



COMMANDERIE DES COSTES DU RHÔNE

François Gosselin, Consul de la Baronnie de Québec

Québec ce 10 juillet 2024

Objet : Invitation pour souligner le 40^e anniversaire

Bonjour,

Il reste **100 jours** avant les festivités du **40^e anniversaire des 3 Baronnie du Québec**. Voici un rappel de l'invitation du Grand-Maître Patrick Galant faite en février dernier, invitation adressée aux Consuls, Commandeurs, Officiers et Chevaliers des Baronnie de Montréal et Drummondville (Canada), de New-York et Philadelphie (États-Unis), de Montreux (Suisse), du Palatinat (Allemagne), de Gand et Liège (Belgique), de Séoul (Corée) et Shanghai (Chine). Il a aussi invité les Commandeurs de Suze-La-Rousse siège social de la Commanderie des Costes du Rhône.

Patrick Galant avait fixé la date du 19 octobre 2024 et la Capitale Nationale, le lieu pour fêter le 40^e des **Baronnie de Québec, Drummondville et Montréal**. Les festivités de ce 40^e se tiendront dans la prestigieuse **Salle des Promotions du Séminaire de Québec**. Le 40^e sera fêté avec faste par un banquet 5 services, accompagné de 8 vins prestigieux entrecoupés d'un spectacle de grande qualité. **Le coût du banquet est de 225\$ par personne, taxes et services inclus.**

La Baronnie de Québec a négocié un tarif corporatif à l'Hôtel Clarendon situé au centre de la Capitale Nationale. Le trajet de l'Hôtel à la Salle des Promotions se fait à pied à tout au plus 5 à 6 minutes de marche. Bien que nous serons encore en haute saison des Croisières, le Clarendon offre le couche à **255,86\$ taxes comprises** (chambre 1 lit Queen ou King). **Le code de réservation est 241019LOC**. La réservation de chambre et les tarifs sont valables jusqu'au 3 septembre.

Afin d'accommoder le plus grand nombre de participants, la date de confirmation **avec paiement** est reportée du **21 juillet au 19 août**.

40^e ANNIVERSAIRE :

- **Patron d'honneur : Patrick Galant, Grand-Maître de la Commanderie ;**
- **Président d'honneur : Son Excellence, Éric Lamouroux, Consul général de France à Québec ;**
- **Co-Président d'Honneur : Son Excellence, Yann Gall, Délégué général Wallonie-Bruxelles au Québec ;**
- **Co-Présidente d'honneur : Catherine Vallière-Rolland, Mairesse suppléante Ville de Québec;**
- **Principal commanditaire des vins : Philippe Guigal, dont la présence reste à confirmer.**

Vous êtes les bienvenus.

François Gosselin, Consul

Michel Deblois, Commandeur et secrétaire

COMPLÉMENT D'INFORMATIONS

BANQUET Inscription au banquet : en ligne en cliquant [ICI](#) ou par courriel à cdrcq1984@gmail.com

- Paiement au plus tard le **20 août soit 60 jours** avant l'événement ;
- **Pour tous les invités, notamment des diverses Baronniees au Québec comme à l'International**, le paiement est de **225,00 \$** (taxes et service inclus);
- **Modes de paiement** : virement Interac (peu importe la question, la réponse est toujours vin)
- **Les places étant limitées, seul le paiement de vos places garantira vos réservations.**

RÉFÉRENCES - Baronnie de Québec :

<u>Michel Deblois</u>	418-564-9286	deblois.michel@videotron.ca
Commandeur et Secrétaire	418-628-9041	
<u>Sylvie Grenier</u>	418-831-7178	cdrcq1984@gmail.com
Commandeure et Grande-Argentière		

NOTE : Si les liens ne fonctionnent pas, contacter Sylvie Grenier à cdrcq1984@gmail.com

E. GUIGAL EST LE PRINCIPAL COMMANDITAIRE DES VINS AU BANQUET

Apéro :

Vin # 1 Brut Rosé 2021, **Vignoble Isle de Bacchus**, Île d'Orléans
méthode traditionnelle provenant de la filière artisanale du Québec ;

Pendant les intronisations :

Vin # 2 La Barroche Liberty 2020, rouge, Domaine La Barroche

Au banquet :

Entrée froide :

Vin # 3 Côtes du Rhône 2022, blanc **E. Guigal**

Entrée chaude :

Vin # 4 Crozes-Hermitage 2020, rouge, **E. Guigal**

Plat principal :

Vin # 5 Gigondas AOC 2020, rouge, de **E. Guigal**

Vin # 6 Domaine du Vieux Lazaret Châteauneuf-du-Pape 2021, rouge, Vignobles Jérôme Quiot

Plat de fromages :

Vin # 7 Côtes du Rhône Laurus 2022, blanc, Maison Gabriel Meffre.

Vin # 8 Saint-Joseph 2019, rouge, **E. Guigal**

Dessert : Café, thé, tisanes

**La composition du menu mettra en évidence le terroir québécois
ainsi que des produits issus des traditions amérindiennes.**



SALLE DES PROMOTIONS SÉMINAIRE DE QUÉBEC

La Salle dispose
d'une scène où
se dérouleront
les intronisations.

L'apéro sera servi aux
balcons qui font le tour
complet de la salle.

