

Mot de la présidente

Chers membres et amis,

En ce début d'année 2015, je désire exprimer à chacun et à chacune d'entre vous mes meilleurs vœux de Bonne et Heureuse année 2015. Je nous souhaite la santé, le succès et la sérénité. J'espère aussi que nous nous retrouverons en grand nombre au congrès à La Rochelle.

Ce début d'année a été particulièrement mouvementé à Paris où des attentats ont été perpétrés, entre autres dans les bureaux de Charlie Hebdo et dans un supermarché. Nous avons malheureusement eu à déplorer plusieurs pertes de vie lors de ces événements. Des manifestations se sont tenues un peu partout à travers le monde, y compris à Québec. Plusieurs d'entre vous ont probablement participé à ces rassemblements dans un but de solidarité. *Je suis Charlie*, c'est le slogan que nous avons vu et entendu partout. Un politicien français a tout même déclaré qu'il n'était pas Charlie puisque l'hebdo avait demandé la fermeture de son parti. Bref, nous en avons vu de toutes sortes. Les événements m'ont particulièrement touchée, moi qui ai déjà participé au programme Intermunicipalités en banlieue sud de Paris. Le climat social dans ces banlieues est fort différent de ce que l'on vit au quotidien ici à Québec. Il faut y avoir travaillé pour le savoir. Une amie de la banlieue parisienne m'avait appelée quelques jours avant et elle me parlait des difficultés qu'elle vivait à son travail. La France a des valeurs fondamentales : Liberté, Égalité, Fraternité. C'est au nom de la liberté que la presse doit pouvoir nous informer.

En ce début d'année, certains membres ont vu leur adhésion à l'Association Québec-France venir à échéance. Il est temps de la renouveler, si ce n'est pas déjà fait. Je compte sur votre diligence pour nous faire parvenir votre cotisation annuelle et, en même temps, nous amener un ou une amie.

Notre prochaine activité sera l'Harmonie des mets et des vins le 27 février prochain. Je vous rappelle qu'il s'agit de mets typiques de la région du Poitou-Charentes, notre région thématique de l'année, en lien avec le congrès des deux associations. Celui-ci aura lieu à La Rochelle à la mi-mai. Il serait grand temps de vous inscrire car les possibilités d'hébergement vont se resserrer puisqu'il s'agit de la fin de semaine la plus occupée de l'année à La Rochelle. Pour ma part, j'ai réservé sept nuits à La Rochelle. J'en profiterai pour apprécier davantage les « trésors » historiques et gastronomiques qu'offre le secteur. Ce sera mon troisième séjour dans la région. J'envisage de me rendre dans le village de mon ancêtre : Champagne-Mouton.

Par ailleurs, je sollicite votre participation pour héberger des membres de France-Québec car nous accueillerons un groupe de Dinan en septembre prochain. Aussi, nous envisageons la possibilité de nous impliquer comme régionale dans un projet d'accueil des Français à Québec. Nous aurons besoin, dans cette perspective, de personnes pour accompagner pendant un certain temps ces nouveaux arrivants dans leurs démarches de familiarisation avec la société québécoise. Je vous invite à me faire signe rapidement si cela vous intéresse.

Au plaisir de vous rencontrer à l'occasion de notre prochaine activité, l'Harmonie des mets et des vins, le 27 février prochain.

Anne DeBlois, présidente

Sommaire

Mot de la présidente	1
Activités de la Régionale	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Souper de Noël ▪ Galette des Rois 	2
Prochaines activités	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Harmonie des vins et des mets ▪ Dictée ▪ Prix Marie-Claire-Blais 	2
Congrès 2015 à La Rochelle	2
Recette	3
Adhésion	3
Invitation Harmonie des mets et des vins - invitation	4

Activités de la Régionale

Souper de Noël

Le 19 décembre dernier a eu lieu notre traditionnel souper de Noël des membres au restaurant Le Batifol du Lac-Beauport. Plus d'une trentaine de participants étaient au rendez-vous.

Nous avons assisté à une présentation sur la Guadeloupe par M. Fabien Marianne du consulat général de France à Québec. Pour certains, ce fut une véritable torture de regarder des images des Caraïbes alors qu'il faisait très froid à Québec. Nous avons appris beaucoup sur la Guadeloupe. Entre autres, il y a 9 distilleries de rhum, dont 3 à Marie-Galante. Ce rhum n'est malheureusement pas distribué au Québec.

En Guadeloupe, on fête : avant Noël, on reçoit les voisins à l'extérieur en faisant des BBQ ; par la suite, on se fait inviter... Donc, tout le mois de décembre, on fête. Puis le carnaval arrive et il dure 2 mois. Voilà un bon rythme de vie!

Des vols directs peuvent nous amener de Montréal à la capitale, Pointe-à-Pitre. Malheureusement, les prix des vols restent élevés. La clientèle qui séjourne en Guadeloupe reste une clientèle privilégiée. On sait que certains artistes, tels Claude Dubois et Robert Charlebois, ont une résidence à St-François. Des petites îles proches sont des dépendances de la Guadeloupe : Marie-Galante, Les Saintes et La Désirade. On y cultive encore beaucoup la banane.

La thématique des ces îles reste attrayante. Éventuellement, nous essayerons de faire des activités en lien avec ces territoires et départements.

Anne DeBlois, présidente

Galette des Rois

Cette activité était organisée par la régionale Seigneuries-La Capitale et a eu lieu au Centre sportif de Sainte-Foy. Malgré la mauvaise température, on comptait quand même plus d'une trentaine de personnes présentes.

La galette était délicieuse ; elle était accompagnée du verre de l'amitié. On a, bien sûr,

couronné rois et reines.

La conférence, intitulée « Les Rois (et la galette) : la pointe d'un iceberg », était donnée par M. Jean Du Berger, ethnologue et conteur, professeur retraité de l'Université Laval. M. Du Berger a, avec humour, parlé des Rois et de la galette, mais il a aussi abordé plusieurs contes et légendes ayant cours autrefois, où les Rois et le diable occupaient tour à tour la place du héros!

Excellente conférence!

Jeannine Lefebvre, secrétaire

Prochaines activités

Harmonie des mets et des vins

Le souper thématique de la région Poitou-Charentes aura lieu le 27 février 2015 à la Maison des Français.

Ce sera l'occasion de déguster des mets typiques de la région.

Vous trouverez, à la fin de ce bulletin, l'invitation et la fiche d'inscription. Pour vous mettre l'eau à la bouche, vous y trouverez aussi le menu.

Au plaisir de vous compter parmi les convives!

Dictée

La dictée Québec-France aura lieu le 15 mars 2015 à l'Hôtel de Ville de Québec.

Surveillez votre courriel. L'information pour vous inscrire vous parviendra sous peu.

Prix Marie-Claire-Blais

Le prix Marie-Claire-Blais sera remis lors du Salon international du livre de Québec qui se tiendra du 8 au 12 avril 2015.

Congrès 2015 à La Rochelle

Pour obtenir toute l'information sur le congrès 2015 à La Rochelle, cliquez sur le lien suivant :

<http://francequebec.fr/congres2015larochelle/>

Inscrivez-vous rapidement!

Recette

Grimole aux pommes

Une spécialité du Poitou à base de pomme. C'est un gâteau unique, ni flan ni clafoutis, il est vraiment à part. (<http://www.750g.com/grimole-aux-pommes-r21675.htm>)



Ingrédients

- 7 cuillères à soupe de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 2 œufs moyens
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 5 cuillères à soupe de lait + un peu plus pour diluer la levure
- 4 pommes à cuisson
- beurre pour le moule si celui que vous utilisez n'est pas antiadhésif

Étape 1

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Étape 2

Diluez le sachet de levure dans un petit peu de lait que vous aurez fait tiédir. Mélangez avec la farine puis ajoutez le sucre, les œufs et l'huile.

Étape 3

Incorporez progressivement le lait à la préparation tout en mélangeant. La pâte doit devenir onctueuse.

Étape 4

Pelez, épépinez et coupez les pommes en lamelles épaisses. Ajoutez-les à la pâte.

Étape 5

Versez la pâte dans un moule à manqué de 20 cm que vous aurez beurré au préalable s'il n'est pas antiadhésif. Faites cuire 45 minutes. Dégustez tiède ou froid.

Adhésion

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

[Pour adhérer, cliquez ici!](#)

N'oubliez pas de choisir la Régionale de Québec!

Crédits

Rédaction : Membres du bureau régional

Révision : Jeannine Lefebvre, Nicole Brunet, Jacques Gagnon, Pierrette Lelièvre

Mise en page : Jeannine Lefebvre

Distribution : Nicole Brunet

Pour nous joindre : aqf_quebec@yahoo.ca

Invitation



La Rochelle

Souper thématique du Poitou-Charentes, avec accord mets et vins

La Régionale de Québec vous invite cordialement à un souper thématique, avec accord mets du Poitou-Charentes et vins de la Loire, le **27 février 2015**, à la **Maison des Français, 890, boulevard du Lac, Québec**. Apéro à 19 h, repas à 19 h 30.

De l'apéro au dessert, vous aurez l'occasion de déguster des plats typiques de la région et du Pineau des Charentes ainsi que des vins de la région de la Loire.

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.

Alors, ne ratez pas cette occasion de venir célébrer. Invitez vos parents et amis, ils sont les bienvenus.

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 23 février 2015.



Formule d'inscription - Souper thématique du Poitou-Charentes

Nom 1 : _____

Nom 2 : _____

Téléphone : (_____) _____ - _____

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

Non membres : _____ à 85 \$: _____ \$

Total : _____ \$



Distillerie au Maine-Giraud, Charente



Indiquez toute allergie (amandes, noix, etc.)

Indiquez si vous désirez être assis avec d'autres personnes
(maximum de 8 personnes par table)



**Régionale de Québec
Harmonie des vins et des mets
Vendredi, 27 février 2015**

Souper thématique du Poitou-Charentes



Canapés

Verrine de mousse de foie de volaille
aux raisins marinés

Rissoles farcies au saumon

Plateau de crudités assorties et
trempeuse maison du chef



Entrée

Morue à la limousine à la façon du chef Marineau
(morue, pommes de terre tranchées, crème et cerfeuil)

Plat principal

Jaud au pineau
(poulet, champignon, Pineau et bouquet garni)

Féculent approprié au choix du chef
et

Bouquetière française de légumes frais
Assortiments de pain baguette français et barquettes de beurre



Dessert

SCOFA servi avec caramel au beurre
Petits fruits et ange au chocolat noir

Café, thé, tisane