Vol. 27, N° 09, Avril 2019 **Courriel : La_Lie@asq.qc.ca**

NOTRE PROCHAINE ACTIVITÉ

Samedi 6 avril 11 h 30
Repas gastronomique des Chevaliers
Gourmandises de la Saint-Valentin

Vendredi 12 avril 19 h
Dégustation régionale
La grande Vénétie
Jardins du Château

Vendredi 26 avril 19 h
Accord vin et mets
La cuisine, le vin et les molécules
Jardins du Château

Vendredi 10 mai 19 h
Concours **« *Réal-Lévesque* »**
Les vins blancs et rouges de la Bourgogne
Jardins du Château
(L'invitation sera envoyée plus tard.)

Avis de mise en candidature

En prévision de la prochaine assemblée générale du 1er juin prochain, veuillez consulter l'avis de mise en candidatures pour la saison 2019-2020 si participer à notre conseil de direction vous intéresse.

Jean-François Fiset

COURS - ATELIERS

Il reste des places disponibles pour le cours Europe. Complétez vos apprentissages et invitez vos amis à se joindre à vous pour vivre une belle expérience. Voici l'horaire :

Europe (220 $)
17 avril au 22 mai 2019 (6 mercredis)

Pour les renseignements et inscriptions, communiquez avec Yves Bovet à asqo-cours@asq.qc.ca ou au 819 778-6605.

Mot du président

Chers Amicalistes,

En mars dernier, j'ai représenté la section au sein du conseil général. Il s'agit d'une opportunité pour chacune des sections d'échanger et de discuter de sujets communs tel que site web, le concours provincial, budget et les activités offertes dans les autres sections. Dans cette édition de La Lie, vous trouverez l'invitation de l'activité sur les accords vins et mets - La cuisine, le vin et les molécules. De plus, vous retrouverez le compte rendu du repas saisonnier « Les gourmandises de la Saint-Valentin et celui de l'activité technique sur les vins du Sud de la France.

La prochaine activité, le repas des Chevaliers, organisée par Yves Bovet et André Thivierge est complète et au moment d'écrire ces lignes, il reste encore quelques places pour la dégustation régionale sur la Grande Vénétie. Si cela vous intéresse, n'hésitez pas à communiquer avec l'un des organisateurs soit Serge Presseau ou Richard Bourassa.

Je veux également vous rappeler qu'il est toujours possible pour les membres de participer au concours régional Réal-Lévesque. Les personnes intéressées peuvent communiquer avec moi afin de constituer des équipes ou organiser quelques pratiques. Prenez note que le concours se tiendra le 10 mai prochain.

Le conseil de la section Outaouais est composé d'onze directeurs et d'une équipe de professeurs. Si vous avez le goût de vos impliquer davantage dans votre Amicale au sein du conseil de direction ou de l'équipe des professeurs, n'hésitez pas à communiquer avec moi. Les deux seuls prérequis sont d'être passionné par le vin et bien sûr d'être un membre en règle de l'Amicale!

JF

RAPPORT D'ACTIVITÉ

REPAS SAISONNIER – LES GOURMANDISES DE LA SAINT-VALENTIN
VENDREDI 15 FÉVRIER 2019

Quoi de mieux pour célébrer la Saint-Valentin que de se réunir avec nos amis œnophiles pour apprécier la superbe activité que nous ont préparé Chantal Parent et Louise Proulx. Un magnifique repas sous le thème de l'amour et du chocolat tout en harmonie avec les vins soigneusement sélectionnés pour leur accord agréable.

Le tout débute à merveille par un accueil avec des bulles, un beau verre **de Crémant du Jura du Domaine Désiré Petit de France**. Cet élégant mousseux présente des bulles fines, légères et persistantes. Il arbore une robe rose saumon sockeye flamboyante. Il dévoile des arômes de fruits rouges acidulés et propose une belle longueur.

Le repas débute ensuite avec une salade de roquette, fraise et framboise, vinaigrette au chocolat noir, poivre grué de cacao et le vin l'accompagnant est un vin **de Sancerre rosé, Le Rabault 2017, de la maison Joseph Mellot**. Ce vin 100 % pinot noir porte une robe rose saumon brillante. Il dégage des arômes floraux, de pamplemousse, de fraise et de pétrole. Il démontre une belle fraîcheur et une acidité modérée. C'est un vin original et délicieux qui offrait un très bon accord avec la salade, la vinaigrette et la roquette.

Nous poursuivons avec un feuilleté de crevettes, sauce lait de coco et cari thaïlandais et chocolat blanc. Ce fut une entrée succulente, accompagnée de deux vins bien assortis. Le premier, un vin **autrichien, le Malat Ried Höhlgraben Grüner Vetliner 2016** est doté d'une robe jaune pâle, brillante et limpide. Avec ses effluves de pétrole et de vanille il a des ressemblances avec les rieslings. Il est rond en bouche avec des arômes de pomme verte, acidulé et herbacé. Il s'harmonise bien avec les fruits de mer sans la sauce. Le deuxième vin provient de **l'Afrique du Sud, De Morgenzon Maestro Blanc 2015**. Celui-ci est jaune pâle avec des reflets dorés, brillant et translucide. C'est un vin aux arômes dominants de fruits : mangue, abricots, poire pamplemousse blanc avec un peu de vanille. Il a une acidité vive qui se marie bien avec la sauce du plat.

Le troisième service, le plat principal était la caille royale farcie de gibier, zeste d'orange, chocolat noir 70 % cacao et piment d'Espelette accompagnée de pommes de terre au chocolat blanc et petits légumes rouges. Trois excellents vins rouges ont su mettre ce plat en avant plan chacun à leur façon. Le premier vin, **le Gerardo Césarien Bosan Ripasso, Italie, 2015** avait une robe rubis, limpide, semi-opaque et d'une belle brillance. À l'olfactif, on dénotait des odeurs de cerise noire, d'anis, de poivre, de sang, d'étable et de bois. Avec ses tannins présents, ses arômes de cerise noire et ses notes boisées, il s'accordait très bien avec la sauce. Le deuxième vin; mon préféré, le **Querce Bettina, Brunello do Montalcino, Italie 2009** laissait voir une robe rouge grenat, brillante, semi-opaque et limpide. Son bouquet était très expressif, sur des notes de fruits confits, de dattes, de cuir et d'écurie. Ce vin était sec, avec des tannins polis. Il était bien équilibré, avec une belle persistance. L'accord était au diapason avec la caille. Le troisième vin, le **Bodega Palacios Remondo, La Montesa Reserva, Seleccion Especial, Rioja, Espagne, 2013** exhibait une robe rouge rubis intense, semi-opaque, brillante, avec une couronne grenat, laissant présumer des signes d'évolution. Des effluves de fruits rouges et noirs mûrs, de caramel, de torréfaction, de sapin et de sous-bois émanaient de ce vin complexe. Nous avons pu apprécier l'attaque sur le fruit, des saveurs d'épices, et des tannins fondus. C'est un vin charmeur et séduisant avec une bouche soyeuse et généreuse qui se mariait très bien avec la nourriture.

La soirée s'est terminée en beauté avec ce délicieux dessert : le trio de mousse choco noire, le pana cotta chocolat blanc et framboises, et son macaron aux petits fruits rouges garni d'un pic de sucre. Le vin assorti, le **Domaine La Tour Vieille, Banyuls, France** révélait une robe cerise noire. Nous y avons découvert des parfums d'espresso, de gâteau aux fruits, de framboise, de cerise noire, de fruits confits, de mélasse et de chocolat noir. Nous retrouvions en bouche les fruits confits et la mélasse et une finale d'une belle longueur. Il s'harmonisait à merveille avec le chocolat.

Merci encore Chantal et Louise de nous avoir fait découvrir d'aussi beaux vins et de nous avoir fait passer une superbe soirée.

Caroline Côté

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – SUD DE LA FRANCE
VENDREDI 15 MARS 2019

Patrick Langlois, notre exubérant présentateur, en a profité non seulement pour nous rappeler la venue du printemps au Québec… et du même souffle, la fin de l'été qu'annonce le chant des criquets qu'on retrouve dans le sud de la France en août. Une belle introduction qui l'a amené à nous décrire brièvement les différents vignobles que couvre le sud de la France. Un beau coin de pays qui recèle de cépages autochtones, une région en explosion où de plus on produit des vins de qualité. Saviez-vous que le vignoble du Languedoc Roussillon est la plus grande région viticole de la France (246 000 ha) et que la Corse représente 2,3 % du Languedoc Roussillon (5 700 ha)?

Les dix vins dégustés, dont huit vins bios, proviennent de quatre régions. Outre les vins rouges de la dégustation, on retrouve un vin blanc et un rosé.

1. **Château Tour des Gendres Moulin des Dames, AOC Bergerac sec, 2016 (blanc) *Sud-Ouest* – 40 $**

Vin doré d'une belle brillance, de belles jambes grasses, limpide, aqueux, sans défaut. Au 1er nez, on note un vin expressif, aux parfums de citron, de pamplemousse, de vanille et de miel blanc floral. Au 2e nez, les arômes de citron sont toujours présents, on retrouve de la minéralité et un petit côté floral. En bouche, un vin d'acidité moyenne +, les arômes de fruits sont présents ainsi que le miel et le poivre blanc. Un vin généreux et avec de l'amertume en final. Selon Jean-François, un vin qui accompagnerait très bien le poisson blanc en sauce, le fromage de chèvre ou un ceviche.

2. Château Simone, AOC Palette, 2017 (rosé) *Provence* – 65 $

Annie trouvait la couleur intrigante, d'un rose très intense qui fait penser à du coolaid aux fraises ou l'intérieur d'un melon d'eau et certains à sa table ont même mentionné le saumon sauvage du pacifique. Des arômes de fumée et de fraises s'en dégagent au 1er nez pour ensuite au 2e nez retrouver la levure, la brioche et le sucre. En bouche, l'acidité est normale, vin rond et longue finale. Un vin équilibré et complexe qui s'accorderait bien avec du saumon, des fromages. Une maison qui est reconnue pour son vin blanc ajoute Patrick.

3. Canarelli, AOC Corse Figari, 2016 *Corse* – 44 $

Vin rubis avec couronne grenat, limpide et d'intensité semi-opaque. Au nez, très discret avec des arômes de fumée, de canne à sucre, de cerises, de prunes, de dattes et de confitures. À l'attaque on note des flaveurs de fruits rouges, de cerises pâteuses – le vin se rattrape rapidement avec l'astringence. Il qui tapisse toute la bouche, une belle longueur avec une astringence qui perdure. Yves nous le suggère avec un steak grillé, mais cette suggestion ne fait pas l'unanimité à sa table.

4. Le Cèdre, AOC Cahors, 2015 *Sud-Ouest* – 63 $

D'une robe profonde presque opaque, cerise foncée avec reflets violacés, larmes grasses. Vin clair, brillant et pas de défaut. Au 1er nez se dégagent des arômes de fruits acidulés, de cerises rouges et noires, de vanille, d'encre - un nez dense et complexe. Au 2e nez, on note des odeurs d'épices douces, du thym, du romarin, du poivre rose et des fruits noirs. Au 3e nez, le viandé ressort, le cheval, l'étable, la prune, la réglisse noire. En bouche, un vin jeune, sec, aux tannins fermes et doté d'une acidité +, des fruits noirs, du poivre, de la cannelle et des épices douces, une touche de goudron et de chocolat noir. L'amertume est présente en bouche. Un vin généreux avec une finale moyennement longue. Un vin de garde. Marie-Pierre le dégusterait avec un tartare de canard ou d'agneau ou autres gibiers.

5. Le Grand Rouge de Revelette, IGP Méditerranée, 2016 *Provence* – 42 $

Robe violacée qui indique la jeunesse du vin, de belles jambes grasses (alcool). À l'olfactif, on sent d'abord la poussière (poudre de concassé) et les petits fruits noirs. Au 2e nez, on retrouve l'eucalyptus, la réglisse, la canneberge séchée, un petit côté floral, les bonbons à la cannelle et l'alcool (eau de vie). À l'attaque, ça goûte la canneberge fraîche, les tannins dessèchent la bouche… un vin que Roger et son groupe ont décrit comme manquant de complexité – agréable, mais sans plus. Peu à la table l'on vraiment apprécié. Très long en bouche. Roger mentionne que selon Patrick, ce vin a beaucoup évolué depuis l'ouverture de la bouteille (trop tard, comme le dit si bien Roger).

6. Le Domaine du Gros Noré, AOC Bandol, 2010 *Provence* – 76 $

Le vin le plus foncé des rouges. Vin et couronne de couleur grenat est opaque. Un nez discret sur des arômes de fumée (bois), un côté un peu animal. Au 2e nez, pas beaucoup mieux, toujours un peu de fumée, on sent l'alcool et les fruits - un nez complexe. Une attaque nourrissante, riche. Un beau bouquet explosif. Les tannins sont fondants, un vin bien équilibré et qui fait sourire Alain. Les fruits rouges sont présents, sans plus. Une bonne longueur en bouche sur les cerises noires, le poivron et le poivre. Guy et son équipe nous suggère en accord des plats de saveurs moyennes à relevées. Patrick a mentionné que c'est un vin qui peut continuer à vieillir encore.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION TECHNIQUE – SUD DE LA FRANCE
VENDREDI 15 MARS 2019

7. Domaine de Trévallon, IGP Alpilles, 2014 *Provence* – 88 $
Éric, qui préfère qu'on l'appelle Gaétan, nous confie qu'il y avait deux bouteilles différentes à la table. Ce domaine de Trévallon est d'un beau rouge brique / pourpre avec une couronne légèrement orangée, pas particulièrement brillant – fait plus vieux que son âge. Il dégage des arômes de betteraves à Linda (anis), de poussière, de sous-bois, de tabac et de cerises. Un vin moyennement expressif avec des arômes plus évolués que ce à quoi on s'attend. Nez intrigant (pas de consensus à la table). Il goûte ce qu'il sent – n'est pas nécessairement agréable. Un vin qui assèche la bouche, pâteux, ferreux, une finale astringente et sur l'amertume. Un vin qui n'est pas équilibré, trop astringent pour l'acidité dégagée. Certains ont préféré le sentir que l'avoir en bouche. On l'accorderait avec un mets pas trop goûteux pour ne pas masquer le vin.

8. **Domaine de la Grande des pères, IGP Pays d'Hérault, 2014 *Languedoc-Roussillon* – 188 $**
Vin rubis avec couronne briquetée. Il dégage des notes d'étable, de fumée, d'asperge, de caoutchouc brûlé, de vanille - un vin chaleureux et chargé. Au 2e nez, on sent la fraise, les fruits, la terre, la fumée. À l'attaque l'acidité est présente, on goûte le poivre, le poivron vert, le linge fraichement lavé – Diane nous avoue que ce n'est pas un coup de cœur pour certains à la table. Un vin très recherché qui gagnerait à vieillir selon Patrick.

9. Domaine Gauby La Foun, AOC Côtes du Roussillon Villages, 2013 *Languedoc-Roussillon* – 125 $
Michel nous décrit ce Gauby comme semi-opaque de couleur brique grenat avec couronne orangée – des dépôts sont présents dans le vin. Expressif au nez, il sent le bois chauffé, la sciure de bois, le sucre, les épices, et les fruits noirs très mûrs. Au 2e nez, les mêmes arômes sont présents mais plus intenses encore. L'attaque est inattendue par ses tannins fondus, son côté végétal, ses flaveurs de mûres. Un vin généreux et honnête. La finale est sur l'orange. Un vin bien correct.

10. Dom Brial Grande Réserve, AOC Rivesaltes, 1979 *Languedoc-Roussillon* - 99,50 $
Vin à robe plus foncée que briquetée, plutôt caramel brûlé et de belles larmes grasses qui indiquent le niveau de sucre élevé (et l'alcool). Des arômes de noix, caramel toffee, de sirop d'étable brûlé, de raisins Sultana, et de sucre d'orge se dégagent au 1er nez. Après ouverture, les flaveurs de zeste d'orange, de bonbons au gingembre, de mélasse dorée, de miel de sarrasin et de cassonade grillée viennent agrémenter les notes du 1er nez. En bouche, un vin rond dont l'acidité équilibre la sucrosité du vin. La bouche suit le nez. Une belle finale sur l'amande. Mariane nous suggère en accord une crème brûlée, de la crème glacée vanille fraîche avec bacon fumé, du fromage bleu, des abricots séchés et des amandes/noix.

Claire Dumais

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, c*hef du Protocole*
Patrick Langlois, *directeur*
Chantal Parent, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*
Louise Proulx, *directrice*
Jocelyn Décoste, w*ebmestre* (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

ACTIVITÉ ACCORD VINS ET METS
LA CUISINE, LE VIN ET LES MOLÉCULES
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 26 AVRIL 2019 – 19 H

Chers amicalistes,

Sans le savoir, le vin, mieux qu'aucun autre aliment, a fait entrer la chimie dans notre quotidien. Vos deux érudits des molécules vont vous démontrer comment harmoniser des vins et des mets à partir de leur connaissance sur la chimie des aliments et du vin. Pour ce faire, nous avons fait un appel au Traiteur Épicure pour un repas 4 services et des vins sélectionnés pour amener votre réflexion à un autre niveau.

Vos organisateurs, Daniel Ducharme et Jean-François Fiset, vous invitent à cette aventure gourmande et avoir un esprit critique sur l'union des vins et des plats sélectionnées en participant à un atelier accord mets et vins. Pour cette activité, vous pouvez vous inscrire en utilisant **PayPal** à partir de notre site web à https://www.amicaledessommeliers.com/Outaouais/activites/atelier-moleculaire/. Vous pouvez également envoyer votre inscription par la poste avec votre chèque comme à l'habitude ou encore par virement Interac à ducdanny@hotmail.com.

Adressez votre inscription par le site web ou encore à
Daniel Ducharme, 64, rue de Madiran, Gatineau QC J9H 3W6.
Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec
Daniel au 819 685-0706

----------✂----------

ACTIVITÉ ACCORD VINS ET METS – LA CUISINE, LE VIN ET LES MOLÉCULES
VENDREDI 26 AVRIL 2019 – 19 H

Nom du (des) membre(s) : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Nom du (des) invité(es) : _____

Membre(s) : _____ x 85 $ =_____$

Invité(e)s : _____ x 100 $ =_____$

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!

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

ACTIVITÉ ACCORD VINS ET METS
LA CUISINE, LE VIN ET LES MOLÉCULES
JARDINS DU CHÂTEAU, 100, RUE DU CHÂTEAU, GATINEAU (QUÉBEC)
LE VENDREDI 26 AVRIL 2019 – 19 H

Mise en bouche
Terrine de foie gras, oignons confits
et gelée de pommette sur pain brioché
Errazuriz Late Harvest, Sauvignon Blanc, Valle de Casablanca, 2017
Château La Croix des Moines, Lalande-de-Pomerol, AOC, 2015

Potage
Crème de potirons aux effluves d'érable
Domaine de Beaurenard Châteauneuf-du-Pape 2017

Plat de résistance
Filet mignon grillé, sauce aux pleurotes
Légumes sautés et pommes de terre « Fingerling »
Château Reysson Cru Bourgeois 2014
Château Montaiguillon, AOC 2015
Two Rivers Black Cottage Pinot Noir, VDT, 2016

Délice du pâtissier
Bûchette à la crème citronnée
Passito de Pantelleria, DOC
Château Peybrun, AOC, 2015

L'Amicale des Sommeliers du Québec
Section Outaouais

AVIS DE MISE EN CANDIDATURE

AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC
SECTION OUTAOUAIS

MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION
POUR LA SAISON 2019-2020

En vertu des dispositions contenues aux règlements généraux des sections de l'Amicale des sommeliers du Québec, le Conseil de direction de chaque section est composé d'un minimum de sept (7) membres et d'un maximum de onze (11), élus annuellement.

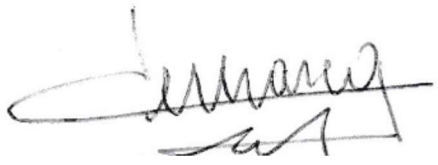
Tous les membres actifs en règle de la section peuvent être élus au Conseil de direction par les membres actifs au cours de l'assemblée générale annuelle de la section. Cette assemblée se tiendra le **samedi 1 juin 2019 aux Jardins du Château** à Gatineau (secteur Hull) situé au 100, rue du Château. L'assemblée débutera à **10 h**.

À titre de président du comité de mise en candidature, j'invite tous les membres actifs en règle intéressés à siéger au Conseil de direction de la section Outaouais, à remplir le formulaire de souscription à l'endos de cette page et me le retourner par courrier ou par courriel avant le **28 avril 2019**. La liste des candidats sera publiée dans notre bulletin mensuel « La Lie » du mois de mai. De plus, il est à noter que dans **les sept (7) jours** suivant la date de diffusion des candidatures dans « **La Lie »**, tout membre en règle a une **dernière chance** de se porter candidat en soumettant, par écrit, à mon attention, son désir de briguer les suffrages. Cet avis doit être signé par le candidat et contresigné par deux membres actifs en règle de la section. Cette étape vient mettre fin à la possibilité de se porter candidat ultérieurement.

S'il y a plus de onze (11) candidatures, il y aura un vote à main levée à l'assemblée générale à moins que la majorité des membres demande la tenue d'un vote secret. Les candidats qui obtiennent le plus grand nombre de voix sont déclarés élus au Conseil de direction. Si onze (11) candidats ou moins sont en lice, ils sont déclarés élus sans qu'un vote n'ait lieu. Les élus entrent en fonction immédiatement.

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à communiquer avec moi par courriel à rosinejeanmichel@gmail.com ou au numéro 613 623-8581. Veuillez m'envoyez le formulaire par courriel à rosinejeanmichel@gmail.com ou me le poster à mes coordonnées :

Jean-Michel Demarcq, 150, rue Dewolfe, Arnprior, ON K7S 3G7.



Jean-Michel Demarcq
Président du Comité de mise en candidature

FORMULAIRE DE SOUSCRIPTION DE MISE EN CANDIDATURE

AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC
SECTION OUTAOUAIS

MEMBRES DU CONSEIL DE DIRECTION
POUR LA SAISON 2019-2020

Je, _____ soussigné(e), désire par la présente porter ma candidature à titre de membre du Conseil de direction de L'Amicale des sommeliers du Québec, section Outaouais, pour la saison 2019-2020.

Je déclare être un membre actif en règle de la section Outaouais.

EN FOI DE QUOI,

j'ai signé à _____, ce _____e jour du mois de _____ 2019.

Signature : _____

S'il y a lieu, remplir la partie ci-dessous.

Je profite de ma dernière chance de briguer les suffrages en faisant contresigner cette demande par deux membres actifs en règle de l'Amicale.

Signature : _____ Contresignataire : _____

Contresignataire : _____

Retourner le formulaire dûment rempli à Jean-Michel Demarcq, par courriel à rosinejeanmichel@gmail.com ou au **150, rue Dewolfe, Arnprior, ON K7S 3G7.**