

**Communiqué – Pour diffusion immédiate**

**Partenariat novateur entre le réseau des résidences ENHARMONIE et l'ITHQ**  
**CHEFS ET NUTRITIONNISTES METTENT LEUR EXPERTISE EN COMMUN**  
**POUR CONCEVOIR DES MENUS DESTINÉS AUX AÎNÉS**

MONTRÉAL, le 14 septembre 2010 – L'Office municipal d'habitation de Montréal (OMHM) et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) ont annoncé, aujourd'hui, la conclusion d'un partenariat novateur visant à offrir aux aînés des repas santé plus savoureux, variés et abordables.

Au cours des prochains mois, les finissants du programme Gestion appliquée en restauration de l'ITHQ, encadrés par trois professeurs dont deux chefs et une nutritionniste, concevront des menus répondant encore mieux aux besoins des aînés habitant les 1 259 logements des dix résidences ENHARMONIE de l'île de Montréal, gérées par l'OMHM. Ces menus seront évalués par les résidents eux-mêmes avant d'être finalisés et publiés sur le site Web de ces résidences ([www.residencesenharmone.qc.ca](http://www.residencesenharmone.qc.ca)) de sorte que tous les aînés du Québec pourront en bénéficier.

« Nous voulons accorder une plus grande attention à l'alimentation de nos locataires car des carences en protéines, en vitamines et en minéraux entraînent une diminution de la masse musculaire, augmentent les risques de chute et réduisent l'autonomie des aînés », a souligné M<sup>me</sup> Debbie Di Chiaro, directrice du réseau des résidences ENHARMONIE et directrice du logement abordable à l'OMHM.

Présente à la conférence de presse, M<sup>me</sup> Danielle Boivin, nutritionniste, deuxième vice-présidente de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec, a accueilli favorablement cette démarche. « L'Ordre des diététistes est particulièrement heureux de s'associer à cette initiative qui souligne l'important lien entre la nutrition des aînés et leur maintien en santé. Dans la mesure où nos aînés subissent des changements physiologiques alors qu'ils avancent en âge et que cela contribue à les fragiliser, nous devons nous assurer qu'ils ont accès à une nutrition qui répond à leurs besoins », a déclaré M<sup>me</sup> Boivin.

L'ITHQ possède une solide expérience en ce domaine. Il a notamment révisé les menus de divers types d'établissements qui desservent des clientèles spécifiques et doivent répondre à des besoins particuliers en matière de goût et de nutrition. Pour M. Bernard Aurouze, directeur du Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration, « l'importance de la gestion et celle liée à la standardisation d'une centaine de recettes sont au cœur du défi, mais pas autant que le résultat du produit final en termes de présentation et de saveur des aliments ».

La création de nouvelles recettes représente le deuxième volet de l'entente entre les résidences ENHARMONIE et l'ITHQ. Le premier volet, qui portait sur différents éléments de la gestion des cuisines des résidences, a débuté en mai dernier alors que le réseau ENHARMONIE a commencé à embaucher ses propres chefs cuisiniers afin de remplacer le service de traiteur existant. Cinq des dix résidences ont maintenant leur chef bien à elles.

« Notre but était alors d'avoir un meilleur contrôle sur le coût et la qualité des repas qui sont d'ailleurs servis aux tables comme dans un restaurant. C'est à ce moment-là que nous avons cherché des experts pour nous guider dans cette nouvelle aventure », a noté M<sup>me</sup> Di Chiaro.

La collaboration avec l'Institut optimisera les opérations alimentaires des résidences ENHARMONIE. « Cette nouvelle approche nous aidera à éviter une hausse de 150 000 \$ laquelle aurait été inévitable si nous avions gardé le service de traiteur. Autrement dit, nous avons évité d'augmenter le coût des loyers d'environ 120 \$ par logement par année tout en assurant la bonne alimentation de nos résidents, et nous en sommes très fiers », a-t-elle ajouté.

Pour sa part, M. Alain Tassé, conseiller associé responsable de l'habitation à la Ville de Montréal, s'est réjoui de l'annonce de ce partenariat. « La Ville de Montréal salue l'initiative des résidences ENHARMONIE de se préoccuper du bien-être des personnes âgées à revenus modestes et de leur fournir, en plus d'un logement abordable de très grande qualité, de meilleurs repas nutritifs », a-t-il déclaré.

#### **À propos des résidences ENHARMONIE**

Le réseau des résidences ENHARMONIE est actif dans le domaine du logement abordable depuis cinq ans. Il compte aujourd'hui dix résidences neuves réparties sur l'île de Montréal, totalisant 1 259 logements. Toutes les résidences sont certifiées par l'Agence de la santé et des services sociaux de Montréal. La mission du réseau consiste à offrir aux personnes âgées à revenus modestes des appartements abordables et de qualité supérieure, des services variés et un milieu de vie sécuritaire et enrichissant.

Les résidences ENHARMONIE sont gérées par l'Office municipal d'habitation de Montréal, organisation sans but lucratif vouée à améliorer les conditions de vie de personnes et de familles à faible revenu ou à revenu modéré.

#### **À propos de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec**

Fondée en 1968, l'ITHQ est un établissement de formation offrant à la fois des programmes d'enseignement régulier et de formation continue, et réalisant les activités de recherche, d'application et de développement qui y sont reliées. Sa mission est d'assurer à l'industrie québécoise du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration des ressources humaines d'excellence et d'avant-garde.

- 30 -

#### **Renseignements :**

Oliver Fillion-Boutin  
514 985-8309  
[olivier.fillion-boutin@cossette.com](mailto:olivier.fillion-boutin@cossette.com)

Louise Hébert  
Directrice des communications  
Office municipal d'habitation de Montréal  
(514) 872-8322 ou [louise.hebert@omhm.qc.ca](mailto:louise.hebert@omhm.qc.ca)

Paul Caccia  
Communications et relations publiques et internationales  
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec  
(514) 282-5110 or [caccia-pail@ithq.qc.ca](mailto:caccia-pail@ithq.qc.ca)