

**COMMUNIQUÉ**  
Pour diffusion immédiate

**L'ITHQ ET L'ITAQ INVITENT  
LA FILIÈRE DES BOISSONS ALCOOLIQUES DU QUÉBEC  
À UNE GRANDE CONSULTATION PUBLIQUE**

**Montréal, le 25 avril 2022** - L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) sont très heureux de mettre en commun leur expertise au service de la filière des boissons alcooliques du Québec, de la terre à la table. Les deux établissements d'enseignement proposent la création d'un lieu de référence dédié à la formation, la recherche et l'information stratégique dans ce domaine en plein essor. Lors d'une conférence de presse tenue ce matin en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. André Lamontagne, les directrices générales de l'ITHQ et de l'ITAQ, l'honorable Liza Frulla et Mme Aisha Issa, ont invité tous les acteurs de cette industrie à participer à une grande consultation publique. Ceux-ci auront jusqu'en juin 2022 pour exprimer leurs besoins et partager leur vision de l'avenir afin de développer un lieu de collaboration qui puisse répondre à leurs objectifs. Présidé par M. Alain Brunet, ancien président et chef de la direction de la SAQ, le comité consultatif déposera un rapport au MAPAQ en août 2022.

« Qui de mieux qu'Alain Brunet pour présider ce comité de consultation? Il a toute la confiance de l'ITAQ et de l'ITHQ pour décortiquer et comprendre les enjeux et les ambitions de ces secteurs. Je suis très fière des efforts collectifs déployés pour que l'expertise québécoise prenne de plus en plus de place sur nos tables et que notre gastronomie rayonne à sa juste valeur, ici et partout à travers le monde! » - L'honorable Liza Frulla, C.P., C.M., O.Q., directrice générale de l'ITHQ

« Le comité d'experts proposé permettra de bien articuler l'information qui sera collectée lors de la consultation publique. Provenant des secteurs de la bière, du cidre, des spiritueux et du vin, ils sauront apporter une excellente lecture et ainsi déposer un rapport qui reflètera la démarche participative. Nos deux institutions unissent leurs forces par leur mission de formation et de recherche à soutenir la compétitivité de la filière des boissons alcooliques. » - Mme Aisha Issa, directrice générale de l'ITAQ

« Je suis honoré que l'ITHQ et l'ITAQ m'aient confié ce mandat. Je vois dans cette consultation publique et ce projet d'entité une très belle opportunité pour l'industrie de se structurer et de préparer l'avenir en matière de recherche et de formation. Je suis enchanté de travailler avec un comité consultatif formé d'experts passionnés. Ils connaissent bien leur secteur et ont le recul nécessaire pour soumettre des recommandations pertinentes et participer à la mise en œuvre d'un lieu de référence qui sera profitable à tous les acteurs du milieu. » - Alain Brunet, président du comité de consultation publique ITAQ-ITHQ

**Les membres du comité de consultation**

**Alain Brunet, président du comité consultatif**

Ancien président et chef de la direction de la SAQ, Alain Brunet a notamment été à l'origine de nombreuses

initiatives visant à offrir aux clients une expérience, des produits et des services novateurs telles que les populaires Pastilles de goût. M. Brunet a également été un agent de développement important en ce qui a trait à l'essor des produits Origine Québec. À la fin de son mandat, à l'automne 2018, M. Brunet a mené à terme les travaux de mise en œuvre de la Société québécoise du cannabis, une filiale de la SAQ. Il est actuellement professeur associé à HEC Montréal et siège sur différents conseils d'administration.

### **Luc Bordeleau, spécialiste de la microdistillation de spiritueux et de l'assurance qualité**

Luc Bordeleau est chimiste professionnel depuis plus de 40 ans. Il est consultant technique, formateur et spécialiste de la microdistillation de spiritueux et de l'assurance qualité. Durant 15 ans, il a été directeur de laboratoire aux centres techniques de Labatt Brewing Company (London, ON) et de Seagram's Americas (Montréal, QC) aujourd'hui devenu Diageo. Durant sa carrière, il a formé plus de 100 candidats à la microdistillation, incluant une dizaine de participants de la Régie des Alcools. Il est membre du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants – comité des spiritueux.

### **Lianne Castravelli, sommelière, chercheuse et professeure de sommellerie à l'ITHQ**

Lianne Castravelli, Ph.D, a remporté plusieurs honneurs au courant de sa carrière. Elle a notamment obtenu la médaille d'argent au concours Meilleur jeune sommelier du Monde (Francfort 2007) et a participé à la finale régionale du concours Meilleur Sommelier UK (Londres 2004). Elle est détentrice du Level 3 Award in Wines de la Wine and Spirits Education Trust et est en voie d'obtention d'un Brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) en viticulture et œnologie (France). Mme Castravelli agit aussi comme chercheuse sur le projet de la typicité des vins québécois du GastronomiQc Lab. Elle est formatrice certifiée WSET en plus d'enseigner la sommellerie à l'ITHQ.

### **Jean-Paul Martin, consultant en viticulture et en vinification et formateur à l'ITAQ**

Consultant en viticulture et en vinification, Jean Paul Martin, Bourguignon d'origine, est propriétaire du vignoble Grange Hatley depuis 2009. Depuis son arrivée au Québec en 1992, il œuvre dans les domaines viticole et vinicole comme consultant auprès de différents vignobles Québécois. Il a été maître de chai au réputé Domaine les Brome, de sa création en mars 2000 jusqu'en 2016. Il a également travaillé auprès de plusieurs autres vigneron et producteurs de vins d'érable du Québec en tant que membre du Réseau Agriconseil. M. Martin est aussi formateur à l'Institut de Technologie Agroalimentaire du Québec depuis février 1998.

### **Martin Thibault, auteur et chroniqueur spécialisé en bières et techniques brassicoles**

Auteur de quatre livres étoffés sur la bière et véritable globe-trotteur brassicole, Martin Thibault s'est rendu aux quatre coins du monde pour découvrir de nouvelles saveurs et des techniques de brassage ancestrales. Créateur du blogue Les coureurs des boires, il est aussi chroniqueur dans plusieurs magazines aux États-Unis, au Canada et en France. Il est gagnant du prix "Best Beer Book in the World" au Gourmand World Cookbook Awards, du prix littéraire du Mondial de la bière, trois fois lauréat au concours des livres culinaires Taste Canada, puis trois fois gagnant d'un prix de la North American Guild of Beer Writers.

### **Michel Gauthier, formateur et conseiller technique, expertise dans les secteurs brassicole et cidricole**

Michel Gauthier détient une vaste expérience dans les secteurs brassicole et cidricole. Il est formateur et conseiller technique pour l'accompagnement et le support aux entreprises autant pour le démarrage, la production, l'amélioration et la qualité de produits. Il a été président de l'Association des Maîtres Brasseurs de l'Amérique du Nord, section Est du Canada (MBAA) ainsi que de la section québécoise de l'Institut Canadien de Science et Technologie Alimentaires (ICSTA). Il a joué un rôle essentiel à l'élaboration du programme qualité pour l'Association des Microbrasseurs du Québec (AMBQ).

### **Olivier Rinfret, secrétaire du comité consultatif**

Olivier Rinfret est un professionnel œuvrant dans le domaine de la participation publique depuis plus de six ans. Diplômé de l'Université de Montréal en Urbanisme et ayant récemment remis son mémoire de maîtrise à l'École nationale d'administration publique, il a joué plusieurs rôles au sein d'équipes réalisant des consultations publiques. Il possède une expertise dans la réalisation d'activités participatives et dans l'analyse des opinions collectives desquelles émergent les enjeux et solutions associés au sujet visé par une consultation publique.

### **Plus de détails sur la consultation publique**

- Les personnes intéressées à déposer un mémoire peuvent le faire sur le [site dédié à la consultation publique](#) d'ici le 9 juin 2022.
- Deux journées de consultation sont prévues en personne à l'ITAQ :
  - Le 14 juin à La Pocatière
  - Le 16 juin à Saint-Hyacinthe
- Le dépôt du rapport au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est prévu en août.

### **À propos de l'[Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec](#)**

Depuis plus de 50 ans, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la sommellerie. Répondant aux plus hauts standards de l'industrie, il est la seule école au pays à offrir des programmes dans les trois ordres d'enseignement (professionnel, technique et universitaire). Doté d'installations uniques, dont un hôtel-école 4 étoiles et deux restaurants d'application pédagogique, il compte deux unités de recherche (GastronomiQc Lab et ExperiSens) et un centre d'expertise. En plus de ses formations diplômantes, l'ITHQ propose aussi du perfectionnement aux professionnels, des services-conseils aux entreprises et aux institutions, ainsi que des ateliers au grand public.

### **À propos de l'[Institut de technologie agroalimentaire du Québec](#)**

L'ITAQ est le seul établissement d'enseignement collégial dédié exclusivement à l'agroalimentaire au Québec. Il offre sept programmes de formation technique liés aux activités agricoles, alimentaires, agroenvironnementales, horticoles et équinés, ainsi qu'un service de formation continue dans ces secteurs d'activité.

– 30 –

Sources :

Ophélie Simoncelli

Responsable des relations publiques, ITHQ

514 282-5111, poste 4078

[ophelie.simoncelli@ithq.qc.ca](mailto:ophelie.simoncelli@ithq.qc.ca)

Julie Serero

Conseillère relations médias, ITHQ

514 282-5111, poste 4142

[julie.serero@ithq.qc.ca](mailto:julie.serero@ithq.qc.ca)