

6 route de Châtelailлон
 17220 LA JARRIE
 ☎ 05 46 35 89 55

Courriel : [larochelle-aunis@wanadoo.fr](mailto:larochele-aunis@wanadoo.fr)
 Site Internet : <http://perso.wanadoo.fr/pays-rochelais-quebec>

N° 28 MARS 2012

EDITO

Chers Membres et Amis,

Nous vous espérons en forme et partant pour une nouvelle année avec nous... Les membres du C.A. ont à cœur de prévoir et d'organiser les activités que vous souhaitez trouver au sein de Pays Rochelais-Québec.

Dans ce numéro du Grobec, des nouvelles de notre Association, qui malgré l'hiver est restée active, avec des projets et des rendez-vous à venir...

Un appel aux passionnés : comme vous le savez, le projet du 350^e anniversaire du premier départ des Filles du Roy de La Rochelle, prend de plus en plus d'ampleur. Pour Pays Rochelais Québec, il est impératif de mettre en place une équipe, afin de mettre en œuvre au mieux sa part d'organisation. Toutes les compétences dans quelques domaines que ce soit sont demandées. N'hésitez pas à nous contacter.

Dans l'attente de vous rencontrer bientôt, je vous souhaite à toutes et tous, une bonne lecture.

Votre Président, Christian ROUVREAU

SOMMAIRE

Assemblée Générale	Balade en Côte Nord
Commission Franco-Québécoise	Recette Québécoise
350 ^{ème} Anniversaire des Filles du Roy	Dates à retenir.

ASSEMBLEE GENERALE DE PAYS ROCHELAIS QUEBEC *DU DIMANCHE 15 JANVIER 2012*



L'Assemblée Générale est l'occasion
 de rencontrer les adhérents,
 de présenter la bibliothèque
 de proposer des produits québécois...

*

Bilan et projets sont à l'ordre du jour.
 Projets habituels de l'Association :
 Rallye de printemps,
 Epluchette de Blé d'Inde,
 Repas d'automne,
 cette année accueil du groupe de Québécois du
 programme Découverte du Pays d'en Face,
 et le futur grand projet pour juin 2013
 les Filles du Roy.



Présentation de la Commémoration du Départ des Filles du Roy pour juin 2013 par :
 Maud SIROIS BELLE, Coordinatrice du Comité Franco Québécois sur les Lieux mémoire Communs France,
 Gilbert PILLEUL Secrétaire Général CFQLMC France,
 Michel BELLEAU, Société d'Histoire des Filles du Roy au Québec.



Apéritif et buffet pour clore ce temps de convivialité avec nos adhérents les anciens et les nouveaux....

Bon vent à cette nouvelle année pour Pays Rochelais Québec.

Conseil d'Administration 2012 - 2013

Le Conseil d'Administration se compose de 13 membres.

Sylvie CAQUINEAU, Dany CHERBONNIER, Michèle COLY, Josiane DAVERGNE, Jean-Claude DUBOIS, Florence DUMUR, Olivier JOBIT, Jacques MULLER, Anne NEUVILLE, Robert NICOLAS, Christophe PINAUDEAU, Serge REFRAY, Christian ROUVREAU.

. Composition du Bureau

Président : Christian ROUVREAU
Vice Présidente : Michèle COLY
Vice Président : Jacques MULLER
Vice Président : Robert NICOLAS.
Secrétaire : Dany CHERBONNIER
Trésorier : Jean Claude DUBOIS,
Trésorier Adjoint : Christophe PINAUDEAU.

COMMISSION FRANCO-QUEBECOISE SUR LES LIEUX DE MEMOIRE COMMUNS (CFQLMC)

Dans le cadre de la préparation de la Commémoration pour juin 2013 (voir ci dessus)
La Commission Généalogie de PRQ et la CFQLMC se sont retrouvés le vendredi 13 et le samedi 14 janvier



Marion GIVELET-BODOY, Michèle COLY Gilbert PILLEUL, Maud SIROIS BELLE, Christian ROUVREAU, Michel BELLEAU. Devant l'Ecole de la Providence d'où sont parties certaines des jeunes filles, une plaque souvenir sera posée.



Repas partagé avec certains des partenaires pour ce projet

350^{ème} ANNIVERSAIRE DES FILLES DU ROY Commémoration du 1^{er} départ de Filles du Roy les 14,15 et 16 juin 2013



AVANT PROGRAMME

VENDREDI 14 JUIN : Ronde de Nuit avec Office de Tourisme de La Rochelle.

LE SAMEDI 15 JUIN 2013

De 9h30 à 12h30 : Table ronde de 6 spécialistes, tant français que québécois, sur le thème de la Fille du Roy de La Rochelle. Récit du premier voyage des Filles du Roy sur L'Aigle d'Or parti de La Rochelle le 16 juin 1663.

14h30 : Discours officiels au Jardin du Musée d'Histoire naturelle.

15h : Dévoilement de la plaque mémorielle par l'une des Filles du Roy de La Rochelle à la Providence.

15h30 : Promenade sur les lieux de mémoire de La Rochelle liés à la Nouvelle-France. Une vingtaine de Québécoises venues dans le cadre du voyage mémoriel de la Société d'Histoire des Filles du Roy, incarnant des Filles parties en 1663, encadrées par les soldats du Régiment du Béarn, Compagnie Franche de la Marine et de Pays Rochelais-Québec, au son des fifres et tambours, entraîneront à leur suite, par les vieilles rues de La Rochelle, la foule qui les accompagnera du Couvent de la Providence jusqu'au Port.

17h : Départ symbolique Cours des Dames / face statue Amiral Duperré, Les Filles du Roy montent dans des barques qui les amènent vers le Voilier ancré dans le Port.

18h30 : Tour de la Chaîne Inauguration de l'exposition du Musée du Départ par Madame Isabelle LEMESLE, Président du Centre des Monuments nationaux, suivi d'un cocktail dînatoire.

21h : Spectacle à l'Oratoire ou la Tour de la Chaîne.

DIMANCHE 16 JUIN 2013 (jour anniversaire du départ de 1663)

11h : Eglise Saint-Sauveur, cérémonie de bénédiction des Filles du Roy avant leur départ.

Suivant horaire de la marée : Embarquement des Filles du Roy à bord du bateau (véritable DEPART).

L'ASSOCIATION PAYS ROCHELAIS-QUEBEC est un partenaire de premier plan dans l'organisation et la réalisation de ces journées de La Rochelle en hommage aux Filles du Roy.

BALADE AU QUEBEC : LA COTE NORD

N° 8 de cette rubrique, découverte, région par région, de ce vaste pays.

Dans le N° 7 de cette rubrique PRQ avait choisi de vous présenter la Vallée du Richelieu avec laquelle nous venions de signer un Pacte d'Amitié

Avec ce numéro nous reprenons le cours du St Laurent que nous avons laissé à Tadoussac pour longer la Côte Nord qui regroupe 2 régions la Manicouagan et le Duplessis... de gigantesques territoires...

En Côte-Nord, vous touchez l'immensité... A perte de vue le fleuve, des lacs, des rivières et des forêts. A perte de vue du bleu nordique des ciels et des eaux, du vert boréal des sapins et des épinettes.

Des Montagnais et des Naskapis habitaient ces lieux avant l'arrivée des Européens. La Côte-Nord fréquentée depuis les années 1500 par des pêcheurs de morue venus du Pays basque et d'Angleterre.

Lors de son premier voyage Jacques CARTIER visita ces terres et fut impressionné négativement par l'austérité du relief rocheux «La terre que Dieu donna à Caïn». Autrefois, des marchands de fourrures et des pêcheurs fréquentaient cette région. Puis des industries minières et hydroélectriques s'y sont installées. La Région est très peu peuplée.

La Côte-Nord suit le Saint-Laurent sur 1250 kilomètres entre Tadoussac et Blanc-Sablon.

LA MANICOUAGAN

« Manicouagan, qui signifie là où l'on donne à boire. Autrefois, lorsque les étrangers arrivaient les Innus leur offraient de l'eau fraîche dans un cornet d'écorce »
Il y a 214 millions d'années, une immense météorite creusait le cratère de Manicouagan...

Au Parc marin du Saguenay-Saint-Laurent, on peut observer des mammifères marins à partir de la rive ou faire des sorties sur le fleuve, depuis Tadoussac, les Bergeronnes, aux Escoumins.

On peut observer également les phoques qui fréquentent la côte. La route 138 le long de la côte de Tadoussac, jusqu'à Natashquan.



Une grande partie de la Manicouagan a été désignée réserve de la biosphère par l'Unesco



Des panneaux bleus ornés de petites baleines blanches vous guident sur la « Route des Baleines ».

Dans la Manicouagan les plus imposants ouvrages hydroélectriques du Québec ont été construits, dont la centrale Daniel-Johnson Manic-5, avec sa colossale architecture de voûtes et de contreforts.

C'est la plus grande centrale à voûtes multiples au monde.

La rivière Manicouagan inondant l'énorme cratère météoritique qui forme un cercle presque parfait.



Manic 5 se visite... 2 h 30 de route en forêt pour s'y rendre, seul un point essence à mi route... Sinon rien... l'espoir de croiser quelques animaux... mais surtout un peu d'angoisse sur cette route déserte, qui paraît interminable... d'autant que l'on ne peut guère s'y arrêter... Les maringouins et les brulots vous y attendent impatients... Mais à l'arrivée, quelle récompense, devant l'immensité du barrage...

LE DUPLESSIS

Près de 1000 km de littoral

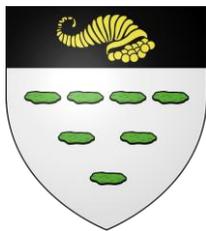
La région se distingue par sa nature indomptée, taïga, forêt boréale, et son fort caractère maritime...

Berceau des Innus-Naskapis, ce territoire accueillait des trappeurs, des pêcheurs, des exploitants forestiers et des mineurs. Au cours des derniers siècles des gens d'origine acadienne, gaspésienne, terre-neuvienne et québécoise. Puis le développement du 20^e siècle des immigrants de partout... La route 138 traverse un chapelet de villages habités par les descendants d'Acadiens et d'Innus. Depuis 1996 la route 138 se poursuit jusqu'à Natashquan, où elle prend fin !

La ville de Sept-Îles

« Là où le fleuve St Laurent se fait mer »

L'origine du nom de la ville vient de la vaste baie dont l'entrée est protégée par un rempart naturel constitué de sept îles : Grande Basque, Petite Basque, Petite Boule, Grosse Boule, Corossol, Manowin, îlets De Quen.



L'histoire de Sept-Îles est liée à la richesse de ses ressources naturelles.

Havre St Pierre et les Iles Mingan

Parc national du Canada de l'Archipel de Mingan

Multitude d'îles spectaculaires : falaises, arches et monolithes sculptés par les éléments, flore et faune riches et diversifiées.

Traverser en petit bateau, puis marcher sur le rivage à la découverte de « figures » de pierres insolites.

Parcourir les sentiers en bois recherchant les fleurs nichées dans le lichen... Les phoques qui vous surprennent...



Poursuivant notre périple, en route vers Natashquan...

Couleur du ciel boréal, taïga et de multitudes de rivières aux eaux colorant diversement les roches, qui viennent se mêler au St Laurent, les pêcheurs de saumon donnant un peu de vie humaine au paysage

Natashquan

Petit village qui vit naître Gilles VIGNEAULT, rivage infini, désert, plage où l'eau même en été ne permet pas d'y mettre un doigt de pied ...

Les « Galets », cabanes de pêcheurs avec leurs séchoirs à morue... Souvenirs du temps de la pêche, classés « Bien culturel » par le Gouvernement du Québec.

« A Natashquan, l'eau est partout. Il y a l'eau qui vient de l'infini des terres derrière, en haut dans le Nord et s'en va vers l'infini des mers. Derrière nous une espèce de toundra et puis de la forêt, et devant nous la mer »

Gilles VIGNEAULT - Passer l'hiver -



Textes : Michèle COLY. Sources : Guides touristiques du Québec. Photos : Michèle COLY, Sophie PLANTE (Québec).

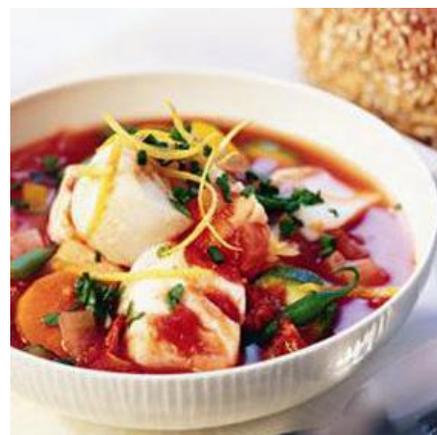
RECETTE : Chaudrée de morue piquante

**Découvrez une recette pour apprêter la morue que vous avez tout juste pêchée !!!
Bien sur c'est possible sur la Côte Nord !!!**

Pour 4 personnes

2 brins de persil, 2 brins de thym frais, 1 feuille de laurier, 1 tronçon de céleri
1 conserve de tomates en dés de 400 g
3 tasses de fumet de poisson, fait maison, 1/4 tasse de cidre brut
1 gros oignon émincé, 1 poivron jaune ou rouge épiné en lamelles
400 g de pommes de terre à chair ferme coupées en gros dés
1/2 lb de carottes taillées en julienne
1/2 lb de courgettes taillées en julienne
1/2 lb de haricots verts coupés en tronçons
550 g de filet de morue sans la peau coupé en bouchées
Sel, poivre du moulin

Pour la garniture : 2 c. à soupe de persil finement ciselé, 1 c. à soupe de ciboulette fraîche ciselée, le zeste de 1 citron taillé en julienne



Préparation : 20 minutes | Cuisson : 40 minutes

- Avec de la ficelle de cuisine, attacher ensemble le persil, le thym et la feuille de laurier pour former un petit bouquet garni. Mettre dans une grande casserole avec les tomates et leur jus, le fumet, le cidre et l'oignon. Mélanger et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir à demi et laisser frémir 15 minutes.
- Ajouter les pommes de terre et les carottes, couvrir et poursuivre la cuisson 15 minutes sur feu moyen, jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Ajouter les courgettes, les haricots verts, le poivron jaune ou rouge et laisser frémir encore 5 minutes. Ôter le bouquet garni.
- Saler et poivrer au goût, puis déposer délicatement le poisson dans le bouillon à frémissement. Couvrir et laisser pocher à feu doux, sans laisser bouillir, pendant 3 à 5 minutes. Le poisson doit rester ferme, mais se détacher facilement.
- Préparer la garniture. Mélanger le persil, la ciboulette et le zeste de citron. Déposer les bouchées de poisson et les légumes dans des bols de service chauds, puis mouiller avec le bouillon. Saupoudrer du mélange d'herbes ciselées et de zeste de citron et servir sans attendre.

A vos fourneaux et bon appétit !

DATES A RETENIR



A NOTER DES MAINTENANT :

FRANCE QUEBEC/QUEBEC FRANCE VOYAGE DECOUVERTE DU PAYS D'EN FACE

Réservez les 10 11 12 13 mai

Nous aurons la visite d'un groupe de Québécois dans le cadre de ce programme des deux Associations en alternance.

Nous devons héberger 21 personnes... Nous comptons sur vous...Infos plus complètes à venir.