

## Mot du président

*Cher membres et amis,*

*Une nouvelle année s'amorce. À cette occasion, je désire exprimer à vous toutes et à vous tous, membres de notre association, mes Meilleurs Vœux pour le Nouvel An!*

*Puissent la sérénité, la joie et l'amour habiter vos cœurs!*

*Je vous souhaite une année 2017 prospère et pleine de satisfaction!*

*Janvier marque le tout début de la nouvelle période de cotisation. Désormais, l'entièreté de la cotisation demeure entre les mains de notre Association. Nous maintenons aussi les mêmes montants de cotisation que par le passé.*

*Une nouveauté en 2017 : la cotisation à notre Association permet, du même coup, de devenir membre du Réseau Québec-France, auquel notre Association a adhéré. Ceci permet à nos membres de participer aux activités des autres associations du Réseau aux mêmes coûts que les membres de ces associations.*

*La cotisation de 2017 est due depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017 et le coût de votre participation aux prochaines activités de l'Association Québec-France-Québec et à celles des autres associations Québec-France de la région dépendra du fait que vous aurez payé votre cotisation pour 2017 ou pas.*

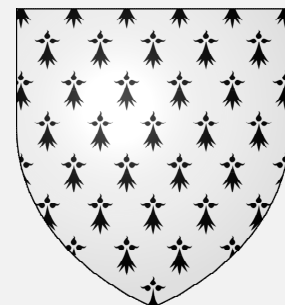
*Je vous invite donc à renouveler votre adhésion en expédiant votre chèque à l'ordre de l'Association Québec-France-Québec le plus tôt possible car votre association n'existerait pas sans ses membres ; vous êtes l'Association.*

*Au plaisir de vous rencontrer lors de notre prochaine activité le 24 février prochain, le souper thématique de la Bretagne.*

*Jean-L. Lefebvre, président*

Pour information

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



La région-thème  
2016-2017  
**La Bretagne**

Mot du président	1
Activités passées	2
Activités à venir	2
Calendrier	3
Actualité bretonne	3
Adhésion	3
Recette	3

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

## Activités passées

### 40<sup>e</sup> anniversaire de l'Association

L'Association Québec-France-Québec a fêté, le 3 décembre dernier, le 40<sup>e</sup> anniversaire de sa fondation lors d'un souper animé par M<sup>me</sup> Nicole Blouin, et réunissant plus d'une soixantaine de personnes. Parmi les invités d'honneur, mentionnons M<sup>me</sup> la Consule générale de France à Québec, M<sup>me</sup>



Laurence Haguener, M<sup>me</sup> Julie Lemieux, vice-présidente du Comité exécutif de la Ville de Québec, M. Clément



Duhaime, administrateur d'état, M. Jean Leblond,



France, le président de l'Association Québec-France, M. André Robert et le président de l'Association Québec-France-Québec, M. Jean-L. Lefebvre.



premier directeur général de l'Association Québec-France,



### Souper de Noël

Samedi, le 10 décembre 2016, l'Association Québec-France-Québec se réunissait au restaurant *Le petit coin breton* pour le souper de Noël.

M. Patrick Dèleren, membre de l'Association et breton d'origine, nous a présenté une causerie sur la Bretagne.

Chacun ayant été invité à apporter un cadeau, il y a eu un échange.

### Galette des Rois

L'activité de la Galette des Rois a eu lieu le 8 janvier dernier au Centre communautaire de Duberger.

Le conférencier, M. Yvan Fortier, a ravi les quelque 40 participants avec une conférence très documentée sur les Rois Mages et leur place dans l'histoire.

L'activité s'est terminée par la dégustation de la traditionnelle galette des Rois accompagnée d'un verre de cidre.

## Activités à venir

### Souper thématique de La Bretagne

Le 24 février prochain, l'Association tiendra son souper thématique sous le thème de la Bretagne. L'activité aura lieu à la Maison des Français. Ce sera l'occasion d'un mariage de la cuisine de la Bretagne avec des cidres québécois.

Vous recevrez bientôt l'information sur cette activité et la façon de vous y inscrire.

Vous pouvez dès maintenant retenir cette date à votre agenda.

### Dictée Tourismots

La dictée aura lieu le dimanche 19 mars 2017 à l'Externat Saint-Jean-Berchmans.

L'information vous sera transmise sous peu.

### Prix littéraire Québec-France Marie-Claire-Blais

Les trois finalistes du Prix littéraire Marie-Claire-Blais ont été choisis par les responsables de l'Association Québec-France. Ce sont :

- Christophe Boltanski, pour **La cache** (Stock)
- François-Henri Désérable, pour **Evariste** (Gallimard)
- Parisa Reza, **Les jardins de consolation** (Gallimard)

Le lauréat sera dévoilé jeudi le 6 avril 2017 au Salon international du livre de Québec.

Le lauréat sera reçu par la sous-ministre de la Culture et des Communications, M<sup>me</sup> Marie-Claude Champoux. Il participera à un repas avec les membres des trois associations régionales de la région de Québec.

Par la suite, le lauréat partira en tournée au Québec pour visiter quelques associations régionales.

### Calendrier - Activités à venir

2017-02-24	Harmonie des mets et des vins
2017-03-19	Dictée
2017-04-06 et 07	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.**

[Cliquez ici!](#)

### Crédits

Rédaction : Jeannine Lefebvre

Révision : Jeannine Lefebvre, Michel Lamothe

Mise en page : Jeannine Lefebvre

Distribution : Michel Lamothe

### Recette

#### Daurade au cidre

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Recette de : Béatrice Vigot Lagandré



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 belle daurade
- 20 cl de cidre brut
- 2 carottes
- 1 échalote
- 1 petit bulbe de fenouil
- 3 tranches de poitrine fumée
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 noisette de beurre
- 1 cuil. à soupe de graines de coriandre
- Sel, poivre

#### Étapes de préparation

- 1 Pelez et émincez l'échalote. Coupez la base et les tiges du fenouil, rincez-le puis émincez-le. Épluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th.6). Faites chauffer le beurre et 1 cuillère d'huile dans une sauteuse et faites revenir l'échalote 2 min en remuant. Ajoutez les carottes et le fenouil, mélangez et laissez cuire 10 min en remuant souvent.
- 3 Disposez la daurade vidée et essuyée dans un plat à four et entourez-la de tranches de poitrine fumée. Ajoutez le contenu de la sauteuse, versez le cidre, salez, poivrez, arrosez du reste d'huile puis enfournez et laissez cuire environ 30 min. Servez aussitôt.

#### Astuces et conseils

Accompagnez cette daurade de riz basmati ou de petites pommes de terre vapeur.