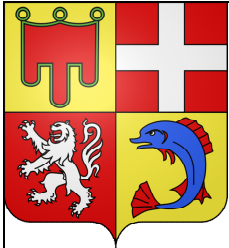


Cap sur Québec...

et l'Auvergne-Rhône-Alpes

Numéro 16
Août 2022



La région-thème 2022-2023 **Auvergne-Rhône-Alpes**

Mot du président

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

Le début de la nouvelle année d'activités est maintenant à nos portes et nous nous préparons fébrilement à vous offrir des activités intéressantes, enrichissantes et stimulantes sur le thème de cette année, soit la région française Auvergne-Rhône-Alpes.

Nous nous attarderons à vous renseigner le plus exhaustivement possible sur les attraits mobilisateurs de cette belle région, sur sa topographie, sa géographie, son industrie agricole, particulièrement viticole, sur son histoire ainsi que sur les personnalités contemporaines et les personnages historiques qui y sont nés ou y ont vécu.

Nous espérons obtenir votre participation active à la suite de ce très long confinement que nous a imposé la pandémie. Nous serons très heureux de vous revoir à nos conférences, à notre repas des Fêtes, à la Galette des Rois, à notre repas thématique et à la Francofête.

Plus loin, dans ce *Bulletin*, les détails en sont donnés.

Je vous souhaite donc une excellente année en notre compagnie !

Jean-L. Lefebvre, président

Pour nous joindre
Jean-L. Lefebvre, président
jeanllefebvre@videotron.ca

Pour information
www.quebecfrance-quebec.org

Table des matières

Mot du président	1
Lancement de la saison	2
Rappel du Congrès commun	2
Assemblée générale de l'Association Québec-France-Québec	3
Dégustation vins et fromages	3
Hommage au Major Gosselin	4
Souper de Noël	5
Calendrier des activités	5
Cadre de soutien financier	5
Nouvelles du Réseau	6
Actualités de la région	6
Recette	6
Méthode dioise	7
Adhésion	8

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

**Lancement de la saison 2022-2023
La région Auvergne-Rhône-Alpes**

Le lancement de la saison 2022-2023, sous le thème de la région Auvergne-Rhône-Alpes, est prévu le vendredi soir, 23 septembre prochain.

La région Auvergne-Rhône-Alpes est fort intéressante sur le plan géographique et topographique ; elle présente aussi des attraits fort mobilisateurs, et même étonnants, sur le plan ethno-anthropologique et spéléologique. Le **Gouvernement de la République française** y a aménagé, pour le début des années 2010, un site géant dans le but de mettre ces attraits en valeur, au coût de plus de 1 milliard d’euros. C’est dire toute l’importance que revêtent ces vestiges très anciens, remontant presque jusqu’aux origines de *l’Homo Sapiens*.



Jean-L. Lefebvre

C’est aussi une région riche en culture viticole et en histoire. Est située au cœur de cette région, la ville de *Lyon*, réputée comme étant la capitale de la gastronomie française.

Cela promet car nous avons approché un chef cuisinier lyonnais à *Québec* qui nous offre sa collaboration enthousiaste. Les surprises à cet égard seront annoncées plus tard.

Nous vous invitons donc à vous joindre à nous pour vivre des expériences plutôt saisissantes et, certaines, fort succulentes.

Congrès commun Québec-France – France-Québec

Notre *Congrès commun* avec la **Fédération France-Québec/francophonie** aura lieu cette année, comme vous le savez sans doute déjà, à *Bordeaux*. Un voyage de groupe est organisé à cette occasion par le **Réseau Québec-France/francophonie**, dont l’itinéraire prévu va de *Toulouse* à *Nantes*, en passant par *Bordeaux* au moment de la tenue du *Congrès commun*.

Nous vous invitons à consulter, à cet effet, le site du **Réseau Québec-France/francophonie** pour vous inscrire au *Congrès commun* et à contacter, si vous désirez participer au voyage, madame Agnès

Derouin, présidente de l'**Association Québec-France-Lanaudière**. Ses coordonnées sont mentionnées sur le site.

C'est le premier *Congrès commun* que nous tenons depuis le début du mois d'octobre 2018, lequel a eu lieu à Québec, et ce, en raison de la pandémie, celui prévu en 2020 n'ayant pu être tenu.

Le prochain *Congrès commun*, en 2024, aura lieu au Québec dans une ville dont le nom sera dévoilé à Bordeaux, en octobre prochain.

Jean-L. Lefebvre, président

Assemblée générale annuelle 2022



L'Association Québec-France-Québec a tenu son assemblée générale le samedi 4 juin 2022 à 15 h au chalet Guillaume-Mathieu, 720, avenue de Gironde (arrondissement Charlesbourg), Québec.

10 personnes étaient présentes.

Après le rapport du président et la présentation des états financiers, le président a traité de plusieurs sujets : la reconnaissance de l'Association par la Ville de Québec et le nouveau

programme de soutien de la Ville aux organismes communautaires et culturels, la présentation de la région-thème, l'Auvergne-Rhône-Alpes, et les nouvelles du Réseau Québec-France.

À la suite des élections, le conseil d'administration se compose maintenant comme suit : Jean-L. Lefebvre, président, Serge Pouliot, vice-président, Jacques Gagnon, trésorier, Jeannine Lefebvre, secrétaire, à titre d'administrateur et d'administratrices, Nicole Blouin, Anne DeBlois, Lucie Fortin, Jacques Ouellet et Lucie Richard.

Jeannine Lefebvre, secrétaire

Dégustation vins et fromages



Pour bien marquer la reprise des activités après la pandémie, l'Association a invité ses membres à une dégustation *Vins et fromages du Québec*, laquelle a eu lieu le 4 juin 2022 à 18 h 30, au chalet Guillaume-Mathieu.

Les invités ont pu déguster 5 fromages, chacun étant accompagné d'un vin approprié.

Le service était complété par des terrines, des fruits et des légumes ainsi que d'une variété de pains.

Jeannine Lefebvre

Hommage au Major Clément Gosselin

Le samedi 18 juin dernier, en l'église de Sainte-Famille I. O., a eu lieu une cérémonie pour marquer le 275^e anniversaire de naissance du Major Clément Gosselin. L'Association Québec-France-Québec, en partenariat avec la Municipalité de Sainte-Famille I. O., l'Association des familles Gosselin, l'Ordre Lafayette et la députée du comté de Charlevoix-Côte-de-Beaupré à l'Assemblée nationale, Madame Émilie Foster, ont rendu possible le dévoilement d'une plaque, cette fois-ci près du parvis de l'église, en l'honneur du Major, dans son village natal. Le trompettiste Olivier Albert a su préparer la foule à vivre des moments empreints de dignité et d'honneur. Sa brillante prestation musicale a lancé les cérémonies de belle façon.

Pour l'occasion, Monsieur Gaston Deschênes, historien émérite de l'Assemblée nationale, a publié la biographie du Major intitulée Clément Gosselin Maître charpentier, espion et soldat de la révolution américaine (1747-1816). L'auteur a expliqué son ouvrage à la centaine de personnes venues participer à la cérémonie. Monsieur Deschênes a, entre autres, énuméré les raisons pour lesquelles le Major Gosselin a tant intéressé les historiens au cours des dernières décennies. Fruit d'une recherche exhaustive, ce livre constituera la pièce maîtresse du dossier qui sera déposé au cabinet de la ministre de la Culture et des Communications à l'automne 2022 pour que le Major obtienne la désignation de « personnage historique du Québec ».

Soulignons aussi que deux descendants directs du Major, John Conrad Gosselin et Sandra Gosselin, sont venus des États-Unis pour participer aux cérémonies commémorant les hauts faits de leur ancêtre, au Québec et aux États-Unis, lors de la révolution américaine. Pour ne pas être en reste, la paroisse de Sainte-Famille I. O. en a profité pour sortir les registres des baptêmes du printemps 1747. Par conséquent, les descendants directs du Major et la foule d'invités ont pu lire les extraits concernant le baptême de Clément Gosselin en juin 1747...

Dans son discours sur le Major, Madame Caroline Desbiens, députée fédérale du comté de Beauport—Côte-de-Beaupré—Île d'Orléans—Charlevoix, a souligné la valeur du Major Gosselin en précisant que « Tout est une question d'engagement et je salue son courage ». Par ailleurs, « Clément Gosselin aura eu une influence sur les Québécois et a semé la graine de l'émancipation qu'on attend toujours » a fait valoir Monsieur Gaston Cadrin, auteur du livre « Les Excommuniés de Saint-Michel ».

Selon l'auteur de livres sur l'Amérique du Nord francophone, Monsieur Jean-Claude Bélanger-Cyr, « Clément Gosselin constitue un personnage historique de la région de Québec puisqu'il a racheté notre honneur collectif à la suite de la Conquête. Il a eu un effet indirect d'importance en nous permettant de tourner la page sur la Conquête ».

Le vice-président de l'Association Québec-France-Québec, Monsieur Serge Pouliot, a officié comme maître de cérémonie à Sainte-Famille. Dans sa conclusion, le président de l'Association Québec-France-Québec, Monsieur Jean-L. Lefebvre, a donné rendez-vous à tous les invités le 8 octobre prochain pour le dévoilement d'une plaque en l'honneur du Major dans la ville de Beekmantown dans l'État de New-York où il a été inhumé.

Serge Pouliot,
Vice-président de l'Association Québec-France-Québec
et coordonnateur des cérémonies

Souper de Noël

Le souper de Noël de l'Association aura lieu le samedi 3 décembre 2022. On vous transmettra l'information relative à cette activité au moment opportun.

Calendrier des activités 2022-2023

Vendredi, 23 septembre 2022

Lancement de la saison 2022-2023
Présentation de la région-thème

Vendredi, 21 octobre 2022

Conférence

Samedi, 3 décembre 2022

Souper de Noël de l'Association

Dimanche, 8 janvier 2023

Galette des Rois
Conférence : cathédrale de Chartres

Samedi, 25 février 2023

Harmonie des mets et des vins
Souper thématique

Dimanche, 26 mars

Dictée de la Francofête

Avril 2023

Prix littéraire Québec-France Marie-Claire-Blais

Avril 2023

Conférence

Samedi, 6 mai 2023

Assemblée générale annuelle

Samedi, 6 mai 2023

Dégustation vins et fromages du Québec

Un nouveau *Cadre de soutien financier pour les organismes reconnus par la Ville*

La Ville de Québec a élaboré, pendant les années 2020 et 2021, un nouveau *Cadre de soutien financier aux organismes* qu'elle reconnaît.

En vertu de ce nouveau *Cadre de soutien financier*, la reconnaissance des organismes est désormais octroyée pour toute la Ville de Québec et non pas seulement pour l'un de ses arrondissements. Un organisme reconnu a donc accès à toutes les installations municipales appropriées et à l'équipement approprié prêté par la Ville sur tout le territoire urbain.

Le *Cadre de soutien financier* est entré en vigueur le 14 janvier 2022 et deux (2) programmes des 13 contenus dans ce *Cadre de soutien financier* ont d'abord retenu notre attention ; deux (2) demandes de financement ont donc été adressées à l'*Autorité municipale*.

Comme plusieurs le savent déjà, le *Programme de soutien financier aux activités fédératives des organismes reconnus* nous a permis de recevoir un montant de 500\$ pour notre Dégustation de vins et fromages du Québec, en juin dernier.

Notre demande produite dans le cadre du *Programme de soutien financier au fonctionnement des organismes reconnus* fait l'objet, en ce moment, d'une analyse de la part des préposés de l'administration municipale responsable de la gestion de ce programme et la réponse est attendue pour la mi-septembre.

Nous tenons à féliciter chaleureusement les *Autorités* et les fonctionnaires de la Ville de Québec pour avoir mis ce *Cadre de soutien financier* à la disposition des organismes reconnus. Ce *Cadre de soutien financier* permettra à plusieurs organismes de survivre après la pandémie, à d'autres, d'opérer avec un minimum de confort pour leurs activités et, enfin, à certains autres, de mettre à la disposition des citoyens de la Ville de Québec de nouvelles activités en matière de loisirs, de culture et de sports.

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

Poulet au vinaigre à la Lyonnaise

On trouve cette spécialité lyonnaise aussi bien en cuisine gastronomique qu'en restauration populaire.

La base de la recette est simple : la volaille est dorée dans une sauteuse puis mise à cuire avec un fond de vinaigre. Chaque chef va ensuite arranger cette base en fonction de ses envies. Il existe donc une multitude de variantes : avec tomates concassées ou sans ; avec ou sans champignons, échalotes ou oignons, vin blanc ou crème fraîche... On ne trouve aucune trace de l'origine de cette recette dans la littérature gastronomique.

Certaines hypothèses avancent que le poulet au vinaigre viendrait de la recette du poulet au verjus. Le verjus est le jus d'un fruit cueilli avant maturité donc acide, le plus souvent extrait à partir du raisin. Ce condiment était fabriqué jusqu'au XIX^{ème} à partir d'un cépage particulier donnant des fruits acides même à maturité, le bourledas. Le phylloxéra mit fin à son utilisation.

L'hypothèse de filiation entre le poulet au vinaigre et le poulet au verjus paraît fort probable car la région du Rhône était déjà, à l'époque, une région viticole et avicole.



Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 poulet fermier coupé en morceaux
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 15 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 10 cl de tomates concassées
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 10 cl de vin blanc

- 15 cl de vinaigre de cidre Kerné
- 25 cl de bouillon de légume
- 10 cl de crème
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café d'Arrow Root

Réalisation

- Difficulté **Facile**
- Préparation **15 mn**
- Cuisson **40 mn**
- Temps Total **55 mn**

PRÉPARATION

1. Coupez votre poulet en morceaux. Faites revenir les morceaux de poulet dans le beurre et l'huile d'olive avec l'oignon émincé et l'ail écrasé dans une cocotte. Laissez cuire environ 10 mn.
2. Saupoudrez de farine et mélangez pour enrober les morceaux de poulet. Rajoutez le vinaigre, le vin blanc, le bouillon, le coulis de tomate. Salez, poivrez et laissez mijoter 35 à 40 min.
3. En fin de cuisson, retirez le poulet, rajoutez la crème mélangée à la moutarde à l'ancienne et l'Arrow Root la sauce va légèrement s'épaissir (vous pouvez le remplacer par de la maïzena). Rectifiez l'assaisonnement.
4. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte. Servez avec un riz blanc ou des pâtes fraîches. Délicieux également avec des pommes de terre vapeur.

[Poulet au vinaigre à la Lyonnaise \(journaldesfemmes.fr\)](http://journaldesfemmes.fr)

Clairette de Die : la méthode dioise, dite ancestrale

Méthode dioise (dite ancestrale) : méthode qui consiste à conserver les arômes et la fraîcheur des raisins selon des procédés ancestraux. Il s'agit d'une technique de vinification qui repose sur une fermentation incomplète en cuve qui se poursuit en bouteille à partir du sucre résiduel du raisin. Elle concerne un petit vignoble de 1200 ha situé au pied du Vercors. Le vignoble du Diois s'étend sur un petit périmètre de trente kilomètres délimité par les communes d'Aouste-sur-Sye à l'ouest et de Châtillon-en-Diois à l'est. Le cœur en est la combe de Vercheny, bien que la plus grosse cave, celle de Jaillance, qui regroupe environ deux cent cinquante producteurs, se trouve à Die.

Deux mille ans d'âge

Avec ses deux mille ans d'âge, la Clairette de Die est un vin pétillant naturel entouré d'une légende : Pline l'Ancien, auteur romain, parlait déjà dans l'Antiquité d'un vin apprécié des Voconces, les ancêtres des Diois. Ce peuple gaulois aurait abandonné des jarres contenant du vin dans une rivière pendant tout un hiver et les aurait redécouvertes au printemps. De ces jarres, un précieux liquide, sucré et pétillant, serait né. C'était la *Clairette de Die*.

En 1971, la méthode de fabrication de la *Clairette de Die « Tradition »*, unique en France, est identifiée sous le nom de *méthode dioise ancestrale*.

Les grandes étapes de la méthode dioise dite « ancestrale »

I/ Vendanges, réception, pressurage et filtration du raisin

(muscat blanc à petits grains de 75 à 100 %, clairette blanche : 25 % maximum)

En septembre et octobre, les grappes vendangées à la main sont examinées avec soin pour être débarrassées, toujours à la main, des grains verts ou gâtés : c'est l'égrenage. Les raisins sont alors foulés, c'est à dire légèrement broyés, avant d'être pressés. Le jus est alors clarifié (débourbé) et filtré pour obtenir le « moût ».

II/ Fermentation partielle en cuves réfrigérées

Le jus filtré (moût) est porté à très basse température dans des cuves inox calorifugées et réfrigérées. Une première fermentation va se produire dans ces cuves par l'action des levures naturellement contenues dans le raisin (levures indigènes). Ce sont elles qui donnent au vin la typicité de son terroir.

III/ Assemblage

Les vins issus de cette première fermentation sont alors assemblés. C'est tout l'art de l'œnologue et du maître de chais de mêler subtilement les vins issus des différentes parcelles et surtout des deux cépages : le muscat blanc qui apporte l'arôme et la clairette blanche qui amène fraîcheur et complexité.

IV/ Tirage et Prise de mousse

Le jus mi-fermenté (4 à 5° d'alcool) est mis en bouteille sans addition de *liqueur*. C'est le restant du sucre et des levures naturellement contenus dans le raisin qui va donner la seconde fermentation. Elle se produit en bouteille en cave réfrigérée pendant 6 à 12 mois. Sous l'effet de la pression, cette fermentation en bouteille s'arrête naturellement avant épuisement des sucres du raisin.

V/ Dégorgage

Après l'arrêt de la seconde fermentation, le vin est transvasé dans sa bouteille définitive, le dépôt est éliminé par filtration à froid et le remplissage de la bouteille est complété sans ajout de liqueur d'expédition.

VI/ Tirage et Habillage

Dès qu'elles sont remplies (tirage), les bouteilles sont bouchées, *muselées* pour contenir l'effervescence puis *habillées de leurs étiquettes et conditionnées*.

Source : Jaillance

[Méthode dioise \(ancestrale\) \(dico-du-vin.com\)](http://dico-du-vin.com)

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, Serge Pouliot

Mise en page : Jeannine Lefebvre

Distribution : Jeannine Lefebvre