financière SunLife
Fondation Agria
Fondation Daniel Lamarre
Fondation de l'Association restauration Québec (ARQ)
Fondation Énergie Valero du Canada
Fondation Famille René et Deschênes
Fondation Groupe AGF
Fondation J.A. DeSève
Fondation Mirella & Lino Saputo
Fondation Soeur Angèle
Fondation Suzanne et Jean-Robert Leclerc
Fonds de solidarité FTQ
Fonds d'investissement Dynamique
Four Seasons Hôtel Montréal, Résidences Privées
Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche
Fourquet Fourchette / Chambly
Fruits et légumes Can-Am

GDI Services
Genatec – Solutions d'affaires
George Brown College,
Centre for Hospitality and Culinary Arts
Gestion Alain April
Gestion Deloitte
Gestion Immost.
Gestion La Louvière
Gestion Michel Baribeau inc.
Gestion Sincox inc.
Gestion Yves Ayotte inc.
Gray Collection
Griffith Foods Limited
Groleau Gauthier Plante s.e.n.c.r.
Groupe Antonopoulos
Groupe Carreaux Ceragres inc.
Groupe Censeo
Groupe Cossette
Communications inc.
Groupe GenCaM
Groupe Germain Hospitalité
Groupe Grandio
Groupe Henderson-Drouin Inc
Groupe Hôtelier Grand Château Inc.
Groupe Immobilier Papillon
Groupe Le Massif
Groupe Mach
Groupe Normandin
Groupe RHEA
Hexavest
Holding Denis Paquette inc.
Horwath HTL
Hôtel Champlain
Hôtel Château Laurier Québec
Hôtel Espresso Montréal Centre-Ville
Hôtel et Suites Le Dauphin
Hôtel Le Crystal Montréal
Hôtel Mortagne
Hôtel Omni Mont-Royal
Hôtel Quality Suites de Drummondville
Hôtel Rimouski
Hotelleriejobs.com
Hyatt Place Montréal Centre-ville
Hydro-Québec
IBM Canada
Immobilier Carbonléo

Indigo
Infotel inc.
Ingénia Technologies
Innu-science Canada
InterContinental Montréal
International Wine & Food
Society
Investissement Palso inc.
Investissement Québec
Investissements Elmag inc.
Jatoba
Kelly & cie
Konitif
KPMG
Kwantyx
La Brasserie Labatt Ltée LLP
La Fromagerie Hamel
La QV
La Table du Chef
Laboratoires Choisy Ltée
Laliberté et associés inc.
Lallemand Inc.
Lambert Somec
Las Olas Traiteur
Laura Secord / Nutriart inc.
Le Bouchon
Le Cathcart Restaurants et
Biergarten
Le Centre Sheraton Montréal
Le Cercle des Toques d'Or
Le Club Chasse et Pêche
Le Club Mont-Royal
Le Creuset Canada
Le Garde-manger de François
Le Georgesville
Le Groupe hôtelier Tidan
Le Latini
Le Local
Lemay Michaud Architecture
Design
Leméac
L'Émouleur – Lames japonaises
Léon Courville Vigneron
Les Associés DSC Inc.
Les Brasseurs du Nord inc.
Les Charcutiers Pork Shop inc.
Les Cuisines Leblanc
Les éleveurs de porcs du
Québec
Les Enfants Terribles
Les entreprises Fervel inc.
Les Entreprises Tzanet inc.
Les Ingrédients alimentaires BSA

Les Pêcheries Norref Québec inc.
Les Producteurs de lait du
Québec
Les restaurants Soupesoup inc.
Les services techniques de béton
Scaram Ltée
Les Soeurs des Saints noms de
Jésus et de Marie du Québec
Lg2
Lise Baillargeon Conseils
LMI Packaging
L'Oréal Canada
M.A. Droit et Stratégie d'Affaires
Inc.
Management Consultation
International
Manoir Belle Plage
Manoir des Érables
Manoir D'Youville
Marc Poliquin
Marketel McCann-Erickson Ltée
Mayrand
Mazout G. Bélanger inc.
McCarthy Tétrault
Mingus Software inc.
Mitchel-Lincoln
Molson Canada
Montréal centre-ville
Montship inc.
MPI Foundation
MVP Group Corp
Nepco
Nestlé Waters Canada
Newmark Knight Frank Devencore
Ltée
Noble Sélection
Noovelia
Normandin Beaudry
Nortera Foods inc.
Oliméga, Producteur et
transformateur de Caméline
Olymel S.E.C.
Oneka elements / Ecoterre
Distribution inc.
Open Skies Events
Pâtisserie de Gascogne
PCI – Perrault Conseil inc.
Philippe Harvey Designer
Placements Mica3 inc.
Portus 360
Produits Alimentaires Berthelet
inc.
Produits alimentaires Viau inc.

Produits Grisspasta Ltée
Provencher Roy + Associés
Architectes
PSAV
PwC
R.A.S.P.I.P.A.V.
Rabobank Canada
Rafrâchissements Coca-Cola
Canada
Randstad
Rational Canada
Raymond Chabot Grant
Thornton
RBC Royal Bank
Regroupement des événements
majeurs internationaux
Regroupement des
responsables de production
alimentaire du QC
Reiser (Canada) Co.
Rémy Cointreau Americas
René-Luc Blaquière inc.
Restaurant à l'Aventure
Restaurant Auguste
Restaurant Soubois
Restaurants Pacini inc.
Resto-bar Le Douglas
Rimrock Resort Hotel
Rio Tinto Alcan
Ritz-Carlton Montréal
Sacree Soirée
Saine Marketing inc.
Salaison la Maison du rôti inc.
Sealed Air, CRYOVAC Brand
Food Packaging
Sélections Fréchette
Service régional d'admission
du Montréal métropolitain
(SRAM)
Services d'entretien d'édifices
Allied inc.
Services Or LP/SEC
Sheraton Laval
Sid Lee
Signature Canada inc.
Silver Hotel management inc.
Skadden, Arps, Slate, Meagher
& , Flom LLP
Smart &
Biggar/Fetherstonhaugh
Sobeys
Société en commandite Mont-
Tremblant

Société Financière Walter du Canada Inc.
Sodexo Canada
Sollio Groupe Coopératif
Sopexa Canada Ltée
Stein Monast Avocats
Stikeman Elliott
Supreme par Nutri
Syndicat des professeurs de l'état du Québec
Syscomax inc.
Telus
The Keg, Steakhouse and Bar
The Rimrock Resort Hotel
The WES Mariam Assefa Fund
The Wickaninnish Inn
Thierry Chef Conseil inc.
Tink
Tourisme Montréal
Transcontinental inc.
TVA productions II inc.
Ultramar Ltée
Union des producteurs agricoles (UPA)
Univins
Vacances Tours Mont-Royal
Valrhona
Ventes Rudolph
véronikaH Artiste Peintre
VersaCold Logistics Services
Vignoble Carone Wines
Vins Philippe Dandurand inc.
Vinum Design
Visco inc. Sélections François Fréchette
Viscofan Canada
Vogue Hôtel Montréal
W. T. Lynch Foods Limited
Watermill
Winpak



L'ÉQUIPE DE LA FONDATION DE L'ITHQ



De gauche à droite :

Bianca Aubin : Responsable de l'administration et de la comptabilité

Félix Bélanger : Responsable des communications et des nouveaux médias

Sylvie Lachance : Responsable du développement philanthropique

Michel Richoz : Coordinateur aux événements et projets spéciaux

Naouel Allouche : Responsable du secteur événementiel

L'équipe de la Fondation est heureuse d'avoir accueilli Bianca, Félix et Sylvie au cours de l'année 2024!



3535, rue Saint-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1



514 282-5106



fondationeithq.qc.ca



www.ithq.qc.ca/fondation



facebook.com/fondationITHQ



linkedin.com/showcase/fondation-de-l'ithq



[fondationithq](https://instagram.com/fondationithq)



**DONNER.
INSPIRER.
RAYONNER.**

