

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

À VOTRE SANTÉ, LE CHUM ET L'ITHQ S'ASSOCIENT

Montréal, le 12 décembre 2012 – Le Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM) et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) ont conclu une entente de partenariat visant à partager leur expertise commune, en enseignement, en santé et en gastronomie. Le CHUM et l'ITHQ pourront ainsi appuyer les établissements du réseau de la santé et des services sociaux dans leurs besoins de formation ou autres services adaptés en vue d'améliorer leur offre alimentaire. Christian Paire, directeur général et chef de la direction du CHUM, et Lucille Daoust, directrice générale de l'ITHQ, en ont fait l'annonce lors d'une conférence de presse qui a eu lieu aujourd'hui au CHUM.

La formation en cuisine institutionnelle au Québec se trouvera bonifiée par l'entente CHUM-ITHQ. Lors de son allocution, M^{me} Lucille Daoust s'est réjouie de voir ces deux institutions de haut niveau, le CHUM et l'ITHQ, s'associer pour miser sur la formation et pour donner au goût et aux saveurs la place qu'ils méritent dans la cuisine institutionnelle. « Nous visons à améliorer l'offre alimentaire dans les centres hospitaliers et autres lieux d'hébergement. Par conséquent, cette entente novatrice profitera à l'ensemble de la population québécoise », a ajouté la directrice générale de l'ITHQ.

À votre santé!

Le CHUM a profité de l'occasion pour procéder au lancement d'un livre de recettes intitulé *À votre santé!* Ce livre a été créé par une équipe de professionnels de la santé, incluant notamment trois chefs certifiés « chefs santé » par l'ITHQ. Le chef Pasquale Vari, enseignant à l'ITHQ, et M^{me} Myriam Giguère, directrice des Services hospitaliers au CHUM, ont présenté les caractéristiques de ce livre unique en son genre.

Le livre de recettes du CHUM lancé aujourd'hui, qui illustre de belle façon la collaboration étroite entre les nutritionnistes et les chefs, déboulonne les mythes les plus tenaces en matière d'alimentation en milieu hospitalier. Les 65 recettes présentées sont toutes servies au CHUM, que ce soit aux patients, aux visiteurs ou par le service de traiteur. Les valeurs nutritives par portion sont inscrites à chaque page et respectent les recommandations nutritionnelles du ministère de la Santé et des Services sociaux.

« Une alimentation peut être à la fois saine et savoureuse : les plaisirs de la table et les exigences de qualité nutritionnelle au service de la santé peuvent être une même ambition, a indiqué M. Christian Paire, directeur général et chef de la direction du CHUM. « Les recettes que vous allez découvrir sont celles d'un hôpital promoteur de santé, soucieux de partager son expertise et de faire connaître le savoir-faire de ses professionnels de la santé parmi lesquels on retrouve d'excellentes nutritionnistes et des chefs diplômés de l'ITHQ ».

Pour télécharger l'illustration de la page couverture du livre *À votre santé*, veuillez utiliser le lien suivant : <http://chumontreal.qc.ca/patients-et-soins/a-propos-du-chum/les-directions/la-direction-des-services-hospitaliers/livre-de>

- 30 -

À propos du CHUM

Le Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM) est l'un des plus grands centres hospitaliers universitaires en Amérique du Nord. Reconnu pour l'excellence de ses soins et l'expertise de ses spécialistes, il accueille chaque année plus d'un demi-million de patients provenant de la grande région montréalaise, mais aussi d'ailleurs au Québec. L'application d'approches de soins novatrices, la recherche de nouvelles connaissances, la promotion de la santé, de même que la transmission du savoir sont au cœur de sa mission. Riche de son histoire, le CHUM est résolument tourné vers l'avenir, avec la construction en cours de ses futures installations et de son centre de recherche au centre-ville de Montréal, un projet global de 2,5 milliards de dollars sur un site unique. Dès 2013, le Centre de recherche du CHUM ouvrira ses portes. Il sera suivi en 2016 par l'ouverture du nouveau CHUM, un centre hospitalier universitaire de calibre international qui vibrera au même diapason que sa communauté dont il est un acteur important. Le CHUM préconise une perspective citoyenne en s'inscrivant dans une logique de développement durable et une approche urbaine concertée. Il est également un membre actif du Réseau universitaire intégré de santé (RUIS) de l'Université de Montréal. chumontreal.com

À propos de l'ITHQ

Chef de file canadien de l'enseignement en tourisme, hôtellerie et restauration, l'[ITHQ](http://ithq.qc.ca) s'associe à des partenaires dont l'expertise est reconnue pour concevoir et offrir des formations faites sur mesure pour répondre à leurs besoins et à ceux des clientèles. Son Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration a développé des compétences de pointe en matière de restauration santé, notamment avec le projet [La Santé au menu](#), rendu possible grâce à l'appui financier de Québec en Forme.

Sources

Sylvie Robitaille
Conseillère en communication
Centre hospitalier de l'Université de
Montréal (CHUM)
514 890-8000, poste 15262
sylvie.robaille.chum@ssss.gouv.qc.ca

Paul Caccia
Directeur des relations publiques et des
affaires internationales
Institut de tourisme et d'hôtellerie du
Québec
514 282-5110
caccia-paul@ithq.qc.ca