

# LA RECHERCHE EN ALIMENTATION À L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Claude Gagnon

**F**ONDÉ en 1968 par le gouvernement du Québec, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), situé au 3535 rue Saint-Denis à Montréal, n'est pas qu'une école de cuisine rattachée à un restaurant de dégustation. En 2005, l'Institut a « amorcé l'internationalisation de son enseignement<sup>1</sup> » et c'est depuis quarante ans que cette institution paragouvernementale fait de la recherche dans plusieurs domaines scientifiques reliés au tourisme, à l'hôtellerie et à la restauration (THR).

**L'INSTITUT** est d'abord une école offrant des formations en tourisme, hôtellerie, restauration et sommellerie, et cela à quatre niveaux : professionnel, technique, universitaire et formation continue<sup>2</sup>.

**DEUX** entités distinctes se partagent la tâche de la recherche : 1) le Centre collégial de transfert de technologies (CCTT), dénommé ExperiSens, qui s'intéresse au « domaine de l'expérience client multisensorielle », en accompa-

gnant les entreprises du secteur touristique ; 2) le GastronomiQc Lab, unité mixte de recherche conjointe avec l'Université Laval, qui a pour objet principal d'étude la gastronomie québécoise<sup>3</sup>.

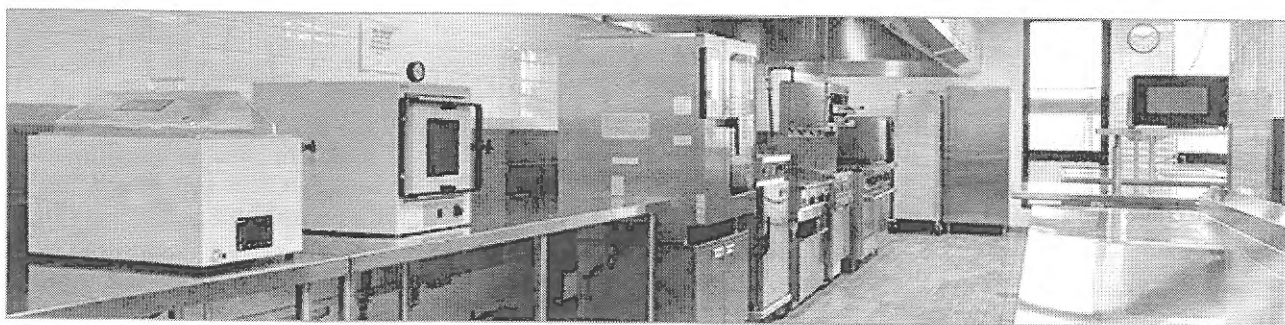
**MADAME** Annie Villeneuve, coordonnatrice à la recherche, expose la différence entre les deux organismes : ExperiSens accompagne les entreprises du secteur du tourisme, plus particulièrement les PME, dans le développement et la validation de concepts, de produits, de services, de stratégies et de pratiques innovantes, alors que le GastronomiQc Lab travaille à développer des connaissances sur les différents aspects de la gastronomie québécoise<sup>4</sup>. Les deux entités ont des mandats scientifiques qui dépassent la question des goûts.

**AINSI**, au CCTT, on étudie la stimulation des sens et la perception du consommateur « au-delà de l'intuition<sup>5</sup> ». Le Centre offre autant de l'information que de la formation sur l'élaboration des produits et des services dans la vision d'être un laboratoire d'in-

novation en matière d'expérience client<sup>6</sup>. Pour sa part, le GastronomiQc Lab s'intéresse aux produits, techniques et usages culinaires, au comportement du consommateur et à la gestion du restaurant<sup>7</sup>. Madame Villeneuve évoque aussi l'étude de la vertu de « culinarité » de divers aliments et produits ; par exemple, l'intérêt pour les produits sauvages comestibles de nos forêts constitue l'une des tendances culinaires montantes récentes. Les installations nécessaires pour réaliser tous ces mandats scientifiques sont imposantes : une cuisine expérimentale, un laboratoire d'analyse sensorielle, un laboratoire en science des aliments, une salle de démonstration culinaire et des restaurants.

**L'INSTITUT** de la rue Saint-Denis ne cesse de diversifier ses services : on offre des cours et des ateliers de dégustation bien diversifiés, on reçoit les chefs les plus illustres et on offre même un « camp culinaire » pour enfants<sup>8</sup> !

*La cuisine expérimentale de l'ITHQ.*



**Notes.** – 1. [www.ithq.qc.ca/institut/lithq-et-sa-mission/historique/](http://www.ithq.qc.ca/institut/lithq-et-sa-mission/historique/). 2. [www.ithq.qc.ca/ecole/](http://www.ithq.qc.ca/ecole/). 3. [www.ithq.qc.ca/expertise-et-recherche/recherche/](http://www.ithq.qc.ca/expertise-et-recherche/recherche/). 4. Entrevue réalisée le 23 juillet 2019. 5. [www.ithq.qc.ca/expertise-et-recherche/recherche/experisens/](http://www.ithq.qc.ca/expertise-et-recherche/recherche/experisens/). 6. *Idem*. 7. *Idem*. 8. [www.campculinaire.ithq.qc.ca/fr/?\\_ga=2.154871544.1321358208.1563887994-1552307783.1562859873](http://www.campculinaire.ithq.qc.ca/fr/?_ga=2.154871544.1321358208.1563887994-1552307783.1562859873).