

L'ÉLÉONORE

BULLETIN DE L'ASSOCIATION MONDIALE DES DESCENDANTS D'ÉLÉONORE DE GRANDMAISON

VOLUME 16, NUMÉRO 4

DÉCEMBRE 2016

8,00\$

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président

Jean Paul Donato

Première Vice-présidente

Lucille Bouillé

Deuxième Vice-président

Alain de Chavigny

Secrétaire

Paul de la Chevrotière

Registraire

Gilles de C. Paquette

Trésorier

Paul de la Chevrotière

Administrateurs

Gisèle de C. de Lachevrotière
Jean-Pierre de la Chevrotière
Micheline Cottin de Chavigny
Gérard Héroux
Danielle Lair

COMITÉ DU BULLETIN

Révision

Lucille Bouillé

Édition

Jean Paul Donato

Rédaction

Gérard St-Arnauld

ENVOYEZ ARTICLES ET NOUVELLES À

Madame Lucille Bouillé
370 Chemin du Roy
Deschambault, QC G0A 1S0
lucillebouille@globetrotter.net

AMDÉG

525, boul. St-Laurent, suite 29
Ottawa, ON K1K 2Z9
<http://www.AMDEG.com>

LE MOT DU PRÉSIDENT PAR JEAN PAUL DONATO

Généalogie, histoire, archéologie, gastronomie, culture, tout cela et plus encore se croisent au Château Ramezay, situé dans le Vieux-Montréal. Depuis sa construction en 1705, le Château Ramezay est un lieu associé au pouvoir. Bâti en tant que résidence privée pour Claude de Ramezay (1659-1724), gouverneur de Montréal, le Château a par la suite accueilli les intendants de la Nouvelle-France de passage dans la ville. En outre, le Château a été sélectionné par l'UNESCO comme l'un des 1 001 sites historiques qu'il faut avoir vu dans sa vie. Le Jardin du Gouverneur, à l'arrière du bâtiment, évoque un jardin de l'époque de la Nouvelle-France où étaient cultivés certains aliments. Cet hiver, et pourquoi pas à l'occasion de Noël, cuisinez donc une recette de champignons à la crème provenant d'un ancien livre de cuisine française qui, selon le Château, circulait en Nouvelle-France au temps d'Éléonore de Grandmaison:

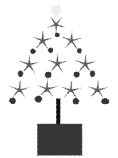
Prenez-les bien frais, et les plus petits, car ils sont les meilleurs; pelez-les à sec. Lavez-les avec de l'eau, et aussitôt retirez-les, et faites-les égoutter. Coupez les plus petits, fricassez-les avec du beurre frais, persil et ciboules hachées bien menues, sel et poivre. Puis faites-les mijonner dans un petit chaudron jusqu'à ce que vous soyez prêt de servir, et alors vous y pouvez mettre de la crème, laquelle ayant bouilli trois ou quatre tours, et la sauce étant liée, vous pouvez les servir.



Elle est tirée en effet du livre de François Pierre de La Varenne, *Le cuisinier français*, 1655. Né en 1618 à Dijon où il est mort en 1678, il fut cuisinier du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône. Il s'agit là d'un ouvrage essentiel marquant le passage de la cuisine médiévale d'antan à la grande cuisine moderne française.

Je profite de ces lignes pour remercier vivement tous nos auteurs chevronnés pour les captivants articles de ce dernier bulletin de l'année 2016 qui s'achèvera bientôt.

Tous les membres du Conseil d'administration et du Comité du bulletin se joignent à moi pour vous souhaiter un très joyeux Noël et une bonne et heureuse année 2017!



DANS CE NUMÉRO

UNE DOUBLE ÉNIGME (ENFIN) RÉSOLUE ?... (3 ^E PARTIE)	2
LUC DE LA CORNE SAINT-LUC	5
CHARLOTTE FLEURY D'ESCHAMBAULT (14 ^E PARTIE)	6
BIOGRAPHIE DE J.-A.-O. C. DE LA CHEVROTIÈRE (11 ^E PARTIE)	7
NOUVELLE DES MEMBRES	8