

Cap sur Québec... et Bordeaux

Numéro 13
Février 2020



La région-thème 2019-2020
Bordeaux

Mot du président

Chers membres et amis de l'Association Québec-France-Québec,
L'année 2019-2020 se poursuit sous notre thème de l'année, soit celui de la région de Bordeaux.

Notre prochaine activité se situe pleinement dans cette perspective. En effet, notre repas thématique aura lieu cette année le samedi 22 février, comme d'habitude, à la Maison des Français. Comme vous le savez, il s'agit d'une « Harmonie des mets et des vins », servi par le *Traiteur des anges*, notre partenaire dans cette activité depuis déjà 9 ans. J'en profite pour le remercier au nom de nous tous.

Pendant l'activité, on fera jouer un diaporama de plus de 80 images de Bordeaux. C'est une région magnifique. De plus, il y aura tirage de plusieurs prix de présence.

Nous vous invitons très cordialement à y participer, surtout que nous envisageons la présence de visiteurs de Bordeaux qui seront ici pour participer à l'élaboration d'un projet important là-bas. Plusieurs personnalités seront aussi présentes.

Dans ce cadre de l'année 2019-2020, l'Association a renouvelé, le 3 décembre dernier, lors de la rencontre mensuelle du conseil d'administration, le pacte d'amitié avec l'Association Bordeaux-Gironde-Québec. Son président, monsieur Michel Cotnoir, était en séjour au Québec jusqu'à la mi-janvier.

J'annonce également que notre association est un partenaire important d'un événement commémoratif qui aura lieu le samedi, 20 juin prochain, à midi, à Sainte-Famille de l'Île-d'Orléans. Ce sera un événement historique d'importance auquel vous serez conviés.

Table des matières

Mot du président	1
Activités passées	2
Activités à venir	3
Calendrier des activités	4
Réseau Québec-France	4
Actualités Bordeaux	4
Recette	5
Dossier : Blason de Bordeaux	5
Adhésion	6
Invitation Souper thématique de Bordeaux	7

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

Pour nous joindre
jeanlefebvre@videotron.ca

Pour information
www.quebecfrance-quebec.org

La fin de l'année 2020 se termine avec le début des fêtes célébrant le 50^e anniversaire de la francophonie et la naissance de l'Association Québec-France, l'ancêtre de l'actuel Réseau Québec-France. Dans quelques mois, nous pourrons vous informer du programme de ces fêtes auxquelles vous serez conviés.

Je vous souhaite donc une excellente année 2020 ainsi qu'une fin d'année d'activités heureuse. Nous vous informerons de nos prochaines activités dès que possible. Nous vous y attendons nombreux.

Jean-L. Lefebvre

Activités passées

Pacte d'amitié avec Bordeaux-Gironde-Québec



À l'occasion du souper de Noël du conseil d'administration, l'Association Québec-France-Québec a renouvelé son pacte d'amitié avec Bordeaux-Gironde-Québec. Nicole Blouin, marraine du projet de renouvellement, a reçu monsieur Michel Cotnoir, président de Bordeaux-Gironde-Québec, qui était en visite au Québec.

Ce fut un grand moment de fraternité!

Jean-L. Lefebvre

Galette des Rois

L'année 2020 a superbement bien débuté avec une activité traditionnelle, tenue à tour de rôle par les trois associations Québec-France de la région de Québec.

Le dimanche 5 janvier, à l'Espace communautaire Desjardins, nous avons pu assister à une fort intéressante conférence de monsieur Yvan Fortier, historien à Parcs Canada et titulaire d'un doctorat honorifique en histoire et ethnologie de l'Université Laval, depuis 1981, en raison de ses qualités exceptionnelles. En 2014, monsieur Fortier a également reçu le prix Robert-Lionel-Séguin pour souligner sa contribution exemplaire à la mise en valeur et à la sauvegarde du patrimoine bâti.



Monsieur Fortier intitulait sa conférence *De l'étréne au cadeau : aperçu d'une collision culturelle !*

Tout en évoquant nos coutumes culturelles, en les commentant et en les présentant de façon documentée, monsieur Fortier a démontré les changements qui se sont produits au cours des dernières décennies quant à nos façons de réjouir petits et grands à l'occasion du temps des Fêtes.



Monsieur Fortier nous a rappelé plusieurs de nos souvenirs d'enfance et nous avons pu déguster une délicieuse Galette des Rois accompagnée d'un verre de moût de pomme. Monsieur Jean-Marie Lebel, historien, a été couronné le roi de la fête et a revêtu, pour la circonstance, la chape et la couronne royales.

Bravo à tous ceux et à toutes celles qui ont prêté main forte à l'organisation et à la réalisation de cette belle activité de début d'année.

Jean-L. Lefebvre

Activités à venir

Souper Harmonie et des vins

L'Association Québec-France–Québec tiendra son traditionnel souper thématique Harmonie des mets et des vins sous le thème de Bordeaux, le 22 février 2020, à 18 heures, à la Maison des Français.

Vous aurez l'occasion de goûter la cuisine bordelaise et de déguster des vins de la région.

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

Jeannine Lefebvre

Dictée de la Francofête

Dans le cadre de la Francofête, L'AQF-Québec invite cordialement ses membres, ceux du Réseau Québec-France, ainsi que le grand public à la traditionnelle Dictée, qui aura lieu à l'Externat Saint-Jean Berchmans, le dimanche 5 avril 2020, à 13h.

La ludictée sera lue par la mairesse de Saguenay, madame Josée Néron.

Précédant la lecture de la dictée, les personnes présentes à l'activité pourront participer à des jeux linguistiques soulignant les attraits du Saguenay-Lac-St-Jean, la région vedette. Il y aura également un jeu sur les dix mots de la Francofête.

Avant la tenue sur place des jeux et de la ludictée, le grand public se verra offrir quelques jeux sur Internet et Facebook. Ces jeux serviront en même temps de publicité, pour amener les gens à participer sur place aux jeux et à la ludictée, qui leur permettront de gagner des prix de participation. Il y aura aussi les Mots croisés et les Mots scrablés, qui seront offerts aux membres du Réseau pendant la Francofête.

Le Réseau Québec-France (RQF) a de nouveau confié à l'Association Québec-France Sherbrooke-Estrie (AQFSE) le mandat d'organisation et de coordination de la 6^e édition des Tourismots.

Nicole Blouin

Calendrier - Activités à venir

Calendrier des activités 2019-2020

Samedi 22 février 2020, 18 h
Harmonie des mets et des vins
Maison des Français

Dimanche 5 avril 2020, 13 h
Dictée de la Francofête
Externat Saint-Jean-Berchmans

Du 16 au 18 avril 2020
Prix littéraire Québec-France Marie-Claire-Blais

Mai 2020, date à déterminer
Brunch-conférence

Juin 2020, date à déterminer
Assemblée générale annuelle et cocktail dînatoire

Nouvelles du Réseau Québec-France

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



Actualité - Bordeaux

Suivez l'actualité de Bordeaux quotidiennement avec



BORDEAUX



Recette



Soupe de poisson

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1,5kg Cabillaud (saumon, merlan et colin)
- 1 Oignon
- 300g Pomme de terre
- 200g Carottes
- 300g Tomates
- 3 gousses Ail
- 1 Feuille de laurier
- 1 Bouquet de persil plat

- 4 cuil. à soupe Huile d'olive

Étapes de préparation

Nettoyez les poissons et coupez-les en morceaux.

Épluchez l'oignon, les gousses d'ail, les pommes de terre et les carottes. Taillez tous ces légumes en cubes

Ciselez le persil. Dans un faitout, versez l'huile d'olive et mettez les légumes et le persil puis versez 1 L. Faites frémir pendant 30 min puis ajoutez le poisson et poursuivez la cuisson 15 min.

Réservez les morceaux de poisson puis mixez grossièrement la soupe et remplacez les morceaux de poisson. Servez bien chaud.

Astuces et conseils pour Soupe de poisson

Vous pouvez ajouter 20 cl de crème fraîche dans la soupe pour la rendre plus onctueuse.

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/soupe-de-poisson-278231>

Dossier

Blason de Bordeaux

(Extrait de Wikipedia)

Le premier blason connu de Bordeaux remonte à l'époque de Richard Cœur de Lion. Par la suite il va évoluer en fonction des régimes politiques (monarchie, empire) et des suzerainetés.

Blasonnement

Dans le langage héraldique, on utilise un vocabulaire technique codifié pour décrire les blasons. Voici la description proposée en 1913 par Meaudre de Lapouyade :

« *De gueules ; à la Grosse Cloche ouverte, ajourée et maçonnée de sable et sommée d'un léopard d'or ; à la mer d'azur, ondoyée de sable et d'argent, chargée d'un croissant aussi d'argent ; au chef d'azur, semé de France.* »

Description des meubles de l'écu

- La « *Grosse cloche* » : représentation des tours de l'ancien hôtel de ville dont il reste aujourd'hui la Grosse cloche.
- Le « *léopard* » : en héraldique, le lion et le léopard désigne le même animal, à savoir le lion, mais avec une position de tête différente. Avec la tête de profil on le blasonne « lion » ; avec la tête de face on le blasonne « léopard ». Ici il s'agit du lion des rois d'Angleterre. Pendant l'époque anglaise (1154-1453), le blason de Bordeaux comportait trois lions, qu'on retrouve encore aujourd'hui dans les armoiries anglaises. Avec la fin des possessions françaises du roi d'Angleterre, suite à la bataille de Castillon en 1453, seul un lion demeure.
- La « *mer d'azur ondoyée de sable et d'argent* » : représentation stylisée de la Garonne.
- Le « *croissant* » : allusion à la forme semi-circulaire du port de Bordeaux, raison pour laquelle on l'appelle le « Port de la lune » depuis le Moyen Âge.
- « *Chef d'azur semé de France* » : en haut du blason sont représentées les armoiries du roi de France. Cette partie a été ajoutée après la domination anglaise, en remplacement de deux lions anglais.



Devise

« *Lilia sola regunt lunam unda castra leonem* » qui se traduit en français par « Les lys règnent seuls sur la lune, les ondes, la forteresse et le lion »

La devise en latin de Bordeaux, qui est une lecture du blason de la ville, fait clairement allusion à la domination exclusive du roi de France sur la ville après l'époque anglaise qui dura près de trois siècles. Cette conquête est inscrite sur le blason par l'ajout des armes de France (fleurs de lys) au chef du blason de la ville

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 : Membres de l'Association

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

Mise en page : Jeannine Lefebvre

Distribution : Jeannine Lefebvre



Invitation

Harmonie des mets et des vins Souper thématique de Bordeaux, avec accord mets et vins



Pont de pierre

L'Association Québec-France-Québec vous invite cordialement à son souper thématique, avec accord mets et vins de Bordeaux, le samedi **22 février 2020**, à la **Maison des Français, 890, boulevard du Lac, Québec.**

Accueil et apéro à compter de 18 h, repas à 18 h 30.

De l'apéro au dessert, vous aurez l'occasion de déguster des plats typiques de Bordeaux, accompagnés de vins de la région.

Le coût comprend l'apéro avec des bouchées, le repas (entrée, plat principal, dessert et breuvage), les vins, les taxes et le service. Le stationnement est gratuit. Tirage de prix de présence.

Alors, ne ratez pas cette occasion de venir célébrer. Invitez vos parents et vos amis, vous êtes tous les bienvenus.

Pour information : Lucie Fortin (418) 687-1657 lamothe.michel@videotron.ca
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 de l'Association Québec-France-Québec et le poster à Lucie Fortin, 3805, rue Archambault, Québec (Québec) G1P 3S1, au plus tard le 15 février 2020.



Formule d'inscription - Souper thématique de Bordeaux

Nom 1 : _____

Nom 2 : _____

Téléphone : (_____) _____ - _____ Courriel : _____

Membres Québec-France : _____ à 80 \$: _____ \$

Non membres : _____ à 90 \$: _____ \$

Total : _____ \$

Bibliothèque, Bordeaux

Cité du Vin



Indiquez toute allergie (amandes, noix, etc.)

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



Harmonie des vins et des mets
Samedi, 22 février 2020

Souper thématique de Bordeaux
Avec accord mets et vins

Bouchées et apéro

Toasts au saumon et à l'avocat, bouchées aux légumes d'hiver, brick de canard
Puyfromage Blanc, Entre-Deux-Mers



Entrée

Cassolette aux cèpes et aux oignons
La Fleur Anne, Saint-Émilion

Plat principal

Entrecôte de bœuf, sauce Bordelaise
Pommes de terre au four
Légumes
Pain baguette français et barquettes de beurre
Château Treytins, Lalande-de-Pomerol 2016



Dessert

Cannelé et poire à la bordelaise
Château La Caussade, Sainte-Croix-du-Mont 2016



Café, thé, tisane