



544, boulevard de Châteauneuf
Boisbriand, Québec
J7G 2G8

Bulletin des Archambault d'Amérique
n° 99, décembre 2015



Au Québec, la cuisine était autrefois le centre de la vie familiale, mais la modernité a tout changé.

Dans ce numéro, nous vous présentons des chefs de cuisine qui font leur marque dans le milieu culinaire.

Bonne lecture

Bulletin

Rédaction, révision et traduction

Donia Loignon Saint-Sauveur

Mise en page

Diane Chabot Pointe-Claire

Collaboration

André Archambault Gatineau, recherchiste

Richard Archambault Pointe-Claire

Pierre Archambault Granby, recherchiste

Nicole Archambault Boisbriand

Traduction

Christine Archambault Montréal

Aline Archambault Petite-Rivière-Saint-
François

Photo de la page couverture

https://www.google.ca/search?q=photos+batterie+de+cuisine+cuivre&biw=1280&bih=687&bm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0CBwQsARqFQoTCJ_ahqLE8scCFYp7kgodBPkC-w&dpf=1

Nous joindre

Richard Archambault
16, avenue Sunnyside
Pointe-Claire, Qc
H9S 5G5
(514) 697-2439
richardar1@hotmail.com

Visitez notre site Internet

www.lesarchambaultdamerique.com

webmestre

Michel Archambault Pointe-Claire

Sommaire

- Rapport du président 3
- Les Archambault chefs cuisiniers 5
- Les chefs de partie..... 11
- L'activité du 7 juin 2015 12
- Biographie de Raynald Archambault 14
- Arbre généalogique de Raynald 15
- Ce que le bulletin publiait... 16
- Rubrique nécrologique 17
- Bienvenue aux nouveaux membres 18
- Le conseil d'administration 2015-2016..... 18
- Vœux du président 19

Comme vous le savez, nous pouvons compter sur un certain nombre d'annonceurs qui soutiennent notre association. La publicité de leurs produits et services paraît régulièrement dans nos pages. Se rappeler le cas échéant que leur expérience et leur savoir-faire peuvent être utiles.

Tous droits de reproduction, d'édition, d'impression, de traduction, d'adaptation, de représentation, en totalité ou en partie, réservés en exclusivité pour tous les pays. La reproduction de tout extrait de cette publication par quelque procédé que ce soit, tant électronique que mécanique et en particulier par photocopie ou microfilm, est interdit sans l'autorisation écrite de *Les Archambault d'Amérique*.

NDLR : Voici le texte que notre président a livré aux membres présents à l'assemblée générale annuelle tenue à Saint-Jean-de-Matha le 7 juin 2015.

Rapport du président sur les activités de l'Association des Archambault d'Amérique

Mes vœux présentés dans le bulletin de janvier 2015 pourraient servir de trame aujourd'hui. J'y exprimais notre reconnaissance envers Richard qui a assuré la présidence pendant 14 ans. Il avait pris la relève de Robert qui avait été président pendant huit ans. Je remerciais aussi mes collègues du Conseil et les autres membres qui contribuent de diverses façons à la bonne marche de l'Association. J'y décrivais aussi le grand besoin de relève et je vous invitais à participer et à fournir vos suggestions et des textes pour le bulletin.

Aujourd'hui, je me répéterai un peu. D'abord, mes remerciements s'adressent à mes collègues du Conseil qui me soutiennent activement et qui permettent la publication d'un bulletin de haute qualité, de fois en fois, et la tenue d'activités pour que nous puissions nous réunir pour fraterniser et parler de généalogie.

Richard, qui prend un peu de répit, continue d'être très actif : gestion du site Internet, communications, participation à la préparation du bulletin, généalogie, traduction, etc. Son épouse Diane l'accompagne dans ses travaux et elle réalise la mise en page du bulletin, ce qui n'est pas une mince tâche.

Michel P. est notre conseiller juridique et 1^{er} vice-président. André A., à titre de 2^e vice-président est fort actif en recherches généalogiques et à répondre à des demandes d'information, à l'instar de Richard. Il collabore aussi à la traduction et au recrutement et au bulletin.

Jocelyne est notre secrétaire dévouée et elle s'occupe de publicité. Son conjoint, Donia, est responsable d'éditer le bulletin, un travail important, essentiel, je vous prie de me croire; en plus, il agit comme relationniste. Il a besoin d'articles de votre part, sur vous, sur vos familles.

Comme vous le constaterez bientôt, Nicole est fort active à maints égards : elle est notre trésorière, s'occupe du registrariat et d'envoi de bulletins. En plus, elle nous offre sa demeure pour tenir nos réunions.

Léandre est responsable des activités. Il a organisé celle d'aujourd'hui de façon très dévouée. Bravo pour ton dévouement! Merci aux cousins et amis de Saint-Jean-de-Matha, particulièrement Yvonique qui t'a appuyé dans cette démarche.

Monique s'occupe de recherches généalogiques et aussi de traduction lorsque ses occupations le lui permettent.

André G. membre fondateur des Archambault d'Amérique, à l'instar de son frère Jacques et de Madeleine, dont je salue la présence, s'est occupé d'envoi des bulletins et de nous conseiller grâce à sa longue expérience dans l'Association.

Des remerciements s'adressent à vous tous, chers collègues, mais aussi aux membres qui collaborent intensément avec ceux du Conseil, même s'ils n'y siègent pas.

- * Michel, le fils de Richard, inscrit les documents et les nouvelles sur le site Internet des Archambault.
- * Aline de Petite-Rivière-Saint-François et ma fille Christine s'occupent de traduction pour préparer les versions anglaises. Nous avons besoin de relève à cet égard comme dans d'autres domaines.
- * Roger et Pierre Spérano sont responsables de la vérification.

- * Il faut mentionner aussi la participation de notre photographe bénévole, Jean Tourigny, celle de Marjolaine, conjointe de Léandre, en recherches généalogiques, ainsi que le rôle actif de Pierre en ce domaine. Il apporte aussi des suggestions d'actions diverses qui méritent d'être soulignées.

Merci à ces bénévoles et, de nouveau, à Diane, dont le mandat s'achève et que nous devons remplacer à la mise en page comme le mentionnait l'encadré du dernier bulletin. SVP, aidez-nous à trouver une nouvelle ressource en ce domaine.

Merci à vous tous de participer à la rencontre d'aujourd'hui. L'Association existe pour vous et par vous. Les mots d'ordre à retenir sont fierté et participation

Petit rappel

À la suite d'une réunion spéciale du Conseil d'administration à Saint-Donat, les 9 et 10 novembre 2002, le compte-rendu préparé par le secrétaire Roch indiquait que les objectifs de l'Association sont :

- ◇ Réunir les Archambault;
- ◇ Garder vivantes les réalisations de nos ancêtres; c'est ce que nous faisons aujourd'hui pour François;
- ◇ Diffuser les actions remarquables des Archambault;
- ◇ Répertorier les lignées (descendances);
- ◇ Les rendre accessibles; les dictionnaires et d'autres documents ont été publiés. D'autres, à venir, dont une monographie sur François, préparée par Jacques, en collaboration avec Pierre, iront dans ce sens.

L'activité, qui a été tenue en 2014, s'inscrivait tout à fait dans la diffusion d'actions remarquables d'Archambault encore vivants, et bien vivants. Il s'agissait d'honorer l'affichiste et artiste résident du Festival de Jazz, Yves Archambault (membre de notre association) et de souligner son œuvre.

Ceux et celles qui ont participé ont apprécié et Yves a été généreux de son temps, de ses explications et d'un don de trois de ses œuvres. Malheureusement, le thème Jazz et les coûts élevés que commandait cette journée au centre-ville de Montréal n'ont pas favorisé une assistance nombreuse. En conséquence, l'Assemblée générale prévue n'a pu être tenue. Ce fut une belle occasion manquée pour plusieurs.

À l'avenir, nous essaierons d'organiser des rencontres qui ne soient pas trop coûteuses, mais vous reconnaîtrez qu'il n'est pas toujours facile de bien faire, à peu de frais.

Par ailleurs, afin de renforcer l'Association et d'attirer une nouvelle clientèle, nous projetons d'organiser un événement plus important, un peu dans le style de la première grande rencontre des Archambault en 1983. Cette activité pourrait s'inscrire dans le cadre des Fêtes du 375^e anniversaire de la fondation de Montréal qui auront lieu en 2017. Nous aurons besoin de bénévoles, sinon?

Défis pour l'avenir :

Lors de l'Assemblée annuelle à Saint-Hyacinthe, le 31 octobre 2010, Richard a déjà, à ce moment-là, exprimé le grand besoin de relève et son inquiétude à cet égard.

Le besoin de relève est encore plus grand aujourd'hui. SVP, encouragez vos enfants et petits-enfants à s'intéresser à l'œuvre des Archambault et à participer.

Il importe que les Archambault de 40 à 55 ans, ou plus jeunes, s'impliquent.

Étant donné que les Archambault sont concentrés dans la grande région montréalaise, idéalement, la relève doit venir de cette région en priorité.

Les tâches qui incombent au nombre restreint de membres du Conseil étant lourdes, un certain répit doit leur être accordé. C'est pourquoi, à regret, le Conseil a décidé, à sa dernière réunion, de ne publier que deux bulletins par année, tant qu'une relève appropriée ne sera pas en place pour faire plus.

Merci pour votre bonne attention et excusez-moi pour mes commentaires un peu longs. Mon rapport devrait être plus court à l'avenir.



Les Archambault chefs cuisiniers

Éric Archambault



Photo: cuisinieduquebec.com

Fils de Roch Archambault et de Lily Lévesque, Éric est né le 10 novembre 1974. Son père Roch, a été pendant quelques années, secrétaire de l'Association des Archambault d'Amérique.

Le réputé Éric Archambault est diplômé de l'École hôtelière de Laval (service de la restauration (1996) et cuisine d'établissement (1997), du centre de formation professionnelle Pavillon-de-l'Avenir à Rivière-du-Loup (cuisine actualisée) et de l'Université du Québec à Rimouski (certificat universitaire en enseignement professionnel). Il a également fait des études au SAIT (Southern Alberta Institute of Technology) de Calgary en 1998.

Éric présente une feuille de route impressionnante. Il a successivement travaillé au Fairmont, le Manoir Richelieu, à la résidence du délégué général du Québec à Paris, au restaurant La Tanière de Québec, à l'Hôtel Universel de Rivière-du-Loup, à l'Auberge du Portage de Notre-Dame-du-Portage, dans sept restaurants du Château du Lac Louise et à Whisler, C.B., au Château Montebello en 1996, chef exécutif des cuisines de l'hôtel de la Plage de Notre-Dame-du-Portage, à la station de ski du Parc Mont-Saint-Mathieu durant l'hiver 2009 et le 19 novembre 2010, le chef du casino du Lac-Leamy lui a offert un poste de sous-chef. Une invitation qu'il n'a pu refuser. Il a également travaillé en Alberta au début de sa carrière.

Il est membre fondateur du comité environnemental au Manoir Richelieu et a été président de ce comité de 1999 à 2003. L'environnement demeure encore aujourd'hui une cause qui lui tient à cœur. (Source : cuisinieduquebec.com)

Par cette source, on apprend que sa cuisine est simple et accessible, «qui laisse place aux produits locaux, à la création et à l'inspiration. Dans ma cuisine, continue-t-il, la saveur a une grande place et je crois que chacune des assiettes se doit d'être une œuvre.»

Sa conjointe Annie Couture a été directrice de la restauration à l'hôtel Universel de Rivière-du-Loup et enseignante à l'École d'hôtellerie de Rivière-du-Loup jusqu'en janvier 2010 en sommellerie et en restauration.

Frédéric Archambault



Né à Val d'Or, Frédéric Archambault a commencé à cuisiner à l'âge de 14 ans et son premier emploi a été à la brasserie Le Pub de sa ville natale. Il est le fils de Rénauld Archambault et d'Irène Girard.

Il a travaillé au Château Montebello pendant quatre années et, par la suite, dans plusieurs établissements de la région de l'Outaouais dont le restaurant Baccara au casino du Lac-Leamy, pendant quatre années également, puis au Hilton du Lac-Leamy à titre de sous-chef au restaurant l'Arôme, près du casino.

L'Arôme se spécialise dans les grillades et les fruits de mer. Il a reçu en 2007 le *Prix d'excellence*, du magazine Wine Spectator.

Il est aujourd'hui chef de cuisine au Casino du Lac-Leamy, l'une des dix principales attractions touristiques du Québec.



Frédéric et Pierre,
rechercheur de notre association

Sébastien Archambault

Chef-cuisinier au restaurant RH de l'hôtel Andaz, propriété du groupe Hyatt, d'Hollywood, Los Angeles.

Sébastien, antimode qui secoue Los Angeles, a quitté la Corse et son restaurant étoilé pour faire découvrir son amour du terroir aux Américains. Il est unique sur la scène des restaurants de Los Angeles et a converti avec succès les Américains à la cuisine du sud-ouest.

Le jeune Sébastien Archambault a passé son enfance dans les cuisines des *Trois Fontaines*, le restaurant que tenaient ses parents au Bugue. Aujourd'hui encore, son père est professeur de cuisine au CET du Rocher de Guyenne, près de Mareuil-sur-Belle. Après le bac, Sébastien s'essaie d'abord à un DEUG de biologie à Poitiers, mais l'enseignement ne l'intéresse pas suffisamment. Il se lance alors dans des études de cuisine, à l'école Ferrandi, à Paris. C'est là qu'il rencontre sa future épouse, Martine.



Suivront quelques années en Dordogne, dans plusieurs restaurants. *Puis je suis naturellement « monté » à Paris. J'ai travaillé avec des grands maîtres de la cuisine comme Alain Ducasse, Guy Savoy et surtout Jean-François Rouquette à la « Cantine des Gourmets », qui m'a fait découvrir la haute gastronomie*, raconte Sébastien. C'est lui qui lui proposera quelques années plus tard, alors que le couple est parti s'installer en Corse, de tenter l'aventure aux États-Unis.

Dans une ville aussi tentaculaire que Los Angeles, Sébastien, Martine et leur petit Esteba ont choisi de vivre, depuis octobre 2009, à proximité du restaurant RH sur West Hollywood où il est chef exécutif et dirige 17 personnes.

Sébastien est le fils de Michel Archambault et de Alexandrine Henriette; il est né en 1975 au Texas où ses parents ont habité pendant quelques années. Sébastien et ses parents sont retournés en France six mois après sa naissance.

Jean-François Archambault

Après ses études en 1997 en gestion hôtelière à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), Jean-François, fils de Jean-Pierre Archambault et petit-fils de Pierre et d'Aimée Desjardins, entame sa carrière à titre de représentant des ventes dans de grands hôtels. Par la suite, il devient directeur des ventes dans plusieurs grands hôtels de la région métropolitaine. Entre autres, il a été à l'emploi de Fairmont Hôtels & Resorts, de la chaîne d'hôtels Marriott, des Urgo Hôtels...



Jean-François est le fondateur de *La Tablee des chefs* qui organise la récupération de la nourriture des hôtels et des traiteurs afin de la redistribuer à ceux qui n'ont pas toujours quelque chose à se mettre sous la dent. Il a présenté cette idée en 2002 à des chefs de file du milieu culinaire et hôtelier; idée qui s'est concrétisée peu de temps après. Jean-François en est aujourd'hui le directeur général.

Sur le site Internet de cet organisme, on apprend que sa «mission est de nourrir les familles dans le besoin et d'éduquer les générations futures en développant leur autonomie alimentaire.»

Pour nourrir, on a développé un service de courtage en alimentation, des corvées alimentaires corporatives et la semaine des écoles hôtelière. Et comment éduquer? En organisant des brigades culinaires dans les écoles secondaires en milieu défavorisé, en développant des programmes dans les centres jeunesse et les maisons de jeunes et en tenant la cuisine d'été de La Tablee des Chefs.

Cet organisme, sans but lucratif, redistribue aujourd'hui plus de 100,000 portions de nourriture par année à l'aide d'employés bénévoles. Il sert de liaison entre des organisateurs d'événements importants et les banques alimentaires.

La Tablee des chefs compte un nombre impressionnant de partenaires : le Centre Bell, les Caisses Desjardins, l'hôtel Le Fairmount, le Manoir Richelieu, Tourisme Laval, la SAQ, IGA, Québec en forme, Les affaires, Norampac, la Fondation La Capitale, la Fondation Marcelle et Jean Coutu, La Fondation J. Armand Bombardier, la Fondation St Hubert, Provigo, la Banque nationale, Olymel et beaucoup d'autres.

Je vous invite à consulter leur site Internet pour avoir une idée de cette œuvre humanitaire, et peut-être collaborer un jour. Voici leur site Internet : **tableedeschefs.org**

Il a également fondé le *Camp Culinaire Taillevent*. Ce camp accueille gratuitement 180 jeunes lauréats d'un concours lancé chaque année dans les écoles en milieux défavorisés.

Jean-François a été nommé en 2007 *Personnalité de la semaine La Presse* et a aussi obtenu le *Fellow* du mouvement ASHOKA, qui réunit les leaders parmi les entrepreneurs sociaux du monde. Il est lauréat du concours provincial *Arista 2008*, qui récompense les jeunes entrepreneurs professionnels. Jean-François est l'instigateur et l'âme de ce projet.

Danielle Archambault et son fils Dominique Lamothe

Mère et fils aux chaudrons chez Délices/Traiteurs

Cette boutique, située au Mont-Tremblant, dans les Laurentides, a été lancée en 2001 par Danielle Archambault, fille de Roland Archambault et de Claire Juneau, avec son fils Dominique Lamothe.

Cette entreprise visait à accommoder les villégiateurs en leur proposant des mets cuisinés à emporter. Délices/Traiteur offre ses services pour des réunions d'affaires, réceptions à domicile, mariage, déjeuner conférence, repas gastronomiques ou cocktail.

Danielle Archambault, femme d'affaires joviale et dynamique, a toujours eu un faible pour la bonne bouffe. Au fil des ans, sa curiosité et une grande expérience en cuisine lui ont permis d'atteindre des sommets en matière de gastronomie.

Son fils Dominique a poursuivi des études à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) pour perfectionner ses talents de cordon-bleu. Il est à l'œuvre dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie depuis plus de 15 ans.

Louis Archambault



Photo tirée de son profil
LinkedIn

Louis Archambault est né à Montréal en 1982. Il est le fils de Normand Archambault et de Josiane Rochon et neveu de Monique, membre du Conseil d'administration de l'Association.

C'est en 2003, un peu par hasard, qu'à 21 ans Louis débute dans le domaine de la restauration : son deuxième choix de cours, son premier choix étant complet. Tout au long de ses études, son intérêt pour la cuisine, déjà bien présent en lui, se renforce encore plus. Un séjour d'un mois en France, dans un restaurant familial, lui confirme que son avenir est bien en restauration.

À son retour, il débute sa carrière à Montréal, au restaurant *Mediterraneo*, en tant que chef de partie - garde-manger; il y sera deux ans. Il continue ensuite de se perfectionner au *Primadonna*. Puis, c'est en tant que sous-chef qu'il travaille pendant trois ans, au *Globe*, avant de passer au groupe *Montreal Gourmet*, qui possède plusieurs restaurants.

Sa spécialité : l'inspiration du moment! Que ce soit des fruits ou des légumes, des viandes, des volailles ou des produits de la mer, tout l'inspire pour créer des mets savoureux.

Dix ans après ses débuts, les projets ne manquent pas pour Louis. D'ailleurs, en septembre 2013, Louis a officiellement été nommé Chef Exécutif au restaurant *Otto* du très chic Hôtel W de Montréal.

Un an et demi plus tard, c'est en France que Louis continue d'offrir ses talents en tant que Chef du restaurant de l'Hôtel La Verrerie, situé à Gaillac, dans la très jolie région qu'est le Tarn. Pourquoi en France? L'Amour! En juillet 2015, Louis a convolé en justes noces avec Camille Désert, qui est Française. Ils se sont installés tout près de l'Hôtel dont le restaurant, mené par Louis, fait l'objet d'excellents commentaires.

Un jeune homme à l'avenir prometteur!

Par Monique Archambault.

Café-terrasse Chez Catherine



Le Café-terrasse Chez Catherine est situé dans le Vieux-Montréal au 31, rue de la Commune Est à Montréal, à deux pas du puits de notre ancêtre Jacques Archambault, creusé en 1658.

Lors de votre prochaine visite dans le Vieux-Montréal, que ce soit à pied, en vélo ou en calèche, Catherine se fera un plaisir de vous accueillir dans un décor champêtre rehaussé de musique québécoise. Vous pourrez déguster sur la terrasse des crêpes-repas ou des crêpes-dessert, paninis, soupes et saucisses sur bâtonnet et pourquoi pas, comme gâterie, une « bonne crème glacée » maison, un café ou un cocktail.

Ce café-terrasse est administré par Catherine Archambault de Mascouche, fille de Richard Archambault et de Paulette Archambault, (cousins). Son père, Richard, est le fils de Gaétan et d'Alpha Henri et sa mère, Paulette, est la fille de Joseph-Pierre et de Colette Roch.

Catherine et ses frères, Samuel et Justin, sont les fondateurs du festival Bières et Découvertes, créé à Mascouche en 2006 et mieux connu aujourd'hui sous le nom d'Oktoberfest des Québécois.

Erica Archambault

Erica Archambault, est née le 1^{er} juillet 1989 à l'Hôpital Général Juif de Montréal. Elle est la fille de Pierre Archambault et de Kathleen Burman.

Après ses études secondaires au Collège Bourget de Rigaud et au CEGEP Gérald-Godin à Montréal, elle a décidé d'entreprendre des études culinaires à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ) à Montréal et a obtenu un diplôme en formation supérieure de cuisine en 2010.

Après avoir travaillé à Montréal pendant un peu plus d'un an, en avril 2012, elle est partie à Paris pour améliorer ses talents culinaires. Elle a commencé par travailler au restaurant *Septime* dans le 11^e arrondissement. Sous la tutelle du chef Bertrand Grébaut, elle a rapidement gravi des échelons. En novembre 2013, le Groupe *Septime* a ouvert un deuxième restaurant de fruits de mer à deux portes du premier, du nom de *Clamato*, et a offert à Erica le poste de chef.

Depuis ses débuts en restauration, sa vision a toujours été axée sur le concept du menu du marché en utilisant des produits de qualité exceptionnelle et locale. Chez *Clamato*, elle a introduit plusieurs recettes québécoises et familiales, notamment la tarte au sirop d'érable.

En septembre 2015, elle est devenue gestionnaire des trois restaurants, *Septime*, *Clamato* et *la Cave*.



Photo Pierre Archambault



Alexis est né à Sainte-Foy, Québec le 6 juin 1976. Il a étudié à Lévis et à Limoilou. Il est le fils de Claude Archambault et de Marie-Luce Tessier. Il est le neveu de Jocelyne, secrétaire de l'Association des Archambault d'Amérique.

À la fin de son DEC, il a commencé à travailler comme cuisinier sans vraiment y prendre goût, pour payer son loyer, assimilant peu à peu les bases de la cuisine, comme il le dit si bien. Cette expérience a duré environ cinq ans. Il a aimé. Puis le déclic pour le métier se produit lorsqu'un beau jour des amis d'un ami se cherchent un chef pour ouvrir un resto rue Saint-Jean à Québec, c'est le *Blu Bar et Grill*.

« L'audition pour la job, dit-il, c'est un souper que je dois préparer pour le couple de promoteurs. Réussite! on se régale, on s'aime bien; pour les gens de passion, ça compte souvent pour beaucoup. L'aventure dure un an et je ne peux pas faire autre chose que de penser à recommencer ce genre de « trip », ce que je fais depuis chaque fois qu'une occasion se présente! Je suis un autodidacte,

un indéfectible briseur de monotonie et je crois que trop de resto se contentent de peu, pourvu qu'il y trouve leurs gains quotidiens.»

« Pour la plupart des cuisiniers et des chefs, poursuit-il, le travail est très souvent harassant et redondant... une implacable routine de stress, la face la moins « glam » du métier. C'est cette face qui fait abandonner la profession à certains des plus talentueux d'entre nous. Moi, j'aime organiser une cuisine et son menu vers les clients les plus souhaitables à l'établissement qui m'engage, je prends toujours plaisir à transmettre ce que je sais aux autres, autant que de recevoir d'eux les enseignements qui me font toujours défaut et je suis « accros » à l'adrénaline des « coups de feu » (l'heure du service en restauration).»

Son expérience, dans sa région, est déjà variée pour son jeune âge. Avant le Blu Bar & Grill, il avait travaillé comme second cuisinier au Cosmos café à Québec. Par la suite, il a été chef exécutif au Délice resto lounge à Lévis où il faisait beaucoup plus de gestion, de planification et de créations que dans la plupart de ses autres postes de chef, puis chef de cuisine au Café du marché (Lévis), cuisinier responsable chez Yuzu Le Restaurant (cuisine fusion Japonaise et terroir Québécois). Ce sera une belle étape dans sa carrière : le Yuzu m'aura permis, dit-il, d'acquérir des notions de cuisine haut de gamme qui me faisaient encore défaut et enfin chef de cuisine chez le traiteur Pomme Grenade à Lévis.

Nous lui souhaitons bonne chance!



NDLR. Pour le bénéfice de nos lecteurs, voici maintenant une courte description des responsabilités que doivent assumer les chefs de partie où ces postes existent (mots que avez pu lire ci-dessus et que vous n'avez peut-être pas compris, n'ayant jamais, tout comme moi, étudié en cuisine).

Les chefs de partie

Le chef de partie est un cuisinier qui s'est spécialisé dans une discipline précise. La personne doit avoir acquis une grande expérience pour atteindre ce niveau. Il ou elle travaille sous la responsabilité du Chef de cuisine. Très souvent, ce chef de partie est responsable d'une petite équipe, particulièrement dans les grands restaurants. Voici ces spécialités :

Le saucier

Ce chef est le plus important de l'équipe après le Chef de cuisine. C'est le second par excellence.

Il ou elle est responsable des sauces ou des plats avec sauce. Il ou elle doit avoir une excellente connaissance des produits qu'il ou elle prépare (volailles, viandes de boucherie, poissons) ainsi qu'une grande maîtrise de la préparation des fonds et sauces accompagnant les plats.

Le rôti

Il ou elle est responsable de la préparation des viandes rôties, des grillades de viande et de poisson. Il ou elle doit connaître les modes et temps de cuisson ainsi que l'assaisonnement de ces plats. Il ou elle doit également maîtriser le découpage et le désossage.

Le poissonnier

Comme son nom l'indique, c'est celui ou celle qui prépare et fait cuire tous les types de poissons.

Le garde-manger

Il ou elle est responsable de fournir aux autres parties les marchandises prêtes à la préparation ou à la cuisson. De plus, il ou elle assure les plats culinaires froids.

L'entremétier

C'est la personne en charge de la préparation et de la cuisson des pâtes, des légumes, du riz, des potages et soupes, des œufs, sauces blanches, etc.

Le pâtissier

Il ou elle est en charge de la réalisation des petits pains, viennoiseries et des desserts.

Le boulanger

Il ou elle est responsable de la fabrication de toutes les sortes de pain et de viennoiseries.



L'activité du 7 juin 2015

C'est encore par une belle journée ensoleillée que les Archambault se sont réunis pour tenir leur assemblée générale dans un très beau coin du Québec, Saint-Jean-de-Matha situé dans la région de Lanaudière. Nous sommes toujours vraiment comblés par le temps et la température quand nous avons ce genre d'activités.

La journée a débuté, comme d'habitude, par un accueil chaleureux avec jus et café. Manifestement, les gens étaient heureux de se retrouver si nombreux, soit 64 personnes. Vers 10 h 30, tous ont été invités à se rendre à l'église pour se joindre aux paroissiens et assister à la messe. Richard a alors expliqué pourquoi nous étions si nombreux à envahir leur église. C'est là que devait se tenir l'assemblée générale vers midi, après la messe.



C'est une magnifique église construite par un Archambault (voir le bulletin numéro 98). Construite sur un promontoire, elle domine la municipalité. À l'intérieur, le bois est présent partout. Le blanc et le bleu dominent. Elle fait partie du patrimoine immobilier du ministère de la Culture. Elle est dépouillée et belle. On se sent bien en ses murs. Si vous allez dans cette région, une visite vaut le détour. Je vous invite à chercher sur Internet l'église de Saint-Jean-de-Matha : vous pourrez voir l'intérieur du bâtiment.

À midi, notre président, Raynald, a ouvert l'assemblée. Il a rappelé que l'assemblée générale n'avait pas eu lieu l'an dernier parce que le quorum n'avait pas été atteint et que, cette année, nous devions accepter le procès-verbal de 2013 ainsi que les états financiers de 2013 et 2014. Puis il a remercié tous ceux et toutes celles qui participent à la vie de l'Association : des membres du Conseil d'administration aux traducteurs ou traductrices, en passant par ceux qui œuvrent à la publication de la revue, particulièrement, Diane qui fait la mise en page, Richard qui coordonne le tout et Donia qui en est le responsable, sans oublier notre photographe et nos vérificateurs.





Il annonce également que dorénavant, nous ne publierons que deux bulletins par année : un pour l'activité de juin (numéro de mai) et l'autre pour les Fêtes (numéro de décembre). Tous regrettent ce choix, mais la relève n'est pas là en ce moment. Et les responsables grisonnent de plus en plus. Les plus jeunes sauront-ils s'intéresser à l'Association dans un avenir très proche? Notre président l'espère. C'est un grand souhait.

Après le mot du président, Nicole, notre trésorière, a fait son rapport financier pour les deux années. L'Association est en bonne santé.

Puis l'assemblée a accepté de modifier l'article 15 des règlements généraux ramenant le nombre de membres du Conseil à 8 jusqu'à un maximum de 12. Il devenait de plus en plus difficile de trouver des membres qui désiraient s'impliquer à ce niveau.



Au point élection, Nicole a généreusement accepté un nouveau mandat de trois ans. Elle fait un excellent travail depuis ses débuts comme trésorière. Félicitations!



Après le repas, pris dans un restaurant de la place, tous les participants ont été invités à visiter le musée Louis Cyr situé près de l'église du village. Un guide nous a alors fait découvrir cet homme fort du Québec. Je vous invite à faire un détour pour voir ce musée qui fait partie de l'histoire du Québec.

Et c'est en fin d'après-midi que toutes et tous ont quitté cette belle région.



NDLR. Voici une biographie de notre président Raynald Archambault. Nous espérons que ces quelques notes vous permettront de mieux le connaître.



Raynald est né le 2 août 1941 à Henryville, province de Québec. Il est le fils aîné de Conrad et de Diane Girard et le filleul de son grand-père Théodore et de sa grand-mère Marie-Louise qui possédaient une ferme et une magnifique érablière, lieu de beaucoup de dégustations sucrières, à Valcourt. Son père a passé sa jeunesse au milieu d'une grande famille car la grand-mère de Raynald a donné naissance à 20 enfants.

Chez Conrad et Diane, trois frères et deux sœurs suivront: Michel (décédé), Bernard, Agathe, Lucie et Daniel, tous membres des Archambault d'Amérique. Conrad son père était menuisier-charpentier et il a participé, à titre de contre-maître ou de surintendant, à la construction ou aux rénovations d'un grand nombre de bâtiments en Montérégie et même jusqu'à Berthierville, incluant l'église Saint-Firmin à Farnham. Raynald a vécu dans une famille fort joyeuse, comme toutes les autres formant la descendance de Théodore qui a été maître-chantre à l'église de Valcourt pendant 40 ans.

Après ses études primaires à l'école du Sacré-Cœur d'Henryville (Frères Maristes), il poursuivit ses études au séminaire de Saint-Jean-sur-Richelieu pour ensuite entrer dans un programme scientifique à Ibergville. Puis, il s'inscrivit en génie à l'École Polytechnique de Montréal où il obtint les diplômes d'ingénieur de Polytechnique et de bachelier es sciences appliquées en génie chimique (B.Sc.A) en 1964. Pour payer ses études, Raynald travailla durant les vacances d'été dans une mine en Abitibi (deux étés) et en 1962, 1963 et 1964 dans une raffinerie de Montréal-Est à titre d'opérateur. Ce fut une expérience inestimable pour la suite dans sa carrière.

Après Polytechnique, il décida de faire une maîtrise à l'Université McMaster d'Hamilton, Ontario. Il y obtint un Master in Chemical Engineering au printemps de 1966. Suivirent un mandat en recherche opérationnelle pour une pétrolière à Toronto et à Montréal et une série de stages techniques en France grâce à une bourse du gouvernement français. Retour au Québec à l'été 1967. Il entreprit alors une longue carrière dans l'industrie pétrolière et le raffinage, en particulier, carrière qui se poursuit encore.

Raynald rencontra sa future épouse Huguette Martel en 1964 lors d'une soirée où l'avait invité son confrère Roger, devenu son beau-frère par la suite. Ils se marièrent en 1970 et vécurent d'abord à Toronto. À la toute fin de 1971, ils déménagèrent à Québec où Raynald prit un nouveau poste. Leur fille Christine est née à Toronto, et deux fils, Louis et Denis suivirent. Louis est décédé accidentellement en 1998 au grand désespoir de ses parents. Mais, grand bonheur pour Raynald et Huguette qui sont devenus grands-parents, Jasmine, la conjointe de Denis, ayant donné naissance à la belle Chloé en janvier 2013.

Raynald a déjà joué au tennis, mais il est généralement peu sportif. Par contre, il s'adonne au jardinage et s'intéresse aux concerts, au théâtre, à la lecture et à la dégustation des vins.

Expérience professionnelle et participation à la vie communautaire.

Raynald a à son crédit une longue et fructueuse carrière derrière lui, pendant laquelle il a acquis un bagage impressionnant de connaissances techniques et administratives dans le domaine de l'industrie pétrolière. Simplement, à titre d'exemple, Raynald a tour à tour occupé les postes suivants: ingénieur junior en simulation et systèmes, à la British American Oil Company; ingénieur des procédés pour Shell Canada; contrôleur de la production, ingénieur principal en procédés, directeur des approvisionnements, des transports et de la planification, pour ensuite devenir directeur général de la raffinerie de Québec d'Ultramar Canada et,

enfin, directeur principal des relations gouvernementales et environnementales au siège social de cette société à Montréal.

À partir de 1991, Raynald poursuit sa carrière d'abord à titre de consultant en incinération et en gestion de l'équipe d'exploitation du Centre d'épuration Rive-Sud, à Longueuil, et ensuite, lors du redémarrage de la raffinerie de Come-by-Chance, à Terre-Neuve-Labrador. A la fin de ce mandat en 1997, il a abordé la dernière étape de sa carrière comme conseiller émérite du secteur aval (raffinage, distribution et mise en marché) de l'industrie pétrolière au ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles, à la direction des approvisionnements et des biocombustibles. À ce poste il a continué à participer aux travaux de normalisation menés par les comités du pétrole de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). Il y représente le Québec. Pour souligner sa contribution à l'élaboration de normes canadiennes, pendant plus de 30 ans, Raynald a reçu un certificat de mérite de cet organisme en 2011 et par la suite, de la part des autorités de son ministère pour ses réalisations.

Au cours de sa carrière, il a œuvré au sein de plusieurs organisations caritatives, professionnelles et d'affaires. Il est encore notamment membre de l'Ordre des ingénieurs du Québec, de la Société canadienne du génie chimique et du Conseil de la section de Québec de l'Association des diplômés de Polytechnique, vice-président de la Société des Sept Gardiens (du jonc d'ingénieur) Inc., section 10 Québec, et en plus, depuis septembre 2014, président de l'Association des Archambault d'Amérique.

Arbre généalogique de Raynald Archambault

Jacques France vers 1629 Françoise Tourault

Laurent Notre-Dame, Montréal 07/01/1660 Catherine Marchand

Jean Notre-Dame, Montréal 04/06/1708 Cécile Lefebvre

Joseph Pointe-aux-Trembles 29/01/1748 Agathe Beaudry

Jean-Baptiste Pointe-aux-Trembles 04/04/1785 Dorothée Debles

Jean-Baptiste Marienville 22/01/1816 Marie Anne Desnoyers dit Desmarais

Maxime Notre-Dame, Stanbridge 23/01/1855 Julie Dupal

Théodore Sainte-Anne, Stukely 17/10/1898 Marie Louise Blanchard

Conrad Pike River 26/09/1939 Diane Girard

Raynald L'Assomption 26/09/1970 Huguette Martel



Ce que le bulletin publiait...

Note de la direction. Nous souhaitons publier dans chaque bulletin à venir le rappel d'un article déjà publié en ces pages. Nous espérons que vous apprécierez.

Il y a dix ans...

Hydro-Québec rendait un hommage à l'ingénieur Jean-Jacques Archambault

Depuis le départ de Jean-Jacques, les Archambault d'Amérique ont souhaité que la mémoire de ce membre éminent et secrétaire de notre association, pendant plusieurs années, soit consacrée. Des démarches ont été entreprises à cet égard.

Denis a encouragé le conseil d'administration à entretenir des relations épistolaires en ce sens avec Hydro-Québec.

Nous avons été ravis lorsque Hydro-Québec a confirmé qu'elle voulait souligner le rôle majeur que Jean-Jacques a joué dans la conception et la mise au point d'une technique révolutionnaire de transport d'électricité à haut voltage, qui a donné un élan décisif au développement de notre société d'État.

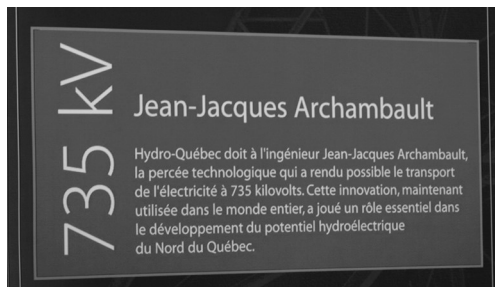
Le mardi 13 décembre 2005 a donc été une journée marquante. En présence de l'épouse de Jean-Jacques, Mme Denyse Guay Archambault, de toute sa famille, du ministre des Ressources naturelles et de la Faune du Québec, M. Pierre Corbeil, de membres de la direction, d'anciens collègues de Jean-Jacques et d'ingénieurs d'Hydro-Québec TransÉnergie ainsi que d'autres invités, dont des membres des Archambault d'Amérique, Hydro-Québec a solennellement donné à l'amphithéâtre de son siège social le nom de Jean-Jacques-Archambault.



La contribution de Jean-Jacques est, à plusieurs égards, exceptionnelle et sa technique de 735 kV a révolutionné le monde de l'énergie. Plus de quarante années après ses travaux, le 735 kV est toujours reconnu comme la tension de transport d'énergie la plus performante du monde, offrant un niveau encore insurpassé.

L'honneur accordé à Jean-Jacques rejaillit non seulement sur sa famille immédiate, mais aussi sur la grande famille des Archambault d'Amérique. La dénomination de l'amphithéâtre du siège social d'Hydro-Québec à la mémoire de Jean-Jacques contribuera à immortaliser son œuvre scientifique et sociale. Les Archambault apprécient le geste d'Hydro-Québec.

Raynald Archambault





Rubrique nécrologique

Lucille Archambault 1927-2015



Paisiblement, à son domicile de St-Jean-sur-Richelieu, le 14 août 2015, à l'âge de 88 ans, est décédée Lucille Archambault, épouse de feu Camille Poirier, résident de Pike-River.

Elle laisse dans le deuil ses enfants : (feu Michel), Jacqueline, Louise, Jean-Pierre, François (Lise), Myriam (Michel), Sylvain (Pascale) et Stéphane (Claudia), ses 14 petits-enfants, ses 5 arrière-petits-enfants, ses frères et sœurs, beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces, cousins cousines, ainsi que plusieurs autres parents et amis.

Elle était de la famille de Raynald, président de l'association.

Luc Archambault 1950-2015

À Montréal, le 9 juillet 2015, à l'âge de 65 ans, est décédé monsieur Luc Archambault, conjoint de madame Antoinette Latour. Outre sa conjointe, il laisse dans le deuil ses enfants Eric (Annie), Patrice (Sophie), ses petits-enfants Maxime, Michael, Yan-Eric, Fanny, Gabrielle, Antoine, ainsi que ses frères et sœurs, beaux-frères et belles-sœurs, neveux et nièces, parents et amis.



Il était de la famille de Raynald, président de l'association.

Thérèse Charland 1924-2015



La famille de Thérèse Charland a le regret d'annoncer son décès survenu le mardi 3 février 2015 à Montréal à l'âge de 90 ans. Elle était l'épouse de Gabriel Dalcourt.

Elle était la mère de France, épouse de Daniel Archambault, tous deux membres du conseil pendant plusieurs années.

Yvonne Gosselin 1933-2015

À Montréal, le dimanche 19 avril 2015 est décédée, à l'âge de 81 ans, Yvonne Gosselin. Elle laisse dans le deuil ses fils Daniel (France Dalcourt) et Réal (Louise), ses petits-enfants Eloïse, Danya et Sandy, ses arrière-petits-enfants Christopher William, Océane et Alexis, ainsi que plusieurs autres parents et amis.



Gérald Roger 1945-2015



À Laval, le 24 juillet 2015, à l'âge de 70 ans, est décédé M. Gérald Roger, époux de Mme Gisèle Joly.

Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses fils Frédéric, Patrick, son petit-fils Philippe, ainsi que plusieurs parents et amis.

Nous transmettons nos sincères condoléances à Gisèle, membre de notre association, et à toute sa famille. Gérald était le cousin de Richard et de Léandre, membres du conseil.

À ces familles éprouvées, nous offrons nos plus sincères condoléances.

Bienvenue aux nouveaux membres



Jean-Marie Desroches	Saint-Jean-de-Matha
Michel Archambault	Saint-Jean-de-Matha
Renaud Desroches	Saint-Jean-de-Matha
Ginette Archambault	Saint-Jean-de-Matha
Steven Archambeau	Macedon, New York

Le conseil d'administration 2015-2016 des Archambault d'Amérique

Raynald, président et responsable des élections ; Michel P., 1^{er} vice-président et conseiller juridique ; André, 2^e vice-président, généalogie et recrutement ; Jocelyne, secrétaire et publicité ; Donia Loignon, rédacteur en chef du bulletin et relationniste ; Léandre, responsable des activités ; Richard, collaborateur au bulletin et site Web ; Nicole, trésorière, registraire et recrutement ; André G., directeur ; Monique, directeur.



M^e Denise Archambault

2100, rue Fleury Est, bureau 200
Montréal (Québec) H2B 1J5
Téléphone (514) 722-0084
Télécopieur (514) 722-1093

Vœux du président

Je vous rejoins, chères cousines et chers cousins, en cette période de réjouissances, ce qui me permet de partager avec vous et les membres de vos familles l'esprit des Fêtes. J'espère que l'année 2015 a été bonne pour vous et que la santé a été au rendez-vous.

L'année 2015 en a été une de bouleversements dans le monde. Mentionnons notamment les guerres au Moyen-Orient, la crise migratoire, l'évolution des prix des pétroles bruts, les soubresauts à la bourse et les élections au Canada. Par contre, l'Association des Archambault d'Amérique a évolué plus calmement, de façon moins spectaculaire, mais avec détermination, dans la continuité. Des réalisations bien réelles en ont résulté. Les bulletins ont continué à informer et à établir des liens entre les Archambault. La journée d'activités à Saint-Jean-de-Matha a été bien remplie et intéressante. Ce fut un bon succès. Ensemble, nous avons pu honorer la mémoire et l'œuvre de François Archambault, bâtisseur d'églises. Elle a aussi permis de tenir l'Assemblée générale annuelle et d'approuver des nouvelles règles relativement au nombre de membres composant le conseil d'administration, soit un minimum de huit (8) membres et un maximum de douze (12) membres.

Il convient de souligner aussi le fait que des travaux de recherche généalogique et de documentation ont été poursuivis, que des réponses à des demandes d'information ont été fournies et que des démarches ont été menées afin de préparer deux belles rencontres des Archambault en 2016 et de développer des projets pour 2017 afin de souligner et de faire connaître la contribution de notre ancêtre commun Jacques à la fondation de Montréal. Vos suggestions à cet égard seraient les bienvenues.

Permettez-moi de louer le dynamisme de notre cousin des États-Unis, James Archambault, qui a organisé une journée de plein air dans un parc à Colchester au Vermont avec l'aide de quelques collaboratrices et collaborateurs. Ils ont utilisé l'Internet pour regrouper des Archambault. Bravo! Des invitations à se joindre à notre association leur ont été transmises. Dans le même ordre d'idée, j'invite tous nos membres à encourager leur parenté, surtout leurs enfants, à devenir membres, sinon à offrir leurs services à titre de bénévoles afin d'aider notre regroupement à devenir plus fort et dynamique.

Vous trouverez dans ce bulletin le texte du rapport que j'ai livré lors de l'Assemblée générale annuelle. Il vous permettra de connaître les rôles de chacun et chacune des membres du Conseil d'Administration et des dévoués collaborateurs et collaboratrices ainsi que leurs réalisations. Vous constaterez qu'ils sont importants et qu'ils méritent pleinement notre gratitude. Je désire leur exprimer mon appréciation pour leur collaboration et les précieux services rendus en participant de différentes façons à assurer la vie de notre association et ses réalisations.

Nous recherchons toujours de nouveaux candidats volontaires et prêts à venir aider l'équipe qui vous sert. Par exemple, nous sommes toujours à la recherche d'une personne pour prendre la relève de Diane qui assure la mise en page du bulletin. Il y a aussi un déficit de traducteurs ou traductrices. Susciter et attirer une relève demeureront nos objectifs principaux en 2016.

Je remercie les membres qui participent aux activités dans le cadre de nos rencontres et vous tous qui renouvelez votre adhésion aux Archambault d'Amérique, d'année en année. Nous comptons sur vous et je souhaite que nous nous reverrons lors des activités de 2016.

Comme le veut la tradition, je vous souhaite, à vous et aux vôtres, de Belles et Joyeuses Fêtes et une Bonne et Heureuse Année 2016 avec la réalisation de vos vœux les plus chers, en santé.

Sincèrement,

Raynald Archambault. ing., président, au nom du Conseil des Archambault d'Amérique.



Gilles Archambault

agent certifié , responsable des groupes



Croisières pour tous Les spécialistes en croisières

Croisières de tous genres

Croisières à thèmes ou non

Partout dans le monde

Groupes accompagnés en français

Croisières à l'individuelle

Commandez notre brochure 2015

+ de 20 groupes départs garantis



Chez Croisières pour tous , nous avons l'expérience des croisières, en fait, nos agents ont fait en moyenne 36 croisières chacun, donc, nous pouvons prétendre à juste titre que nous sommes
LES SPÉCIALISTES DES CROISIÈRES

Visitez ; www.croisieresgroupepourtous.com



GILLES ARCHAMBAULT

Croisières pour tous

2100-5 boul le Corbusier

Laval , Qc. H7S 2C9

1-866-680-2221 poste 6

gilles@croisierespourtous.com

www.croisièresgroupepourtous.com

www.croisierespourtous.com