

**istituto italiano
di cultura
montréal**

langue

culture

vin et cuisine

cours automne

2024

cours de langue et conversation	4
cours de culture	10
ateliers de cuisine	14
dégustation de vins	17
inscription et tarifs	18

L'Italie vous attend au coin de la rue. Venez découvrir un pays, sa langue et sa culture.

Organisme officiel de l'État italien, l'Istituto Italiano di Cultura vous ouvre les portes de l'Italie à Montréal et célèbre les liens étroits qui unissent l'Italie au Québec depuis plus de 60 ans.

À travers les trois sessions annuelles – automne, hiver et printemps – de cours de langue et de culture italiennes de l'Istituto ainsi que ses événements culturels, l'Italie n'aura plus de secrets pour vous.

pourquoi choisir nos cours ?

1 Notre expertise historique

Soyez accompagnés par des professeurs diplômés de langue maternelle italienne ;

2 Notre approche personnalisée

Apprenez de façon progressive en 12 niveaux et par petits groupes de 6 à 14 personnes ;

3 Notre méthode holistique

Travaillez autant l'oral que l'écrit en améliorant votre compréhension, votre expression, votre rédaction et vos interactions en italien ;

4 Notre offre diversifiée

Découvrez la culture italienne à travers son histoire, ses arts, sa littérature, sa civilisation, son cinéma et sa gastronomie grâce à nos cours de langue appliquée ;

5 Notre flexibilité absolue

Assistez à nos cours en présentiel ou en ligne depuis où vous le souhaitez ;

6 Notre programmation culturelle

Profitez gratuitement de la saison culturelle à l'Istituto et chez nos partenaires à prix réduit ;

7 Notre bibliothèque gratuite

Accédez à nos 6.000 ouvrages et nos ressources électroniques gratuitement ;

8 Nos tarifs adaptés

Bénéficiez de tarifs avantageux que vous soyez jeune, étudiant ou pour toute inscription anticipée.

cours de langue et conversation



cours généraux

Vous souhaitez améliorer vos compétences linguistiques en italien ?

Nos cours généralistes répartis en 12 niveaux sont faits pour vous.

Renforcez votre oral et votre écrit en travaillant votre compréhension, votre expression, votre rédaction et vos interactions en italien.

Modalité

en présentiel ou à distance via Zoom

Niveaux

DÉBUTANT 1 et 2 _____ (A1)
ÉLÉMENTAIRE 1 et 2 _____ (A2)
INTERMÉDIAIRE 1 et 2 _____ (B1)
INTERMÉDIAIRE 3 et 4 _____ (B2)
AVANCÉ 1 et 2 _____ (C1)
PERFECTIONNEMENT 1 et 2 _____ (C2)

Horaires

9h30 – 12h30 ; 18h – 20h ;
10h – 12h ; 18h30 – 20h30
14h30 – 16h30 ;

Durée

42 heures

Fréquence

deux fois par semaine: lundi et mercredi ou mardi et jeudi
une fois par semaine: vendredi ou samedi

cours deux fois par semaine

du lundi 23 septembre au mercredi 4 décembre 2024

du mardi 24 septembre au mardi 3 décembre 2024

LANGUE (42h)			matin	après-midi soir
	DÉBUTANT 1	mardi – jeudi	10h–12h	
DÉBUTANT 1	lundi – mercredi		14h30–16h30	présentiel
DÉBUTANT 1	lundi – mercredi		18h–20h	zoom
DÉBUTANT 2	mardi – jeudi		14h30–16h30	présentiel
DÉBUTANT 2	mardi – jeudi		18h–20h	zoom
ÉLÉMENTAIRE 1	lundi – mercredi		18h–20h	zoom
ÉLÉMENTAIRE 2	lundi – mercredi	10h–12h		présentiel
ÉLÉMENTAIRE 2	lundi – mercredi		18h–20h	zoom
INTERMÉDIAIRE 1	lundi – mercredi	10h–12h		présentiel
INTERMÉDIAIRE 1	mardi – jeudi		18h–20h	zoom
INTERMÉDIAIRE 3	mardi – jeudi		18h30–20h30	zoom
INTERMÉDIAIRE 4	lundi – mercredi		18h–20h	zoom
AVANCÉ 1	lundi – mercredi	10h–12h		zoom
AVANCÉ 2	lundi – mercredi		14h–16h	zoom

cours une fois par semaine

du vendredi 20 septembre au vendredi 20 décembre 2024

du samedi 21 septembre au samedi 21 décembre 2024

LANGUE (42h)			matin	après-midi soir
	DÉBUTANT 2	vendredi	9h30–12h30	
ÉLÉMENTAIRE 1	vendredi	9h30–12h30		présentiel
LANGUE (42h)			matin	après-midi soir
DÉBUTANT 1	samedi	9h30–12h30		zoom
DÉBUTANT 2	samedi	9h30–12h30		zoom
ÉLÉMENTAIRE 1	samedi	9h30–12h30		zoom
ÉLÉMENTAIRE 2	samedi	9h30–12h30		zoom
INTERMÉDIAIRE 1	samedi	9h30–12h30		zoom
INTERMÉDIAIRE 2	samedi	9h30–12h30		zoom
AVANCÉ 1	samedi	9h30–12h30		zoom
PERFECTIONNEMENT 2	samedi	9h30–12h30		zoom

Jours fériés: lundi 14 octobre 2024



conversation

Vous souhaitez développer plutôt votre aisance orale et votre capacité à discuter en italien ?

Nos cours de conversation sont faits pour vous.

Le matériel de cours vous sera fourni.

Modalité

en présentiel ou à distance via Zoom

Niveaux et horaires

INTERMÉDIAIRE 1 et 2 _____ mardi 18 h – 20 h; sur zoom

INTERMÉDIAIRE 3 et 4 _____ lundi de 14 h 30 – 16 h 30; en présentiel

AVANCÉ _____ mardi de 9 h 45 – 11 h 45; en présentiel

Durée

24 heures

Fréquence

une fois par semaine

cours une fois par semaine

du lundi 23 septembre au lundi 16 décembre 2024

du mardi 24 septembre au mardi 10 décembre 2024

CONVERSATION (24h)

		matin	après-midi soir	
INTERMÉDIAIRE 1-2	mardi		18h-20h	<i>zoom</i>
INTERMÉDIAIRE 3-4	lundi		14h30-16h30	<i>présentiel</i>
AVANCÉ	mardi	9h45-11h45		<i>présentiel</i>

cours de culture

du mardi 24 septembre
au mardi 10 décembre 2024
du jeudi 26 septembre
au jeudi 12 décembre 2024

Vous souhaitez découvrir la culture italienne à travers son histoire, ses arts, sa littérature, sa civilisation, son cinéma ou sa gastronomie ? Optez pour nos cours de langue appliquée.

Modalité en présentiel ou à distance
via Zoom

Prérequis niveau intermédiaire (B1) minimum

Horaires 10h–12h ; 14h30–16h30 ; 18h–20h

Durée 24 heures

Fréquence une fois par semaine : mardi ou jeudi



donne dietro la macchina da presa

Les réalisatrices italiennes sont peu nombreuses. Celles qui parviennent au succès aujourd'hui sont d'autant plus célébrées : on pensera au succès récent de Paola Cortellesi, au regard de Paola Randi, à la fortune critique de Alice Rohrwacher. Le cours montrera comment les cinéastes ont permis de repenser la façon d'aborder le cinéma italien. Les films proposés permettront de réfléchir aux rapports de pouvoir entre sexes, genres et classes. Outre les réalisatrices contemporaines, le cours présentera les œuvres des pionnières telles que Cecilia Mangini, Lina Wertmüller, Liliana Cavani et Wilma Labate.

Période 24 septembre → 10 décembre sur zoom

Fréquence mardi 18h–20h

Par Roberto Viviani

Après avoir obtenu son diplôme et sa maîtrise en Droit de l'Université de Macerata, il termine en 2022 ses études en philosophie à l'Université de Montréal. Spécialiste de Pasolini, il poursuit un Ph.D en Études italiennes à l'Université McGill.

alla scoperta dell'Emilia-Romagna

Ce cours mettra en lumière l'histoire, l'art et les traditions de la région de l'Émilie Romagne. De Bologne à la province tout entière, vous aurez l'occasion de découvrir les spécificités de cette belle région et la richesse de son patrimoine culturel du Moyen-Âge jusqu'à aujourd'hui.

Période 26 septembre → 12 décembre *en présentiel*

Fréquence jeudi 10h–12h

Par Claudia Polledri

Diplômée en Lettres et Philosophie à l'Université catholique de Milan, Claudia Polledri a obtenu une Maîtrise en Management culturel international de l'Université de Gênes. Après son doctorat de Littérature comparée à l'Université de Montréal, elle est actuellement chargée de recherche auprès du laboratoire CinéMédias, département d'histoire de l'art et d'études cinématographiques de l'Université de Montréal et chargée de cours au département d'histoire de l'art de l'Université Concordia et de l'UQAM.

le rivoluzionarie

Ce cours vous fera découvrir les contributions majeures de quelques-unes des figures féminines italiennes les plus fascinantes de la première moitié du 20^e siècle. L'extraordinaire talent de l'actrice Eleonora Duse (1858-1924), l'approche pédagogique révolutionnaire de Maria Montessori (1870-1952), le réalisme raconté par Grazia Deledda (1871-1936), l'écriture autobiographique et dénonciatrice de Sibilla Aleramo (1876-1960) et la photographie introspective et militante de Tina Modotti (1896-1942) seront mis à l'honneur et offriront des clés de lecture pour comprendre les changements socio-historiques en Italie à l'aube du 20^e siècle.

Période 26 septembre → 12 décembre *en présentiel*

Fréquence jeudi 14h30–16h30

Par Lucia Baroni

Diplômée en Langues et Littératures Étrangères, Lucia Baroni a obtenu un doctorat en Études linguistiques et littéraires à l'université d'Udine, avec une spécialisation en philologie slave. Elle a mené des recherches aux sein des Universités de Sofia et de Belgrade. Actuellement, elle occupe actuellement le poste d'enseignante-assistante à l'Université Ca'Foscari de Venise.



cours une fois par semaine

de septembre à décembre 2024

CULTURE

(24h)

**DONNE DIETRO
LA MACCHINA DA PRESA**
zoom
Roberto Viviani

**24 septembre
→ 10 décembre**

**mardi
18h–20h**

**ALLA SCOPERTA
DELL'EMILIA-ROMAGNA**
en présentiel
Claudia Polledri

**26 septembre
→ 12 décembre**

**jeudi
10h–12h**

LE RIVOLUZIONARIE
en présentiel
Lucia Baroni

**26 septembre
→ 12 décembre**

**jeudi
14h30–16h30**

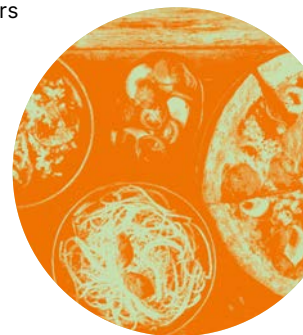
ateliers de cuisine

dégustations de vins

Vous souhaitez en savoir plus sur les trésors de la gastronomie italienne?

Participez à nos ateliers de cuisine où nos chefs invités vous partageront leur savoir-faire et leurs recettes en italien, français ou anglais.

Dans une ambiance conviviale, découvrez la préparation d'une recette italienne que vous dégusterez ensemble avec un vin offert par l'Institut.



Modalité en présentiel

Lieu Istituto Italiano di Cultura de Montréal

Prérequis votre gourmandise

Horaires 18h30–20h30

Durée 2 heures

Nombre de participants maximum 12

pizza

Date lundi 30 septembre

Horaires 18h30–20h30

Par Tony Stasi

Diplômé de l'ITHQ en 1994, il a travaillé au Ristorante «Le Latini» pour plusieurs années. Ici, il a pu affiner ses connaissances sur les cultures et les traditions italiennes liées à la nourriture. Depuis 2018, il enseigne à l'Institut culinaire Pius X à Montréal et il gère l'entreprise de restauration Tony Di Napoli.

vitello tonnato

veau à la sauce au thon

Date lundi 7 octobre

Horaires 18h30–20h30

Par Matthew Altizer

Dès l'âge de 13 ans, il a commencé à travailler à The Cookbook Co ; Après avoir remporté le prix Global knives, il s'est diplômé au Pacific Institute of Culinary Arts. Il a enseigné 10 ans au Cookbook Co de Calgary.

pasta fresca tartufo e parmigiano

pâtes fraîches aux truffes et au parmesan

Date lundi 28 octobre

Horaires 18h30–20h30

Par Francesco Dili

Après avoir obtenu son diplôme culinaire à Spoleto, en Italie, Francesco Dili a acquis une expérience internationale dans les meilleurs restaurants du monde entier (Queenstown (NZ), Melbourne, Buenos Aires et Montréal) y compris le restaurant Angler à Londres, une étoile Michelin.

bigné alla crema di limone coperti con caramello croccante

choux fourrés à la crème de citron sauce caramel croquant

Date lundi 4 novembre

Horaires 18h30–20h30

Par Dario Bivona

Dario Bivona, pâtissier amateur, grand gagnant de la compétition culinaire télévisée "Le Meilleur pâtissier du Québec" 2022.

pane fatto in casa con pasta madre e salumi

pain au levain fait maison et charcuteries

Date lundi 18 novembre

Horaires 18h30–20h30

Par Francesco Dili

Après avoir obtenu son diplôme culinaire à Spoleto, en Italie, Francesco Dili a acquis une expérience internationale dans les meilleurs restaurants du monde entier (Queenstown (NZ), Melbourne, Buenos Aires et Montréal) y compris le restaurant Angler à Londres, une étoile Michelin.

tiramisù con savoiardi fatti in casa

tiramisù avec biscuits doigts de dame faits maison

Date lundi 2 décembre

Horaires 18h30–20h30

Par Dario Bivona

Dario Bivona, pâtissier amateur, grand gagnant de la compétition culinaire télévisée "Le Meilleur pâtissier du Québec" 2022.

Vous souhaitez découvrir le secret
des vins et des terroirs italiens ?

Participez à nos ateliers
de dégustations des vins
en compagnie de nos
sommeliers et experts
invités et exercez votre
palais en italien, français
et anglais.



diversité et patrimoine des vins du Piémont

dégustation de cinq vins choisis par la sommelière

Date lundi 21 octobre

Horaires 18h30–20h30

Par Marie-Claude Di Lillo

Journaliste culinaire, critique gastronomique, chroniqueuse de vin et de voyage pour le journal Le Devoir (Cahier Plaisirs) et pour la revue Elle Québec ; elle est aussi chroniqueuse à la radio. Ses sujets d'expertises sont liés à la nourriture, aux restaurants gastronomiques, aux hôtels, aux vins et alcools.

une balade dans la Toscane viticole

dégustation de cinq vins choisis par la sommelière

Date lundi 25 novembre

Horaires 18h30–20h30

Par Jacky Blisson

Jacky Blisson MW est la seule Québécoise à avoir décroché le prestigieux titre de Master of Wine. Montréalaise d'origine, elle a travaillé plusieurs années en France et en Afrique du Sud avant de revenir s'installer au Québec. Elle travaille en tant que chroniqueuse de vin, conférencière et aussi produit des séries de vidéos éducatives sur le vin.

inscription

ÉTAPE 1 le test de classement

Réalisez un test de classement sur le site de l'Istituto:

<https://iicmontreal.esteri.it>

Sous la rubrique *Langue et Culture*, cliquez sur l'onglet *Test de classement*.

Les résultats sont transmis dans les 10 jours ouvrables.

ÉTAPE 2 le formulaire d'inscription

Imprimez et complétez le formulaire sur le site de l'Istituto:

<https://iicmontreal.esteri.it> sous la rubrique *Langue et Culture*.

Envoyez le formulaire en format PDF à cours.iicmontreal@esteri.it.

ÉTAPE 3 le règlement des frais d'inscription

Référez-vous aux modalités des différents types de paiement telles qu'indiquées dans le formulaire d'inscription.

Réglez selon vos préférences par chèque ; par carte de crédit ou via un lien sécurisé Moneris Go Portal envoyé par l'Institut ; ou sur place par Interac ou argent comptant.

ÉTAPE 4 l'achat des manuels

Procurez-vous les manuels requis en consultant le site de l'Istituto <https://iicmontreal.esteri.it>

Sous la rubrique *Langue et Culture*, cliquez sur l'onglet *Livres et méthodes*.

- Chiaro A1 (livre et manuel d'exercices)
- Chiaro A2 (livre et manuel d'exercices)
- Chiaro B1 (livre et manuel d'exercices)
- Nuovo Espresso B2
- Nuovo Espresso C1
- Nuovo Espresso C2

tarifs

RABAIS

Inscription anticipée, applicable **avant le 30 août 2024** :

= **40%** sur le niveau débutant 1 ;

= **10%** sur tous les cours, sauf débutant 1.

Fin des inscriptions le 12 septembre 2024

Moins de 25 ans ou étudiant, applicable **en tout temps** :

= **40%** sur tous les cours.

FRAIS D'INSCRIPTION PAR SESSION

	TARIFS RÉGULIERS	TARIFS ANTICIPÉS*	TARIFS JEUNES ET ÉTUDIANTS**
Cours de langue débutant 1 (42h)	460	276	276
Cours de langue autres niveaux (42h)	460	414	276
Cours de conversation (24h)	275	248	165
Cours de culture (24h)	275	248	165
Ateliers de cuisine et dégustations de vins (2h)	60***	—	—

* Tarifs anticipés applicables seulement pour ceux qui payent **avant le 30 août 2024**.

** Tarifs jeunes (-25 ans) et étudiants (tous âges) sur présentation de justificatif (carte d'identité, carte étudiante) en cours de validité au moment de l'inscription.

*** Aucun rabais, ni remboursement, applicables pour les ateliers de cuisine et dégustations de vins.



Istituto Italiano di Cultura de Montréal
Section Culturelle du
Consulat Général d'Italie à Montréal


1200, Avenue Dr. Penfield
Montréal (Québec) H3A 1A9

T 514 849 3473

✉ iicmontreal@esteri.it (*informations générales*)

✉ cours.iicmontreal@esteri.it (*inscriptions aux cours*)

 [iicmontreal.esteri.it](https://www.facebook.com/iicmontreal.esteri.it)

 [iicmontreal](https://twitter.com/iicmontreal)

 [iicmontreal](https://www.instagram.com/iicmontreal)

Heures d'ouverture

INSTITUT

lundi/jeudi 9h-13h → 14h-17h

vendredi 9h-13h

BIBLIOTHÈQUE

lundi/jeudi 14h-17h

Comment arriver

- Métro ligne verte - station Peel
- Autobus ligne 144 / ligne 24 - arrêt Peel

