



AUTOMNE 2010

## MOT DU PRÉSIDENT

L'Association Québec-France célébrera bientôt son quarantième anniversaire. Arrêtons-nous un instant, mesurons toute la distance parcourue, dressons un bilan – pour le plaisir de la chose – de ces 40 années. Il nous semble que, aujourd'hui, si la France et le Québec se connaissent et se reconnaissent pour ce qu'ils sont, la contribution de notre association doit être soulignée – tout autant que les apports des gouvernements, de l'Office franco-québécois pour la jeunesse, des institutions de la Francophonie, de TV5, etc. Les données statistiques que nous communiquait Claude Lizé, voilà trois ans, illustrent – illustrent toujours, car ces chiffres demeurent d'une grande actualité – la passion qui animent nos gens. Jugeons-en.

Depuis sa création, l'Association Québec-France a servi de structure pour le travail de 12 000 bénévoles. Annuellement, ce sont 325 personnes qui par leur mouvement consolident les relations entre Français et Québécois : ce chiffre représente l'équivalent d'une centaine d'employés à temps complet, une centaine de millions de dollars en salaires ! Depuis sa création, l'Association a organisé, ou participé à l'organisation, de 16 congrès internationaux, au sein desquels toujours plus de liens ont été créés. Ce sont là quelques éléments : nous pourrions continuer à dresser le bilan remarquable de ces quatre décennies.

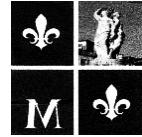
Les échanges culturels et les recherches généalogiques ont toujours servi le dynamisme de l'Association. Nous voyons depuis quelques années apparaître de nouvelles préoccupations : l'économie, l'emploi, l'art de la table, les nouveaux médias... Ainsi, nous accueillerons à Montréal, bientôt, une délégation de Montpellier, à laquelle se joindra le président de la régionale Montpellier-Québec, monsieur Jean-Pierre Gaubert; un des objectifs de cette visite sera la commercialisation ici de leur production d'huile d'olive.

Nous le voyons : notre association effectue un travail essentiel, un travail de fond, un travail de terrain. Souhaitons-lui un bon anniversaire et une longue vie. Son rôle de trait d'union de deux sociétés liées sur les plans historique et culturel ne saurait être esquivé.

**Jacques ROBERT**

---

## ***Au calendrier de la régionale***



### ***Le dimanche 26 septembre 2010, 18 h 30***

Soirée en compagnie du président de la régionale Montpellier-Québec, Jean-Pierre Gaubert, et d'une délégation de Montpellier-Hérault. Au restaurant *Après le jour* (901, rue Rachel Est, angle de la rue Saint-André, Montréal). Renseignements et réservations : Jacques Robert, téléphone : 514-272-1522.



### ***Le week-end des 2 et 3 octobre 2010***

Rendez-vous avec une délégation de la commune de Garancières-en-Beauce, dont quelques membres de la régionale Eure-et-Loir-Québec. Remise d'une plaque commémorant l'émigration en Nouvelle-France, en 1685, de Jacques-Charles de Sabrevois. Le conseil d'administration de la régionale vous communiquera très bientôt des précisions sur cet événement.

---

### Cet automne en Rhône-Alpes

Forum de la connaissance et des échanges scientifiques, les **Entretiens Jacques-Cartier** auront lieu du 19 au 25 novembre. Les discussions aborderont ces sujets : *Villes de savoir, mondialisation et valorisation* ([www.ejc.org](http://www.ejc.org)).

---

**Samare et Marron** est le bulletin d'informations de la régionale de Montréal, de l'Association Québec-France.

Ont collaboré à la rédaction de cette livraison : Raphaël Bouvier-Auclair, Sylvain Lévesque, Jacques Robert, Alain St-Arnaud.

Bureau : 3680, rue Jeanne-Mance, bureau 310, Montréal (Québec) H2X 2K5.

Courriel : [association\\_que\\_fr\\_montreal@yahoo.ca](mailto:association_que_fr_montreal@yahoo.ca)

Site Internet : [www.quebecfrance-montreal.org](http://www.quebecfrance-montreal.org)

La samare est un fruit sec muni d'une excroissance en forme d'aile membraneuse qu'on retrouve par exemple dans l'érable canadien. Le marron est le fruit du châtaignier cultivé qu'on retrouve chez nos cousins français. Les gens à l'origine de cette appellation ont trouvé par la botanique, une belle façon d'associer la France et le Québec.

## Une famille qui a marqué l'histoire de ce pays : les Sabrevois de Bleury

Certains Montréalais se demandent qui était de Bleury ? Comme ils déambulent dans la rue portant ce patronyme, ils ont une idée vague que la mémoire d'un personnage ayant eu une certaine influence s'y renouvelle. D'ailleurs, cette rue s'était trouvée voilà quelques années au coeur de l'actualité quand la Ville de Montréal projetait de la renommer, elle et l'avenue du Parc, qui lui est contigue, rompant ainsi l'équilibre topographique du centre-ville. On abandonna le projet, suite à une levée de boucliers bien ordonnée.



La commune de Garanières-en-Beauce.

La rue en question doit son nom à Clément-Charles Sabrevois de Bleury, né à Sorel en 1798, mort à Laval en 1862. Avocat de formation, cet homme politique s'est un temps allié à Louis-Joseph Papineau et aux Patriotes. Plus tard il se joint aux *Tories* montréalais. Il connaît certains succès, politiques et de librairie, mais sa carrière s'essoufle à partir de 1854.

L'aïeul  
français

de Clément-Charles est Jacques-Charles de Sabrevois. Né à Garanières-en-Beauce (France) vers 1667, fils d'Henri de Sabrevois, sieur de Sermonville, et de Gabrielle Martin, il émigre en Nouvelle-France en 1685.

Jacques-Charles de Sabrevois est un militaire impliqué : on le voit avec Frontenac combattre les Iroquois. Il défend tantôt le fort de Chambly tantôt celui de Détroit. Il est fait chevalier de Saint-Louis en 1718. Rigaud de Vaudreuil, qui reproche à Sabrevois un manque de désintéressement, dira tout de même de lui qu'il est un des « meilleurs officiers en Nouvelle-France ».



Le Palais des congrès, à Montréal, rue de Bleury.

Sabrevois épouse Jeanne Boucher, fille de Pierre, en 1695, et de cette union naît six enfants, dont Charles, sieur de Sabrevois, et Clément, sieur de Bleury. Il meurt à Montréal en 1727.



## LE BILAN DE LA PREMIÈRE ÉDITION DU FESTIVAL FRANCO-QUÉBÉCOIS

Dans le département de l'Eure, à Verneuil-sur-Avre, le 1<sup>er</sup> Festival Franco-Québécois a fermé ses volets le 17 août dernier.

Les résidents de la région ont donc pu profiter de cinq jours de prestations culturelles à la sauce québécoise : chanson, musique traditionnelle, cinéma, gastronomie, etc.

On peut d'ailleurs lire la chronique du Festival dans un blogue très intéressant, créé pour l'occasion (<http://vacheetcaribou.blogspot.com>).

Les organisateurs du Festival prévoient une seconde édition de l'événement pour août 2011. C'est donc à suivre.

## Sur le plateau

### *Un fromage champêtre : la Feuille de Dreux*

*Digne représentante des traditions d'Eure-et-Loir, la Feuille de Dreux est un fromage de lait de vache, cru ou pasteurisé, reconnaissable à la feuille de châtaignier ornant sa surface.*

*La Feuille de Dreux est un fromage de pâte molle fabriquée au lait demi-écrémé à croûte fleurie. Son mode de fabrication artisanal est une maturation du lait avec un emprésurage faible et une coagulation lente, le moulage se faisant à la louche. Sa forme en disque plat de 16 à 18 cm de diamètre et de 2 à 3 cm d'épaisseur.*



*À Montréal, certaines fromageries reçoivent à l'occasion des arrivages de ce fromage savoureux. On l'accompagne volontiers d'un verre de vin tourangeau.*

#### Sources

*Les fromages*, Paris, Éditions Gründ, 2005, 288 pages .

*Tourisme en Eure-et-Loir* : <http://www.tourisme28.com>

## Le carnet de Raphaël

La France fait beaucoup parler d'elle en ce moment. Sa décision de renvoyer des Roms (à ne pas confondre avec l'expression gens du voyages, cette dernière étant un statut juridique, et non un terme ethnique), notamment en Roumanie, est controversée et est source de critiques, au sein de l'Hexagone et en Europe en général.

Or, la France n'est pas le seul pays où les Roms sont au centre du débat. À pareille date l'an dernier, des représentants des pays membres et des fonctionnaires de l'Union européenne s'étaient à Bruxelles, dans le cadre du premier *European Roma Summit* pour faire le point sur l'intégration des Roms en Europe, leur constat était plutôt négatif.



Le drapeau rom

Selon les participants du sommet, c'est la mauvaise perception des Européens en général qui frappe : « 77 % des Européens croient qu'être rom constitue un désavantage dans la société »<sup>1</sup>. Pour le président de la Commission européenne, les Roms vivent des situations qui ne « sont simplement pas acceptable au 21<sup>ème</sup> siècle ». Les « désavantages » des Roms prennent souvent leur origine dans un manque d'éducation, ce qui est un paradoxe dans des pays qui se sont développés en « société du savoir ». Des politiques de certains pays membres de l'Union européenne, comme celles de l'Italie, qui prônent un profilage ethnique de sa population, sont nocives pour l'intégration des populations gitanes. À partir de ces problématiques de départ, les participants se sont donnés comme mission de réfléchir sur des pistes de solution, « sans quoi des millions de jeunes Roms ne feront face à rien d'autre qu'à la marginalisation et l'exclusion et ce, toute leur vie durant ». Parmi les pistes de solutions, les dignitaires européens ont déterminé que l'éducation était un outil clé dans l'intégration sociale des Roms.

Raphaël BOUVIER-AUCLAIR

<sup>1</sup> European Roma Summit, Brussels 16 September 2008 – Draft Report by F. Villarreal and C. Walek 5

## SALLE DES DÉPÊCHES



Sur son blogue de *Libération*, la journaliste Marjorie Wirzbicki explique quelques différences entre les vies citadines des Montréalais et des Parisiens. Son texte, inspiré de certains sondages et études, vient notamment détruire certains mythes. Notamment celui selon lequel les Parisiens travaillent plus que les Montréalais. On peut lire dans son article qu'un Parisien a en moyenne 28 jours de congé par année par 1 594 heures travaillées, alors qu'un Montréalais profite plutôt de 14 jours de congés par 1 842 heures passées au boulot. Le pouvoir d'achat des Parisiens n'est d'ailleurs pas plus élevé que celui de leurs homologues de la métropole québécoise, puisque dans la Ville lumière, 22 minutes de travail sont nécessaires pour se payer un kilo de pain, contre 17 minutes à Montréal.



Dans *L'Humanité*, le journaliste Jean Roy écrit sur le Festival des films du monde. Il explique que le festival a été fidèle à la formule qui a fait son succès, présenter des films, qui sont parfois de très grande qualité. L'auteur du texte parle de l'événement montréalais comme étant le second festival de film francophone en importance, après celui de Cannes, en France.



Dans son édition du 3 septembre, *Le Figaro* traite d'une étude selon laquelle les parents canadiens sont plus indulgents que les parents français. Cette étude, réalisée entre autres par des chercheurs de l'Université de Montréal, a été publiée dans le *Journal of Adolescence*. Des scientifiques français, canadiens et italiens ont réalisé cette étude à partir de familles vivant à Rennes, Montréal et Milan. Ils en sont venus à la conclusion que les parents canadiens étaient permissifs et que les français et les italiens sont plus sévères envers leurs enfants.

## IMPRESSIONS DE PROMENADE : LANTERNER DANS MONTPELLIER

Le touriste montréalais qui arrive à Montpellier s'attend à contempler une gare monumentale, comme à Limoges, comme à Bordeaux, comme à Metz. Mais cette gare présente surtout un aspect oblong, l'absence d'ornements signale une préoccupation d'architectes plus axée sur le pratique, moins sur l'esthétique. La gare SNCF de Montpellier peut évoquer ses soeurs de Nîmes ou de Nice, elle s'en dissocie en cela qu'elle inspire la photogénie : certains angles que ce bâtiment présente rappelle les photos en noir et blanc, ou les photos sépia, de maîtres d'autrefois comme Eugène Atget.



Le touriste montréalais poursuit son chemin et s'étonne de l'urbanisme : on y fait la part belle aux piétons ! Boire un café place de la Comédie (ci-dessus, à gauche) l'enchanté, il apprécie ce lieu exceptionnel – il apprécie de ne pas être importuné par les *bagnoles* du voisinage, par leurs tuyaux d'échappement. Plus loin, esplanade Charles de Gaulle, il voit le magnifique musée Fabre (ci-dessus, à droite), dont les collections ont été savamment rassemblées depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.



Il constate que Montpellier a de la profondeur historique. La ville existe depuis l'an de grâce 985. Méditerranéenne, elle doit sa densité à toutes ces cultures qui la traversent. En son temps, Louis XIV y a laissé sa marque : la promenade du Peyrou et son arc de triomphe (ci-dessus, à gauche) en témoignent. On y perçoit l'influence de la Grèce antique, très en vogue au Grand Siècle. L'Antiquité se retrouve aussi dans le quartier Antigone (ci-dessus, à droite), un audacieux projet urbain, oeuvre de l'architecte catalan Ricardo Bofill – un ensemble dont la symétrie et les perspectives étonnent le touriste montréalais. Ce dernier, au terme de sa journée – son emploi du temps ne lui permet qu'une journée dans le coeur montpelliérain – repart vers la gare SNCF et se promet bien de revenir, de se laisser envoûter encore une fois par cette ville fascinante.

La chronique vinicole**Un vin blanc méridional : la clairette-du-languedoc**

Originaire de l'Hérault, la clairette-du-languedoc a reçu par l'appellation d'origine contrôlée, ses lettres de noblesse en 1965. La production présente des vins blancs secs, quelques moelleux et des vins « rancio » (vin de liqueur qu'on a laissé vieillir). Accompagnant à merveille les huîtres et les hors-d'œuvre, le vin sec affiche « une robe limpide et brillante, jaune clair à reflets verts, évoluant vers le jaune doré »; il doit être dégusté jeune, son potentiel de garde ne dépassant pas trois années. Les autres types de clairette-du-languedoc peuvent cependant dormir une dizaine d'années dans les caves.

Les moelleux constituent de très bons partenaires au foie gras et au chocolat, en ses différentes déclinaisons.

La Société des alcools du Québec, selon son site Internet, n'offre malheureusement pas de clairette-du-languedoc. Il se peut néanmoins que certains restaurateurs de Montréal en importent des bouteilles pour les proposer à leurs clients.

Sources

ORHON, Jacques. *Le Nouveau Guide des vins de France*, Montréal, Éditions de l'Homme, 2001, 413 pages .

*Dictionnaire des vins de France*, Paris, Hachette Livre, 2005, 383 pages.

Vins du Langedoc et du Roussillon : <http://www.vins-languedoc-roussillon.fr>

**E n l i b r a i r i e****LA FRANCE DEPUIS DE GAULLE**

La V<sup>e</sup> République française se démarque des autres régimes politiques contemporains par les circonstances exceptionnelles de sa naissance, mais peut-être surtout par sa stabilité, alors qu'elle était loin de faire l'unanimité à ses débuts et qu'encore de nos jours on ne compte plus les désaveux et les constats d'échec.

Mais par-delà l'apparente stabilité du régime, depuis un demi-siècle, la France a connu de véritables métamorphoses, dont les auteurs de ce livre retracent les contours. Après avoir analysé la spécificité des institutions, ils présentent les rapports complexes entre les médias et le pouvoir, avant de s'attaquer aux délicates questions du pluralisme social et culturel, de la laïcité ou de la réglementation du travail. Dans une quatrième partie de l'ouvrage sont abordées les politiques extérieures d'une « moyenne puissance peu banale ».

*La France depuis de Gaulle. La V<sup>e</sup> République en perspective.* Sous la direction de Marc Chevrier et Isabelle Gusse, Presses de l'Université de Montréal, mai 2010, 316 pages, 29,95\$.

