



À LA UNE

L'élève derrière *La voix du centre*

Nous tenons à féliciter et remercier chaleureusement Amina Kechida, du groupe INF002, pour avoir soumis le nom de notre nouveau journal étudiant: *La voix du centre*.

Merci Amina d'avoir contribué à donner une identité unique à ce journal qui nous représentera tous!



Mention de source: Élise Sévère

Quiz de la saison

Le restaurant Max Rupp de l'école hôtelière est nommé en l'honneur de...

- a) Un pâtissier français ayant marqué Montréal
- b) Un ancien directeur de l'école
- c) Un nom de rue

Retrouvez la réponse à la fin du journal!



Concours de logo et gabarit

Les élèves qui souhaitent participer à la création de l'identité visuelle du journal peuvent soumettre leur propre logo et un nouveau gabarit. Que vous soyez en infographie ou en alimentation, toutes les idées sont les bienvenues!

Il suffit de concevoir un logo original ou un gabarit saisonnier qui représente l'esprit du journal étudiant et de l'envoyer avant le 6 janvier 2026 à l'adresse suivante:

la-voix-du-centre@csspi.gouv.qc.ca.

C'est une belle occasion de laisser votre empreinte dans un projet collectif et de voir votre création utilisée dans chaque édition du journal!

Deviens un élève journaliste pour *La Voix du Centre*

Le journal étudiant de notre centre de formation professionnelle est à la recherche de nouveaux collaborateurs et collaboratrices passionnés par l'information, l'écriture et la création visuelle. Nous offrons aux élèves l'opportunité de:

- rédiger des articles sur la vie scolaire, les événements du CFP et des sujets d'intérêt général;
- réaliser des entrevues et des reportages;

- participer à la conception infographique du journal: mise en pages, choix visuels, illustrations et éléments graphiques.

Aucune expérience préalable n'est requise: seulement votre motivation et votre envie de vous impliquer! Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter l'équipe du journal à l'adresse suivante: la-voix-du-centre@csspi.gouv.qc.ca.



RETOUR SUR DES ÉVÉNEMENTS

Gala Mille mercis

23 octobre 2025

Merci aux groupes de cuisine CUI003 & CUI005, aux chefs Isabelle Perrault & Jean-Michel Pauwels ainsi qu'à nos élèves en services et à leur enseignante Elaine Caron et à notre équipe de service pour votre implication lors de la soirée des Mille Mercis qui

a eu lieu le 23 octobre dernier à l'école secondaire Calixa-Lavallée. En tout, les élèves ont préparé et servi 5400 canapés!



Au fond, de gauche à droite : Jason Losier, Assare Vincent Sangbagneran, Alexandre Lamoureux Legault et Ian Eckle. Devant, de gauche à droite : Elaine Caron, Keirin Abigail Cortes Huete, Saraswati Sainath, Berenice Ange Tamekem Djiogue, Alexanne Moisan, Éloïse Trottier et Malicka Boisjoli.

Salon des employeurs

28 octobre 2025

Le mardi 28 octobre dernier s'est tenue la 3^e édition du «salon des employeurs» de l'École hôtelière de Montréal. Lors de cette activité, une dizaine d'entreprises et organismes ont tenu des kiosques dans le restaurant le Max-Rupp afin de créer un contact avec les élèves. Une belle occasion pour nos candidats en recherche de stage et/ou

d'emploi d'explorer un éventail de milieu dans lesquels ils pourront éventuellement se réaliser. Un gros merci aux participants et aux enseignants qui ont gentiment accepté de permettre aux élèves d'assister à l'événement.

Comité organisateur : Selena Fex Del Torto, Jean-Sébastien Corbeil et Jean-Philippe Robert



De profil, tout à gauche de la photo : Ivan Alejandro Velasco-Gonzalez.

Fête de la rentrée

29 septembre 2025



Sur la photo : Alexia Calisto-Hernandez

Les 24 et 29 septembre derniers, le Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée et l'École hôtelière de Montréal ont célébré la rentrée scolaire avec une activité festive aux accents automnaux.

À cette occasion, les élèves ont eu le plaisir de savourer des viennoiseries préparées par leurs camarades des programmes de pâtisserie (PAT006) et de boulangerie (BL003), sous la supervision des chefs enseignants Oussama Tarfa et Lionel Collet. Cette pause gourmande a également permis aux participants de profiter d'un moment de détente prolongé.

La Grande Croquée

16 octobre 2025

Le Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée — École hôtelière de Montréal, en collaboration avec le CFP Daniel-Johnson (annexe), a fièrement participé à la première édition locale de La Grande Croquée.

Cette activité vise à sensibiliser les élèves à l'importance d'une alimentation saine en milieu scolaire.

Grâce aux généreux dons de pommes et de légumes frais des fermes Simon Brunelle (Saint-Thomas de Joliette), de l'organisme Le Cœur en Action (Montréal-Nord) et de la Coalition pour une saine alimentation scolaire, les élèves ont pu savourer des produits frais et locaux tout en réfléchissant à leurs habitudes alimentaires.



De gauche à droite : Amandine Jacques, Emma Dabadie, Ilhame Hédi et Solène Pourrier.

Halloween

Halloween à Calixa-Lavallée et à l'école hôtelière de Montréal

Booooh! Cuisinier sadique, plombier macabre, Jésus-Christ, pirate menaçant et des membres de la famille Adams, tels étaient les quelques personnages qui hantaient les couloirs du centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée et l'école hôtelière de Montréal lors de l'Halloween 2025.

Des douceurs chocolatées confectionnées par les élèves de pâtisserie ont été offertes aux élèves et aux membres du personnel lors de cette journée frémissante.

PREMIÈRE PHOTO

De gauche à droite: Michaël Revillod, Selena Fex Del Torto, Sylvie Parent, Monica Martin et Jean-Philippe Robert.

DEUXIÈME PHOTO

De gauche à droite: Chunyan Yu, Matis Daigle-Ouellet et Jean Legault.

TROISIÈME PHOTO

De gauche à droite: Elise Sévère, Jean-François Loyer, Gilberto Gonzalez, Julie Champagne, Christine Gauthier (chat) et Julie Brouillette.



Des élèves français découvrent Calixa-Lavallée: une rencontre inspirante!

29 septembre 2025



Notre école hôtelière a eu la chance d'accueillir des élèves et des enseignants de la MFR de Balan, située dans la région de Lyon (France).

À leur arrivée, ils ont été reçus avec un dîner de trois services, préparé par nos élèves, sous la supervision de leurs chefs enseignants Michel Leclair, Patrick Garneau et Samuel Josquin, dans une ambiance chaleureuse, professionnelle... et très gourmande!

Par la suite, ils ont pu visiter notre établissement, notamment nos laboratoires, nos équipements, et différents espaces de formation en compagnie de la direction. Ils ont également été intégrés dans des

classes de cuisine, de pâtisserie et de service en restauration; une expérience unique pour eux, et un bel échange pour nos groupes aussi!

Leur séjour s'est poursuivi avec des visites pédagogiques enrichissantes, accompagnés par Pierre Sauterel (enseignant en pâtisserie) et Patrick Garneau (enseignant en cuisine). Ensemble, ils ont découvert plusieurs entreprises de transformation et de production locale: Intermiel, La fromagerie du Verger du Vieux St-Joseph, La ferme Terre des Bisons et Le Jardin des Noix.

Ce projet d'échange a permis de créer des liens, de s'inspirer mutuellement, de mettre en valeur nos produits d'ici, et d'ouvrir des horizons... autant humains que professionnels.

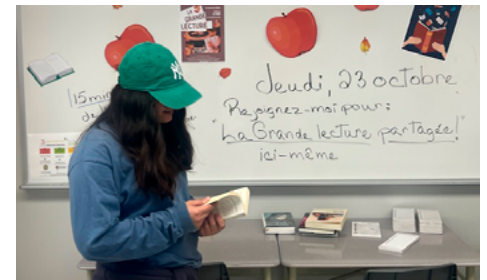
Et maintenant... qui sait?

Peut-être que les prochains billets d'avion direction Lyon seront pour des élèves de Calixa!

Pour découvrir la MFR de Balan:

La grande lecture partagée

DÉFI: 23 octobre, La Grande lecture partagée



Sur la photo: Marie-Jeanne Massé

Qu'est-ce que La Grande lecture partagée?

Au Québec, près d'un élève sur quatre vit avec un défi d'adaptation ou d'apprentissage. Face à cette réalité, il devient urgent de mobiliser la société autour d'un grand mouvement pour soutenir ces jeunes et briser les barrières à leur réussite.

Le plaisir de lire est un puissant levier de la réussite éducative. Les études le confirment: cultiver le goût de la lecture dès le jeune âge contribue non seulement à prévenir les difficultés scolaires, mais aussi à atténuer les impacts des défis d'apprentissage.

Une initiative de l'Institut des troubles d'apprentissage

Le végétarisme

Par: Saraswati Sainath, élève en service de la restauration

Un repas végétarien est composé de plats préparés à base de fruits, de légumes et de céréales, sans viande, poisson, ni fruits de mer. Il peut toutefois inclure des produits laitiers comme le beurre, le fromage et le lait.

Un repas végétarien présente trois principaux avantages: il réduit le risque d'hypertension artérielle, favorise une espérance de vie plus longue et contribue à une meilleure santé digestive.¹

De plus, un régime végétarien permet de réduire le risque de transmission d'infections des animaux aux humains. La protection des animaux contribue également à la préservation de l'écosystème. L'efficacité du végétarisme est démontrée: en 2023, on comptait 2,3 millions de végétariens au Canada. Environ 39% de la population indienne, le pays le plus peuplé au monde, est végétarienne.²

Heureusement, l'importance de consommer des fruits et légumes ne cesse de croître. Parmi les animaux, l'éléphant, qui est le plus fort, est végétarien. Donc, c'est n'est pas jamais trop tard pour essayer un changement de régime pour manger mieux et vivre mieux.

Références:

¹ Desrosiers, A., Dubuc-Fortin, E., Ying Huang, A. H., Lemieux, C., (2019), Viens manger! Le végétarisme en toute simplicité. Département de nutrition, Faculté de médecine, Université de Montréal, p. 14-16.

² Nicole Blair (2025), Veganism and Vegetarianism Statistics in Canada, Veganism and Vegetarianism Statistics in Canada for 2025 | Made in CA



Le grand ours

Par: Kloé Martineau, élève en Infographie

Inspiré de la légende autochtone algonquienne

Les enfants courent dans les feuilles rouges, jaunes et oranges. Certains se jettent dans les tas de feuilles, d'autres les trient par couleurs et les plus tannants se les lancent dessus. Je dépose le plateau avec les biscuits tous chauds et des boissons sur la table. Je commence à boire mon thé, mais ma petite fille vient devant moi:

- Grand-mère, pourquoi les feuilles changent de couleur en automne?
- Installe-toi, je vais te raconter la légende que ma propre mère me racontait.

D'autres enfants viennent s'asseoir devant moi, je me racle la gorge et commence à raconter la légende:

« Il a longtemps, vécu Le Grand Esprit, qui vivait dans les cieux avec Le Grand Ours. Un jour, Le Grand Esprit décida de chasser Le Grand Ours, un être fort, grand et majestueux qui vivait parmi les étoiles et les planètes. La chasse dura des heures, des jours et des semaines. Finalement, Le Grand Esprit réussit à blesser Le Grand Ours. Le sang coula le long du corps de l'ours céleste, puis termina sa course sur Terre. Le sang rendit les feuilles des arbres rouges et la graisse de l'ours donna aux feuilles des teintes jaunes. Voilà pourquoi en automne les couleurs des feuilles changent. »

Les enfants restent un peu et puis retournent jouer.

Source et référence: artisanatautochtone.com

Merci infiniment

Par: Dowensky Belamy, élève en Infographie

Calixa restera toujours Lavallée de mon foyer
Car j'avais les salles de J-F comme Loyer
Julie m'éclairait d'un éternel Beausoleil
Même si parfois je sombrais dans le sommeil

Élise était toujours stricte, mais pas trop Sévère
Pourtant je criais Gauthier, sans être Stéphane
Dans les moments de Bourassa, j'avais Guylaine
Et je Marcotte tout le temps dans les cours d'Élaine

Je prenais rarement mon courage à deux mains
Mais Malika lui me montrait toujours le Germain
Anne me parlait souvent en Hébert-Doucet
Quant à Guillaume, je lui répondais avec un Ouimet

J'adorais Pier-Luc, beaucoup plus que le St-Amand
Cependant la Brunelle de mes yeux était Catherine
Jean-Marc ne voulait plus enseigner avec Bertrand
Car Gauthier était imposante avec les idées de Christine

Pour gérer les erreurs de Gomez, il y avait Gilma
Et Lounis lui souriait toujours avec le visage Chabah
Chaque matin, Alexandre venait avec du Ferlatte
Néanmoins, P-A lui ramenait sa tasse Légaré

Pas besoin de vagues, car Sophie suffisait pour le Rouleau
Mais Gonzalez, lui, veillait sur ma sécurité avec Gilberto
En devenant directeur, André a fait Lacasse de l'année
Et Julie nous a offert du Champagne pour le célébrer



RECETTE D'AUTOMNE

Par: Jean Gabriël Israël, élève en Cuisine

L'automne est la saison où la nature, aussi artistique qu'elle soit, change de couleur, mais aussi celle où nos assiettes se remplissent de plats chauds, parfumés et réconfortants. Les légumes racines, les courges et les pommes envahissent les marchés, inspirant des recettes simples, mais pleines de saveur.

Pour cette jolie saison d'automne, nous mettons à l'honneur deux stars de la saison: la courge et la pomme.

Présentée dès les premières fraîcheurs, la courge apporte couleur, douceur et réconfort. Elle était un produit indispensable pour nos précédentes générations et même encore de nos jours. Les courges sont riches en vitamines A et C, en fibres, en minéraux comme le potassium, qui soutiennent le système immunitaire, la vision et la digestion. De plus, elles sont faibles en calories, mais rassasiantes. Là où cette sensation de faim disparaît pour laisser place à une sensation de bien-être. Après le repas, je peux officiellement dire que je me sens comme une courge d'hiver: bien rempli et prêt à hiberner!

La pomme est un fruit emblématique de l'automne, polyvalent, savoureux et facile à intégrer dans une foule de recettes. Pour profiter pleinement de sa fraîcheur et

de ses qualités, il est toutefois essentiel de bien savoir la cuisiner. Crue ou cuite, entière ou compotée, la pomme se décline sous mille formes: en croustade nappée de caramel au beurre salé, en tarte dorée au four, ou simplement croquée nature. Bref, la pomme est un fruit qui n'apporte pas que des pépins!

Le protectionnisme américain affecte les producteurs québécois en menaçant leurs exportations, particulièrement dans le secteur de l'agriculture. Pourtant, obtenir des produits de chez nous en vaut le prix. Les produits locaux, souvent récoltés à maturité, conservent davantage leurs saveurs, leurs textures et leurs nutriments.

Pour réduire l'impact environnemental, les produits locaux parcourent moins de kilomètres avant d'arriver dans votre assiette tout en soutenant les agriculteurs, artisans et petites entreprises.

Mot de la fin

L'automne, c'est le moment parfait pour se retrouver en famille. Autour d'un bon repas ou d'un dessert chaud, on partage la chaleur, les rires et les saveurs qui réchauffent le cœur.

La soupe à la courge et au sirop d'érable

Ingrédients

- 1 courge musquée (butternut)
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de beurre salé
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de sirop d'érable
- Sel, poivre, muscade, harissa

Préparation

1. Dans un grand chaudron à feu moyen vif, suer l'oignon dans le beurre.
2. Ajouter la courge coupée en cubes et mouiller avec le bouillon de légumes.
3. Laisser mijoter 20 minutes.
4. Mixer directement dans le chaudron à l'aide d'un pied mélangeur jusqu'à la consistance désirée.
5. Ajouter le sirop d'érable, les épices et un peu d'harissa, au goût, diluée dans le bouillon.



Photographes en herbe!

Par: *Élaine Marcotte, enseignante en Infographie*

Le programme d'Infographie au centre Calixa-Lavallée inclut un cours nommé *Acquisition d'images* (Compétence 06). Ce cours permet aux élèves d'apprendre les principes de la photographie professionnelle, que ce soit en studio ou en nature.

Chaque élève a alors accès à un appareil photo professionnel, prêté par l'école, ainsi qu'à un local aménagé en réel studio de photographies. Les enseignants Jean-François Loyer et Elise Sévère, spécialistes dans ce domaine, encadrent les élèves dans leurs apprentissages en leur imposant des cadrages, des sujets et des techniques particulières. Grâce à leurs méthodes d'enseignement, la progression des élèves est généralement fulgurante et, en quelques jours seulement, ils arrivent à immortaliser des moments fabuleux.



Siquan Ren

Élève en Infographie et récipiendaire de la photo gagnante pour le groupe INF003.



Photos gagnantes

À la fin de ce cours, les enseignants sélectionnent les meilleures œuvres et les exposent dans l'école pour le bonheur des yeux de tous.

Pour cette première édition de *La voix du centre*, les photos des groupes INF003 et INF004 ont été soumises à un vote élargi afin de déterminer les deux meilleures, selon la perception et l'appréciation d'autres élèves de l'école.

Voici donc les deux photos gagnantes cette saison: félicitations à Siquan Ren du groupe INF003 et Abdenour Brahimi du groupe INF004!

Pour découvrir davantage de projets créatifs, de photographies ou encore pour voir la fierté des élèves qui ont gradués, nous vous invitons à suivre la page Facebook spécifique au programme d'Infographie!



Abdenour Brahimi

Élève en Infographie et récipiendaire de la photo gagnante pour le groupe INF004.

CONSEIL DE PRO

Par: Julie Champagne, orthopédagogue



Stratégies de lecture pour mieux comprendre un texte

Lorsque tu reçois un document à lire, prends quelques instants pour te préparer. Ces stratégies t'aideront à mieux comprendre et retenir l'information.

Avant la lecture

Pose-toi les questions suivantes:

1. Quel est le sujet du texte?
2. Qu'est-ce que je connais déjà sur ce sujet?
3. Quelles sont mes attentes? Fais des prédictions en lien avec tes connaissances antérieures.

Pendant la lecture

Utilise ces stratégies pour rester actif dans ta lecture:

4. Identifie le sujet principal.
5. Fais des inférences: essaie de comprendre ce qui n'est pas dit directement, en faisant des liens avec ce que tu sais déjà.
6. Crée des images mentales: imagine ce que tu lis pour mieux le visualiser.
7. Prends des notes: écris les idées importantes ou les questions que tu te poses.
8. Surligne les passages importants pour y revenir plus facilement.
9. Cherche la définition des mots inconnus pour enrichir ton vocabulaire.

Après la lecture

10. Résume le texte avec tes propres mots. Cela t'aidera à vérifier ta compréhension.

Source: <https://accompagnementscolaire.com/strategies-de-lecture/>

ÉVÉNEMENTS À VENIR

Collation réconfortante

Venez relaxer et déguster un chocolat chaud et des viennoiseries! *Offerte au personnel et aux élèves.*

Quand?

Le 15 et le 17 décembre, à partir de 10h30.

Où?

Le 15 décembre à l'école hôtelière de Montréal et le 17 décembre au centre Calixa-Lavallée.

Atelier de danse folklorique

Une collation un peu trop gourmande? Aucun problème! Venez brûler quelques calories lors de l'atelier de danse folklorique avec Monsieur Pierre Chartrand.

Quand?

Le 17 décembre, à 12h45.

Où?

Au centre Calixa-Lavallée.

Le temps des fêtes à Calixa-Lavallée et L'École hôtelière

- 15 décembre** à L'école hôtelière
 - 10h30 Chocolat chaud et viennoiseries
- 17 décembre** à Calixa-Lavallée
 - 10h30 Chocolat chaud et viennoiseries
 - 12h45 Atelier de danse folklorique avec Pierre Chartrand

Concours du pull moche de Noël!

Le vendredi 19 décembre, venez au centre Calixa-Lavallée et à l'école hôtelière de Montréal avec votre pull le plus laid!



Concours de la porte de Noël!

Envie d'égayer votre école? Décorez fièrement la porte de votre classe! Un bac de décorations sera mis à votre disposition. Il ne manque plus que votre créativité!*

* Les règles de la CNESST et du MAPAQ doivent être respectées.



Comment participer:

1. Décorez la porte de votre classe sous le thème des fêtes de fin d'année.
2. Votez pour votre porte préférée.
3. Déposez votre vote dans la boîte prévue à cet effet.
4. Dévoilement de la porte gagnante: 15 décembre à l'école hôtelière de Montréal et 17 décembre au centre Calixa-Lavallée.

À gagner:

- Le trophée de la porte de Noël.
- Une boîte de petites douceurs pour votre classe.
- Un article dans le journal *La voix du centre*.

LE RESTAURANT MAX-RUPP

Texte issu du site web du restaurant Max-Rupp



Afin de permettre à nos étudiants des programmes de cuisine, de pâtisserie et de service de la restauration, de mettre en pratique leurs apprentissages, nous sommes fiers de vous accueillir dans notre salle à manger pédagogique Le Max-Rupp. Les repas sont entièrement préparés par nos étudiants sous la supervision de nos chefs enseignants.

Au restaurant Max-Rupp, on sert des menus à prix abordable en table d'hôte, à la carte et même en buffet. Les services sont offerts pour le dîner ainsi que pour le souper du mercredi au vendredi. Notez que les heures d'ouverture peuvent

varier selon l'apprentissage des élèves et le calendrier scolaire.

Nous tenons à vous remercier de votre précieuse participation à la réussite de nos étudiants. Afin de permettre les apprentissages de tous nos étudiants de la cuisine et de la pâtisserie, il est souhaitable de varier les plats lors de votre commande à la table.



École Hôtelière de Montréal Calixa-Lavallée

4500, boul. Henri-Bourassa Est
Montréal (Québec) H1H 0A6

(Près du boulevard Pie-IX, entrée via
rue Pelletier)

Pour de plus amples informations, vous pouvez rejoindre le responsable du Restaurant Max-Rupp:

Jean-Sébastien Corbeil
(514) 955-4555, poste 16137
max-rupp@cspi.gouv.qc.ca

Remerciements

Nous tenons à remercier chaleureusement tous nos élèves journalistes pour leur contribution à la rédaction des articles.

Merci également au comité Social, comité organisateur qui a instauré le projet du journal étudiant. L'équipe est composée de:

Gilma Gomez Ramos, Stéphane Gauthier, Guillaume Ouimet, Ousama Tarfa, Malika Germain, Julie Champagne, Anne Hébert-Doucet, Selena Fex Del Torto.

Un merci tout particulier à Elaine Marcotte pour la conception du gabarit et la mise en pages de la première édition de notre journal étudiant *La voix du centre*.



Besoin d'aide ?

Ressources d'aide psychologique
disponibles en tout temps

Intervenants psychosociaux

811, option 2

Tel-aide

514-935-1101

Interligne (LGBTQ+)

1-888-505-1010

Centre de crise de Montréal-Nord

514 388-9233

resicq.ca/liste-centres-crise

Bottin des services communautaires et sociaux

211

www.211qc.ca

Prévention du suicide

1-866-APPELLE

535353, par texto

Réponse du quiz de la saison

La réponse est: a)

Effectivement, le restaurant pédagogique de l'école porte le nom de Max-Rupp en hommage à un grand chef pâtissier français, originaire d'Alsace, qui s'est établi à Montréal vers la moitié du XX^e siècle. Max Rupp a joué un rôle déterminant dans la professionnalisation de la pâtisserie au Québec, en contribuant à former et influencer plusieurs artisans du métier et en élevant les standards professionnels de l'époque.

Idée de sortie

Au menu: Montréal, une histoire de restaurant

Une exposition au musée McCord-Stewart de Montréal, du 26 novembre 2025 au 18 octobre 2026.

En 1953, il a fondé, avec un petit groupe de chefs passionnés, l'Amicale des maîtres de l'art culinaire, qui deviendra plus tard la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec (SCCPQ), permettant ainsi aux professionnels formés localement d'obtenir reconnaissance et respect. Le choix de son nom pour notre restaurant est donc un clin d'œil direct à cet héritage et à son influence durable, qui fait encore partie de l'ADN de l'école.