



 **Fondation**

BILAN  
2024-2025



**VOS DONS  
NOURRISSENT  
L'AMBITION**



Créée en 2001, la Fondation ARQ a pour mission de promouvoir l'éducation auprès des étudiants et des travailleurs de l'industrie via l'octroi de bourses, les encourageant ainsi à se perfectionner et à parfaire leurs compétences et leurs qualifications.

Elle réalise et s'implique dans des activités, des campagnes et des événements voués à encourager l'excellence et le développement de la formation de la main-d'œuvre dans le secteur de la restauration.

# mission

# mot de la présidente

Alors que s'achève ma deuxième année de mandat, je tiens à exprimer ma profonde gratitude à mes collègues administrateurs pour leur confiance et leur engagement exemplaire. Ensemble, nous avons franchi des étapes importantes pour consolider la gouvernance de notre Fondation.

Je remercie tout particulièrement notre présidente directrice générale, Elodie Richard, pour son professionnalisme, sa rigueur et sa vision. Son implication constante est une source d'inspiration, et je me réjouis de la voir entamer cette année le programme Administrateur de sociétés (ASC), une démarche qui renforcera encore notre leadership collectif.

Grâce à vous toutes et tous, la Fondation a franchi un cap remarquable : plus de 100 000 \$ en bourses ont été remis cette année, offrant à de jeunes talents prometteurs l'élan nécessaire pour réaliser leurs ambitions. Rencontrer ces étudiantes et étudiants passionnés, motivés et prêts à transcender notre industrie demeure l'un des grands privilèges de mon mandat.

Nous avons également lancé notre nouveau site Web, véritable vitrine de nos actions et de notre mission. Et déjà, un plan stratégique se dessine pour assurer la croissance et le rayonnement de la Fondation dans les années à venir. Il viendra consolider ce que nous avons bâti ensemble et insuffler un nouvel élan à notre mission.

Je demeure présidente avec fierté et m'engage à tout mettre en œuvre pour que la Fondation poursuive sa mission avec la même énergie, la même passion et le même engagement envers la relève.

Merci à toutes et tous pour cette formidable aventure, et surtout, merci de croire en nos jeunes!



**Claudine Roy**  
Présidente de la Fondation ARQ

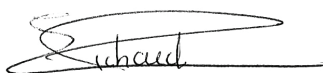


# mot de la pdg

L'année 2024-2025 a confirmé l'importante place de la Fondation ARQ dans le soutien à la relève. Notre équipe a travaillé pour transformer la générosité de nos partenaires en résultats concrets, lui permettant ainsi d'appuyer plus de 300 étudiantes et étudiants. Chaque rencontre avec des étudiantes et étudiants talentueux et engagés, tournés vers l'avenir de notre industrie, est une source d'inspiration.

Ce résultat témoigne de l'impact direct que peut avoir votre soutien. Chaque contribution, petite ou grande, permet d'encourager et d'alimenter la motivation de celles et ceux qui choisissent notre secteur.

Afin d'assurer la continuité et la croissance de la Fondation, nous avons amorcé la préparation d'un nouveau plan stratégique, visant à consolider nos acquis, tout en ouvrant la voie à de nouvelles initiatives. Tous, nous vous remercions d'être à nos côtés et de croire, avec nous, en la formation et l'éducation de la relève de notre industrie.



**Elodie Richard**  
Présidente-directrice générale

## LES MEMBRES DU conseil d'administration 2024-2025



**Claudine Roy**  
Présidente



**Hugues Philippin**  
Vice-président



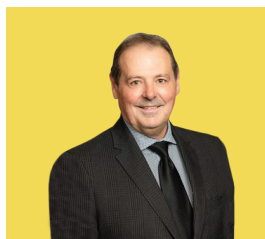
**Alexandre Grégoire**  
Administrateur externe  
Telus Santé



**Rosalie Dubé**  
Administratrice  
Levy Restaurants



**Frédéric Fortin**  
Administrateur externe  
École hôtelière  
de la Montérégie



**Alain Maillot**  
Administrateur  
Consultant



**Elodie Richard**  
Présidente-directrice générale  
Fondation ARQ





# les bourses et dons

VALORISER LE TALENT  
ET LA DÉTERMINATION

La Fondation ARQ contribue activement à la promotion de la formation en soutenant les étudiants issus de divers programmes liés aux métiers de la restauration. Elle a poursuivi avec enthousiasme l'objectif principal de son mandat : encourager la relève en restauration en attribuant des bourses et des dons à des jeunes méritants ou désireux de se spécialiser au sein de nombreux établissements d'enseignement du Québec.

En 2024-2025, le conseil d'administration a pris la décision d'octroyer près de 100 000 \$ à plus de 300 étudiants. Ces bourses visent à reconnaître leur persévérance, souligner leur excellence, et les encourager dans leur parcours, que ce soit dans le cadre de stages ou de concours.

Par ce soutien, la Fondation ARQ contribue concrètement à la réussite des étudiants et au développement des futurs professionnels qui bâtiront l'avenir de notre industrie.



Claudine Roy et Juliette Renaud - Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie du Québec

Merci pour la bourse remise par la Fondation ARQ. Elle m'a permis de réaliser un stage avec une quantité d'apprentissage incalculable. C'est seulement avec le support d'organisations comme la vôtre que la relève peut compléter de tels projets.

**Johnny**



Compétition du meilleur apprenti pâtissier chocolatier du Québec - Elodie Richard, Salma Houti et Alexandre Grégoire

Pour nos étudiants, une reconnaissance de la Fondation ARQ, c'est un puissant levier de confiance et de fierté qui les aide à surmonter leurs peurs, persévérer dans les défis de la formation et viser l'excellence.

**Chrystelle Lamarque, enseignante**





Institut du Tourisme et de l'Hôtellerie  
du Québec - Johnny Zou et Eva Uscov



École des métiers de la restauration et du tourisme  
de Montréal - Denis Boivin et Zhang Cui



École hôtelière des Laurentides - Emily Leroux  
entourée de ses enseignants



CFP Lac-Abitibi - Lise Deschaines  
et Naama Ben Alaya



École hôtelière de la Montérégie - Yann Jacques  
et Elodie Richard





# le collectif

UNE ÉQUIPE ENGAGÉE,  
ÇA SE VALORISE !

Le concours met à l'honneur les pratiques inspirantes en gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie.

Grâce à des bourses de 1 000 \$ à 3 000 \$, il permet aux établissements gagnants de financer des activités de consolidation d'équipe et de renforcer la cohésion de leurs employés.

Chaque édition célèbre les initiatives exemplaires de gestion et valorise l'importance de la formation continue. La Fondation félicite chaleureusement tous les participants et salue tout particulièrement les lauréats 2025 pour leur créativité et leur engagement.

Bourses de  
**1 000 \$**  
à **3 000 \$**



Ambre buvette - Québec



Kundah Hôtel - Québec



Crémérie Oaké - Bromont

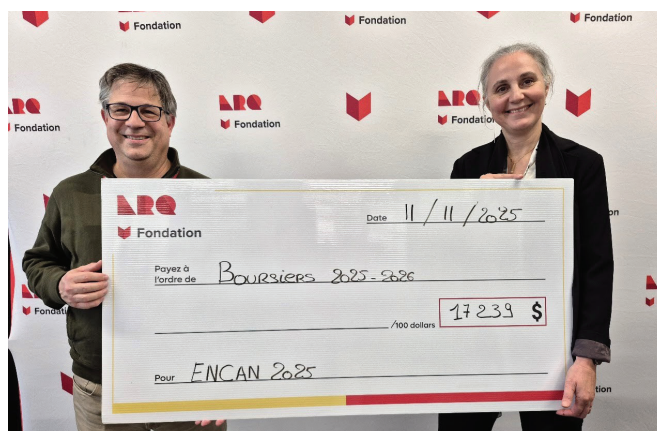
# campagnes de financement

NOURRIR L'AMBITION

Ce sont plus de 500 personnes qui se sont mobilisés autour des trois campagnes organisées cette année.

## ENCAN-BÉNÉFICE EN LIGNE

Encan-bénéfice en ligne : chaque automne, il rassemble la communauté autour d'une cause commune tout en offrant une expérience d'achat variée et savoureuse.



CE PRIX VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR



CE PRIX VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR



CE PRIX VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR



CE PRIX VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR







## SOIRÉE PRINTANIÈRE

présentée grâce au soutien de notre partenaire principal Lactalis Canada, ce moment festif et rassembleur a mis en valeur les talents de notre industrie.

## TOURNOI DE GOLF ESTIVAL

Tournoi de golf et sa tournée gourmande : Tenus sous la présidence d'honneur de MM. François Vallerand, de Lussier, et Peter Andreozzi, d'Entegra, une occasion unique de jumeler plaisir, jeux, réseautage et découvertes culinaires.



Près de  
**60 000 \$**  
amassés au total







## POURSUITE DES CAMPAGNES : ACHETER POUR SOUTENIR

L'entente avec Gordon Service Alimentaire s'est également poursuivie durant cette année hors du commun. Grâce au montant versé à la Fondation sur chaque caisse de marque privée GFS vendue, c'est plus de 60 000 \$ qui a été octroyé au profit de la relève!

Plus de  
**60 000 \$**  
amassés



*Soyez de  
la partie!*

**Gordon**<sup>®</sup>  
SERVICE ALIMENTAIRE



## Merci à nos fiers donateurs!



## Ainsi qu'à nos partenaires Argent



# Merci aux amis de la Fondation

AIR CANADA	CLUB DE GOLF ROYAL QUÉBEC	GROUPE FERREIRA	LES GRANDS BALLETS CANADIENS DE MONTRÉAL	RESTAURANTS TOMATE BASILIC
ARTÏRIS	CLUB DE GOLF ST-HYACINTHE	GROUPE GERMAIN	LES RESTAURANTS NORMANDIN	RICARDO
ASSOCIATION DES CLUBS DE GOLFS DU QUÉBEC	CLUB VOYAGES DUMOULIN	GUILDE CULINAIRE	LES SOMMETS SAINT-SAUVEUR	RITZ CARLTON MONTRÉAL
ASSOCIATION DES STATIONS DE SKI DU QUÉBEC	COLOSSALE (CLOUD POS)	HISTOIRE DE PÂTE	MARTIN DESSERT	SANIMAX
AUBERGE GODEFROY	COMPAGNIE D'EMBOUEILLAGE COCA-COLA CANADA LIMITÉE	HÔTEL CHÂTEAU LAURIER QUÉBEC	MEJICANO	SAVEURS DES ALPES
AUBERGE SAINT-GABRIEL	CROISIÈRES AML	HÔTEL LA QUINTESSENCE	MOLSON	SIMEONII INC.
BISTRO PIC BOIS	DIVERSEY	HÔTEL LE MORTAGNE	ORANGEAD	SKI BROMONT
BOOTLEGGER L'AUTHENTIQUE	DOMAINE CHÂTEAU-BROMONT	HÔTEL UNIVERSEL ALMA	ÔRIGINE ARTISANS HÔTELIERS ET L'HÔTEL RIVE GAUCHE	SOLUTION FINANCIÈRES GROUPE LACOSTE
BUFFETS LES SAVEURS DES CONTINENTS	DOYON DESPRÉS	HÔTEL WILLIAM GRAY	OUII ÉNERGY	STEFANO FAJITA
CAISSES DESJARDINS	ESTÉREL	INSTITUT DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE DU QUÉBEC	PARC OMÉGA	SUPER AQUA CLUB
CASINO DE MONTRÉAL	EXPORT PACKERS	JG FRUITS ET LÉGUMES	PIZZA 900	SUSHI À LA MAISON
CHARTON ET HOBBS	FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU	LA CACHE À MAXIME	POURVOIRIE DU LAC BLANC	SUSHI TAXI
CLAUDINE ROY	FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU QUÉBEC	LA DISTILLERIE 3 LACS	REPRODOC	TELUS SANTÉ
CLUB CHASSE ET PÊCHE	FOODBUY	LA TOHU	RESTAURANT AROUSSE	TESTEK
CLUB DE GOLF ST-ANICET	GASTRONOMIA	LE BICOIS	RESTAURANT CHEZ LÉVÊQUE	TOURSIME MONTÉRÉGIE
CLUB DE GOLF JOLIETTE	GLOBAL PAYMENT	LE CAPITOLE HÔTEL	RESTAURANT HELENA	V-TO
CLUB DE GOLF LE PORTAGE	GRISSPASTA	LE NORDIK SPA-NATURE	RESTAURANT LEMÉAC	VIANDES SEFICLO
CLUB DE GOLF LOTBINIÈRE	GROUPE ENTOURAGE	LES ALIMENTS ATG	RESTAURANT PRIMI PIATTI	VINOQUEB
CLUB DE GOLF MONTCALM		LES FOUGÈRES	RESTAURANTS ST-HUBERT	

## EN ROUTE VERS L'AVENIR!

Les grandes lignes du plan stratégique 2026-2029 ont été tracées avec une ambition claire, accroître notre impact auprès de la relève en restauration :

- Augmenter le nombre de bourses distribuées : élargir et bonifier l'accès aux bourses, diversifier les catégories si nécessaire pour rejoindre davantage d'étudiantes et d'étudiants partout au Québec;
- Développer de grands partenariats stratégiques : conclure des alliances structurantes avec des acteurs clés de l'industrie et de l'éducation afin de mobiliser des ressources financières et matérielles durables;
- Mettre encore plus en valeur les étudiants et la relève : accroître la visibilité des parcours et des réussites (portraits, vitrines, événements) et soutenir les expériences qui appuient l'engagement dans les métiers de la restauration.

Ces orientations guideront nos actions jusqu'en 2029 afin de soutenir davantage de talents et faire rayonner la relève de notre industrie.

En date du 30 septembre 2025.