



ÉDITION du 1er SEPTEMBRE 2010

Décroissance au sein de l'industrie de la restauration aux États-Unis et au Canada

Le nombre de restaurants serait à la baisse chez nos voisins du sud, selon une étude du Groupe NPD, intitulée *NPD's Spring 2010 ReCount Study*. Leur nombre total aurait en effet chuté de 5 204, entre le 1^{er} avril 2009 et le 31 mars 2010. Parmi eux figureraient 5 093 restaurants indépendants.

L'étude fait également état d'une baisse de 1 % du nombre d'établissements à service rapide, ce qui équivaldrait à 2 521 restaurants. Les restaurants à service complet auraient pour leur part vu disparaître 2 683 établissements, ce qui représente également 1 % de baisse.

Une autre étude du Groupe NPD, le rapport *Consumer Reports on Eating Share Trends (CREST®)*, qui suit sur une base régulière la fréquentation des restaurants à vocation commerciale et non commerciale aux États-Unis, révèle pour sa part que le nombre de visites de clients aurait baissé de 3 % durant l'année se terminant en mai 2010, comparativement à la même période l'année précédente. Les dépenses des consommateurs auraient également chuté de 1 %, selon cette même étude.

Du côté du Canada, l'industrie de la restauration connaîtrait également une diminution constante de son nombre d'établissements depuis le sommet inégalé de 97 550 restaurants atteint en 2004. Si leur nombre ne se chiffrait qu'à 80 844 établissements en 2009, leurs recettes totales seraient cependant passées de 50 milliards à 58,3 milliards de dollars au cours de la même période. Le rapport du Canadian Restaurant and Foodservices Association (CRFA) intitulé *Foodservice facts 2010 : market review and forecasts*, va même jusqu'à prévoir des recettes totales pour l'année 2010 de 60,1 milliards, en raison de la force de l'économie canadienne.

Plus près de nous, les ventes brutes au Québec feraient bonne figure comparativement à celles des États-Unis puisqu'elles auraient augmenté de 5,3 % (3,6 % en ventes réelles, l'inflation en moins) dans toutes les catégories de restaurants, durant les trois premiers mois de 2010. Les recettes totales de ses quelque 20 770 établissements s'élevaient à 9 368 milliards de dollars en 2009. En 2010, le CRFA prévoit une croissance de 2,2 % des ventes au Québec.

Au chapitre des faillites, le bilan est également encourageant puisque ces dernières ne s'élèveraient qu'à 35 durant les trois premiers mois de l'année, soit 38 de moins que l'année dernière à pareille date.

En terminant, voici un bref portrait statistique de l'industrie de la restauration au Québec, en date du 30 mars 2010 :

- 7 967 restaurants à service complet;
- 6 275 restaurants à service restreint;
- 2 428 débits de boisson;
- 2 113 services de restauration spéciaux.

Sources : « [Restaurant Population Shrinks](#) », *Foodservice equipment & supplies*, 27 juillet 2010; *ARQ Info* et *Foodservice facts 2010 : market review and forecast*, Toronto, Canadian Restaurant and Foodservices Association, 2010, 22 p.

Nouvelle rédigée par François Pageau, professeur de gestion hôtelière et de la restauration

Affichage des calories dans les menus des restaurants américains

La Food and Drug Administration ([FDA](#)) mettait en ligne la semaine dernière un [document](#) dans le but de répondre aux principales interrogations des restaurateurs américains et, surtout, de récolter leurs commentaires concernant la nouvelle loi qui rend obligatoire l'affichage des calories dans les menus. Cette loi, qui entrera en vigueur le 23 mars 2011, s'appliquera aux établissements de restauration rapide, aux chaînes de restaurants possédant au moins vingt établissements et aux distributeurs automatiques. Elle avait été prévue dans le cadre du projet de réforme sur la santé, mis de l'avant par le président Barack Obama et adopté en mars dernier par le Congrès américain.

L'affichage des calories dans les menus s'appliquera aux boissons (y compris les boissons alcooliques) en plus des mets et des produits vendus en libre-service, tels ceux que l'on trouve dans les comptoirs à salade, les buffets, les distributeurs de boissons (boissons en fontaine) et les cafétérias.

Source : « [FDA seeks comments on menu labeling](#) », *Nation's restaurant news*, (page consultée le 25 août 2010).

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

À la découverte de la cuisine moléculaire

La gastronomie moléculaire consiste en la recherche des mécanismes propres aux phénomènes qui surviennent au cours de transformations culinaires. Elle a pour objet de participer aux progrès de la connaissance culinaire et de la cuisine. Hervé This, physico-chimiste au Laboratoire de chimie d'AgroParisTech, est le cocréateur, avec Nicholas Kurti, de cette discipline scientifique. Pour mieux comprendre celle-ci, la Médiathèque vous invite à visiter le laboratoire d'Hervé This en consultant un DVD-ROM interactif intitulé *La cuisine moléculaire*. Conçu pour les ordinateurs MAC et PC, ce document multimédia présente de plus des interviews avec ce scientifique ainsi que de nombreuses recettes et expériences, dont celles d'Émile Jung impliquant l'azote.

Le DVD-ROM contient également une rubrique intitulée *Autour des recettes*, qui se divise en quatre parties : la gastronomie moléculaire, la cuisine moléculaire, de nouveaux ingrédients et un lexique.

Pour en connaître davantage sur le thème de la gastronomie et de la cuisine moléculaires, la Médiathèque met également à votre disposition de nombreux autres documents. De plus, ceux et celles qui voudraient en connaître davantage sur les travaux d'Hervé This, peuvent consulter son [site Web](#).

Référence complète du DVD-ROM : Zeiber, Pierre-Paul, Jean-Michel Truchelut. *La cuisine moléculaire : une visite au laboratoire d'Hervé This*, Clichy, France, Éditions BPI, 2009, 1 DVD-ROM. (Cote : AD4-00010)

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Accord sino-canadien entourant le statut de destination approuvé avec la Chine

À la suite de la signature officielle, le 24 juin dernier par le premier ministre Harper et le président chinois Hu Jintao, de l'accord entourant le statut de destination approuvée (SDA) avec la Chine, l'industrie touristique du Canada se voit dorénavant offrir une occasion de croissance exceptionnelle.

De fait, cette entente facilitera les déplacements entre les deux pays. Elle permettra aux visiteurs chinois d'avoir accès plus facilement aux attractions du Canada tout en permettant à l'industrie touristique canadienne de se positionner au sein du marché chinois qui offre, comme on le sait, un important potentiel d'affaires.

Concrètement, le SDA permettra aux citoyens de la Chine d'obtenir plus facilement des visas pour voyager au Canada à des fins d'agrément, en plus de permettre au marché canadien de commercialiser activement ses produits et services touristiques en Chine. Enfin, cet accord autorisera également les agences de voyages chinoises à commercialiser et à promouvoir des voyages de groupe organisés au Canada. L'enjeu économique est de taille puisque l'Organisation mondiale du tourisme prévoit que la Chine sera le quatrième pourvoyeur de touristes d'ici 2020, avec environ cent millions de voyageurs dans le monde.

Rappelons que c'est le 22 août dernier que Montréal célébrait en grandes pompes le passage de ses premiers touristes chinois, dans le cadre d'une réception officielle organisée avec ses partenaires, le ministère du Tourisme du Québec, la Commission canadienne du tourisme, Tourisme Montréal et Aéroports de Montréal.

Sources : *Tourisme Plus*, 25 juin 2010, et *L'Hôtelier Express* (AHQ), 25 août 2010.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

L'utilisation des réseaux sociaux en hôtellerie

Aujourd'hui, il est difficile de faire abstraction de l'importance que revêtent les réseaux sociaux pour rejoindre les consommateurs, là où ils se trouvent. Les réseaux sociaux permettent en effet de discuter avec la clientèle et ainsi adapter nos produits et services en fonction de ses besoins. Ce nouveau moyen de communication et d'échange contribue de plus à fidéliser la clientèle tout en permettant d'améliorer la performance du site Web de l'entreprise grâce au renforcement de son positionnement auprès des moteurs de recherche.

Pour comprendre comment utiliser les réseaux sociaux dans le contexte hôtelier et évaluer le retour sur l'investissement d'une campagne faisant appel à ces outils, lire l'article « [Top 10 Strategies to Promote Hotels on Social Media Channels](#) », dans la revue *Hospitality Trends* du 2 août 2010.

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

L'hôtellerie de demain

L'excellente revue bilingue *HTR : the magazine of hospitality marketing* propose, dans son numéro de juillet 2010 (no 181), un dossier sur l'hôtellerie du futur. Plus qu'un exercice de style architectural, son contenu nous présente les tendances hôtelières en termes d'esthétique, de technologies et de services à offrir à une clientèle internationale.

Ainsi, au-delà des fantaisies et des tentatives de record, les témoignages de représentants d'établissements « laboratoires » nous annoncent les principales caractéristiques de l'hôtel de demain : épuré dans ses formes, responsable dans son exploitation et technologique dans son approche. Bâtiments « durables », chambres « écoconçues » intégrant une domotique performante et des technologies innovantes qui renforceront l'expérience que le client retirera de son séjour...

À lire dans « Regards sur l'hôtellerie à venir », *HTR*, no 181 (juillet 2010), p. 30 à 39.

Source : *HTR : The magazine of hospitality marketing*

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

De plus en plus d'accès aux livres électroniques

Google Editions : une bibliothèque en ligne

Malgré les nombreuses controverses auxquelles il faisait face, Google lançait cet été un tout nouveau service, soit la vente de livres numériques. Évitant le téléchargement qui nécessite un logiciel dédié, les documents vendus par Google peuvent être consultés en ligne, et ce, peu importe le navigateur utilisé. Précisons par ailleurs que le projet prévoit une rémunération pour les éditeurs. (Source: *Corpo Clip*, no 183, mai-août 2010)

La Hutte

Avec quelque 60 éditeurs québécois participants et une offre de 1 600 livres numériques en français, DeMarque et Mirego ont conçu un « ibookstore » sur mesure au contenu 100 % québécois pour l'iPad, qu'ils ont baptisé La Hutte.

Bien que critiqué lors de son lancement en raison, notamment, de son processus d'achat pas aussi convivial que celui du iBooks d'Apple où tout se règle en un clic, l'outil a cependant le mérite de proposer dans un seul site une offre très intéressante de documents québécois. Il consiste de plus en un outil de lecture d'utilisation simple et intuitive. En voici les principaux avantages :

- Confort de lecture important, même pour les livres richement illustrés;
- Simple et facile d'utilisation;
- Permet de gérer sa bibliothèque personnelle;
- Permet d'accéder à la dernière page lue lorsqu'on revient dans l'application;
- Permet une navigation par table des matières;
- Permet d'agrandir les pages;
- Plus de 1 600 titres offerts, allant des romans aux guides de voyage en passant par les albums jeunesse;
- Accessible par toutes les librairies en ligne.

Soulignons en terminant que le site des Libraires indépendants du Québec (LivresQuébécois.com) a été le premier à offrir l'achat de livres par l'entremise d'un iPad.

Source : itunes.apple.com

Nouvelle rédigée par Guylaine Simard, responsable de la Médiathèque

Nouveaux documents à la Médiathèque

Voici une sélection des documents reçus à la Médiathèque, au cours de l'été 2010:

Alimentation, nutrition et gastronomie

Bensoussan, Maurice. *La pulsion alimentaire. Tome I : de la fin du Moyen Âge à l'arrivée de Catherine de Médicis*, Paris, Éditions L'Arganier, 2009, 355 p. (Cote : GT 2850 B474 2009 v.1)

Fumey, Gilles. *Manger local, manger global : l'alimentation géographique*, Paris, CNRS Éditions, 2010, 160 p. (Cote : HD 9000.5 F977 2010)

Grescoe, Taras. *Notre mer nourricière : comment le poisson dans notre assiette détruit la planète*, Montréal, VLB éditeur, 2010, 385 p. (Cote : TX 385 G831 2010)

Santé Canada. *Dictionnaire sur les additifs alimentaires*, Ottawa, Santé Canada, 2006-. (Offert en ligne)

Servanton, Claude. *Arretons d'être carnivores!*, Monaco, Éditions Alphée, J.-P. Bertrand, 2010, 124 p. (Cote TX 371 S491 2010)

Cuisine

Clark, Robert, Harry Kambolis. *C food*, North Vancouver, B.C., Whitecap Books, 2009, 165 p. (Cote : TX 747 C592 2009)

Creasy, Rosalind. *Rosalind Creasy 's recipes from the garden*, North Clarendon, Vt., Tuttle Publishing, 2008, 208 p. (Cote : TX 801 C912 2008)

Flay, Bobby, Stephanie Banyas, Sally Jackson. *Bobby Flay's grill it!*, New York, Clarkson Potter/Publishers, 2008, 280 p. (Cote : TX 840 B3F593 2008)

Foose, Martha Hall. *Screen doors and sweet tea : recipes and tales from a Southern cook*, New York, Clarkson Potter/Publishers, 2008, 248 p. (Cote : TX 715.2 S68F686 2008)

Lejalé, Christian, Olivier Roellinger. *Olivier Roellinger : trois étoiles de mer*, [Paris], Flammarion, 2009, 278 p. (Cote : TX 719 R714 2009)

Lumb, Marianne. *Coupes et découpes : toutes les techniques pour couper, émincer, hacher, désosser, trancher, lever les filets*, Montréal, Éditions de L'Homme, 2009, 176 p. (Cote : TX 657 C6L957 2009)

Le grand livre du barbecue, Saint-Constant, PQ, Broquet, 2007, 319 p. (Cote : TX 840 B3G751 2007)

Gur, Janna. *The book of New Israeli food : a culinary journey*, New York, Schocken Books, 2007,

303 p. (Cote : TX 724 G978 2007)

McLagan, Jennifer. *Fat : an appreciation of a misunderstood ingredient, with recipes*, Toronto, McClelland & Stewart, 2008, 232 p. (Cote : TX 749 M479 2008)

Les meilleurs recettes des Meilleurs ouvriers de France = Best recipes : français-anglais, [France], Éditions GLD, 2009, 169 p. (Cote : FOLIO TX 719 M513 2009)

Oliveira, Karla. *Tassajara cookbook : lunches, picnics & appetizers*, Layton, Utah, Gibbs Smith Publishers, 2007, 224 p. (Cote : TX 837 O482 2007)

Rhéaume, Dominique. *Au resto! : 80 restaurants du Québec se dévoilent*, [Montréal], Éditions Les Malins, 2009, 192 p. (Cote : TX 715.6 R468 2009)

Roellinger, Olivier. *Olivier Roellinger's contemporary French cuisine : fifty recipes inspired by the sea*, [Paris], Flammarion, 2005, 232 p. (Cote : TX 719 F716 2005 A) (Aussi offert en français sous le titre : *Une cuisine contemporaine* : TX 719 R716 2005)

Simili, Margherita et Valeria Simili. *Sfida al mattarello : i segreti della sfoglia bolognese*, Milano, A. Vallardi Editore, 2009, 125 p. (Cote : TX 809 P3S589 2009)

Smith, Andrew F., ed. *The Oxford companion to American food and drink*, New York, Oxford University Press, 2007, 693 p. (Cote : REF TX 349 O982 2007)

Vongerichten, Jean-Georges. *Asian flavors of Jean-Georges*, New York, Broadway Books, 2007, 290 p. (Cote : TX 724.5 A1V946 2007)

Zeiber, Pierre-Paul, Jean-Michel Truchelut. *La cuisine moléculaire : une visite au laboratoire d'Hervé This*, Clichy, France, Éditions BPI, 2009, 1 DVD-ROM. (Cote : AD4-00010)

Zeiber, Pierre-Paul, Jean-Michel Truchelut. *La cuisson sous vide à juste température*, France, Éditions BPI, 2009, 1 DVD-ROM. (Cote : AD4-00011)

Emploi et formation

Ressources humaine et développement des compétences Canada. *Classification nationale des professions 2006*, [Ottawa], Ressources humaines et développement des compétences Canada, 2009-. ([Offert en ligne](#))

Ressources humaines et développement des compétences Canada. *Guide sur les carrières : [volet counseling de la Classification nationale des professions]*, [Ottawa], Ressources humaines et développement des compétences Canada, 2009-. ([Offert en ligne](#))

L'unique répertoire des entreprises qui recrutent : GE, le guide pour trouver mon emploi, édition 2010-2011, Sainte-Foy, Septembre éditeur, 2010, 79 p. (Cote : HF 5382.75 G4G946 2010/11)

La Médiathèque a également mis à jour sa collection de *normes de compétence* rédigées par Emerit : Chercheur en tourisme (2007); Conseiller en voyages (2006); Coordonnateur d'activités spéciales (2006); Cuisinier à la chaîne (2007); Directeur de la restauration (2006); Formateur [en tourisme] (2006); Gestion en cuisine (2007); Guide interprète du patrimoine (2007); Guide touristique - Guide accompagnateur (2008); Habiletés de supervision (2006); Moniteur en entreprise (2006); Préposé à la réception (2006); Préposé à l'information touristique (2006); Préposé à l'entretien ménager (2007); Préposé au bar (2007); Préposé au service des mets et boissons (2007); Préposé aux réservations; Représentant des ventes (2006); Superviseur de centre d'information touristique (2010).

Consulter le [catalogue en ligne](#) de la Médiathèque pour plus d'information sur le sujet.

Gestion, affaires, administration

Entreprises Canada. *Démarrage d'une entreprise*, [Ottawa], Entreprises Canada, 2010-. ([Offert en ligne](#))

Québec, Éditions Carte blanche, 2008, 139 p. (Cote : HD 38.2 G968 2008)

Revenu Québec. *Démarrage d'entreprise*, Québec, Revenu Québec, 2010-. ([Offert en ligne](#))

Canadian Restaurant and Foodservices Association. *Foodservice facts : market review and forecast*, Toronto, CRFA, 2010, 22 p. (Cote : TX 943 F6853 2010)

Cetron, Marvin, Fred DeMicco, Owen Davies. *Hospitality 2015 : the future of hospitality and travel*, Lansing, Mich., American Hotel & Lodging Educational Institute, 2010, 246 p. (Cote : TX 911 C423 2010)

Iunius, Ray F., Stefan Fraenkel. *Hofellerie de luxe : productivité, qualité, rentabilité*, Bruxelles, De Boeck, 2009, 214 p. (Cote : TX 911.3 G4192 2009)

National Food Service Management Institute. *Culinary techniques for healthy school meals*, University City, MS, National Food Service Management Institute, University of Mississippi, 2010 -. ([Offert en ligne](#))

Temmerman, Geneviève de. *Cartes et menus de restaurant : dictionnaire français-anglais*, [Paris], Scribo, 2010, 477 p. (Cote : REF TX 349 T281 2010)

La Médiathèque a de plus ajouté divers titres à sa collection de DVD vidéo faisant partie de la série *Étapes gourmandes* : Benard Robin - Le Relais, Château de Locquenolé; Hôtel du Centenaire, Léon de Lyon; Le Petit Nice-Passédat; La Pyramide; Residenz Heinz Winkler; Restaurant Akelare; Residenz Heinz Winkler. Consultez le [catalogue en ligne](#) de la Médiathèque pour plus d'information sur le sujet.

Pâtisserie et boulangerie

Délices : sublimes et exquises pâtisseries, [Paris], Flammarion, 2009, 173 p. (Cote : TX 773 D353 2009)

Ruiz Vicente, Alberto, dir. *Siete : siete maestros de la pastelería moderna española = seven masters of modern spanish pastry* : Jordi Pujol, Jacob Torreblanca, Oriol Balaguer, Miguel Sierra, Carles Mampel, Ramon Morató, Barcelona, Vilbo Ediciones, 2009, 327 p. (Cote : TX 773 S573 2009)

Ziegler, Franz. *Magic marzipan*, Stuttgart [Allemagne], Matthaes Verlag, 2009, 224 p. (Cote : TX 799 Z662 2009)

Tourisme

Canada tourism resource guide : Canada's premier guide of new products and services, Toronto, Baxter Publishing, 2011, 124 p. (Cote : REF 154 C212 2010-11). Également offert [en ligne](#)

Éco touristique. *L'annuaire du tourisme*, édition 2010, Paris, Éditions L'Écho touristique, 2010, 1024 p. (Cote : REF G 154 A615 2010)

Kaltenback, Josée. *Les plages et les grèves de la Gaspésie : guide pratique* / Josée Kaltenback, [Montréal], Fides, 2010, 287 p. (Cote : FC 2945 G3K148 2010)

Personnel guide to Canada's travel industry, Toronto, Baxter Publications, 2010, 1 v. (Cote : REF G 154 O467 2010)

Scandinavie : Danemark, Norvège, Suède, [Paris], Michelin, 2010, 563 p. (Cote : DL 4 S283 2010)

Vélo Québec Association. *La Route verte du Québec : [guide officiel de l'itinéraire et des services]*, Montréal, Vélo Québec Éditions, 2010, 249 p. (Cote : GV 1046 Q4R869 2010)

VQ : complices de vos vacances au Québec, Montréal, EFF Communication Marketing Inc., 2010-.

Vin et boissons

Brunet, Paul. *Vins et autres boissons : CAP, BEP, mise à niveau BTS*, Clichy, France, Éditions BPI, 2008, 111 p. (Cote : TP 548 B897 2008)

L'encyclopédie touristique des vins de France, [Paris], Hachette, 2010, 383 p. (Cote : TP 553 E56 2010)

Espresso coffee service : preparing and serving café style coffee, [Coquitlam, BC], Classroom Video, 2006, 1 DVD vidéo (30 min.) (Cote : FZ1-00663)

Stengel, Kilien. *Oenologie & crus des vins*, nouv. éd., [Paris], Éditions J. Villette, 2008, 310 p. (Cote : TP 553 P579 2008)

Autres titres d'intérêts

Centre collégial de développement de matériel didactique. *Répertoire Web : amélioration du français*, Montréal, CCDMD, 2010, 75 p. (Cote : PC 2032 R425 2010; également offert [en ligne](#))

Statistique Canada. *Annuaire du Canada*, édition 2009, Ottawa, Statistique Canada, 2009, 434 p. (Cote : REF HA 744 A615 2009)

Scott's directory of Canadian schools, Toronto, Scott's Directories, Business Information Group, 2010, 880 p. (Cote : REF L 901 J17 2010)

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](#)