



La région-thème 2018-2019
Les Hauts-de-France
(Nord-Pas-de-Calais-Picardie)

Mot du président

Chers membres et amis de l'Association Québec-France-Québec,

Cette année, comme par le passé, l'Association Québec-France-Québec a choisi une région thème comme trame de fond pour ses activités 2018-2019, les Hauts-de-France, région qui regroupe les anciennes régions du Nord-Pas-de-Calais et de la Picardie.

La saison a débuté le 7 septembre avec la présentation de monsieur Marc Belin, originaire de cette région et résident de la ville d'Amiens. Dans ce bulletin, vous trouverez d'ailleurs un compte rendu de cette activité de « lancement » de la saison.

Cette année, nous avons eu l'immense bonheur de recevoir nos amis et cousins Français de même que nos concitoyennes et concitoyens des autres régions du Québec dans le cadre de la tenue, à Québec, du 20^e Congrès commun du Réseau Québec-France et de la Fédération France-Québec/francophonie, laquelle, d'ailleurs, célébrait, à cette occasion, son 50^e anniversaire de fondation.

Ce Congrès commun fut un grand succès et nous espérons bien pouvoir continuer sur cette lancée. Le présent bulletin offre d'ailleurs un article commentant la tenue de ce congrès commun et le sens profond que nous devons lui attribuer.

Nous espérons donc vous voir en grand nombre à nos activités de la saison et que vous saurez intéresser vos parents et amis à adhérer à notre association. C'est l'assise populaire qui justifie d'ailleurs des relations riches, soutenues et fécondes entre le Québec et la France.

Jean-L. Lefebvre

Table des matières

Mot du président	1
Congrès commun	2
Activités passées	3
Activités à venir	4
Calendrier	8
Réseau Québec-France	8
Actualité Hauts-de-France	8
Recette	8
Adhésion	9

Cap sur Québec
196, rue Dameline
Québec (Québec)
G1C 7K9

Pour nous joindre
aqf_quebec@yahoo.ca

Pour information
www.quebecfrance-quebec.org

Congrès commun Québec-France et France-Québec/francophonie

Réflexions sur le contenu du Congrès commun

En cette année 2018, le réseau d'amitié franco-québécois en est arrivé à la tenue de son 20^e congrès commun, le moment culminant et par excellence de conclure des pactes et de nourrir bien concrètement des échanges amicaux.

Outre le fait que ce Congrès commun se tenait à Québec et portait particulièrement sur la littérature, alors que la Ville de Québec en était bien fière puisque cette dernière venait d'être reconnue par l'Unesco comme « Ville de la littérature » et, outre le fait que ce Congrès commun a remporté un succès jamais égalé dans le passé, il faut s'attarder davantage sur le sens profond de cet événement.

Nous en étions au 20^e Congrès commun et celui-ci devait couronner tous les efforts déployés et les réalisations accomplies au cours des 50 dernières années par la Fédération France-Québec/francophonie et, incidemment aussi, par l'Office Franco-Québécois pour la Jeunesse (OFQJ).

Pendant toutes ces années, des personnalités, comme Jean-Paul L'Allier, ont ardemment travaillé à créer ces réseaux d'échanges et d'amitié entre la France et le Québec. Près de 150 000 de nos jeunes en ont profité mais les échanges et les amitiés qui se sont créés entre les régions de la France et celles du Québec ont porté des fruits innombrables.

C'était là le moyen de créer une assise populaire qui garantissait la pérennité des relations entre nos deux nations. Sans cette assise dans le peuple, les relations intergouvernementales qui se réduisent à se concrétiser dans les officines des États n'offrent pas la garantie de pérennité et se condamnent aux aléas des humeurs et des préjugés des personnes qui constituent les gouvernements qui se succèdent dans le temps.

Sans cet appui populaire, sans cet ancrage d'amour et d'appartenance dans le cœur et dans l'esprit de nos concitoyennes et de nos concitoyens des deux côtés de l'Atlantique, les relations deviennent fragiles et peuvent même être compromises au gré des événements.

Les élus actuels doivent prendre conscience de la fragilité de l'héritage qu'ils ont reçu et qu'ils sont appelés à gérer en ces temps plutôt difficiles. Ne pas fournir à ce mouvement bien ancré dans nos deux peuples les moyens nécessaires à son maintien et à sa pérennité constitue une façon élégante de se « tirer le tapis sous les pieds » et conduit à ne plus être politiquement en mesure, faute d'appui populaire, de justifier la continuité de ce qui existe, à moyen et à long terme, en ce moment.

Ce réseau populaire d'amitié franco-québécoise a besoin que les élus le soutiennent par une grande ouverture aux demandes des personnes qui le constituent et par leur soutien concret à son fonctionnement. Espérons que nos dirigeants actuels s'assureront et feront en sorte que leurs successeurs puissent jouir du même héritage dont ils profitent si abondamment au début de ce présent siècle.

Jean-L. Lefebvre

Activités passées

Lancement de la saison 2018-2019

LES HAUTS-DE-FRANCE

Le lancement de la saison des activités de l'AQF-Québec a eu lieu le 7 septembre dernier au Cercle de la Garnison de Québec.

Lors de cette soirée, Marc Belin, stagiaire du Réseau Québec France pour l'organisation du congrès commun du Réseau Québec-France et de la Fédération France-Québec/Francophonie, qui a eu lieu du 5 au 8 octobre 2018, a présenté une très intéressante conférence sur la région *Les Hauts-de-France*.

À l'aide d'un document audiovisuel fort bien documenté, Marc Belin a d'abord souligné que la nouvelle région des *Hauts-de-France*, était le regroupement des anciennes régions de Picardie et Nord/Pas de Calais, sous François Hollande.

Cette région, dont le chef-lieu est la ville de Lille, regroupe 6 000 000 habitants sur une superficie de 32,000 km².

Marc Belin, qui est lui même natif de Picardie, a souligné que les habitants de la Picardie s'appellent Picards et ceux du Nord/Pas-de-Calais, sont des Ch'tis. Le Picard et le Ch'ti sont, dit-il, deux langues régionales assez semblables. Le conférencier a par la suite traité des cinq départements de la région, soit le Nord, le Pas de Calais, l'Aisne, l'Oise et la Somme.

Il a présenté des illustrations et des informations sur les principales villes et lieux des départements : **Le Nord** (Lille et la citadelle Vauban, Dunkerke, Douai) ; **Le Pas de Calais** (Calais et l'Euro tunnel, le Touquet-Paris-Plage, Arras) ; **L'Aisne** : (Soissons, Saint-Quentin et les vignobles de champagne) ; **L'Oise** : (Compiègne, Chantilly et le Parc Astérix) ; **La Somme** : Amiens et la maison de Jules Vernes, Abbeville et Saint-Valéry-sur-Somme).

Ayant vécu à Douai, Arras et Amiens, Marc Belin a ensuite parlé de ses expériences de vie dans les *Hauts-de-France*. Il a entre autres présenté le festival de jardins en région pour lesquels il a travaillé pendant quatre ans et qui l'a amené dans plusieurs autres grands sites du territoire, dont certains parcs nationaux et parcs naturels régionaux.

Les incontournables lieux et monuments ont également fait partie de son exposé, sans oublier ses coups de cœur en gastronomie, notamment le réputé fromage *Maroilles* et quelques



recettes de plats régionaux, dont la *flamiche aux poireaux et au maroilles* qu'il a bien voulu nous transmettre, en guise d'avant-goût des *Hauts-de-France*.

Nicole Blouin

FLAMICHE AUX POIREAUX ET MAROILLES

Infos pratiques

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 20 minutes
 Temps de cuisson : 30 minutes
 Degré de difficulté : Facile

Ingrédients

250 g de pâte brisée étalée	15 cl de crème fraîche
800 g de poireaux	50 g de beurre + 1 noix
1/2 maroilles	Sel et poivre
4 œufs	

Étapes

1. Éliminez les feuilles extérieures des poireaux, coupez les racines et la base ainsi qu'une partie du vert. Lavez-les et coupez-les en tronçons de 1 cm.
2. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez les poireaux, remuez, versez 10 cl d'eau, salez, poivrez et faites cuire 10 min en remuant de temps en temps.
3. Préchauffez le four à th 6 (180°C / 350°F). Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte. Cassez les œufs dans une terrine, fouettez-les, ajoutez la crème, salez, poivrez, puis incorporez les poireaux cuits et égouttés.
4. Versez ce mélange sur la pâte, coupez le maroilles en lamelles et répartissez-le sur la tarte. Enfourez pour 30 min environ, jusqu'à ce que la tarte soit dorée. Servez chaud ou tiède.

Nicole Blouin



Activités à venir



Souper de Noël sur le thème des Hauts-de-France

L'Association Québec-France-Québec vous invite cordialement
 au souper de Noël qui aura lieu
le samedi 8 décembre à 18 heures
 au restaurant **Les 3 Brasseurs**, 650, Grande Allée Est, Québec

Jeux, musique et chansons! Que du plaisir!

Pour l'occasion, portez un accessoire rouge!

Coût : 25 \$ plus taxes et service. Voir le menu à la fin de l'article.

Pour un échange de cadeaux, apportez un cadeau d'une valeur d'environ 15 \$ en lien, si possible, avec la région thème les Hauts-de-France (fromage Maroilles, certificat cadeau d'un saucissier, vin, produit européen, bière du nord, etc.).

Il y aura tirage de prix de présence.

Réservations par courriel ou par téléphone avant le 1^{er} décembre :

Anne DeBlois anne.deblois@sympatico.ca 418 661-0274

Lucie Fortin lamothe.michel@videotron.ca 418 687-1657



MENU 2

25 \$ PAR PERSONNE

ENTRÉES (au choix)

SALADE CÉSAR

Laitue romaine croquante garnie de bacon et de croûtons maison, le tout arrosé d'une vinaigrette crémeuse à l'ail et copeaux de parmesan.

SOUPE DU JOUR

BRUSCHETTA

Tomates, jus de lime, ail, basilic et fromage Parmesan.
Servi avec crostinis.

REPAS (au choix)

CHOUCROUTE À LA SAUCISSE

Saucisses Mettwurst et Francfort fumées, jambon Forêt-Noire grillé, choucroute marinée à la bière et pommes de terre.

POULET BBQ CAJUN

Poitrine complète de poulet désossé avec la peau, assaisonnée d'épices Cajun et cuite dans notre sauce barbecue à la bière. Servi avec purée de pommes de terre et légumes de saison.

SAUMON GRILLÉ

Filet de saumon norvégien légèrement assaisonné. Servi avec du riz au jasmin et des légumes de saison.

CAFÉ OU THÉ AU CHOIX

Galette des Rois



Dimanche 6 janvier 2019

Galette des Rois à Lévis : « *L'adoration des Mages dans les tableaux des églises de la région* »

Patro de Lévis, 6150, rue de la Visitation (coin de la rue St-Georges)

En partenariat entre Rive-Droite de Québec, Québec et Jacques-Cartier Portneuf

Harmonie des mets et des vins Hauts-de-France

Samedi le 23 février, à la Maison des Français, se tiendra le repas thématique Hauts-de-France. On vous y offrira des plats typiques du Nord-Pas-de-Calais et de la Picardie.

La cuisine de cette région présente des ressemblances avec la cuisine belge et la cuisine normande puisque les Hauts-de-France longent le sud de la Belgique et sont voisins de la Normandie.

Chaque service sera accompagné d'un vin approprié.

Et vous apprendrez quelques expressions du parler chti!

L'invitation vous parviendra sous peu.

Tourismots 2019

Ludictée le dimanche 24 mars à l'Externat Saint-Jean Berchmans

En 2019, l'Association Québec-France-Québec (AQF-Québec) en qualité de membre du Réseau Québec-France (RQF), participera à nouveau aux jeux et à la *Ludictée* de Tourismots. Par le moyen de ces jeux, le RQF propose de faire la promotion des attraits touristiques des régions participantes et de faire de la sensibilisation auprès du grand public, à l'importance de la maîtrise d'une langue française de qualité comme langue commune des communications publiques.

Tourismots est une activité grand public, qui a pour but de promouvoir à la fois les attraits des villes et régions québécoises et la culture d'expression française du Québec par le moyen de jeux linguistiques, toponymiques et touristiques et d'une dictée amusante (*Ludictée*). Cette dictée et ces jeux sont présentés sous forme de concours de participation à l'intention de tous les francophones et francophiles.

La première édition des Tourismots a été organisée par l'équipe nationale de l'Association Québec-France tandis que les éditions 2016, 2017, 2018 et 2019 l'ont été par l'équipe de l'Association Québec-France-Sherbrooke-Estrie avec la collaboration de diverses autres associations du Réseau Québec-France (RQF). Tourismots reçoit aussi le soutien de partenaires,

tels l'Office québécois de la langue française, le ministère de la Culture et des Communications du Québec ainsi que des associations régionales et municipales du tourisme.

La cinquième édition de Tourismots aura lieu du 14 mars au 21 avril 2019. Le rayonnement de ces jeux se fera d'abord en Abitibi-Témiscamingue et c'est le maire de Val-d'Or, monsieur Pierre Corbeil, qui fera la première lecture de la Dictée. Les membres de l'Association Québec-France-Québec et leurs invités sont cordialement invités à participer à la *Ludictée* qui se tiendra le dimanche 24 mars prochain, à l'Externat Saint-Jean Berchmans de Québec, partenaire depuis 4 ans de cette activité de notre association. Les tirages de prix de participation associés à Tourismots se feront vers le 21 avril 2019.

Nicole Blouin

Prix littéraire Québec-France Marie-Claire-Blais 2019



Chaque année, depuis 2005, le Prix Québec-France Marie-Claire-Blais est remis à un auteur français pour son premier roman. De même, la Fédération France-Québec/francophonie remet un prix à un auteur québécois pour son premier roman.



Imago de Cyril Dion (Actes Sud)

Parce que son frère s'apprête à commettre en France l'irréparable, Nadr le pacifiste se lance à sa poursuite, quitte la Palestine, franchit les tunnels, passe en Égypte, débarque à Marseille puis suit la trace de Khalil jusqu'à Paris.

Transcolorado de Catherine Gucher (Gaïa)

Au-dessus des grandes plaines du Colorado, le ciel est immense, et souvent trop bleu. Pour chasser les mauvais souvenirs et les angoisses qui montent, une fille un peu cabossée par la vie monte dans le bus. Le Transcolorado l'emmène jusqu'à l'arrêt des quatre montagnes, et puis elle rentre.



Encore vivant de Pierre Souchon (Le Rouergue)

Il se l'était pourtant juré, l'HP, il n'y retournerait jamais. Mais alors qu'il vient de se marier avec une fille de la grande bourgeoisie parisienne et qu'il a trouvé un emploi de journaliste, le narrateur, lors d'une crise maniaco-dépressive, est délogé d'une statue de Jean Jaurès où il a trouvé refuge et embarqué en hôpital psychiatrique.

Anne-Marie Labbé

Calendrier - Activités à venir

8 décembre 2018	Souper de Noël
6 janvier 2019	Galette des Rois
23 février 2019	Harmonie des mets et des vins
24 mars 2019	Dictée de la Francofête
24 mars 2019	Dictée scolaire
11 et 12 avril 2019	Prix Québec-France Marie-Claire-Blais
À déterminer	Brunch-conférence
À déterminer	Assemblée générale annuelle et dégustation vins et fromages

Nouvelles du Réseau Québec-France

Pour visiter le site du Réseau Québec-France, cliquez sur le logo.

**Actualité des Hauts-de-France**

Suivez l'actualité des Hauts-de-France quotidiennement avec

**Recette****Macarons d'Amiens**

La vraie recette des macarons d'Amiens, une spécialité traditionnelle de Picardie, d'une simplicité enfantine à réaliser.

Préparation 45 minutes
Cuisson 20 min
20 macarons

Ingrédients

- 250 g de poudre d'amandes)
- 2 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de gelée ou de compote d'abricot ou de pomme, sans morceaux
- ½ cuillère à café d'extrait d'amande amère
- ½ cuillère à café d'huile essentielle d'amande douce
- ½ cuillère à café de vanille en poudre (ou d'essence de vanille)
- 1 jaune d'œuf (pour dorer)



Instructions

1. Dans une terrine, bien mélanger la poudre d'amande, le sucre, le miel, la confiture, la vanille, l'extrait d'amande amère, l'huile essentielle d'amande douce, et les blancs d'œufs. La consistance du mélange ainsi obtenu ressemble à celle de la pâte d'amande, légèrement plus humide.
2. Réserver cette pâte dans un récipient fermé au réfrigérateur pendant 12 heures.
3. Façonner avec la pâte un long rouleau d'environ 4 à 5 cm de diamètre. Emballer ce rouleau dans un film étirable et le réserver au frais pendant 30 minutes.
4. Couper la pâte en tranches régulières de 2,5 cm d'épaisseur.
5. Déposer les macarons sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Les laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.
6. Battre le jaune d'œuf et en badigeonner tous les macarons à l'aide d'un pinceau.
7. Cuire les macarons au four préalablement préchauffé à 170°C pendant 20 minutes en veillant bien à ce qu'ils soient dorés, sans brunir.
8. Dès refroidissement complet, conserver dans une boîte métallique afin qu'ils gardent leur moelleux.

<https://www.196flavors.com/fr/france-macarons-damiens/>

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 !](#)

Votre bulletin Cap sur Québec se renouvelle.

Vous avez sûrement remarqué sa nouvelle image, plus moderne et, surtout, son format plus lisible.

N'hésitez pas à faire parvenir vos commentaires à l'Association et à proposer des améliorations. C'est pour vous que ce bulletin est publié.

Jeannine Lefebvre jeanninelefebvre@videeotron.ca ou 418 842-8328

Crédits

Rédaction : Membres de l'Association

Révision : Jeannine Lefebvre, Jean-L. Lefebvre, Michel Lamothe, Anne DeBlois

Mise en page : Jeannine Lefebvre

Distribution : Jeannine Lefebvre