

SAMARE ET MARRON

ASSOCIATION QUÉBEC-FRANCE
RÉGIONALE DE MONTRÉAL



DANS CE NUMÉRO :

PAGE D'HISTOIRE 2

CONGRÈS DE 2003 2

TAMBOUILLE 3

DES FRANÇAIS PARLENT! 3

ACTIVITÉS À VENIR 3

PETITES ANNONCES 4

QUI SONT NOS MEMBRES ? 4

À RETENIR :

- Page d'histoire sur le Cardinal de Richelieu
- Un mot sur Annecy 2003
- Des immigrants Français témoignent
- Soirée Fête des vendanges le 27 novembre

ÉDITORIAL

On nous demande souvent quel est le sens du nom de notre revue « Samare et Marron ».

Comme chacun le sait, les samares sont des fruits en forme d'aile, comme chez l'orme ou le frêne, et que l'on voit apparaître en automne ; elles contiennent une seule graine, dont la dispersion par le vent est facilitée par l'excroissance ailée. Quand j'étais petit en les voyant tomber on appelait ça très scientifiquement des « coptères ».

Le marron est quant à lui de la famille des akènes qui sont, faut-il le rappeler, des fruits secs qui ne s'ouvrent pas à maturité par un mécanisme propre. Par exemple les glands du chêne, de l'érable et du marronnier.

Alors qu'ont ces deux fruits de si particuliers pour qu'ils figurent

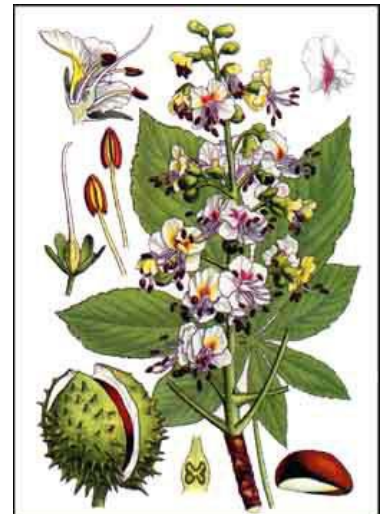
en tête de page de notre prestigieux journal ?

On nous a dit que la samare étant le fruit de l'érable, il est très représentatif du Québec et que le marron lui est plus représentatif de la France puisque, outre Atlantique, dans le langage courant la châtaigne a usurpé l'appellation « marron ».

Le jumelage entre nos deux régions est donc parfait.

En espérant que ce présent numéro vous informe tout en vous divertissant, je vous souhaite bonne lecture.

Charles-Henri Ramond



Le Marron d'Inde n'est pas comestible. Ce n'est pas de lui dont on fait allusion dans le titre de notre bulletin

LE MOT DU PRÉSIDENT

D'entrée de jeu, je vous adresse mes remerciements pour avoir été des nôtres lors de nos activités de l'an dernier : l'assemblée annuelle de l'Association, le 5 à 7 offert à nos stagiaires français dans le cadre des intermunicipalités, le 25^e anniversaire de notre régionale, le 30^e de l'Association, la conférence prononcée par un coopérant du Siège social, les rencontres avec des nouveaux résidents permanents, le lancement d'un volume écrit par l'une des nôtres, l'hommage rendu à

Jean-Pierre Ronfard et la compétition de tarot organisée par un de nos membres.

Il sera très agréable de nous rencontrer à la salle Chateaubriand en novembre, au Musée des Beaux Arts en décembre, au Club Med en mars. Se grefferont d'autres projets que nous sommes à finaliser et qui vous seront communiqués ultérieurement.

En terminant, mes remerciements à l'administration muni-

pale, à l'équipe du *Samare et marron* et aux administrateurs de Québec-France Montréal qui dans leur champ d'activités spécifiques oeuvrent bénévolement afin d'assurer longue vie à notre régionale.

À vous, une bonne saison franco-québécoise.

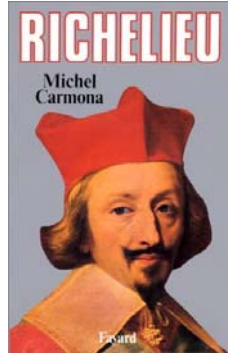
Jean-Guy Sabourin

ARMAND JEAN DU PLESSIS CARDINAL DE RICHELIEU

Prélat et homme d'État français né à Paris le 9 septembre 1585, il y décèdera en 1642.

Son père était prévôt de l'Hôtel et grand prévôt de France en 1578, ce qui lui permit de tenir entre ses mains la direction de la police et de la justice à la cour de Henri III. A sa mort en 1590, le futur cardinal, âgé de cinq ans, fut élevé par sa mère, Suzanne de La Porte. Il reçut au château familial quelques rudiments de grec et de latin jusqu'à l'âge de douze ans. En 1597, son oncle Amador de La Porte le conduisit à Paris, où il commença des études plus approfondies. Destiné à la carrière des armes, il fut obligé d'abandonner en 1605 lorsque son frère Alphonse qui devait devenir Évêque de Luçon préféra entrer dans un monastère. Armand Jean commença donc précipitamment des études de théologie jusqu'à ce qu'il fût nommé évêque de Luçon par le roi, en 1606. Le pape lui accorda l'investiture canonique en 1607.

Malgré son manque de vocation religieuse évident, Richelieu observa à la lettre les décrets du concile de Trente, qui plaçaient le succès de la Réforme catholique entre les mains des évêques.



En 1614, il se fait élire député du clergé poitevin aux états généraux qui devaient se tenir à Paris. Au sein de cette assemblée, dont la régente Marie de Médicis souhaitait obtenir l'appui, Richelieu fut désigné pour être le porte-parole de son ordre. À ce titre, il prononça l'allocution finale, le 23 février 1615, au

cours de laquelle il fit un éloge appuyé du gouvernement. Marie de Médicis le nomma, en novembre 1615, au poste d'aumônier de la future épouse de Louis XIII, Anne d'Autriche. Ce qui lui permit de siéger au Conseil du roi en 1616.

Concino Concini aventurier italien et favori de la Régente très décrié par la haute bourgeoisie et le peuple parisien fut assassiné lors d'un simulacre d'arrestation le 24 avril 1617. Le jeune Louis XIII en a été l'instigateur. Dès ce moment, Marie de Médicis et son entourage furent écartés. Richelieu du s'exiler dans son diocèse.

Cet éloignement fut de courte durée et contribuant au rapprochement de Louis XIII et de Marie de Médicis, il passa aux yeux de tous pour un fin négociateur. Rentré dans les bonnes grâces du souverain, il devint cardinal le 5 septembre 1622.

Marie de Médicis parvint à convaincre son fils de faire revenir Richelieu à son Conseil, ce qui fut fait le 29 avril 1624.

Pour en savoir plus sur le Cardinal de Richelieu, allez à notre section « Activités à venir »



Philippe de Champaigne *Portrait de Richelieu en buste, de profil à droite*
Huile sur toile 58,7 x 46,2 cm. Musée des beaux-arts de Strasbourg

CONGRÈS D'ANNECY—JUILLET 2003

Le Congrès France-Québec / Québec-France se tiendra à Annecy du 3 au 6 juillet 2003 nous tenions donc à vous présenter cette belle ville et sa région.

Surnommée la « Venise savoyarde », Annecy nous incite à flâner au bord de ses jolis plans d'eau : le lac d'Annecy, le Thiou et le canal du Vassé.

Annecy est née au 12^e siècle autour de son château fort et est appelé à l'époque Annecy-le-Neuf pour la distinguer de la commune voisine Annecy-le-Vieux, d'origine gallo-romaine. Elle ne prit vraiment de l'importance qu'à partir du 16^e s. en succédant à Genève comme capitale du Genevois.

La ville compte environ 52 000 Annéciens, l'agglomération environ 136 000 habitants. La personnalité la plus connue d'Annecy est sans conteste saint François de Sales (1567-1622) qui a marqué cette ville dont il fut évêque. Et n'oublions pas de citer

aussi Jean-Jacques Rousseau.

Le vieil Annecy vous fera découvrir ses maisons à arcades, ses fontaines, une église du 15^e s., un pont, une île, un quai, un palais du 12^e s. Le tracé sinueux de la rue Ste-Claire, principale artère du vieil Annecy, épouse la base du rocher où se dresse le château.



« Flux » de Christopher Hinton

Le lac d'Annecy fait parti d'un décor majestueux, et la lumière y joue avec les eaux d'un bleu profond, assombries parfois par l'ombre des sommets aux corniches tourmentées qui, comme les dents de Lanfon ou de la Tournette, dominant le lac. On n'hésitera pas à en faire le tour en voiture ou, de façon plus romantique, en bateau...

(Source: Le Guide Vert Michelin Alpes du Nord, Savoie Dauphiné).

C'est sur un registre plus léger, qu'Annecy retient aujourd'hui l'attention. En effet, le Festival International des films d'animation d'Annecy est devenu au fil des ans la référence mondiale en la matière. Plus de 1000 œuvres y sont présentées chaque année au début juin.

Cette année, le Canadien Christopher Hinton a reçu deux récompenses dont la mention spéciale pour l'humour avec son court métrage d'animation « Flux ».

TAMBOUILLE: ENDIVES AU JAMBON

Connaissez-vous la région du Nord-Pas-de-Calais ? Si je vous dis Lille, Dunkerque, Calais, ça ne vous dit rien ?

La recette des endives au jambon pourrait être une bonne entrée en matière aux saveurs de ce coin de la France... Je me souviens encore de ces repas de famille... vous allez voir, c'est un plat simple à réaliser.

Il faut deux grosses endives par personne ; pour 4 personnes, prévoyez donc

- 8 belles endives,
- 8 tranches de jambon (les plus larges possibles)
- de la cassonade

Pour la sauce béchamel, il vous faut 1 litre de lait, 1 noix de muscade, 1 gros morceau de beurre et 3 cuillères à

soupe de farine. N'oublions pas le sel, le poivre et le gruyère (ou le cheddar fort) râpé pour faire dorer les endives pendant la cuisson!

1. Placez les endives dans un plat.
2. Enduisez-les de cassonade pour atténuer un peu l'amertume.
3. Enroulez chacune des endives dans une tranche de jambon.
4. Préparez la sauce béchamel. Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajouter les cuillères de farine. Remuez sur le feu en faisant attention que le mélange ne roussisse pas. Laissez refroidir.
5. Pendant ce temps, faites bouillir le lait avec la noix de muscade, une pincée de sel et de poivre.
6. Versez sur le mélange farine/beurre bien refroidi et remettez le tout sur le feu en

remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Votre béchamel est prête à être versée sur les endives. Recouvrez le tout de fromage râpé et d'un peu de beurre. Salez, poivrez et mettez au four, à chaleur moyenne pendant 40 minutes.

Et voilà, c'est prêt à déguster...



Bon appétit !

DES FRANÇAIS PARLENT!

Michel et Juliette sont arrivés en juin dernier. Tout juste sortis de l'avion, ils ont trouvé un logement temporaire en centre ville de Montréal et Michel a trouvé un emploi de nuit —temporaire lui aussi—dans une entreprise de fabrication de brassières... pas évident quand on vient du secteur automobile!

Juliette, elle, n'a pas encore eu cette chance et cherche dans les télécommunications.

Leurs premières impressions sont surtout centrées sur l'espace et la faible densité de la population. Ici tout est grand, l'emballage des produits, les lits, les centres d'achats, les rues (normal vu la taille des voitures!)... bref tout Montréal est immense... et en même temps on dirait un village... Y'a personne dans les rues!

Leur logement les préoccupe... les propriétaires sont très réticents à l'idée de louer à

de nouveaux arrivants et les loyers ne sont pas aussi abordables qu'ils auraient imaginé. Ils m'ont aussi avoué que le camembert est trop cher, que le vin Français qu'on trouve ici est mauvais et que la télévision... « est nulle ». Mais rassurez-vous, ils sont très heureux d'être ici... surtout à l'approche de l'hiver, d'ailleurs ils ont déjà acheté les skis de fonds...

Souhaitons leur bonne intégration!

LES ACTIVITÉS À VENIR

Nous vous invitons à notre soirée **fête des vendanges le mercredi 27 novembre** à 18h à la Salle Chateaubriand du Monastère au 4450 rue St-Hubert (à proximité du métro Mont-Royal). En plus des trois vins à déguster un léger goûter vous sera offert.

Le prix d'entrée est de 5\$ pour les membres et les étudiants et de 7\$ pour les non membres. SVP confirmez au (514) 873-4740 ou par courriel aqfmontreal@yahoo.fr

Le **Mercredi 4 décembre** nous vous convions à une **visite** libre de l'exposition « **Richelieu, l'art et le pouvoir** » qui se tient jusqu'au 5 janvier 2003 au Musée des Beaux Arts de Montréal. Merci de vous présenter à **18h45 précises** dans le hall d'entrée du Musée au 1380, rue Sherbrooke Ouest (métro Peel ou autobus 24).

Le droit d'entrée de **6\$ par personne** vous sera demandé sur place. SVP confirmez au (514) 873-4740 ou par courriel aqfmontreal@yahoo.fr

PETITES ANNONCES

E003

Couple 55-60 ans échange coquette petite maison isolée au bord d'un canal en Bourgogne, à 35km de Dijon, contre logement à Montréal ou environs. Toutes périodes de l'année.

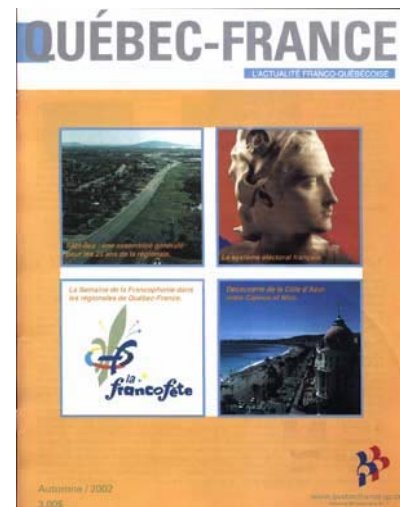
Contact : revue@quebecfrance.qc.ca ou 418 646-4626

Pour répondre à ces annonces, téléphonez au ou 418 646-4626 ou encore, allez sur notre site Internet:

<http://www.quebecfrance.qc.ca/babillard.html>

DP013

Rédacteur de la revue France-Québec Magazine (France-Québec), recherche cartes postales anciennes du Québec (villes, villages, amérindiens, événements..) et tous les documents sur La Poste au Canada.



La couverture du dernier numéro de la revue

Infos pratiques

ASSOCIATION QUÉBEC-FRANCE RÉGIONALE DE MONTRÉAL

5650 rue d'Iberville

Bureau 100

Montréal, (Québec)

H2G 3E4

Téléphone : (514) 873-4740

Télécopie : (514) 873-4783

Messagerie : aqfmontreal@yahoo.fr

Jean-Guy Sabourin, Président
Domicile : (514) 873-4740

Jean-Sébastien Colas, Conseiller

Rencontres au bureau sur rendez-vous uniquement.

Pactes d'amitié : Lyon-Québec, Montpellier-Hérault-Québec et Paris-Québec.

Sont membres d'honneur de la régionale:

- Claire Oddera (Clairette) 2000
- Françoise et Jean Faucher 2001
- Jean-Pierre Ronfard 2002

L'Association a pour mission de faire connaître, comprendre et apprécier le pays d'en face et de développer l'amitié et la coopération entre ces deux communautés francophones.

LES PRÉSIDENTS DE QUÉBEC-FRANCE MONTRÉAL DEPUIS SA CRÉATION.

Beauchamp Cécile - Berthiaume Sandrine - Bissonnette Marc - Brien Anne-Marie - Brousseau Jacques - Corbeil Jean-Paul - Desforges Michel - Girard Ferdinand - Jutras Jean-Vianney - Proulx Richard - Sabourin Jean-Guy

QUI SONT NOS MEMBRES ?

En septembre 2002, notre régionale compte 191 membres dont 51 étudiants, 29 autres en stage professionnel, 8 résident ailleurs qu'au Québec, 3 membres à vie au titre de fondateurs de l'Association.

En complément, s'ajoutent 7

personnes nées avant 1930, 9 avant 1940 et 11 avant 1950.

Quant aux autres dont le champ d'activités professionnelles est des plus variés, nous n'avons pas les coordonnées relatives à leur année de naissance. Sur nos listes nominatives figurent 14

couples, une famille de 3 personnes et une autre de quatre.

Entre le 1^{er} mai 2001 et le 1^{er} mai 2002, on enregistre 84 nouvelles adhésions.

VOS COMMENTAIRES ET SUGGESTIONS NOUS INTÉRESSENT!

Ont participé à ce numéro:

- Stéphanie,
- François
- Jacques,
- Charles-Henri

Merci de nous avoir lus.