

## Mot du président



Comme vous le savez sans doute, l'Association Québec-France-Québec est maintenant une corporation autonome.

C'est avec plaisir que je vous présente les membres du conseil d'administration de l'Association pour la saison 2016-2017.

Sur la 1<sup>re</sup> rangée : Jean-L. Lefebvre, Jacques Gagnon, Anne DeBlois, Louise Michaud et Lucie Fortin.

Sur la 2<sup>e</sup> rangée : Michel Lamothe, Lorraine Lefebvre, Jeannine Lefebvre.

Absente sur la photo : Nicole Blouin.

Pour l'année 2016-2017, l'Association a choisi, comme région thème, la Bretagne. Tout au long de l'année, nous aborderons plusieurs aspects de cette région que l'on connaît bien mais dont on ignore souvent certaines particularités. Nous nous emploierons à vous les faire connaître lors de nos activités.

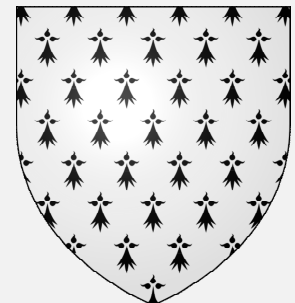
Comme toute association, l'Association Québec-France-Québec n'existerait pas sans ses membres : vous êtes l'Association! Nous vous invitons à participer activement aux activités organisées et, même, à y inviter vos parents et vos amis. Tous sont les bienvenus.

Comme il n'est pas nécessaire d'être membre du conseil d'administration pour participer à l'organisation d'une activité, nous vous invitons à informer le conseil de vos idées et de vos disponibilités en ce sens.

À tous, une bonne saison 2016-2017!

Au plaisir de vous revoir.

Jean-L. Lefebvre, président



La région-thème  
2015-2016  
**La Bretagne**

Mot du président	1
Programmation	2
Actualité bretonne	2
Adhésion	2
Recette	2

Pour nous joindre :  
[aqf\\_quebec@yahoo.ca](mailto:aqf_quebec@yahoo.ca)

## Programmation 2016-2017

2016-09-09	Lancement de la saison 2016-2017
2016-09-30	Dîner à Lévis avec les visiteurs d'Auvergne-Québec
2016-12-10	Souper de Noël de la Régionale
2017-01-08	Galette des Rois
2017-02-24	Harmonie des mets et des vins
2017-03-19	Dictée
2017-04-13 et 14	Prix Marie-Claire-Blais
2017-04-30	Brunch-conférence
2017-05-12	Assemblée générale Vins et fromages

## Actualité bretonne

Suivez l'actualité bretonne quotidiennement avec

**Le Télégramme**

et

**Le Parisien**

## Adhésion

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

**[Pour adhérer, cliquez ici!](#)**

### Crédits

Rédaction : Membres de l'Association  
Révision : Jeannine Lefebvre, Michel Lamothe  
Mise en page : Jeannine Lefebvre  
Distribution : Michel Lamothe

Pour information

[www.quebecfrance-quebec.org](http://www.quebecfrance-quebec.org)

## Recette

### *Kouign amann*

Préparation : 20 min. + repos de 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

### Ingrédients (6 pers.)



300 g de pâte à pain,  
150 g de sucre semoule  
+ 30 g pour saupoudrer,  
150 g de beurre.

*Ce gâteau peut être réalisé avec une simple détrempe d'eau et de farine, mais il est bien préférable d'utiliser une pâte à pain déjà fermentée que l'on achète chez le boulanger.*

*Le beurre doit être malléable, de même consistance que la pâte à pain.*

1. Étaler la pâte à pain sur une planche farinée sur un centimètre d'épaisseur environ. Déposer le beurre sur la pâte et l'étaler jusqu'à deux centimètres des bords en une couche assez régulière. Recouvrir le beurre avec le sucre. Replier la pâte recouverte de beurre et sucre, en trois dans un sens puis dans l'autre, exactement comme l'on plie une serviette.
2. Étaler au rouleau en faisant bien attention de ne pas laisser échapper beurre et sucre, ce qui est assez difficile. Plier à nouveau mais seulement en deux dans un sens puis dans l'autre.
3. Étaler encore mais, cette fois-ci, donner à la pâte la forme d'une galette ronde (24 cm de diamètre).
4. Beurrer très largement un moule à manqué rond, du même diamètre. Y déposer la pâte. Laisser reposer 20 minutes dans le moule, avant de mettre à cuire.
5. Pour la cuisson, poser le moule sur deux tôles superposées si possible. La chaleur du four doit être plutôt vive.

*En fin de cuisson, le gâteau est doré et caramélisé. Le démouler chaud et le saupoudrer de sucre. Servir tiède (il est possible de le réchauffer à four doux).*

[http://www.bretagne.com/fr/gastronomie/recettes/recettes\\_bretonnes/desserts/kouign\\_amann](http://www.bretagne.com/fr/gastronomie/recettes/recettes_bretonnes/desserts/kouign_amann)