



Le thème de l'année 2013-2014 :
La Bourgogne

Bonjour chers membres et amis,

Nous voilà maintenant en 2014. Je souhaite à tous une bonne et heureuse année et j'espère que vous participerez en grand nombre à nos activités.

La prochaine activité de la Régionale de Québec sera le souper thématique de la Bourgogne avec accord mets et vins le 28 février. Je vous invite à vous y inscrire dès maintenant.

En mars, il y aura la Francofête et, bien sûr, la dictée. Il s'agit d'un beau défi pour tous et chacun. Des jeux linguistiques seront également proposés pour vous réchauffer. Nous apprenons beaucoup à cette occasion, particulièrement avec ces mots que nous n'utilisons pas régulièrement. Et il y aura de nombreux prix de participation.

Au mois d'avril, nous aurons un brunch-conférence. De plus, le prix Marie-Claire Blais sera remis lors du Salon international du livre de Québec.

Bien sûr, pour organiser toutes ces activités, il faut des ressources et des idées. Si vous désirez vous impliquer dans une activité quelconque ou si vous connaissez un conférencier sur un sujet donné, vous pouvez me contacter directement.

Par ailleurs, le marché de Noël nous a amené plusieurs nouveaux membres. Enfin, si vous n'avez pas encore renouvelé votre carte de membre, il n'est pas trop tard pour le faire.

Au plaisir de vous rencontrer.

Anne DeBlois, présidente

Sommaire

Mot de la présidente	1
Activités de la Régionale	
Marché de Noël	2
Souper de Noël	2
Galette des Rois	2
Nouvelles du National	2
Adhésion	3
Activités à venir	
Harmonie des mets et des vins	3
Dictée et Francofête	3
Brunch-conférence	3
Recette	3
Activités culturelles	4
Invitation : Harmonie des mets et des vins	5

Activités de la Régionale

Marché de Noël

Du vendredi 29 novembre 2013 au dimanche 8 décembre 2013

Place de l'Hôtel de Ville

Début décembre 2013, s'est tenu le marché de Noël allemand de Québec en face de l'Hôtel de ville de Québec. Comme par les années passées, la Régionale de Québec de l'Association Québec-France y a tenu un kiosque de vente de marrons chauds.

La Régionale a fait tirer 15 cartes de membres pour l'année 2014. Ces nouveaux membres sont répartis dans plusieurs régionales étant donné la provenance des nombreux visiteurs du Marché. Les noms des personnes qui n'ont pas gagné seront ajoutés à nos listes d'envoi.

Malgré la température plutôt froide et une journée de pluie verglaçante, le marché de Noël a connu un vif succès. Plusieurs visiteurs connaissent maintenant les marrons et n'appellent plus cela des macarons ou n'ont plus l'impression que l'on vend du chocolat ...

Les brochures distribuées sur la région de l'Alsace ont été fort appréciées.

Un gros merci à tous les bénévoles qui ont apporté leur aide lors de l'événement car il s'agit d'une promotion d'envergure qui exige beaucoup de coordination et d'efforts.

Anne DeBlois, présidente

Souper de Noël

Samedi 14 décembre 2013

Restaurant Le Batifol

Le 15 décembre dernier, la Régionale de Québec de l'Association Québec-France a convié ses membres à son repas de Noël, tenu au restaurant le Batifol du Lac Beauport. Plus de 30 personnes ont répondu à l'invitation. L'ambiance était chaleureuse et le repas succulent. Il y eut des chants de Noël et des échanges de cadeaux. De nombreux prix de présence ont été tirés au sort grâce à la générosité de Céline Gagné, notre « quêteuse professionnelle » comme elle le dit souvent en badinant.

Nous sommes tous repartis heureux en nous souhaitant d'autres rencontres amicales.

Nous nous retrouverons, je l'espère, au souper thématique *Harmonie des vins et des mets de la Bourgogne* le 28 février prochain à la Maison des Français. Il y aura une tombola avec de nombreux prix de présence tels que vins, tableaux et autres.

Lucie Fortin

Galette des Rois

Dimanche 5 janvier 2014

Centre communautaire Duberger

Les Rois, vous vous souvenez? Ou l'Épiphanie? Galette, fève, pois? Et bien! Cette tradition s'est perpétuée en 2014. Les régionales de Québec, Des Seigneuries et Rive-droite recevaient, au Centre communautaire Duberger le 5 janvier dernier, une cinquantaine de convives pour déguster la traditionnelle galette des



Rois, préparée par Alain Bolf de la Pâtisserie Le Truffé. Cette délicieuse galette fut accompagnée d'un vin semi-doux produit dans la région au Domaine l'Ange-Gardien, histoire d'encourager un producteur local. Surtout

que ce vin n'avait rien à envier aux vins français.

Une pointe de galette accompagnée d'un vin blanc. Miam! Miam!

René Cloutier nous a tracé l'historique de cette tradition qui met fin à la période de Noël et qui remonte à fort longtemps. Il nous a fait connaître la signification des Rois mages, de l'étoile qui les mena auprès de Jésus et des présents offerts. La présentation, teintée d'humour, était agrémentée d'images et de photos, et fut très appréciée.



À cette occasion, il y a eu tirage de prix de présence. Enfin, on a élu une reine, Kaoutar Ennour Drissi, et un roi, Denis Racine. Ceux-ci se sont mérité une bouteille de vin du Domaine l'Ange Gardien.

Jacques Gagnon

Nouvelles du National

Au National, deux grands dossiers ont retenu l'attention en cette fin d'année 2013.

Le premier dossier été le Déménagement du bureau de l'Association Québec-France pour une période de 6 à 9 mois, le temps que des travaux de mise aux normes du bâtiment soient effectués dans les locaux actuels. L'Association logera au 20, rue Saint-Pierre Je tiens à souligner le travail fantastique réalisé par les membres du secrétariat national en maintenant les services aux membres en plus de s'affairer à remplir des cartons et à les transporter dans les nouveaux locaux de l'autre côté

de la rue.

Quant au second dossier, le programme Intermunicipalités, il suit son cours. Actuellement, 36 municipalités ont accepté de participer au programme et offrent 62 postes ; il nous reste toujours 4 postes à combler pour satisfaire la demande des municipalités françaises.

Dans la première semaine de février, l'Association tiendra, dans les différents collèges de Québec, trois kiosques afin de faire connaître l'Association, ses programmes Jeunesse et recruter de nouveaux membres et des jeunes pour le programme Intermunicipalités.

Je vous invite à visiter le site de l'Association, ce qui vous permettra de suivre de près l'ensemble des dossiers en cours et à venir. J'attire votre attention sur la Francofête qui, cette année, revêtira un air de jeunesse et de festivité. Le prix Marie-Claire Blais sera, encore cette année, remis lors du Salon international du livre de Québec en avril prochain.

Si, toutefois, vous aviez des questions ou des suggestions, il me fera plaisir d'y répondre. Vous pouvez me rejoindre, par téléphone, au 418-687-1657 ou, par courriel, à lamothe.michel@videotron.ca.

Au plaisir de vous rencontrer nombreux lors de nos activités.

Michel Lamothe, membre du Bureau national

Renouvellement de votre adhésion

Pour devenir membre de l'Association Québec-France, veuillez remplir le formulaire en ligne sur le site de l'Association.

<http://www.quebecfrance.qc.ca/index.php/adhesion>

N'oubliez pas de choisir la Régionale de Québec!

Activités à venir

Harmonie des mets et des vins

Souper thématique de la Bourgogne, avec accord mets et vins de Bourgogne

Vendredi 28 février 2014, 19 h

Maison des Français

890, boulevard du lac, Québec

Venez découvrir la cuisine et les bons vins de la Bourgogne. De l'apéro au dessert, vous aurez l'occasion de déguster 5 vins de cette région, en accompagnement d'une cuisine typique de la Bourgogne.

Pour plus d'information et pour vous inscrire, voir la fiche à la fin de ce bulletin.

Dictée et Francofête

Célébrer la volonté et le plaisir de vivre en français

La Francofête 2014 aura lieu du 10 au 23 mars. Cette année, l'Association Québec-France a retenu le thème du **tourisme** pour tenir ses jeux linguistiques et sa dictée ludique dans le cadre de la Francofête.

Des informations sur la Francofête et la dictée seront publiées en février sur le site de l'Association au :

<http://www.quebecfrance.qc.ca/index.php/projets-culturels/francofete-2014>

Brunch-conférence

Un brunch-conférence aura lieu le 27 avril 2014. L'information sera disponible sous peu.

Recette

Tourte bourguignonne

Tourte de pomme de terre et lardons



2 pâtes feuilletées
600 gr de pommes de terre
150 gr de lardons nature ou fumés ou jambon blanc coupé en dés
20 cl de crème fraîche liquide

- Préchauffez le four à 180° C
- Placez une pâte dans le fond du moule
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles
- Pendant ce temps faites revenir les lardons dans un poêlon
- Disposez les rondelles de pommes de terre et les lardons sur la pâte
- Recouvrez de la deuxième pâte, soudez les bords et faites une cheminée au milieu
- Enfournez pour 45 minutes
- Piquez pour vérifier la cuisson des pommes de terre
- Quand elles sont cuites, sortez le plat du four
- Par la cheminée versez la crème fraîche
- Enfournez de nouveau pour 15 minutes
- Dégustez avec une salade verte

Activités culturelles

Vous aimez les activités culturelles? Les salles de spectacle, les cinémas et les théâtres. Nous vous en faisons connaître. Nous vous transmettons les coordonnées de leur site Internet, visitez-les pour avoir toutes les informations. **Ils font partie de nos donateurs!**

Céline Gagné

Théâtre du Trident

Billetterie : 643-8131

www.letrident.com



Théâtre Périscope

Billetterie: 418-529-2183

www.theatreperiscope.qc.ca



Théâtre de la Bordée

Abonnement et billetterie : 694-9721

www.bordee.qc.ca



Les Grands Explorateurs

Abonnement et billetterie :

Salle Albert-Rousseau : 659-6710

Grand Théâtre de Québec : 643-8131

www.lesgrandsexplorateurs.com



Salle Albert-Rousseau

Abonnement et billetterie : 659-6710

www.sallealbertrousseau.com



Premier Acte

Abonnement et billetterie 694-9656

www.premieracte.ca



Théâtre Petit Champlain

Billetterie 692-2631

www.theatrepetitchamplain.com



Palais Montcalm

Billetterie 641-6040

www.palaismontcalm.ca



Cinéma Le Clap

2360, Chemin Sainte-Foy

www.clap.ca



Cinéma Cartier

1019, avenue Cartier

www.cinemacartier.com



La Maison Jaune

206, rue Christophe-Colomb

www.lamaisonjaune.com



Société de musique de chambre de Québec

Musée de l'Amérique française

10, Côte de la Fabrique

www.smchq.ca



Théâtre Capitole de Québec

972, rue Saint-Jean

www.capitole.com

Crédits

Rédaction : Membres du bureau régional

Révision : Jeannine Lefebvre, Nicole Brunet, Jacques Gagnon, Élisabeth Bouillet

Mise en page : Jeannine Lefebvre

Distribution : Céline Gagné

Pour nous joindre : aqf_quebec@yahoo.ca

Invitation

Souper thématique de la Bourgogne, avec accord mets et vins de la région

La Régionale de Québec vous invite cordialement à un souper thématique, avec accord mets et vins de la Bourgogne, le **28 février 2014, à 19 h, à la Maison des Français, 890, boulevard du Lac, Québec.**

Les amis de Flavigny



Venez découvrir les vins de la Bourgogne. De l'apéro au dessert, vous aurez l'occasion de déguster 5 vins de la région. Il y aura présentation de la région et de ses vins ainsi que des commentaires sur chacun des vins servis ; un document explicatif vous sera remis.

Le coût comprend les amuse-bouches, le repas (entrée, plat principal, dessert et breuvage), les vins, les taxes et le service. Et le stationnement est gratuit. Il y aura tirage de prix de présence ainsi qu'une tombola.

Alors, ne ratez pas cette occasion de venir célébrer et déguster des mets et des vins de la Bourgogne. Invitez vos parents et amis, ils sont les bienvenus. C'est aussi une excellente suggestion de cadeau pour Noël!

Pour information : Lucie Fortin (418) 687-1657
 Jeannine Lefebvre (418) 842-8328 jeanninelefebvre@videotron.ca

La réception de votre paiement, par chèque ou en argent, fera foi de votre réservation. Veuillez libeller votre chèque au nom d'AQF-Régionale de Québec et le poster à Lucie Fortin, 3805, rue Archambault, Québec (Québec) G1P 3S1, au plus tard le 21 février 2014.

✂

Formule d'inscription - Souper thématique de la Bourgogne

Nom 1 : _____

Nom 2 : _____

Téléphone : (_____) _____ - _____

Membres Québec-France : _____ à 75 \$: _____ \$

Non membres : _____ à 85 \$: _____ \$

Total : _____ \$

Semur-en-Auxois



**Régionale de Québec
Harmonie des vins et des mets
Vendredi, 28 février 2014**

Souper thématique de la Bourgogne



Canapés chauds

Rouleaux de printemps bressans

Croquettes jurassiennes au persil frit

Plateaux de crudités assorties et trempette maison du chef



*Bourgogne Aligoté Albert Bichot
Kir avec la crème de cassis Lejay-Lagoute*

Entrée froide

Jambon persillé sur fond d'épinard, cornichons, olives et tomates

Domaine Faiveley Bourgogne Chardonnay 2010



Plat principal

Civet de porc au vin rouge de Bourgogne

Féculent approprié au choix du chef

Bouquetière française de légumes frais

Assortiments de pain baguette français et barquettes de beurre

*Bourgogne Lupé-Cholet
J. Moreau & Fils Bourgogne Épineuil 2009*



Dessert de la Bourgogne

Tartouillet aux poires, crème anglaise

Petits fruits et ange au chocolat noir

Crémant Louis Bouillot Perle Rare 2009

Café, thé, tisane