Vol. 30, Nº 7, Juin 2022

Courriel : La_Lie@asq.qc.ca

NOS PROCHAINES ACTIVITÉS

De retour en août 2022

MERCI!

Je voudrais remercier toutes les personnes qui ont pris le temps d'écrire les rapports d'activités de la saison 2021-2022. Ces textes sont le **cœur** de notre journal. Ces écrivains d'une activité ont été les suivants : Lindsay Blaney, Danielle Bouvet, Daniel Desjardins, Jean-François Fiset, Denis Labelle, Johanne Lanthier, Gaëtan Lavoie et Ronald Palardy.

Je vous remercie de votre ardeur à décrire nos activités.

Yves Bovet, Éditeur de La Lie

ASSEMBLÉE ANNUELLE Section Outaouais

Lors de l'assemblée annuelle des membres de la section Outaouais, tenue le 28 mai 2022, un nouveau président a été élu. Patrick Langlois a eu l'honneur d'être nommé parmi ses pairs. Il signera ses chroniques mensuelles sous le nom de plume « Tiger » accompagné par son félin préféré « Félix ».

Yves Bovet

Mot du président

Chers Amicalistes,

Ce sera peut-être le dernier mot du président télégraphié. À l'heure des communications par satellite, j'ose espérer que des lettres s'entremêleront et feront de cette missive mensuelle un charabia débridé et chaotique, accessoirement informatif, avec de petites pierres multicolores pour vous « *indicailler* » la trace d'un possible chemin. On dit que les arbres cachent la forêt. Je vous souhaite une Amazone.

La saison 2021-2022 de votre conseil de direction s'est terminée le 28 mai dernier avec l'assemblée annuelle de la Section et l'élection d'un nouveau conseil et d'un nouveau président. Permettez-moi de remercier en votre nom tous les membres du conseil 2021-2022 qui ont fait un excellent travail cette année encore. Le rapport annuel du président vous est transmis dans cette Lie : vous y trouverez de plus amples informations sur l'année qui s'est écoulée. Le professionnalisme et le dynamisme de tous les membres du conseil ont permis de vous offrir une programmation de qualité dans le respect des mesures sanitaires, du budget et des standards de qualité qui font notre réputation. Je tiens à remercier trois membres du conseil qui nous quittent cette année : Chantale Parent, Daniel Ducharme et Martin Plouffe. Merci pour votre dévouement et votre énergie!

Le nouveau conseil de direction pour l'année 2022-2023 se compose de : Steve Baril, Richard Bourassa, Jean-Michel Demarcq, Jean-François Fiset, Patrick Langlois, Caroline Morin, Serge Presseau, André Thivierge, Annie Trudel et Qianni Zhao. Bienvenue aux deux nouveaux directeurs, Caroline et Jean-Michel, et un merci bien senti à toutes et tous pour votre engagement. Le programme de l'année sera finalisé d'ici peu et vous remarquerez de belles suggestions de dégustations et repas gastronomiques. Par ailleurs, nous avons décidé de vous récompenser pour votre patience des deux dernières années : votre **adhésion sera gratuite pour l'an prochain** si vous étiez membre pour la saison 2021-2022 et si, ajouterais-je de façon tout à fait arbitraire, à la dégustation de Bienvenue, vous me chuchotez à l'oreille : « Colonel Aureliano Buendia ». D'ici à notre prochaine activité, je vous souhaite une visite d'un vignoble québécois (pour le 60e anniversaire de l'Amicale!), un remboursement d'impôt (pour vos petits-enfants ou ceux des autres) et une soirée tranquille à siroter un bon vin de méditation. Car la méditation rend heureux, croyez-moi!

Amicalement,

Tiger

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE BORDEAUX
VENDREDI 29 AVRIL 2022
Un parallèle artistique sur Bordeaux par Daniel Desjardins

La région de Bordeaux, tellement légendaire que l'évocation du nom, fait à lui seul, rêver les plus grands connaisseurs de vins. Paradoxalement, bien que les grands maîtres du vin en soient issus, cette région ne s'est pas particulièrement illustrée dans le domaine des arts. Par exemple, en musique classique ou en littérature, mis à part le compositeur-organiste du XIX^{e} siècle Charles Tournemire, le célèbre chanteur Serge Lama et le lauréat du prix Nobel de littérature en 1952, François Mauriac. Puisque, c'est comme ça, restons donc dans le vin!

1-L'entrée en scène de cette soirée d'heureuses retrouvailles a été soulignée par des bulles. **Le Jaillance, brut rosé, Cuvée de l'Abbaye, Crémant de Bordeaux**. Les premières gorgées révèlent un beau mousseux, bien fait, frais, caractérisé par un nez de sucre d'orge, de petits fruits comme la fraise et la framboise. Les bulles sont fines et la robe est d'une teinte légèrement saumonée. En bouche, malgré qu'il soit plutôt court et d'acidité faible, c'est par sa fraîcheur qu'il brille.

2-Pour sa part, le deuxième vin, **Château Lacaussade St-Martin, Trois Moulins, Blaye Côtes de Bordeaux 2018** nous a montré une couronne d'un doré brillant avec quand même un aspect visuel entre le jaune pâle et le verdâtre. Le premier nez laisse deviner des effluves d'agrumes, de toasts beurrés, mais au deuxième nez c'est plutôt un côté de cuir, de vaseline et de pétrole qui se démarque. Au goût, on lui a trouvé une attaque en rondeur, un bel équilibre et un côté boisé. Sa longueur en bouche a aussi laissé entrevoir un côté fenouil-réglisse. Un bel accord avec le céleri rémoulade et la terrine de poisson de Jean-Michel Demarcq, sans compter le petit « kick » d'extra pour ceux qui ont 'ajouté le merveilleux mélange maison de Piper Gori, sorte de poudre de « perlimpinpin » de piment séché, peu piquant.

3-Pour rester dans le blanc, nous avons bu au troisième rang le **Château Tour Léognan, Grandvin de Graves, Pessac-Léognan, 2016**. Il est d''un jaune certes plus pâle que le vin précédent. Le premier nez, très caractéristique et sulfureux, certains diront, « pipi de chat » alors que d'autres y ont senti une forte odeur de tabac. Au deuxième nez, plusieurs ont été surpris par l'odeur de champignons fraîchement cueillis mais aussi par une touche citronnée.

4-Maintenant, c'est au tour des rouges d'être à l'honneur et de continuer à égayer notre soirée!
Le quatrième vin est le **Château Clarke, Listrac-Médoc, 2012**. L'aspect visuel présente un ton rubis moyen et une couronne foncée. Au premier nez, on entend le commentaire quelque peu surprenant, « …ça sent le vin! », sans connotation négative toutefois. On trouve que c'est une bonne chose que ça sente le vin car c'est bien réussi. On y note la présence de fruits mûrs, de violette, le côté boisé du cèdre et un deuxième nez qui révèle des notes de torréfaction en se réchauffant. En bouche, un côté astringent domine. Il est de longueur moyenne et offre un accord excellent avec le navarin d'agneau.

5-Le bordeaux du cinquième verre a la particularité d'être 100 % cabernet sauvignon, le **Château Haut-Bages Monpelou, Pauillac, 2015** et sa robe, assez opaque est d'un coloris de cerise noire, Bing par-dessus tout! Pour ceux qui se le demandent, la cerise Bing aussi connue comme cerise douce a été développée en 1895 par un contremaître américain d'origine chinoise qui s'appelait Ah Bing. Du point de vue olfactif, le premier nez est poivré avec une odeur de poussière omniprésente, le deuxième nez est pour sa part camphré, animal avec une touche de poivron. En bouche, l'attaque est correcte avec une acidité bien assise. On note la présence de tanins qui s'assouplissent en se réchauffant. Ce vin accompagne bien l'agneau.

6-Le **Château La Tour de Pin Figeac, Saint-Émilion Grand Cru, 2015** est visuellement limpide et caractérisé par une couronne tuilée assez mince d'un rubis d'intensité moyenne. Les jambes sont prononcées et visqueuses. Le nez, un peu agressif, offre des effluves de fûts de chênes, de toasts, de cassis tout en éclats de petits fruits. Au goût, les tanins astringents sont plutôt moyens en bouche. Les notes de chênes confirment ce que le nez révèle plus tôt. Un accord particulièrement apprécié et harmonieux avec l'agneau pour lequel il s'assouplit d'une gorgée à l'autre.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
DÉGUSTATION RÉGIONALE BORDEAUX
VENDREDI 29 AVRIL 2022 (SUITE)
Un parallèle artistique sur Bordeaux

7-Au septième vin, c'est l'entrée des fromages, l'Ossau Iraty de brebis, le camembert Rustique et le Roquefort. Le premier vin de l'accompagnement fromagé est le **Château Andron Blanquet, Saint-Estèphe, 2008** qui offre une teinte cerise noire caractérisée par une couronne de couleur brique-rouille. Le premier nez s'affirme par un parfum de cassis et de cèdre alors qu'au deuxième se maintient le cassis mais s'ouvre davantage vers la mûre et le chocolat fin aromatique. C'est résolument un vin à boire en tout temps. La présence de fruits est non équivoque tout comme les tanins qui sont bien affirmés, fondus avec une longueur appréciable en bouche. Un compagnon agréable du Ossau Iraty mais un mariage moins réussi avec le Roquefort!

8-Le **Chevalier d'Armajan, Graves, 2016**. Ce vin élevé au sauternais, c'est-à-dire dans des fûts de Sauternes possède un colorie rouge cerise, une couronne brique d'une allure assez opaque. Le premier nez se veut discret et quelque peu fermé. On y dénote la présence de légumes tels que le jus V8. Au second nez, le V8 ressort davantage. On y décèle la présence de fruits, de persil et de poussière. Un troisième nez laisse apparaître un dernier accent léger, celui du poivron. En bouche, l'attaque a celle de tanins serrés, d'une acidité fraîche. Ce beau Bordeaux à été très apprécié comme accompagnement au fromage de brebis et au camembert mais moins avec le Roquefort. On est en présence d'un vin qui va bien évoluer.

9-Le **Château Larose-Trintaudon, Haut-Médoc, 2015** est aussi marqué par une couleur de la cerise foncée. D'apparence brillante, la couronne est entre le translucide et le semi opaque. Le nez initial, semi ouvert, dévoile à son tour les arômes de cerise Bing (résolument populaire), mais aussi de violette, de romarin avec un beau côté floral. Le deuxième nez est plus camphré, vanillé et même de coke cerise selon certains! D'acidité faible et discrète avec des tanins fondus, on lui trouve un manque de structure et de complexité. Aucun des accords en vin n'ont su « accoter » le Roquefort, celui-ci n'est pas en reste, mais ce vin se défendait très bien avec l'Ossau Iraty, voire même avec le camembert.

10- En grande finale et en guise de bonbon de la soirée, le **Château La Caussade, Sainte-Croix-du-Mont, 2016** prend la vedette. On est en présence d'un vin liquoreux qui peut s'enorgueillir de sa belle robe dorée, brillante comme la paille. Ce vin de dessert très aromatique pousse des effluves nombreuses allant de la marmelade jusqu'à l'abricot, la poire et même la cerise de terre, non, détrompez-vous, pas de Bing ici! L'attaque mise sur le sucre tout au bout de la langue en premier pour ne révéler son acidité qu'un peu plus tard. D'une belle longueur, le Roquefort trouve ici, enfin, le partenaire qu'il a su patiemment attendre toute la soirée!

Vive le printemps!

Daniel Desjardins

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORDS ASIATIQUES
VENDREDI 13 MAI 2022

Dans son toast de bienvenue, notre hôte Patrick Langlois esquisse le tableau gourmand qu'il a concocté à notre intention. Avec la complicité de Marie Claude, il aurait testé à foison les nombreux produits originaux qu'il nous présente. Il nous invite à élargir la palette de notre espace gustatif en participant à cet atelier insolite. Désirant dissiper l'aura de mystère qui entoure ses mets et boissons exotiques, il ne ménage pas ses efforts pour en décrire les senteurs et les goûts dans un document tellement informatif qu'il m'apparaît d'emblée moins futile de déguster ces denrées que d'épiloguer sur elles. Fi de la paraskevidékatriaphobie (peur du vendredi treize) et de l'ésotérisme culinaire! Comme les quelque cinquante convives semblent bien très à table, je me lance dans le décryptage subjectif des qualités sensorielles des nectars proposés et des mets qui les accompagnent.

On commence par délier les langues aux invités à l'aide d'un blanc de blancs. Ce **crémant de Bourgogne** de la maison **Vitteaut-Alberti** se montre perlant dans son enrobage jaune paille. On lui reconnaît, de prime abord, non pas les odeurs de groseille et d'abricot annoncées, mais plutôt celles de fruits rouges comme la framboise. Dans un second temps, apparaissent les touches minérale et citronnée.

La suite à la page suivante.

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORDS ASIATIQUES
VENDREDI 13 MAI 2022

Le goût de nectarine et d'agrume se confirme au goûter et s'accorde bien avec les croquettes de poisson et, par effet de contraste, avec la sauce thaïlandaise. Tout à fait bath!

Le **Burg Ravensburg 2020**, discret au premier nez, se distingue ensuite : ni trop sec, ni trop sucré, légèrement fruité (litchi), finement pétrolé, il nous rappelle le riesling Wayne Gretzky par sa délicatesse et sa fraîcheur. Il atteint son but : bon score avec les mets accompagnés, à l'exception des sushis avec sauce!

Troisième offrande, le **Trimbach Gewurztraminer de la Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre 2013** fait mentir son nom (gewurzt signifie épicé en allemand). Riche et opulent, ce vin blanc évoque la rose, le litchi et l'estragon au premier nez, puis révèle par voie rétro-nasale des arômes d'abricot et d'ananas. En bouche, sa persistance aromatique vibre comme un diapason, là, et s'harmonise avec les croquettes de poisson et les makimonos.

La révélation de la soirée est certes le chardonnay 2019 du vignoble **Ningxia Xige-Estate Jade Dove**. Très aromatique et offrant à la fois une belle rondeur et une fraîcheur vive, il s'accommode raisonnablement bien avec tous les mets proposés. N'étant pas boisé, sa dégustation en solo révèle une panoplie aromatique fort subtile (fruits jaunes, agrumes, poire, pêche), mâtinée d'une texture melliflue. Gardé en bouche, il se répand généreusement sur les muqueuses de la langue, des joues et du palais, tout en préservant la sapidité des plats grâce à son cachet et à sa vinosité modérée.

Le cabernet franc **Clos du Noyer 2019** de Nicolas Grosbois (Chinon) fait le bonheur de certains œnophiles, tant par sa robe rubis et le nez intense de fruits rouges (framboise) et de violette que par l'ampleur en bouche de ses tanins. D'autres convives, plus habitués aux assemblages de vins de Bordeaux plus doux, lui reprochent de masquer par son mordant les variantes subtiles des mets assortis.

La Crotta di Vegneron de la **Vallée d'Aoste**, un gamay **2020**, affiche une couleur rubis moins intense que le précédent vin et offre des tanins moins costauds et une longueur en bouche se limitant à la suavité de la betterave et aux modestes fleurs séchées. Le canard cantonais et le poulet Szechuan prêtent à ce gamay peu vineux une assistance goûteuse de bon aloi.

Au départ, quelques « délicafoireux » ont commencé à chipoter en présence du junmai **Manga Sake,** riche en umami. L'alliance du sucré, du salé de l'acide et de l'amer de cette boisson japonaise a révélé au final une convivialité insoupçonnée avec la variété des mets présentés. Chaque convive a eu ainsi l'occasion d'agencer ses propres dosages, liquides et solides, selon son idiosyncrasie particulière afin d'achever sa félicité gustative. Vive la diversité!

Hybride intéressant entre une ale et une lager, l'**Estrella Damm Inedit** de Barcelone ambitionne de remplacer le vin à table, et y parvient, même et surtout, avec le riz collant à la mangue et à la noix de coco. Cette bière qu'on pourrait qualifier d'éclectique, serait une solution de rechange face au traditionnel porto qui se révèle souvent trop puissant – ou pas assez – en présence de certains desserts.

La bière **Singha** est servie comme épilogue gustatif. On aurait pu la proposer aussi bien en solo, comme digestif ou comme intermède festif (trou normand). Surprenante polyvalence pour cette humble bière aux accents de foin et de citron! Agréablement émoustillés et rassasiés, les dégustateurs tètent – ou biberonnent selon le cas – les trois dernières boissons avec la circonspection que commande l'apprentissage de l'inconnu.

L'explosion d'odeurs et de saveurs à laquelle nous sommes exposés laisse perplexe, tant la complexité et la pluralité des produits nous maintiennent dans un état d'alerte permanent. Quelles belles découvertes pour les hédonistes que nous sommes et les fins gourmets que nous aspirons à devenir! Grand merci à nos amphitryons Patrick et Marie Claude! Ils ont exalté nos papilles sensorielles de façon multiforme et nous ont appris à rester à l'écoute de nos sens en nous soumettant un florilège de boissons et de mets exotiques, sans nous soucier de leurs terroirs respectifs.

Gaëtan Lavoie

RAPPORT D'ACTIVITÉ
ACCORDS ASIATIQUES - SUPPLÉMENTS
VENDREDI 13 MAI 2022

En complément d'information, j'aimerais faire mention des restaurants et épiceries utilisés pour l'atelier sur les accords asiatiques et remercier tout particulièrement Chris (Sushi Umi), Long (Poûkham) et Meng (Lim Bangkok) pour leur précieuse collaboration et contribution au succès de cette activité.

Sushi Umi
(1311, rue Wellington Ouest, Ottawa) – https://sushiumi.ca/)
Un must! Une référence dans la région Ottawa-Gatineau. Mon resto japonais préféré que je fréquente régulièrement depuis une quinzaine d'années. Tout est goûteux, hyper frais et de grande qualité. Un vrai délice à chaque fois! Essayez les sushi pizza : vous serez renversés! Une création unique. Et Chris, le proprio, peut vous servir dans la langue de Molière! Dans une classe à part! On adore!

Épicerie Poûkham
(34, rue Leduc,Gatineau) – https://www.poukham.ca/)
Épicerie Poûkham offre des plats thaïlandais depuis 2001 sur l'île du Vieux-Hull et offre également un service de traiteur. Également présent tous les jeudis en plein de cœur de Portage, au parc Fontaine, dans le cadre du Marché du Vieux-Hull. Long, thaïlandais d'origine, sera heureux de vous servir et partager sa passion et ses produits savoureux! Ce petit coin de Thaïlande vous fera sourire mille fois… sans jeux de mots!

Lim Bangkok Grocery
(794, rue Somerset Ouest, Ottawa – 613 594-4673)
Au cœur du quartier chinois, cette épicerie asiatique a tout pour plaire! Avec des effluves de caverne d'Ali Baba, à la robe du moins, cette véritable mine d'or de produits provenant des quatre coins de l'Asie vous plaira. Des fruits exotiques de saison aux herbes et légumes frais recherchés pour les mets typiquement asiatiques, sans oublier les chips de durian. Meng est toujours là pour vous servir, et dans un français impeccable par-dessus le marché!

Yangtze Dining Lounge
(700, rue Somerset Ouest, Ottawa – https://yangtze.ca)
Une institution à Ottawa au cœur du quartier chinois! Depuis son ouverture en 1982, Yangtze propose une cuisine de la plus haute qualité. Sans conteste les meilleurs « Dim Sum » en ville, avec une vaste sélection de plats cantonais et sichuanais. Le plus près possible de la Chine sans empreinte carbone… ou presque. Allez-y, ou retournez-y, c'est vraiment bon !

Golden Palace (2195, avenue Carling, Ottawa – https://www.goldenpalacerestaurant.ca/)
Propriété familiale depuis 62 ans, la qualité de leur cuisine et l'ambiance conviviale du restaurant sont au rendez-vous. Et que dire de leur fameux « *egg rolls* », célèbres dans le monde entier et ayant accumulé à eux seuls plus de « Air Miles » que Gates, Bezos et Musk réunis!

Patrick Langlois
Organisateur de l'atelier sur les accords asiatiques

L'AMICALE DES SOMMELIERS DU QUÉBEC (SECTION OUTAOUAIS)

CONSEIL DE DIRECTION

Patrick Langlois, *président*
Jean-François Fiset, *président sortant*
Qianni Zhao, *secrétaire*
Richard Bourassa, *trésorier*
André Thivierge, *directeur des cours*
Annie Trudel, *chef du Protocole*
Steve Baril, *directeur*
Jean-Michel Demarcq, *directeur*
Caroline Morin, *directrice*
Serge Presseau, *directeur*

À l'extérieur du Conseil
Yves Bovet, *éditeur de La Lie et secrétaire des cours*
Jocelyn Décoste, w*ebmestre*

Venez découvrir l'Amicale sur les sites Internet suivants :

www.amicaledessommeliers.com
www.facebook.com/ASQOutaouais

ACTIVITÉS DE L'AMICALE
Patrick Langlois
819 772-8545
patrick.langlois@videotron.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.

Rapport du président
Saison 2021-2022
Assemblée générale annuelle
Samedi 28 mai 2022

Cher amicaliste,

Ce fut un plaisir et un honneur d'assurer la présidence de notre section. Je peux affirmer que chacune des activités organisées par l'amicale ont grandement été appréciées par les membres et vous avez considérablement profité de l'influence, l'intérêt, la connaissance de chacun des membres du conseil de direction et de l'équipe des professeurs. Je suis fier de travailler avec des collègues aussi exceptionnels et dévoués.

L'année écoulée a encore une fois été marquée par la pandémie. Cette année, l'équipe de direction a mis sur pied un programme allégé qui a suscité un intérêt soutenu. Nous avons débuté l'année avec la traditionnelle bienvenue mais adaptée à la nouvelle réalité; la pandémie, les plats d'accompagnements ont été servis dans une boîte repas. Nous avons aussi préparé deux dégustations techniques, l'une sur les Brunello et l'autre sur les bières. Le conseil prend bonne note de votre intérêt sur les dégustations qui ne portent pas nécessairement sur le vin, telles que les bières, scotch et autre alcool. Également, la dégustation régionale bordelaise a été des plus populaire ainsi que l'atelier sur les accords asiatiques. La section a aussi organisé un repas champêtre à la Grange et les Agapes aux Jardins du Château. Nous avons terminé l'année ce avec le festin des sommeliers.

Cette année, plus de 80 étudiants ont pu parfaire leurs connaissances du monde bachique. Nous avons organisé un cours d'initiation au vin, deux ateliers sur les champagnes et vins mousseux, un atelier sur l'Italie et un atelier sur les vins de bordeaux. Plus de 170 membres ont adhéré à l'amicale cette année.

Le conseil d'administration, je le dis avec fierté, a joué un rôle de premier plan dans ces activités. Cette année se termine également par des changements considérables, notamment avec le départ de trois directeurs au sein du conseil, Chantal Parent, Daniel Ducharme et Martin Plouffe. Chantal, je tiens à te remercier pour le choix et suggestion d'activités et ton implication au niveau des cours. Martin, j'ai beaucoup apprécié travailler avec toi, singulier, impliqué au niveau des dégustations et toujours prêt à aider notre conseil et amener des nouvelles idées. Daniel, tu es impliqué au niveau du conseil depuis une dizaine d'années, et 6 ans comme chef du protocole. Merci pour toutes ces années et la complicité que nous avons développé lors des ateliers moléculaires, nous avons définitivement des atomes crochus.

Richard, Patrick, Serge, André, Steve, Annie et Qianni merci pour votre soutien. C'est toujours un plaisir de travailler en votre compagnie. Votre contribution au sein du conseil est inestimable. L'équipe des professeurs, dirigée par André est exceptionnelle, nous avons des professeurs dévoués, toujours prêts à améliorer le produit. Je tiens donc à souligner le travail de Jacques Blouin, André Thivierge, Chantal Parent, Jean-Michel Demarcq, Daniel Ducharme, Annie Fournier, Serge Presseau, René Bordeleau et Ronald Palardy. Je me dois également de souligner le travail exceptionnel de Jocelyn Décoste, notre webmestre ainsi que notre collaboration de longue date avec les Jardins du château. Merci Guy Villeneuve pour ton implication depuis tant d'années.

Il y a une autre personne que je dois mentionner qui n'est pas directeur mais demeure tout aussi impliqué, il s'agit d'Yves Bovet. Au fil des ans, Yves a grandement contribué à façonner notre section et a contribué par ses divers rôles à l'épanouissement de l'ensemble des autres sections. Il a eu une implication soutenue et exemplaire au sein de l'amicale. Yves est le secrétaire des cours, éditeur de la lie, et responsable de la liste des membres. Yves facilite les tâches de chacun des directeurs et je dois humblement avouer, il encadre chacun des présidents de façon hors pairs de par ses conseils sur les rouages internes de notre section. Depuis 1994, Yves a collaboré avec plusieurs directeurs et quelques présidents tels que Jean-Michel Demarcq, Johanne Lanthier, Jean-Claude Carisse, Serge Presseau, Richard Bourassa, Réjean Fortier, Gilles Proulx, André Thivierge et moi-même. Yves a reçu toutes les distinctions possibles de l'amicale, mais il y en a deux autres qu'on peut tout de même ajouter mon cher Yves; il s'agit de notre respect et de toute notre gratitude pour ton dévouement au cours des dernières années.

Pour ma part, il s'agit de mon dernier mandat. Mon mandat a été marqué par une saine gestion, l'ajout de nouvel atelier, l'intégration d'activité atypique à notre calendrier, l'achèvement de l'intégration des paiements électroniques, revue du concours qui sera mis en place en 2023, implication au niveau du comité du 60^{e}, refonte du site web de la section, le développement d'atelier virtuel pendant la pandémie, mais ce que je retiens de plus important, ce sont les amitiés, les échanges, les confidences autour d'un verre de vin, de belles rencontres, et surtout de belles dégustations. Je laisse donc la place à une nouvelle personne qui apportera un nouveau dynamisme et de nouvelles idées.

Merci encore une fois et au plaisir de déguster avec chacun d'entre vous.

Le président,

Jean-François Fiset
Section Outaouais
L'Amicale des sommeliers du Québec
28 mai 2022