

**Colloque *Innovation 2013* du Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration
DES EXPERTS QUÉBÉCOIS ET EUROPÉENS RÉUNIS À L'ITHQ**

Montréal, le 13 février 2013 □ Les 22 et 23 avril prochain aura lieu à Montréal le premier [colloque international](#) du Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration (CER) de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), *Innovation 2013*. Onze prestigieux conférenciers québécois et européens y traiteront de l'innovation dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, un des plus importants facteurs de réussite en affaires.

Praticiens et universitaires au rendez-vous

« Le colloque *Innovation 2013* promet d'être très intéressant; ce sera la rencontre entre les connaissances de pointe du monde universitaire et l'expérience terrain de gens du milieu, au Québec et sur la scène internationale », se réjouit la directrice générale de l'ITHQ, M^{me} Lucille Daoust.

Ainsi, parmi les conférenciers, notons la présence du professeur Michael Ottenbacher, de l'université allemande de Heilbronn, qui a occupé des postes de gestion supérieure dans des établissements mythiques comme le Savoy Hotel à Londres et le Ritz de Paris et qui présentera ses recherches sur l'industrie de l'hébergement. À cela s'ajouteront des présentations de chercheurs chevronnés, dont Agnès Giboreau, directrice de la recherche au Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, et François-Xavier Decelle, de l'université Paris I Panthéon-Sorbonne, directeur adjoint de l'Institut de recherche et d'études supérieures de tourisme.

Le Québec sera notamment représenté par les professeurs Laurent Simon, de HEC Montréal, et Nelson Théberge, de l'ITHQ, qui traiteront respectivement de la réinvention de l'innovation et des modèles d'affaires innovant de la restauration montréalaise. Deux représentants du milieu des affaires, Daniel Cousineau, président des Rôtisseries St-Hubert, et Jean-Christophe Gras, directeur général du Sofitel et Denis Brisebois, directeur associé, de DAA Stratégies, partageront aussi leurs expériences.

Les participants auront également le privilège de découvrir le travail original d'une célébrité du design culinaire – la « papesse du design alimentaire », selon le magazine Gault & Millau –, [M^{me} Delphine Huguet](#), de [Flying Food Designer](#). En plus d'agir en tant que conférencière lors du colloque, M^{me} Huguet fera la démonstration de son talent en collaborant avec l'ITHQ à l'élaboration d'un cocktail dînatoire, le 22 avril, inspiré par les « paysages gustatifs du Québec », pour reprendre son expression.

Au sujet de l'ITHQ et du CER

L'ITHQ – fondé il y a [45 ans](#) – est un centre d'excellence en matière [d'enseignement spécialisé en tourisme, en hôtellerie et en restauration](#), qui mise sur une approche pédagogique distinctive, des activités de recherche appliquée ainsi qu'une collaboration soutenue avec l'industrie dans le but de former une relève d'avant-garde et les leaders de demain. Quant au [CER](#), grâce à son équipe multidisciplinaire et à la centaine de professeurs spécialisés de l'ITHQ, il offre des services de recherche, de formation et de développement de solutions d'affaires, aussi bien que de soutien en entrepreneuriat et de recherche d'informations.

Pour vous inscrire et consulter le programme complet du colloque *Innovation 2013*, visitez le www.ithq.qc.ca/colloqueinnovation.

– 30 –

Source : Paul Caccia
Directeur des communications et des relations publiques et internationales, ITHQ
514 282-5111 / caccia-paul@ithq.qc.ca