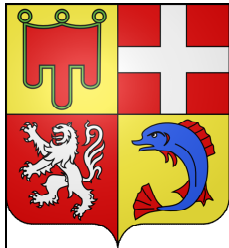


Cap sur Québec...

et l'Auvergne-Rhône-Alpes

Numéro 14
Juin 2021



La région-thème 2021-2022 **Auvergne-Rhône-Alpes**

Mot du président

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

Nous arrivons presque au crépuscule de cette ineffable pandémie et l'espoir naît que nous puissions reprendre nos activités à l'automne 2021. Nous espérons toutes et tous que cet espoir se concrétise. Une assemblée générale en présentiel est donc prévue en septembre. La date en sera fixée plus tard au cours de l'été. L'an dernier, en février 2020, nous avons tout juste eu le temps de tenir notre repas thématique sur le thème de la région de Bordeaux.

Cette année, votre conseil d'administration s'est réuni à plusieurs reprises et pris plusieurs décisions. Tout d'abord, votre Conseil a choisi comme région-thème la région de l'Auvergne-Rhône-Alpes, avec Lyon comme principale ville. Lyon est reconnue comme la capitale de la gastronomie en France et les vins provenant de cette partie de la vallée du Rhône ont une réputation qui n'est plus à faire.

J'invite donc tous nos membres à prévoir à leur agenda plusieurs activités de votre Association à l'automne : la rentrée, l'assemblée générale, une conférence et plusieurs autres. J'invite nos sympathisants et tous ceux et celles qui voudraient se joindre à nous pour ces retrouvailles et ces festivités à renouveler leur carte de membre.

Le Réseau Québec-France nous invite à participer au **Gala** de son 50^e anniversaire à Sherbrooke les 8, 9 et 10 octobre. Vous pouvez réserver votre séjour à l'Hôtel Delta de Sherbrooke. Les membres de l'Association en règle au 30 septembre 2021 pourront s'inscrire au **Gala** pour la modique somme de 50 \$, plus de 50 % de réduction sur le prix initial. Tous les détails sont dans le bulletin **InfoRéseau50e** que vous recevez chaque mois.

(suite page suivante)

Table des matières

| | |
|-------------------------|---|
| Mot du président | 1 |
| Réseau Québec-France | 2 |
| Actualités de la région | 2 |
| Recette | 3 |
| Adhésion | 4 |

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

Pour nous joindre
jeanlefebvre@videotron.ca

Pour information
www.quebecfrance-quebec.org

(suite du Mot du président)

Les membres qui avaient renouvelé leur carte de membre en 2020 ont déjà vu l'échéance de leur carte reportée au 31 décembre 2021. Les autres personnes qui n'ont pas renouvelé leur adhésion pour 2020 sont invitées à renouveler leur carte pour 2021.

L'année 2022 nous réserve une grande surprise dont trois historiens participent déjà depuis plusieurs mois à la préparation. Les membres de l'Association auront un accès particulier au grand événement que nous planifions pour l'un des samedis de juin 2022.

Comme vous le constatez, votre Conseil d'administration n'a pas chômé et l'année qui vient est très prometteuse en événements.

Joignez-vous à nous, retrouvons-nous et festoyons en 2021-2022, cela fait longtemps que nous n'en avons pas eu l'occasion et nous en avons grandement besoin.

Jean-L. Lefebvre

Nouvelles du Réseau Québec-France

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



Actualité – Auvergne-Rhône-Alpes

Suivez l'actualité de la région Auvergne-Rhône-Alpes quotidiennement avec

[France 3 Actualités](#)

[Auvergne-Rhône-Alpes](#)

[Rhône Actualités](#)



Le Monde

Recette

Bugnes

Les bugnes sont des pâtisseries de saison dégustées à l'approche du carême. Ces petits beignets torsadés, frits et saupoudrés de sucre : c'est un péché mignon, mais il vaut bien le surplus de calories. On les mange en général seules mais elles sont souvent mises au goût du jour sur les menus de dessert haut de gamme.



1 h 3 min•

4 personnes



Farine 250 g



Sucre 1.5 cuillère à soupe



Levure 1/2 sachet



Sucre vanillé 1/2 sachet



Rhum 1.5 cuillère à soupe



Lait 8 cl



Sel 1 pincée



Citron



Œuf 1



Beurre 75 g

Préparation

• ÉTAPE 1

Mélanger dans le robot ménager la farine, la pincée de sel, la levure, le sucre et le sucre vanillé.

• ÉTAPE 2

Ajouter l'œuf, le beurre fondu... et pour finir, le zeste de citron, le rhum et le 1/2 verre de lait.

• ÉTAPE 3

Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule. La pâte doit être élastique : si elle est trop molle rajouter un peu de farine ; si elle est trop dure rajouter un peu de lait.

• ÉTAPE 4

Laisser reposer la pâte 1/2 heure.

• ÉTAPE 5

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Détailler en bandes de 10 cm sur 4 cm et pratiquer une incision sur 5 cm au centre.

• ÉTAPE 6

Plonger les bugnes dans la friture, les retourner 1 fois et les égoutter sur du papier absorbant.

• ÉTAPE 7

Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.

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

Mise en page : Jeannine Lefebvre

Distribution : Jeannine Lefebvre