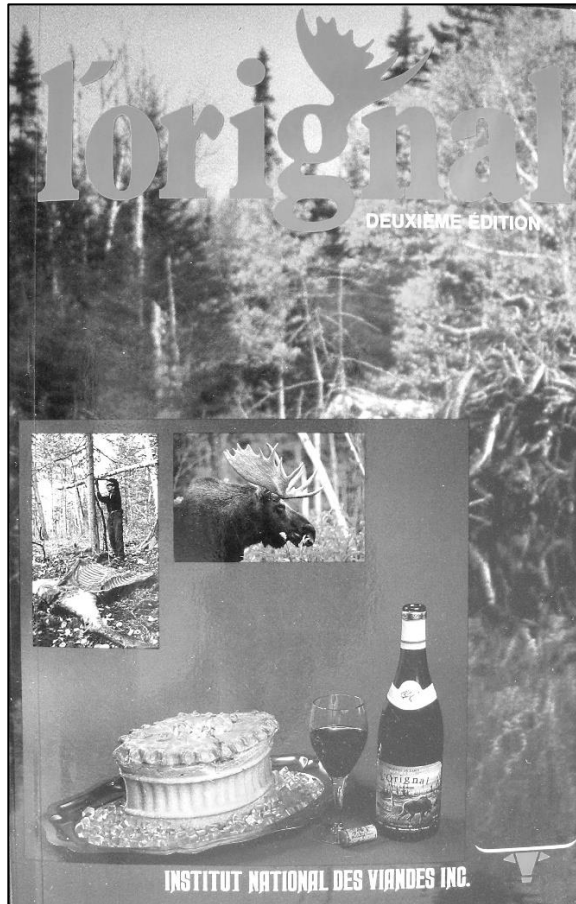
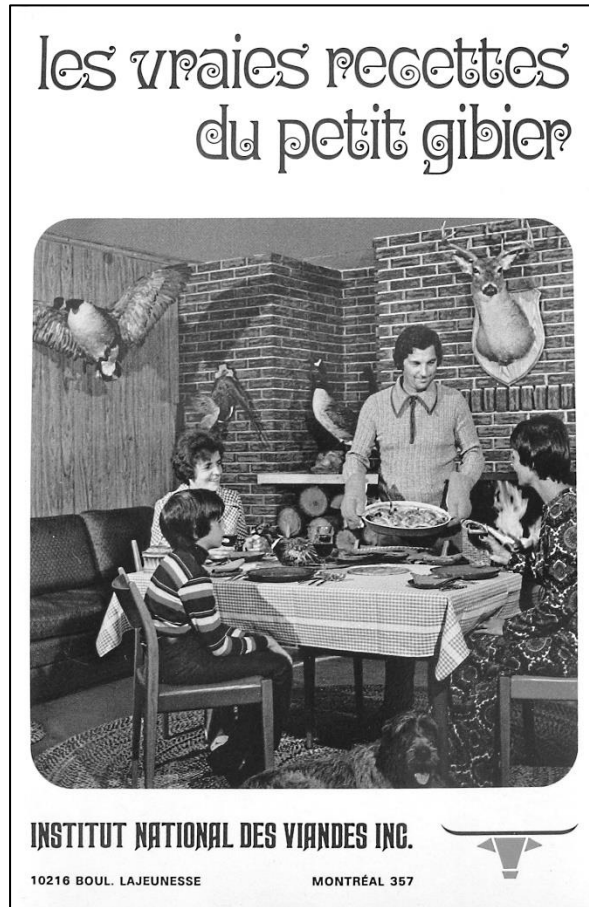


Roger Fortier Boucher et enseignant



L'original, Roger Fortier, INVI, 1970
(Collection Roger Fortier)



Les vraies recettes de petit gibier, Roger Fortier,
INVI, 1979 (Collection Roger Fortier)

Roger a réalisé des projets intéressants pour l'évolution de l'art culinaire et de la formation en boucherie, entre autres, durant ses années à la direction des études de l'Institut national des viandes de Montréal (INVI) entre 1970 et 1995. C'est à lui et à son équipe de l'institut que l'on doit le développement et l'implantation au Québec de la découpe française pour le bœuf. Une technique que l'on trouve encore sur le marché de nos jours. Roger Fortier a beaucoup apprécié son travail effectué en collaboration avec les pionnières de l'art culinaire au Québec : sœur Monique Chevrier, Germaine Gloutnez, sœur Berthe Sansregret, sœur Jeannine Cornellier et sœur Angèle Rizzardo. Elles ont partagé avec lui leur grande expertise d'enseignement de l'art ménager issue des grandes institutions qu'elles ont fréquenté dans la première partie du 20e siècle. Il a aussi écrit plusieurs livres dont deux sur l'ABC des viandes sauvages issues de la chasse : «L'original» et «Les vraies recettes du petit gibier».



Sylvain Marion (enseignant), Normand Biron (comptable), Roger Fortier (président directeur général), Jean-Paul Leblanc (enseignant), Pierre Brossoit (coordonnateur), André Gignac (enseignant), Raymond Leboeuf (enseignant), Réjean Lemay (enseignant), George Levesque (enseignant), Bernard Godbout (directeur de la formation), présentation de la découpe d'un veau pour une formation, INVI, vers 1966 (Collection Roger Fortier)