

# istituto italiano di cultura montréal

langue  
culture  
vin et cuisine  
cours hiver  
2026

cours de langue et conversation	4
cours de culture et laboratoires	10
ateliers de cuisine et de pâtisserie	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 – des 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 16 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 ; 14h30 – 16h30 ;

10h – 12h ; 18h – 20h

### 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 19 janvier au lundi 30 mars  
du mardi 20 janvier au mardi 31 mars

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

cours une fois par semaine

du vendredi 16 janvier au vendredi 17 avril  
du lundi 19 janvier au lundi 20 avril

LANGUE (42h)		matin	
ÉLÉMENTAIRE 1	vendredi	9h30–12h30	zoom
INTERMÉDIAIRE 1	vendredi	9h30–12h30	présentiel
INTERMÉDIAIRE 2	vendredi	9h30–12h30	présentiel
INTERMÉDIAIRE 4	lundi	10h–13h	présentiel

LANGUE (42h)		matin	
DÉBUTANT 1	samedi	9h30–12h30	zoom
DÉBUTANT 2	samedi	9h30–12h30	zoom
ÉLÉMENTAIRE 2	samedi	9h30–12h30	zoom
INTERMÉDIAIRE 1	samedi	9h30–12h30	zoom
INTERMÉDIAIRE 2	samedi	9h30–12h30	zoom
INTERMÉDIAIRE 4	samedi	9h30–12h30	zoom
AVANCÉ 1	samedi	9h30–12h30	zoom
PERFECTIONNEMENT 2	samedi	9h30–12h30	zoom

Jours fériés: lundi 6 avril 2026



# 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 3 et 4** \_\_\_\_ **lundi 14h30 —16h30** en zoom

**INTERMÉDIAIRE 3 et 4** \_\_\_\_ **vendredi 10h —12h** en présentiel

**AVANCÉ** \_\_\_\_ **jeudi 10h — 12h** en présentiel

## Durée

**24 heures**

## Fréquence

**une fois par semaine**

## cours une fois par semaine

du lundi 19 janvier au lundi 13 avril

du jeudi 22 janvier au jeudi 9 avril

CONVERSATION (24h)		matin	après-midi
INTERMÉDIAIRE 3-4	lundi		14h30-16h30 <i>zoom</i>
	vendredi	10h-12h	<i>présentiel</i>
AVANCÉE	jeudi	10h-12h	<i>présentiel</i>

Jours fériés: **lundi 6 avril 2026**

# cours de culture — laboratoires

**du lundi 19 janvier  
au lundi 13 avril**

Vous souhaitez découvrir la culture italienne à travers son histoire, ses arts, sa littérature, sa musique, sa civilisation, son cinéma ou sa gastronomie ? Optez pour nos cours et laboratoires donnés en langue italienne.

**Modalité** en présentiel ou à distance  
via zoom

**Prérequis** niveau intermédiaire (B1) minimum

**Horaires** 10h–12h ; 13h30–15h30 ; 18h–20h

**Durée** 16 – 24 heures

**Fréquence** une fois par semaine : lundi, mardi, jeudi



## cours de culture

### Néoréalisme: de la misère à la renaissance. le cinéma qui reconstruit l'Italie

Ce cours explore le rôle du cinéma néoréaliste dans la reconstruction sociale et culturelle de l'Italie d'après-guerre. À travers l'analyse de films emblématiques comme *Rome, ville ouverte* et *Le Voleur de bicyclette*, les étudiants découvriront comment des réalisateurs tels que Rossellini et De Sica ont transformé la misère quotidienne en moteur de renaissance artistique et sociale. Le cours offre une double approche: comprendre un mouvement cinématographique majeur du XX<sup>e</sup> siècle et analyser la naissance de l'Italie républicaine à travers le prisme du cinéma.

**Durée** 24 heures

**Période** 20 janvier → 7 avril

**Fréquence** mardi 18h–20h sur zoom

**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.*

**Jours fériés:** lundi 6 avril 2026

## le Festival de Sanremo : miroir de la culture populaire italienne

Ce cours explore le Festival de la chanson de Sanremo comme reflet majeur de la culture populaire italienne. Depuis ses origines dans l'après-guerre jusqu'à aujourd'hui, le festival illustre l'évolution des générations, des styles musicaux et des médias. Il permet d'approfondir la culture pop italienne, de développer la compréhension et la production orales en italien, et d'enrichir le vocabulaire lié à la musique et aux médias. À travers des documents audiovisuels, analyses culturelles et activités linguistiques, les douze leçons du cours invitent les participants à analyser comment l'évolution de Sanremo, en lien avec les changements du paysage musical et télévisuel, reflète les transformations de la société italienne.

**Durée** 24 heures

**Période** 20 janvier → 7 avril

**Fréquence** mardi 10h–12h en présentiel

**Par** Enrica Aurora Cominetti

Après avoir obtenu son diplôme en Langues et Littératures Étrangères à l'Université de Milan, Enrica Aurora Cominetti se spécialise en traduction et en études culturelles au terme d'un parcours de formation internationale en Angleterre, en France, au Canada et au Portugal. Elle complète ensuite un master en didactique de l'italien langue étrangère à l'Université Ca' Foscari de Venise. Depuis 2017, elle enseigne la langue et la culture italiennes au Canada.

## l'histoire de l'Italie à travers sa cuisine

La cuisine italienne est aujourd'hui reconnue comme l'une des plus célèbres au monde ; l'UNESCO envisage d'ailleurs de l'inscrire sur sa liste du patrimoine mondial. Ce cours a pour objectif de démontrer que la cuisine n'est pas seulement un recueil de recettes régionales, mais aussi un art que de grands peintres et intellectuels de la Renaissance et du Baroque ont représenté dans leurs œuvres, contribuant ainsi à enrichir l'histoire et la civilisation italiennes.

**Durée** 24 heures

**Période** 19 janvier → 13 avril

**Fréquence** lundi 13h30–15h30 sur zoom

**Par** Maria Eugenia Giochi

Après ses études en Lettres Modernes, Maria Eugenia Giochi se spécialise dans l'enseignement de la langue et de la culture italiennes aux étrangers, avec une maîtrise de l'Université Ca' Foscari de Venise.

## laboratoire de théâtre

### l'Italie en scène

«L'Italie en scène» est un cours de théâtre en 8 ateliers, conçu pour pratiquer l'italien de manière vivante et immersive. Ce parcours original, vous invite à pratiquer l'italien dans des situations réelles et inspirantes: réserver un tour de Rome en Vespa, commenter sur des tableaux aux Galeries des Uffizi à Florence, prendre le Metro à Naples, ou commander un chocolat à Piazza S. Marco à Venise. Chaque séance se conclut par la lecture d'une scène de théâtre italien moderne. Aucun prérequis théâtral n'est nécessaire; les séances sont ludiques et ouvertes à tous.

**Durée** 16 heures

**Période** 20 janvier → 10 mars

**Fréquence** mardi 14h30–16h30 en présentiel

**Par** Marinella Montanari

Artiste et pédagogue spécialisée en théâtre, installée à Montréal depuis 2020, Marinella Montanari combine une expérience internationale en arts de la scène et gestion culturelle. Elle utilise le théâtre comme outil d'apprentissage linguistique et de socialisation, intégrant ses compétences en doublage et techniques vocales pour enrichir la découverte culturelle.

### CULTURE (24h)

**NÉORÉALISME: DE LA MISÈRE  
À LA RENAISSANCE. LE CINÉMA  
QUI RECONSTRUIT L'ITALIE**  
sur zoom  
Roberto Viviani

**20 janvier  
→ 7 avril**

**mardi  
18h–20h**

**LE FESTIVAL DE SANREMO:  
MIROIR DE LA CULTURE  
POPULAIRE ITALIENNE**  
en présentiel  
Enrica Aurora Cominetti

**20 janvier  
→ 7 avril**

**mardi  
10h–12h**

**L'HISTOIRE DE L'ITALIE  
À TRAVERS SA CUISINE**  
sur zoom  
Maria Eugenia Giochi

**19 janvier  
→ 13 avril**

**lundi  
13h30–15h30**

### LABORATOIRES (16h)

**L'ITALIE EN SCÈNE**  
en présentiel  
Marinella Montanari

**20 janvier  
→ 10 mars**

**mardi  
14h30–16h30**



## ateliers de cuisine et pâtisserie

## dégustations de vins

### ateliers de cuisine et pâtisserie

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

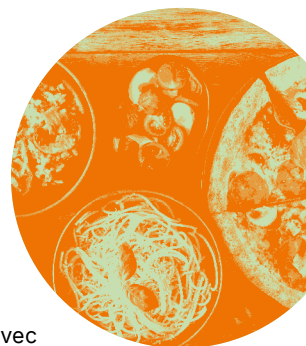
**Lieu** Istituto Italiano di Cultura de Montréal

**Prérequis** votre gourmandise

**Horaires** 18h–20h

**Durée** 2 heures

**Nombre de participants** maximum 12



### gnudi di ricotta e spinaci burro e salvia

gnudi à la ricotta et aux épinards, beurre et sauge

**Date** lundi 26 janvier

**Horaires** 18h–20h

**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.*

### tortellini in brodo

tortellinis dans un bouillon

**Date** lundi 2 février

**Horaires** 18h–20h

**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.*

### baci di Alassio

«baisers d'Alassio»

**Date** lundi 9 février

**Horaires** 18h–20h

**Par** Dario Bivona

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

## cannelloni ricotta spinaci e vitello

cannellonis à la ricotta, aux épinards et au veau

**Date** lundi 16 février

**Horaires** 18h–20h

**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.

## maccarones lados con ragù bianco

pâte traditionnelle sarde, semblable à des gnocchis allongés, typiques de la Sardaigne avec ragù blanc

**Date** lundi 23 février

**Horaires** 18h–20h

**Par** Anna Maria Vinci

Passionnée de cuisine et blogueuse culinaire, Anna Maria s'est donnée comme mission de faire connaître en particulier la cuisine sarde à Montréal.

## profiteroles al cioccolato

profiteroles au chocolat

**Date** lundi 2 mars

**Horaires** 18h–20h

**Par** Dario Bivona

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

## lasagne bolognese au four

**Date** lundi 9 mars

**Horaires** 18h–20h

**Par** Boubacar Camara

Chef cuisinier et artiste multidisciplinaire, né à Dakar et formé en Italie, Chef Boubacar cumule plus de 20 ans d'expérience dans la cuisine internationale haut de gamme. Il a travaillé dans des établissements prestigieux au Canada, en Europe et en Afrique. Diplômé en cuisine et en arts, il allie gastronomie et création artistique pour célébrer culture, beauté et partage. Lauréat du Prix UNICEF pour la Paix (1997), il œuvre aussi comme médiateur culturel entre l'Italie, le Sénégal et le Canada.

## pizza

**Date** lundi 16 mars

**Horaires** 18h–20h

**Par** Mirko D'Agata

Originaire de Turin, Mirko allie l'héritage sicilien de ses parents à une vaste expérience acquise à travers le monde. Installé au Canada depuis 2012, il est aujourd'hui chef exécutif chez Pizzéria NO.900. Son style marie authenticité italienne et créativité québécoise. En 2025, il remporte le titre de Champion du Monde de la Pizza Napolitaine STG à Las Vegas.

## dégustations de vins

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.

**Modalité** en présentiel

**Lieu** Istituto Italiano di Cultura de Montréal

**Prérequis** votre gourmandise

**Horaires** 18h–20h

**Durée** 2 heures

**Nombre de participants** maximum 12



## les vins nature d'Italie, une mode ou un retour aux sources

dégustation de cinq vins choisis par le sommelier

**Date** lundi 23 mars

**Horaires** 18h–20h

**Par** Camüel Damien Chapedelaine

Diplômé de l'ITHQ en service et sommellerie, Camüel Damien Chapedelaine œuvre aujourd'hui au bar à vin Rouge-Gorge, où il cultive une passion grandissante pour le partage et la découverte des vins nature. Guidé par son professeur et mentor Carmine Carravaggio, représentant des vins d'Italie au Québec, il a eu l'occasion d'effectuer un stage en Toscane, au cœur des vignobles de la région, approfondissant ainsi son savoir-faire et sa compréhension du terroir italien.

## la Vénétie, l'art du vin à l'italienne

dégustation de cinq vins choisis par le sommelier

**Date** lundi 30 mars

**Horaires** 18h–20h

**Par** Dominic Demers

Plongez dans l'univers fascinant du vin avec Dominic Demers, sommelier diplômé de l'ITHQ, passionné autodidacte et communicateur chaleureux. Fort de nombreuses années d'expérience dans le service à la clientèle et d'un parcours marqué par la curiosité et la découverte, Dominic propose des ateliers de dégustation accessibles, vivants et personnalisés, adaptés à tous les niveaux. Ancien conseiller à la SAQ, il a affiné ses connaissances au fil des rencontres, des voyages et des lectures, guidé par une soif constante d'apprendre. Aujourd'hui, il partage avec enthousiasme son amour du vin à travers des rencontres conviviales où l'échange et le plaisir priment. Que vous soyez amateur curieux ou fin connaisseur, ses ateliers sont conçus pour éveiller vos sens, enrichir vos connaissances et vous faire vivre une expérience unique, à votre rythme.

# inscription

## ÉTAPE 1 le test de placement

Réalisez le test de placement en allant sur le site de l'Istituto:  
<https://iicmontreal.esteri.it>

Sous la rubrique *Langue et Culture*, cliquez sur l'onglet *Cours de langue* → *Le test de placement*.

Les résultats sont transmis dans les 10 jours ouvrables.

Ce test a pour objectif de faciliter votre orientation. Au cours des premières séances, l'enseignant pourra, le cas échéant, réévaluer votre niveau afin de vous intégrer dans un groupe correspondant plus précisément à vos compétences et à vos objectifs.

### POLITIQUE D'INSCRIPTION

L'envoi de la fiche d'inscription constitue un engagement ferme au paiement des frais de cours. La demande de paiement vous sera envoyée par courriel dès que le nombre minimum d'inscriptions sera atteint. Aucun remboursement ni crédit ne sera accordé, sauf sur présentation d'un certificat médical valide. **Après le 5 janvier 2026, toute annulation entraînera des frais administratifs de 50 \$.**

## 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](mailto: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** (sur place ou par la poste)
- par **carte de crédit via un lien sécurisé Moneris Go Portal** (qui vous sera envoyé par courriel par l'Istituto)
- **sur place** par carte de crédit, Interac ou en 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 *Cours de langue* → *Livres et méthodes*.

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

**Fin des inscriptions le 5 janvier 2026**

# tarifs

## RABAIS

**Inscription anticipée**, applicable **avant le 20 décembre 2025**.

- = **30%** sur le niveau débutant 1;
- = **10%** sur tous les cours, sauf débutant 1.

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

- = **30%** sur tous les cours.

## FRAIS D'INSCRIPTION PAR SESSION

	TARIFS RÉGULIERS	TARIFS ANTICIPÉS*	TARIFS JEUNES ET ÉTUDIANTS**
Cours de langue débutant 1 (42h)	460	322	322
Cours de langue autres niveaux (42h)	460	414	322
Cours de conversation (24h)	275	247	192
Cours de culture (24h)	275	247	192
Laboratoires (16h)	175	156	122
Ateliers de pâtisserie et dégustations de vins (2h)	60***	—	—
Ateliers de cuisine (2h)	75***	—	—

\* Tarifs anticipés applicables seulement pour ceux qui payent **avant le 20 décembre 2025**.  
\*\* 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, de pâtisserie 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](mailto:iicmontreal@esteri.it) (*informations générales*)

✉ [cours.iicmontreal@esteri.it](mailto: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

