

REVUE DES BOURSES 2024



DONNER. INSPIRER. RAYONNER.

D'une année à l'autre...

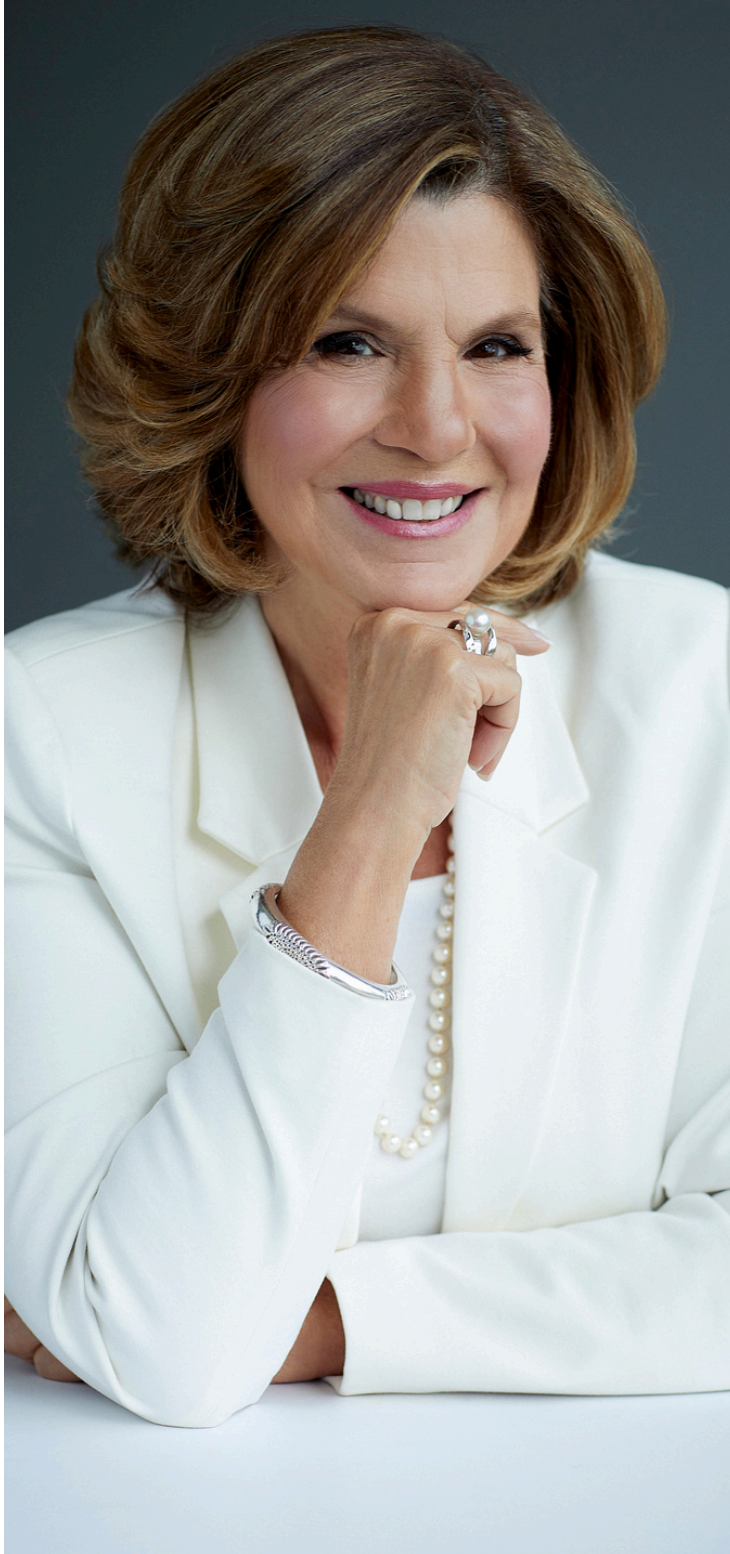
La Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) œuvre activement pour valoriser le travail, la détermination et la persévérance de ses étudiant.e.s, en leur offrant, entre autres, un soutien financier.

Grâce à la participation de nombreuses entreprises, associations et organismes philanthropiques au programme de bourses, la Fondation aide ces jeunes talents à réaliser leurs projets.

Cette revue présente les généreux donateurs de bourses pour l'année scolaire 2023-2024, ainsi que les heureux récipiendaires.

L'ITHQ et sa Fondation adressent leurs sincères remerciements à chaque donateur pour son soutien, qui est essentiel à la formation de la relève en tourisme, en hôtellerie et en restauration. C'est grâce à leur générosité que 91 bourses ont été attribuées au cours de l'année, pour un montant total de 149 250 \$.





L'HONORABLE LIZA FRULLA
C.P., C.M., O.Q.

LE MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE DE L'ITHQ

Depuis sa création en juillet 1968, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a formé plus de 16 500 diplômés qui contribuent à la renommée du Québec en tant que destination touristique d'exception.

L'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la gastronomie évolue au rythme de la société. Les nouvelles technologies, les préoccupations environnementales et d'inclusion, ainsi que les attentes croissantes de la clientèle pour des expériences personnalisées et authentiques redéfinissent les pratiques et ouvrent des perspectives inédites. Les grands établissements d'enseignement (l'ITHQ en tête!) unissent leurs compétences et expertises pour former une relève agile et qualifiée, indispensable au succès et la pérennité de nos secteurs.

Depuis de nombreuses années, l'ITHQ se classe parmi les meilleures écoles hôtelières au monde et se distingue par l'excellence de ses programmes spécialisés dans les domaines de l'accueil, offerts dans les trois ordres d'enseignement (professionnel, technique et universitaire). Grâce à ses deux unités de recherche, le GastronomiQc Lab, une unité mixte ITHQ/Université Laval, et ExperiSens, qui se consacre à l'expérience client et l'expérience employé multisensorielles, l'ITHQ crée du savoir et se tient à la pointe de l'innovation.

Ce succès est le fruit de l'engagement collectif de tous les acteurs de l'ITHQ : personnes enseignantes, professeur.e.s, chercheur.e.s, employé.e.s, sans oublier nos étudiant.e.s, au cœur de notre mission, et nos diplômé.e.s qui, par leur passion et leur expertise, participent au rayonnement de l'institution, tant au Québec et au Canada qu'à l'international.

La Fondation de l'ITHQ, célébrant plus de 20 ans d'existence, joue également un rôle clé en soutenant nos personnes étudiantes dans l'atteinte de leur plein potentiel et en finançant nos projets de recherche novateurs.

Je souhaite adresser mes plus sincères remerciements à tous les généreux donateurs qui participent à la formation d'une relève d'excellence et à l'évolution d'une industrie indispensable à la vitalité du Québec. Mille mercis!



REMERCIEMENTS AUX DONATEURS

« Aux donateurs des bourses octroyées à l'ITHQ, mille mercis pour votre générosité et soutien inestimable. Grâce à votre altruisme, je me rapproche chaque jour de mes objectifs, et ma passion peut s'exprimer pleinement dans mon parcours scolaire. J'espère à mon tour refléter votre bienveillance auprès de chaque personne que je rencontrerai. »

Mikael Tan - **Techniques de gestion hôtelière**

« Chers donateurs, chères donatrices, en tant que récipiendaire de trois bourses de la Fondation de l'ITHQ, je tiens à vous remercier personnellement et au nom de tous les étudiants de l'ITHQ, pour votre soutien indéfectible envers la relève touristique. En tant qu'étudiants en tourisme, nous voulons voyager et faire voyager le monde et ce sont des personnes généreuses comme vous qui permettent notre formation et le développement de nos projets et de nos idées. Le tourisme reste l'industrie du bonheur et la formation est cruciale pour permettre de continuer à apporter notre touche de couleur dans l'industrie. Le futur du tourisme est durable et c'est grâce à vous que nous puissions le réaliser. Merci ! »

Jérémie Brûlé - **Techniques de Tourisme**



LES RÉCIPIENDAIRES EN IMAGES





37

Des bourses de stage d'un montant de 1 500 \$ chacune sont remises aux étudiant.e.s inscrit.e.s à un programme régulier, dans le cadre de la réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur de la grande région de Montréal.

9

Des bourses d'excellence d'un montant de 1 000 \$ sont octroyées aux finissant.e.s de chaque programme, en reconnaissance de l'excellence de leur dossier scolaire.



av-tech

balnea[™]
spa + réserve thermique

Banque Scotia

berthelet[®]



BOTAF
SPA • SUR • L'EAU



Corner
Collection

CROISIÈRES
CTMA

DOMAINE
CHÂTEAU-BROMONT

DOYON
DESPRÉS

ENTERPRISE HOLDINGS.

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

ARQ
Fondation

GDI Services
aux immeubles

GESTION
CÉLINE ROUSSEAU

GRUPE
GRANDIO

GRUPE
ZIBO!

HÔTEL CHÂTEAU
LAURIER QUÉBEC
★★★★

hôtel
Espresso

INTERCONTINENTAL[®]
HOTELS & RESORTS



LEMÉAC

Lynch

Les
Producteurs
de lait
du Québec

LUMAMI
CUISINE NATURE



MAYRAND
DISTRIBUTEUR
ALIMENTAIRE

MONTREAL
CENTRE
—VILLE



OMNI
MONT-ROYAL

ONEKA[®]

Rudolph
une entreprise BakeMark



THE
RIMROCK
BANFF

The
WICKANINNISH INN
Tofino, Canada

Sysco[™]
Au cœur de
l'alimentation
et du service

TOURISME /
MONTREAL



TZANET
EQUIPEMENT DE RESTAURANT EQUIPMENT

URGO
HOTELS & RESORTS

LES DONATEURS

Un grand merci à ceux et celles qui nous ont permis de remettre un total de 65 250 \$ à plus de 50 étudiant.e.s, tous programmes confondus.

LES RÉCIPIENDAIRES

FORMATION INTERNATIONALE EN SERVICE ET SOMMELLERIE

Émilie Amyot | Hugo Jacquel | Jules Foley Lalancette | Maxime Verdier | Patrick Doyle | Sarah Garnier

CUISINE ET GASTRONOMIE

Christophe Yu | Lourdwing Saskyare Raymond | Sieng-Ha Mong | Vanessa Decosse | Zakary Roy | Alan Venet

CUISINE SUPÉRIEURE

Brock Story | Max Lesellier | Samuel Demers

GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

Charlotte Giguère | Corinne Lapointe | Emmanuelle Day | Mathilde Béliveau | Maude Lemay-Tremblay

PÂTISSERIE PROFESSIONNELLE

Charlotte Lillo | Daphnée Vigneault | Egor Petchenkine | Jenusha Jesuthas-Bastiampillai | Maélie Brien | Sarah Amarica | Tharmiha Subramaniam

TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

Ariane Savard | Camille Provost-Barnabé | Carlosmax Lopez | Clara Frenette | Éloise Hétu | Éva Pollet-Villard | Isabella Martinez | Keyanna Lopez Miller | Léanne Sicotte | Maika Meloche | Mégane Ryan | Mikael Tan

TECHNIQUES DE TOURISME

Alexandra Cabo

RÉCIPIENDAIRES DES BOURSES D'EXCELLENCE

Élisabeth Guay | Techniques de gestion hôtelière

Émile Simard | Cuisine et gastronomie

Jérémy Chartier-Dessert | Cuisine supérieure

Marie Bélanger | Pâtisserie professionnelle

Matteo Spina | Cucina Italiana

Mélissa Caron-Lévesque | Techniques de tourisme

Nataliya Trush Isler | Baccalauréat appliqué en gestion de l'accueil et de l'hôtellerie

Nell Perreault | Formation internationale en service et sommellerie

Rosalie Dubé | Gestion d'un établissement de restauration

BOURSE MEILLEUR DOSSIER DE DEMANDE DE STAGE

Un étudiant a reçu une bourse d'un montant de 2 500 \$ grâce à l'entreprise GRAY COLLECTION, pour avoir présenté le meilleur dossier de demande de stage. Cette bourse lui permettra ainsi de réaliser son stage à l'extérieur de la grande région de Montréal.

GRAY
COLLECTION

RÉCIPIENDAIRE:

Amy Chiasson | Cuisine supérieure

BOURSES AÉROPLAN

Les bourses Aéroplan (AIR CANADA), qui consistent en des milles Aéroplan, permettent aux étudiant.e.s de l'ITHQ de se procurer des billets d'avion pour réaliser leurs stages à l'international.

AÉROPLAN 

RÉCIPIENDAIRE:

Maxime Verdier | Formation internationale en service et sommellerie



BOURSES CASINO DE MONTRÉAL

Depuis 1995, le CASINO DE MONTRÉAL offre cinq bourses de 1 000 \$ chacune aux étudiant.e.s du programme Techniques de tourisme ayant soumis les meilleurs projets touristiques de fin d'études, en matière de faisabilité, de mise en marché ou de créativité.

RÉCIPIENDAIRES:

Alix Campeau-Moses

Corentin Vasseur

Jasmine Edwards

Jérémie Brûlé

Mélissa Caron-Lévesque



BOURSES MARS - BEN'S ORIGINAL

Les bourses du programme Une place à la table de BEN'S ORIGINAL™ MARS FOOD™, d'un montant de 5 000 \$ chacune, sont remises à cinq étudiant.e.s pour les soutenir tout au long de leur parcours scolaire. Elles visent à améliorer l'équité et l'inclusion des personnes sous-représentées dans le secteur de l'industrie alimentaire.

RÉCIPIENDAIRES:

Claudia Gamboa | Pâtisserie professionnelle

Emmy Lopez Herrera | Formation cuisine et gastronomie

Ilyas Bourlharmel | Formation cuisine et gastronomie

Justine Archibald | Formation cuisine et gastronomie

Léa Lina Chawa | Pâtisserie professionnelle





BOURSES CUCINA ITALIANA

La CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE AU CANADA a attribué deux bourses de 1 000 \$, remises à des étudiant.e.s du programme Cucina Italiana, inscrit.e.s en troisième session, qui se sont distingué.e.s par leur savoir-faire et leur savoir-être tout au long de leur parcours académique.



RÉCIPIENDAIRE:

Liliana Pattee-Ghassan | Sagette St-Armand

BOURSES FRANÇOISE-KAYLER

Cette année, six bourses de 2 500 \$ chacune ont été attribuées à des étudiant.e.s du programme Cuisine Supérieure. Madame Françoise Kayler, ancienne journaliste de renom spécialisée dans le domaine gastronomique, a créé ce fonds dans le but de soutenir la relève destinée à une carrière en restauration haut de gamme.

RÉCIPIENDAIRES:

Andréanne Leclerc | Antoine Proulx | Béatrice Marissal | Francis Morangelli | Louis Ferrarotto | Mathieu Provost Laplante



BOURSE JEAN-CHARTON

D'un montant de 3 000 \$, la bourse Jean-Charton, offerte à parts égales par l'AGENCE A3 Québec et CHARTON-HOBBS, est attribuée à un.e diplômé.e ou à un.e étudiant.e des programmes Analyse sensorielle des vins du monde, Formation internationale en service et sommellerie de restaurant ou Découverte des vins II. Elle soutient la réalisation d'un projet de perfectionnement personnel et professionnel d'une durée minimale de trois semaines en sommellerie-œnologie en Amérique du Nord.

CH
CHARTON HOBBS
L'AMBAassadeur DES GRANDES MARQUES 1985

A3
LES AGENCES DE VINS,
BIÈRES ET SPIRITUEUX

RÉCIPIENDAIRE:

Andrée-Anne Harvey | Professionnel du vin

SAQ BOURSE ESPOIR DE L'ANNÉE EN SOMMELLERIE

D'un montant de 5 000 \$, la bourse SAQ Espoir de l'année en sommellerie est attribuée à un.e diplômé.e ou à un.e étudiant.e des programmes d'Analyse sensorielle des vins du monde, de Formation internationale en service et sommellerie de restaurant ou de Découverte du vin II, afin de soutenir la réalisation d'un projet de perfectionnement personnel et professionnel en sommellerie-œnologie à l'international. La SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC est un partenaire de longue date de la Fondation de l'ITHQ, collaborant avec elle depuis 2008.

SAQ

RÉCIPIENDAIRE:

Claudia Morissette | Professionnel du vin



FONDS CASSANDRE-PAQUETTE

Quatre bourses Cassandra-Paquette, d'un montant de 1 500 \$ chacune, sont attribuées à des étudiant.e.s inscrit.e.s à un programme régulier de l'ITHQ pour la réalisation de leur stage. Le Fonds de bourses Cassandra-Paquette a pour vocation de perpétuer la mémoire de cette étudiante et de soutenir l'ITHQ dans l'accomplissement de sa mission d'enseignement et de recherche.

RÉCIPIENDAIRES EN TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE :

Camille Provost-Barnabé | Léa Quesnel | Luna Canny | Sebastian Alejandro Perdomo Linares

BOURSES SOIRÉES-HOMMAGE

De 2010 à 2019, des personnalités emblématiques de l'industrie ont été mises à l'honneur lors des Soirées-hommage organisées par la Fondation de l'ITHQ. Ces événements-bénéfice ont permis la création de bourses, dont les montants varient entre 1 000 \$ et 3 000 \$, afin de récompenser les étudiant.e.s les plus méritant.e.s du baccalauréat appliqué en gestion de l'accueil et de l'hôtellerie (BAGAH). Au total, plus de soixante étudiant.e.s ont pu bénéficier de ces bourses, représentant un montant total de 133 400 \$. Les personnalités honorées au cours de ces soirées sont : Fernand Roberge, Alain Cousineau, Charles Lapointe, Christiane Germain, Jean-Pierre Léger, Haisook et Pierre Somers, Jean-Yves Germain, Robert Coallier et Réjean Nadeau.

RÉCIPIENDAIRES:

Alexandra Richard | Anne Sibre | Audrey Perrin | Henry Lo

BOURSES DE LA FONDATION GÉRARD-DELAGE

Depuis l'année scolaire 1981-1982, la Fondation Gérard-Delage attribue huit bourses d'un montant de 1 000 \$ chacune. Ces bourses sont décernées selon plusieurs critères, incluant le rendement scolaire, la qualité de l'expérience professionnelle et la pertinence du projet présenté.

La Fondation Gérard-Delage a pour mission de promouvoir, encourager et soutenir, de manière financière ou autre, des projets visant à faire progresser les techniques d'accueil et à favoriser l'essor ainsi que la qualité du tourisme, pour le plus grand bien de la communauté.



RÉCIPIENDAIRES:

Alexanne Bélanger | Techniques de gestion hôtelière

Éloïse Hétu | Techniques de gestion hôtelière

Mathilde Béliveau | Gestion d'un établissement de restauration

Mikael Tan | Techniques de gestion hôtelière

Patrick Doyle | Formation internationale en service et sommellerie

Samuel Pronovost | Formation internationale en service et sommellerie

Sarah Amarica | Pâtisserie professionnelle

Sebastian Linares Perdomo | Techniques de gestion hôtelière

Valentina Pulido | Techniques de gestion hôtelière



DONNER. INSPIRER. RAYONNER.

ADRESSE

3535, SAINT-DENIS, MONTRÉAL QC, H2X 3P1

TÉLÉPHONE

514.282.5106

ADRESSE COURRIEL

FONDATION@ITHQ.QC.CA