**Vol. 26, N° 11, Juin 2018** **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

## NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

**Dimanche 26 août 11 h 30**
Repas champêtre 2018
*Jardins du Château*

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont pris le temps d'écrire les rapports d'activités de la saison 2017-2018. Ces textes sont le **cœur** de notre journal. Ces écrivains d'une activité ont été les suivants : Claudette Doucet, Claire Dumais, Annie Fournier, Claude Gaudreau, Céline Gendron, Fanny Grenier, Michelle Jolin, Silvie Joly, Denis Labelle, Roger Landriault, Gëatan Lavoie, Chantal Parent, Gilles Proulx (2), Riccardo Rossi-Ricci et Danielle Tremblay. Je voulais aussi le témoignage écrit par Claire Dumais. Je vous remercie de votre ardeur à décrire nos activités.

Je ne voudrais pas passer sous silence de remercier nos photographes *Yves Bovet, Patrick Hardock, Michelle Jolin, Marie-Claude Picard, Gilles Proulx et Riccardo Rossi-Ricci*. Grâce à leurs photos, ils ont mis un peu plus de vie à notre journal.

***Yves Bovet, Éditeur de La Lie***

## Mot du président

Chers Amicalistes,

En mai dernier, lors de l'assemblée générale, j'ai été élu à la présidence de votre Amicale. Ma tâche consistera principalement à continuer le travail engagé de mon prédécesseur, M. André Thivierge. Les membres du conseil et l'équipe des professeurs allons mettre tous les efforts nécessaires pour assurer que votre amicale puisse continuer à vous faire découvrir les produits du terroir et d'améliorer vos connaissances dans le domaine du vin. Je tiens à souligner qu'Annie Fournier a tiré sa révérence en tant que directrice mais continuera de transmettre sa passion pour le vin avec l'équipe des cours. Je suis très heureux d'accueillir M. Serge Presseau comme nouveau directeur au conseil.

Le 2 juin dernier, se tenait à Trois-Rivières le concours provincial Jean-Michel Demarcq, je tiens à féliciter tous les participants et plus particulièrement l'équipe de l'Outaouais qui a remporté la coupe tant convoitée par les diverses sections. Levons notre verre à Chantal Parent, Silvie Joly et Louise Proulx, les grandes gagnantes de l'édition 2018.

Pendant la période estivale, le nouveau conseil va élaborer des nouvelles activités et nous aurons l'occasion de nous revoir le 27 août prochain lors du repas champêtre.

JF

# *RAPPORT D'ACTIVITÉ*
## DÉGUSTATION RÉGIONALE – VINS D'ESPAGNE
## VENDREDI 13 AVRIL 2018

Dans son toast de bienvenue, le président André Thivierge présente deux nouveaux membres qui viennent de se joindre à notre auguste confrérie. Puis il enchaîne en esquissant le tableau gourmand qu'Annie Fournier et lui-même ont concocté à notre intention : dix vins provenant d'un bout à l'autre d'Espagne accompagneront des plats typiques de la gastronomie espagnole. *Ya se nos hace agua la boca! Buen provecho!*

Comme coup d'envoi, on nous sert un élixir de Catalogne, le **Juvé y Camps Essential Xarel-lo Cava**. Ce vin mousseux exhibe des bulles fines et persistantes qui s'échappent de son jupon jaune paille au liséré verdâtre. S'en dégagent des arômes subtils de fruits blancs (poire) accompagnés de notes florales et d'herbes méditerranéennes (thym, romarin); ces arômes sont confirmés en bouche. Doté d'un caractère moelleux et d'une acidité moyenne, ce champagne catalan démontre une belle élégance sur le plan gustatif. Les convives qui ont eu la patience de prolonger sa vie ont pu observer que sa légère astringence en finale s'estompait au contact des croquettes de poisson.

Des tapas hispaniques de la mer étaient prévus pour accompagner deux vins blancs. Tout d'abord, le **Conde Valdemar Viura Verdejo 2016** du **Rioja** annonce sa jeunesse relative de par sa robe jaune pâle limpide aux reflets verdâtres. Au premier nez, on lui trouve des notes de pêche et d'abricot mêlées de citron qui, au second nez, se confirment en se conjuguant à des nuances florales, simples mais intenses. La légère amertume en finale ne gâte pas la rondeur agréable qui se manifeste lorsque le vin ingurgité enveloppe les croquettes de morue. Bon petit vin d'été *ad hoc!* Le **Juan Gil Moscatel 2016** de **Jumilla** servi en numéro 3 lui ressemble tant par sa robe et ses arômes, lesquels s'expriment davantage au second nez (miel, ananas du Chica, melon), que par son équilibre et son agrément avec les croquettes haddock. De plus, comme le précédent, il *détonne* aussi quelque peu avec les empanadillas.

De couleur rouge cerise semi-opaque, le **Palacios La Montesa 2015, Rioja** se révèle au premier nez complexe, bien que peu expressif (vinaigre, poivre blanc, fruits rouges), et il dégage une odeur animale quand on le fait barboter. Par bonheur, ses qualités gustatives déclassent ses attributs olfactifs, grâce aux tanins moelleux qui s'allient au pimentón du chorizo.

Le vin rouge **El Grifo Listan Negro 2014** des **Îles Canaries** se donne des airs de gamay, non seulement par sa robe diaphane et ses parfums de violette, de bonbon et de fruits confits, mais également par ses saveurs de cerise et de prune. Ses tanins sont furtifs : au contact de la paella, ils s'effacent devant le caractère végétal du produit, contrairement au numéro 6. Celui-ci, le **Petalos Bierzo 2015** de **Bierzo,** arbore une robe rubis semi-opaque sous de longues jambes et un ménisque grenat. Au premier abord, il exhibe des effluves d'épices et de bois qui sont rehaussés ensuite de réglisse et de poivre. Attaque plaisante prolongeant le goût de mûres et de réglisse; belle longueur assurant un bon mariage avec le chorizo.

Le troisième met aux prises trois fromages espagnols (**manchego 12 mois, mahòn, valdeon**) et trois vins rouges de haute tenue. De couleur rubis foncé, légèrement violacé, le **Cellers Can Blau 2016** de **Montsant** s'ouvre d'abord sur des parfums de violette, cannelle, bleuet, épicéa et poivre, pour s'affirmer ensuite en arômes de cassis, confitures, prune, menthe et chocolat. En faisant barboter le vin, on découvre en plus cannelle et fruits noirs. Les tanins fermes enrobent agréablement le **manchego**, moins bien le **mahòn**, mais semblent s'écraser, en dépit de leur longueur, face au bleu **valdeon**. Entre les longues jambes langoureuses du **Vina Real Gran Reserva 2011** de **Rioja**, enfouies sous une robe marron, se dégage une odeur caprylique émoustillante, tempérée dans un second temps par des effluves de figues et de fruits noirs. En étalant le liquide sur la langue, on reconnaît des bouquets variés de légumes (tomate verte, céleri, herbes fines). De plus, la rétro-olfaction révèle un bouquet tertiaire subtil composé de fruits rouges cuits, d'olives sans piment, de cacao, de cerises rouges. Coquetel ou macédoine? Les tanins soyeux accompagnent bien seulement le **mahòn**. Est-ce que l'intense persistance aromatique de ce vin complexe contribuerait, après quelques années de vieillissement additionnelles, à un meilleur accommodement avec les trois fromages?

***La suite à la page suivante.***

## *RAPPORT D'ACTIVITÉ*
### DÉGUSTATION RÉGIONALE – VINS D'ESPAGNE
### VENDREDI 13 AVRIL 2018 (SUITE)

La question se pose également pour le **Tinto Pesquera Reserva 2012 de Ribera Del Duero** qui est aussi *bien habillé* que le précédent. Seul le **manchego** semble pour le moment apprécier le caractère corsé de ce vin et ses tanins serrés. Le nez puissant explose d'abord en des notes boisées et empyreumatiques (tabac, café, cuir, résine). En laissant l'odorat *faire sa vendange*, le vin s'exalte en les mêmes arômes, plus soutenus, et en odeurs de prunes mûres. À l'attaque, on a affaire à une bombe qui explose en bouche et y laisse des débris de vanille, de fruits, de bois brûlé qui persistent longuement : à la fois, vigueur et équilibre qui étonnent et détonnent en compagnie du **manchego**, deux personnalités fortes qui s'appuient l'une sur l'autre pour conquérir nos papilles.

Le **valdeon** bleu nous réserve une surprise avec le **Cruz Conde Pedro Ximénez, 1902** d'**Andalousie**. De l'avis de plusieurs, ce dernier vin écrase les **petits pains roulés au chocolat**. Son manteau de couleur acajou, épais, masquant à peine des jambes d'éléphant, ne dément pas les fragrances prégnantes de pruneaux, dattes, mélasse, cassonade, raisins secs. En chauffant le verre dans les paumes, les fragrances se manifestent davantage, en plus de la muscade et du poivre. En bouche se confirment tire d'érable, mélasse et fond de pruneau, y séjournant en toute amplitude tout en prolongeant avec allégresse l'assaut du fromage bleu. En raison du taux d'alcool et de la teneur en sucre, ce xérès exerce un tel effet ataraxique qu'on ne recherche plus la réplétion par le chocolat. Grand merci à Annie et André pour avoir accordé cet instant de plénitude aux quelque soixante convives qui ont su, en ce vendredi 13 avril, conjurer la *paraskevidékatriaphobie*!

*Mañana será otro día… si hoy no morimos de una indigestión.*

***Gaëtan Lavoie***

## *RAPPORT D'ACTIVITÉ*
### ATELIER ACCORD VIN ET METS : LE BAL EN ROSE
### VENDREDI 7 AVRIL 2018

Le vendredi 27 avril dernier se réunissaient bon nombre d'Amicalistes pour un nouvel atelier : Les accords des vins rosés avec les mets. Certains avaient répondu à l'invitation des organisateurs, Chantal Parent et Gilles Proulx, et portaient une touche de rose du plus pâle au plus foncé en passant par le violet et le bourgogne…

À l'accueil, on débute avec le ***Domaine Désiré Petit, Crémant du Jura Rosé Brut***. Il est composé à 100 % de pinot noir. Sa robe de couleur corail, saumon, est intense, limpide et claire. Ses bulles sont très fines et éparses. On y détecte également une petite collerette de mousse éphémère. Son nez est délicat et peu expressif avec des arômes de fraise, de miel, de poire et un soupçon de minéralité. En bouche, une attaque sur le fruit, une effervescence de fines bulles, une belle longueur moyenne et une finale acidité fraîche. On y détecte des fruits blancs dont la poire.

Pour le premier service, nous dégustons le ***Château Pegau, Pink Pégau, Vin de France, 2016*** et le ***Patrimonio Rosé, 2015.*** Ces vins sont accompagnés de trois entrées froides: du hummus au poivron rouge grillé, de la mousse de crevettes croquantes, et des crudités avec une trempette au pesto de Provence le tout servi avec une variété de pains grillés. Le ***Pink Pégau***, composé à 80 % de cinsault 20 % de grenache, a une robe brillante et limpide aux teintes « saumon Sokeye de la Colombie-Britannique » et un premier nez très discret, voire fermé. Son deuxième nez, tout aussi mystérieux, laisse deviner les arômes de fraise et de framboise avec une petite touche florale. En bouche, une attaque toute en douceur, une acidité légèrement fraîche, un goût de fraise, une finale courte sur l'alcool et une légère touche d'amertume. La mousse aux crevettes est une bonne compagne pour ce vin, elle estompe son amertume. Le ***Patrimonio*****,** composée à 80 % de nielluccio et 20 % de grenache, a quant à lui une robe saumon un peu plus pâle mais tout aussi limpide et brillante. De son nez plus intense, charmeur et envoûteur, émanent des effluves d'agrumes et de clémentine avec une légère touche florale. En bouche, une belle amplitude, une belle longueur, un vin frais d'été que certains préfèrent avec la mousse, d'autres avec le hummus.

***La suite à la page suivante.***

# *RAPPORT D'ACTIVITÉ*

## ATELIER ACCORD VIN ET METS : LE BAL EN ROSE
## VENDREDI 7 AVRIL 2018 (SUITE)

Pour le deuxième service, nous dégustons le ***Domaine Bruno Clair, Marsannay rosé, 2014*** et le ***Domaine Serene, Dry Rosé, Oregon*** **accompagnés d'une e**ntrée de filet de saumon laqué aux saveurs asiatiques et rémoulade de céleri rave. Le Marsannay, aussi composé de 100 % pinot noir, présente une robe saumon avec une légère nuance brune. Son nez charmant et délicat offre des notes minérales, des arômes de fraises et d'agrumes, et une touche de pamplemousse. Malgré son attaque franche sur le fruit, sa belle structure et sa longueur persistante, on le trouve un peu trop délicat pour le saumon mais il accompagne bien la rémoulade. Le ***Domaine du Serene*** est composé de 52 % pinot noir, 29 % chardonnay et 19 % viognier. Ce vin me rappelle les journées d'été où les vents chauds et l'odeur de l'air annoncent un orage éminent; l'ozone, la pluie fraîche sur le pavé qui s'évapore tout aussi rapidement qu'elle s'y est abattue… On le décrit comme ayant une robe rose saumon pâle, un bouquet léger de fraise, de clémentine mûre et d'eau de rose avec une touche minérale. En bouche, une attaque franche, explosion de fraises et une longueur moyenne. Il accompagne mieux le saumon que son comparse mais il est lui aussi meilleur avec la rémoulade. Somme toute, le saumon est délicieux, sa texture est parfaite, mais la laque asiatique est un peu trop sucrée et dominante pour nos vins…

Pour le troisième service, nous avons le ***Domaine De La Mordorée La Dame Rousse, Tavel, 2016*** et le ***Château de Pibarnon Bandol 2016***. Ces vins sont accompagnés du plat principal; un filet de porc grillé, mignonette de poivre noir et gelée de framboises, crémeuse au Reblochon, riz de style iranien et légumes racines. Le ***Domaine De La Mordorée***, vin bio composé de 34 % grenache, 33 % carignan et 33 % cinsault, arbore une robe rose saumon intense, presque framboise. Son nez discret d'agrumes, de rhubarbe, framboise et de poire est suivi en bouche d'une attaque sur le fruit et d'acidité fraîche. Il accompagne bien le porc malgré qu'il soit un peu court. ***Château de Pibarnon***, composé de 60 % mourvèdre et de 40 % cinsault, présente une robe plus pâle de couleur « œil de perdrix » d'une belle brillance et limpidité, son nez délicat exprime de légères notes de fraise et d'érable. En bouche, il présente une attaque acidulée et corsée, un fruit délicat et une longue finale sur l'alcool. Il accompagne très bien le porc et le riz mais ne convient pas au panais.

Pour terminer le tout en beauté, un charmant petit imposteur, le ***Cidre mousseux rosé, Boire la vie en rose de Michel Jodoin*** accompagné d'une « Déclinaison sur le thème des petits fruits rouges des champs ». Quelle belle façon de clore cet atelier comme nous l'avons débuté : avec des bulles! Ce cidre mousseux est fabriqué selon la méthode traditionnelle à partir de la variété pomme Geneva dont la chair est rouge. La robe est d'un rose saumon intense. Le chapelet de bulles est généreux, la collerette persistante. Au nez, l'arôme de gelée de pomme domine, on y détecte également un peu de bois, de fromage bleu et de poire chinoise. En bouche, encore la gelée de pomme, une belle effervescence, une belle acidité. La « déclinaisons » est au fait une variété de petites bouchées aux fruits rouges : gâteau au fromage, mousse à la framboise, chocolat cerise et gâteau mousse. Les opinions varient, certaines bouchées sont considérées trop sucrées pour le cidre par les uns et juste parfaites par les autres et vice versa… La plupart sont en accord que c'est une très belle façon de terminer la dégustation.

Pour terminer, Chantal et Gilles invitent le chef Stéphane Paquet du traiteur St-Estèphe pour répondre aux questions des convives. En résumé : pour la cuisson parfaite du saumon? Cuisson dans un four à vapeur, l'étuve peut être adéquate. Pour le porc? Pas simple… la mode est la cuisson lente pour assurer que la viande atteigne la température requise « d'un bout à l'autre » pour la salubrité et on colore à la fin pour rehausser le goût. Comme toujours, le plaisir était conforme à la hauteur de la réputation du traiteur! Félicitations à nos organisateurs Chantal Parent et Gilles Proulx!

***Annie Fournier***

## CONCOURS DE DÉGUSTATION « RÉAL-LÉVESQUE » VENDREDI 11 MAI 2018

Le 11 mai dernier avait lieu le concours de dégustation Réal-Lévesque dont le thème était les vins blancs et rouges du Canada. Les organisateurs Richard Bourassa et Gilles Proulx avaient tout préparé de façon impeccable.

Deux équipes concouraient. Elles étaient formées de Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois d'une part, et de Silvie Joly, Chantal Parent et Louise Proulx. Rachel Gagnon et Johanne Lanthier avaient décidé de passer la soirée avec nous afin de juger la description des vins des deux équipes.

Après un concours de 45 minutes, à répondre à des questions, à décrire 3 vins et à les identifier, il fallait bien une équipe gagnante. C'est l'équipe formée de Caroline Côté, Jean-François Fiset et Patrick Langlois qui a remporté la palme. Par manque de participation de sections, les deux équipes iront au concours provincial. Félicitations aux gagnants, aux juges et organisateurs.

**Photo : *Yves Bovet***

De gauche à droite, Richard Bourassa et Gilles Proulx, organisateurs, Patrick Langlois, Caroline Côté et Jean-François Fiset, gagnants du concours, et Johanne Lanthier et Rachel Gagnon, juges.

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE SECTION OUTAOUAIS, ASQ VENDREDI 11 MAI 2018

L'assemblée générale annuelle de la section Outaouais de l'Amicale des sommeliers du Québec a eu lieu le vendredi 11 mai 2018 aux Jardins du Château. Il y avait une trentaine de membres présents de la section. Le président provincial, Gilles Lacourcière, est venu présenter son rapport annuel. André Thivierge a fait de même.

Annie Fournier quitte le conseil. Un nouveau conseil a été élu. Jean-François Fiset est le nouveau président de la section. Serge Presseau se joint au conseil.

**Photo : *Yves Bovet***

André Thivierge, président sortant, remet un certificat de départ à Annie Fournier.

**Photo : *Yves Bovet***

Daniel Ducharme, chef du protocole, remet son épinglette au nouveau président Jean-François Fiset.

### *L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)*

**CONSEIL DE DIRECTION**

Jean-François Fiset, *président*
André Thivierge, *président sortant*
Denis Labelle, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
Gilles Proulx, *directeur des cours*
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et secrétaire des cours*
Daniel Ducharme, *chef du Protocole*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*
Louise Proulx, *directrice*
Jocelyn Décoste, *webmestre* (à l'extérieur du Conseil)

Venez découvrir l'Amicale sur les sites Internet suivants :

**www.amicaledessommeliers.com**

**www.facebook.com/ASQOutaouais**

### *ACTIVITÉS DE L'AMICALE*

Jean-François Fiset
819 893-4910
asqo-president@asq.qc.ca

### *COURS -ATELIERS SUR LES VINS*

Yves Bovet
819 778-6605
asqo-cours@asq.qc.ca

### *ÉDITEUR DE LA LIE*

Yves Bovet
819 778-6605
La_Lie@asq.qc.ca

### Parfums et odeurs de cigarettes

Le port de parfum ou de lotion lors des activités **nuit** aux arômes qui se dégagent des vins et de la nourriture. Fumer, même si fait à l'extérieur, favorise indirectement par les vêtements l'apport d'odeurs nauséabondes qui nuisent aussi aux arômes. Évitez le port de parfum ou de lotion et de fumer au cours des activités. Informez aussi vos invités.

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

# REPAS CHAMPÊTRE 2018

## JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)

## LE DIMANCHE 26 AOÛT 2018 – 11 H 30

Le repas champêtre de l'Amicale des sommeliers arrive en ville! En effet, cette année, le repas champêtre aura lieu sur le site enchanteur des Jardins du Château Monsarrat à Gatineau, secteur Hull. En complicité avec la chef Fatima, vos hôtes Annie Fournier et Denis Labelle vous suggèrent un méchoui d'agneau qui sera cuit sur place. Vous pourrez donc observer la fin de la cuisson avant de déguster un succulent repas accompagné naturellement de vins qui, nous l'espérons, vous combleront.

Pour cette activité, nous acceptons les virements par courriel Interac. Faites parvenir le virement, le formulaire et la réponse à la question de sécurité à Annie Fournier à *f.annie@sympatico.ca*. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque tout en nous en avisant par courriel. Votre place sera réservée dans l'ordre de réception et votre inscription sera confirmée seulement une fois le chèque ou votre paiement Interac reçu.

Adressez rapidement votre inscription à
Annie Fournier, 60, rue des Noisetiers, app. 2016, Gatineau QC J9A 3G9.
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Annie au 819 772-4866 (f.annie@sympatico.ca) ou
Denis au 819 771-8353 (denislabelle@videotron.ca).

----------✂----------

**REPAS CHAMPÊTRE DE L'AMICALE 2018**
**LES JARDINS DU CHÂTEAU MONSARRAT – DIMANCHE 26 AOÛT 2018**

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 70 $ = _____$

Invité(e)s : _____ x 85 $ = _____$

Total : _____$

Seul un paiement reçu peut vous garantir une place.
Chèque au nom de *L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais*.
***PREMIER ARRIVÉ, PREMIER SERVI!***

***Allergies :*** _____

***Je désire être assis à la même table (max de 8) que :*** _____

***Seules les personnes dont les inscriptions ne pourront être retenues seront appelées.***

# REPAS CHAMPÊTRE 2018

**JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)**
**LE DIMANCHE 26 AOÛT 2018 – 11 H 30**

## MENU

**Bouchées au poulet et feuilletés de fruits de mer**
*Louis Bouillot Perle Rare 2014*

**Salades méditerranéennes :**
**Tomates, concombres et fromage fêta**
**Carottes et raisins dans un jus d'orange**
**Salade de betteraves**
*Sancere Henri Bourgeois La Porte du Caillou 2016*

Accompagnements :
Riz basmati
Couscous végétarien

**Méchoui d'agneau à la Fatima**
*Domaine de Sahari produit du Maroc 2015*
*Le Mas des Flauzières Gigonddas Grande Réserve 2015*

**Desserts sublimes de Fatima**
*Château Impérial Tokaji Late Harvest 2011*

# Rapport du président
## Saison 2017-2018
### Assemblée générale annuelle
### Vendredi 11 mai 2018

Chers amicalistes, d'abord merci de prendre le temps de consacrer une partie de votre début de weekend afin de passer en revue la 42e année de notre section. J'ai été honoré, pour une troisième année consécutive de vous servir à titre de président.

J'aimerais d'abord vous présenter la solide équipe du Conseil de direction de 2017-2018. Il s'agit de Jean-François Fiset, vice-président, Daniel Ducharme, chef du protocole au sein de notre section et au provincial, Gilles Proulx, directeur des cours et président du comité des cours au provincial, Richard Bourassa, trésorier, Yves Bovet, éditeur de La Lie, secrétaire des cours et secrétaire-trésorier au provincial, Denis Labelle, secrétaire et les directeurs, Annie Fournier, Patrick Langlois, Chantal Parent et Louise Proulx. À l'extérieur du Conseil, Jocelyn Décoste nous a assuré encore une fois ses précieux services de webmestre.

C'est avec un grand pincement au cœur que je dois vous annoncer le départ du conseil d'une très loyale et dévouée collaboratrice, Annie Fournier. Elle est arrivée tout comme moi au conseil il y a déjà huit ans. Et laissez-moi vous dire que sa participation n'est pas passée inaperçue. Non seulement, elle a participé activement aux sessions et activités organisées par les membres du conseil, elle a été omniprésente au sein de l'équipe des cours et dans l'organisation d'activités qui requièrent une grande chef en cuisine. La bonne nouvelle, c'est qu'elle poursuivra sa contribution à l'équipe des cours et à la logistique de nos activités. Un gros merci Annie pour ton implication active et enthousiaste. Dans ce contexte, nous aimerions t'offrir ce certificat reconnaissant ta participation au conseil pour toutes ces années.

Votre conseil est fier de vous avoir offert encore une fois une programmation courue et de qualité pour 2017-2018. Notons les dégustations techniques sur le 150e du Canada, un bon prélude pour le concours de ce soir, le merlot et ses assemblages, les scotchs et le Piédmont, des régionales sur la vallée de la Rhône, le Chili et l'Espagne, des ateliers sur les accords avec les fruits de mer et un bal en rose. Sans oublier notre repas saisonnier qui avait comme thème, tous des pinots. Cette année, presque toutes les activités offertes permettaient le paiement Intérac. Merci aux membres du conseil de nous avoir aidé à permettre ce paiement virtuel rapide d'accès.

Et ces activités fort courues que l'on a tenu ici aux Jardins du Château, elle sont possibles grâce au soutien constant de notre ami Guy Villeneuve, le directeur des lieux et aussi un membre de notre Amicale. Celui-ci s'assure toujours que les installations soient prêtes pour nos activités et nos cours. Il nous connait tellement qu'il anticipe maintenant nos besoins et va au devant de ceux-ci. Un gros merci Guy! J'aimerais aussi remercier le président de l'Association récréative des Jardins du Château et ses membres pour leur soutien continu à notre organisation depuis plusieurs années.

Nous avons eu le plaisir d'être reçus pour des repas gastronomiques qui ont eu lieu dans des restaurants hauts de gamme tels l'Orée du Bois et les Fougères. Merci aux restaurateurs de nous avoir accueillis chaleureusement. Et merci d'avance aux gens du restaurant-bistro Épicure qui nous recevront le 27 mai prochain pour notre Festin des sommeliers.

Chers membres, j'aimerais vous remercier pour votre soutien lors de nos activités, que ce soit en cuisine, au versage, au service et à la cohésion sociale. Votre appui inconditionnel permet à notre

section de votre Amicale de se démarquer et de compter, avec plus de 230 membres parmi les associations bachiques les plus dynamiques au Québec. Merci de nous faire confiance!

Merci aussi à tous nos partenaires qui ont endossé notre programme de promotion, unique en son genre et apprécié par les membres.

L'Amicale, ce n'est pas seulement des activités de dégustation mais aussi une offre active de cours destinés à intéresser la population au merveilleux monde du vin. Comme vous le savez, il est important de s'adapter aux besoins de nos étudiants et renouveler notre offre. Cette année, nous avons entièrement revu le cours initiation qui est passé de 6 à 4 soirs et réorienté son contenu pour se concentrer sur l'aspect apprentissage de la dégustation. Aussi, tout en poursuivant l'offre du cours perfectionnement Europe, nous avons continué à développer le créneau des ateliers spécialisés. En plus des ateliers Italie et Californie, qui demeurent fort populaires, nous avons offert pour la première fois un atelier très couru sur les champagnes et les mousseux.

Nous avons maintenu un bon taux de participation aux cours, non seulement en raison de la qualité de son contenu mais aussi parce que nous avons commencé à diversifier nos méthodes de promotion. Ainsi, plusieurs étudiants ont indiqué s'être inscrits au cours grâce à la publicité faite via notre page Facebook.

J'aimerais remercier l'équipe des cours qui comprenait : les professeurs Jacques Blouin, René Bordeleau, Daniel Ducharme, Jean-François Fiset, Chantal Parent, Serge Presseau et André Thivierge; et finalement les personnes-ressources Jean-Michel Demarcq, Annie Fournier, Patrick Langlois, Johanne Lanthier et Gilles Proulx.

Ce soir, deux équipes s'affronteront dans le cadre du concours « Réal-Lévesque » sur le thème des vins tranquilles du Canada. L'équipe gagnante rivalisera avec les gagnants des autres section le 2 juin prochain, à Trois-Rivières, pour non seulement remporter le trophée « Jean-Michel Demarcq » mais garder fièrement la coupe en Outaouais.

Vous le savez, une organisation comme la nôtre doit son succès à une implication bénévole de ses membres. C'est la recette de notre succès depuis maintenant 42 ans. Un gros merci à mes collègues directeurs pour leur dévouement et pour toutes les heures consacrées à l'Amicale. Merci aussi à tous ceux qui offrent leur plume pour offrir des comptes-rendus essentiels de nos activités dans La Lie. Un merci particulier à nos conjoints et conjointes pour leur appui constant et d'être aux premières loges de nos créations bachiques. Un merci particulier à mon épouse Kimberly, qui a joué son rôle de première dame à merveille et qui m'a si bien appuyé dans ma tâche de président.

Et en terminant, c'est avec le sentiment du devoir accompli mais aussi avec un pincement au cœur que je quitte maintenant la présidence du conseil. Ce sentiment, il a été obtenu grâce à l'appui de vous chers collègues du conseil et chers membres de l'Amicale. Ces trois années ont passé très rapidement. Ce fut un réel plaisir de vous représenter. Il est maintenant le temps de passer le flambeau mais sachez qu'il me fait plaisir de demeurer au conseil pour partager avec vous ma passion pour le bon vin et notre Amicale!

À votre santé! Amicalement vôtre!

Le président,

André Thivierge
Section Outaouais
L'Amicale des sommeliers du Québec
11 mai 2018