

Institut national des viandes (INVI)



Roger Fortier et sœur Monique Chevrier avec Madeleine Kamman, spécialiste en art culinaire aux États-Unis, doctorat Honoris Causa de l'Université Johnson & Wales, professeur invitée à L'INVI, Institut national des viandes, Montréal, au cours des années 1970. (Collection Roger Fortier)

Fondé en 1950 par Ovila Fortier, l'Institut National des Viandes Inc. fut la première école du genre au Canada à donner des cours de coupe pour former des apprentis-bouchers. En 1960, elle fut une des premières écoles-pilotes à dispenser ses cours, selon l'entente fédérale-provinciale d'aide aux chômeurs et de plus, en 1963, des cours spéciaux pour les propriétaires d'épicerie-boucherie, s'ajoutèrent à son programme. En 1968, Roger Fortier, alors directeur des études, présente une première série de cours sur la coupe et la cuisson des viandes qui s'adresse au grand public, professeurs en art culinaire, diététistes etc. Suite au succès de ces cours, Sœur Monique Chevrier de la Congrégation de Notre-Dame devient la directrice et professeure de la nouvelle section de formation en art culinaire. En 1970, l'INVI signait une entente avec l'École Supérieure des Métiers de la Viande de Paris. L'Institut a été ainsi le précurseur des coupes de viande que l'on trouve encore sur le marché de nos jours. L'INVI a eu un impact positif sur la reconnaissance du métier de boucher. L'Institut a aussi publié plusieurs livres et tableaux sur les viandes et sur les gibiers. L'INVI a cessé ses activités en septembre 1995.

(p. 29, Histoires de gourmands, Culture culinaire, Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, GID

