


DOSSIER DE PRESSE





Le temps des sucres

Ayez l'fun une après-midi à la cabane à sucre

Dimanche 26 avril 2009 de 14h à 18h

AU PROGRAMME

- Tire sur neige :
démonstration et dégustation (sucrée au sirop d'érable)
- Exposition autour du sirop d'érable
- Vente de pancakes au sirop d'érable
- Prosper la mascotte



CONCOURS DE DESSERTS AU SIROP D'ÉRABLE
Renseignements et inscription au 02 33 25 55 55

Musée de l'Emigration française au Canada
lourouvre

Dimanche 26 avril 2009

De 14 h à 18h

Le sirop d'érable : une véritable tradition au Québec!

Le Sirop d'érable est une véritable institution au Québec. Incontestable symbole de cette province et de ses traditions, le sirop se déguste sous plusieurs formes : pur, en bonbons, thés, biscuits et autres friandises. **Il est un rendez-vous que les Québécois ne manquent jamais au mois d'avril, le temps des sucres!**

Cette période de l'année, en mars et avril, où les températures remontent et où le dégel débute est aussi le moment de la récolte de l'eau d'érable qui sert à fabriquer le sirop d'érable.

Le temps des sucres coïncide avec l'équinoxe de printemps; annonçant le retour du soleil. C'est aussi la fin du carême. Symboliquement les Québécois profitaient des fêtes données dans les cabanes à sucre pour renouer avec la bonne chaire et les douceurs sucrées (dont la tire sur neige). **Le Musée de l'Emigration française au Canada vous propose de découvrir cette tradition québécoise le dimanche 26 avril lors de son animation « Le Temps des sucres ».**

SOMMAIRE

Présentation du Musée l'Emigration française au Canada	4
Le Temps des Sucres	5
– Un rituel québécois	5
– Programme	6
– Règlement du concours de dessert à l'érable	9
Informations pratiques	12
– Horaires d'ouverture	12
– Se rendre au musée	12
– Tarifs individuels	12
– Se renseigner	12

PRESENTATION DU MUSÉE DE L'ÉMIGRATION FRANÇAISE AU CANADA



Illustration du lien historique privilégié entre le Canada et la France, ce Musée a été construit dans la petite ville de Tourouvre, dans le Perche, en Normandie. De là, sont partis 283 émigrants français au début du XVII^e siècle pour s'installer en "Nouvelle-France".

La région du Perche a la particularité d'être la souche de plusieurs grandes familles canadiennes comme les Pelletier, Gagnon, Tremblay, Rivard, Fortin, Bouchard ou Drouin. Ces familles comptent au XXI^e siècle des milliers de descendants.

Centre d'interprétation de l'émigration française et percheronne au Canada, le Musée se veut une actualisation des connaissances scientifiques sur le phénomène de l'émigration française aux 17^{ème} et 18^{ème} siècles, un lieu de rencontre, ainsi qu'une passerelle ouverte sur l'avenir et le développement de nouvelles relations.

Lieu de mémoire, le Musée de l'Émigration présente une exposition permanente « Nouvelle-France, nouvelle vie ». Sur 350m² d'exposition, nous invitons le public à suivre l'épopée d'un candidat à l'émigration de la prise de décision à l'installation définitive en passant par la traversée de l'Atlantique et la rencontre avec les populations autochtones.

C'est aussi un lieu de mémoire qui s'est donné pour mission de développer les liens entre la France et le Canada dans le cadre d'expositions, de rencontres, d'échanges généalogiques, de manifestations culturelles et d'activités pour les jeunes.

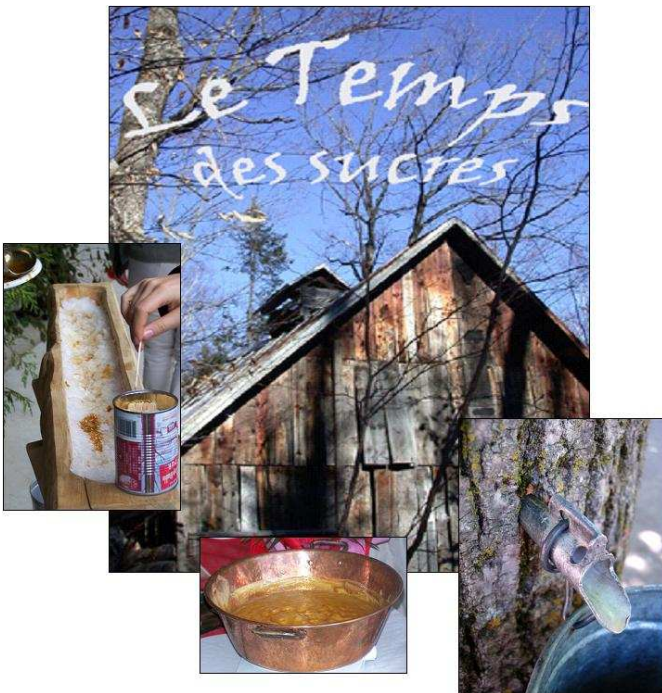
LE TEMPS DES SUCRES

UN RITUEL QUEBECOIS

Au Québec, le Temps des sucres s'étend de début mars à la fin du mois d'avril.

Le Temps des sucres désigne la période du dégel. A cette époque de l'année, l'eau qui se trouve dans le tronc et les racines de l'érable recommence à circuler. La pression à l'intérieur de l'arbre augmente. Il suffit d'un trou pour que l'eau s'échappe.

Au début du printemps, l'acériculteur chaussait donc ses raquettes pour entailler les érables. À l'aide d'un entailloir, il forait une entaille dans le tronc avant d'y enfoncer un chalumeau



qui canalisait l'eau d'érable vers un seau. Aujourd'hui la pratique s'est modernisée. L'eau d'érable recueillie est sucrée, car elle contient une partie des réserves de sucre que l'arbre a entreposées au cours de l'été précédent.

Ce sont les amérindiens qui les premiers ont découvert le caractère sucré de l'eau d'érable. Ils l'ont enseigné aux colons français qui l'ont utilisée à leur tour. Chaque Printemps, on "couraient" les érables, récoltant l'eau d'érable pour en

faire du sirop. Au Québec, on fête toujours la récolte de l'eau d'érable, signe de la fin de l'hiver et de l'arrivée de l'été.

Aujourd'hui, de février à la fin d'avril, les cabanes à sucre (bâtiment construit dans une érablière où l'on prépare les produits de l'érable) proposent de copieux repas traditionnels : (soupe au pois, fèves au lard, jambon au sirop, tartes au sucre, crêpes et grands-pères (boules de pâte pochées dans le sirop) le tout animé par des groupes de musique folklorique québécoise. A l'extérieur des promenades en traîneau dans les érablières sont proposées ainsi que la traditionnelle tire sur la neige.

PROGRAMME DE LA JOURNEE DU 26 AVRIL 2009



Découverte de l'acériculture¹

Un décor de cabane à sucre vous transportera au Québec tandis qu'une exposition retrace les grandes lignes de l'acériculture (production du sirop d'érable).

Tire sur neige

La tire consiste à faire cuire le Sirop d'érable jusqu'à plus de 110°, puis on verse la tire d'érable encore chaude dans une auge sur de la neige propre (ou glace pilée). A l'aide de spatules, on récupère cette tire, qui se durcit progressivement au contact du froid.

C'est un régal et un moment très convivial...



Venez participer à une tire sur neige et vous comprendrez vite pourquoi cette tradition dure depuis de nombreuses années au Québec.



Animations par Prosper

Prosper, la mascotte viendra animer le site pour le plaisir des plus petits.

¹ Production du sirop d'érable

Un espace jeu pour les petits... et les grands

De nombreux jeux seront à la disposition des plus petits comme des plus grands pour en savoir plus sur le Canada ou tout simplement pour passer un bon moment en famille ou entre amis.

Concours de desserts au sirop d'érable

A la sortie de l'hiver, les Québécois profitent des festivités dans les cabanes à sucre pour jouer les gourmands et faire de copieux repas. Les desserts au sirop d'érable sont bien sûr au menu.



Le Musée de l'Emigration française au Canada vous propose de tester les produits de l'érable et de cuisiner un dessert au sirop d'érable. Tous les desserts comportant du sirop d'érable dans leur recette pourront être présentés devant le jury. Un jury de 5 personnes composé de fins gourmets et de chefs désignera le meilleur dessert au sirop d'érable.

Pour participer

Il suffit d'apporter son dessert au Musée de l'Emigration française au Canada le dimanche 26 janvier entre 14h30 et 16h30. A 17h, le jury se réunira pour délibérer et annoncera les gagnants entre 17h et 18H.

Pour plus d'informations le règlement est joint page 9.

Dimanche 26 avril de 14h à 18h

Programme

14 h - 18 h

démonstration et dégustation de **tire sur glace**

14 h 30 - 17 h 30

vente de **pancakes** au sirop d'érable

14 h - 18 h

animations avec **Prosper**

14 h 30 - 15h15 - 16 h et 16 h 45

**présentation du musée et de l'émigration française
au Canada** aux 17^e et 18^e siècles par les guides du musée
(durée environ 20 mn)

14 h 30 - 16 h 30

dépôt des desserts par les participants
au **concours de desserts au sirop d'érable.**

*A la sortie de l'hiver, les Québécois profitent des festivités
dans les cabanes à sucre pour jouer les gourmands et faire de copieux repas.
Les desserts au sirop d'érable sont bien sûr au menu.
Le Musée de l'Emigration française au Canada vous propose de tester
les produits de l'érable et de cuisiner un dessert au sirop d'érable.
Tous les desserts comportant du sirop d'érable dans leur recette
pourront être présentés devant le jury.*

17 h

délibérations du jury

17 h 30

annonce des résultats et dégustations des desserts.

Règlements du concours de dessert au sirop d'érable

REGLEMENT CONCOURS

« Journée sirop d'érable, Desserts aux saveurs de l'érable »

Le dimanche 26 avril 2009

ARTICLE 1

L'association pour la gestion du site muséal de Tourouvre dont le siège social est situé place Juignet, 61190 Tourouvre, représenté par Madame Anne Griot en sa qualité de directrice, (Ci-après dénommé L'Organisateur) organise un concours « **Journée sirop d'érable, desserts aux saveurs de l'érable** », avec désignation des gagnants par un jury dans les conditions précisées ci-dessous.

ARTICLE 2

La participation au concours implique de la part des participants l'acceptation sans aucune réserve du présent règlement et de ses éventuels avenants ainsi que du principe du concours. Tout contrevenant à l'un ou plusieurs des articles du présent règlement sera privé de la possibilité de participer au concours, mais également du lot qu'il aura pu éventuellement gagner.

Le présent règlement est mis à disposition sur le site www.musealesdetourouvre.fr. Une copie du règlement pourra être envoyée à toute personne qui en fera la demande par courrier accompagné d'une enveloppe timbrée auprès de l'association pour la gestion du site muséal de Tourouvre, laquelle ne lui sera pas remboursée.

ARTICLE 3

Les lauréats seront récompensés d'un lot d'une valeur de 10€ pour le troisième, 20€ pour le second et 30€ pour le premier.

ARTICLE 4

Ce concours sera porté à la connaissance du public par :

Des communiqués de presse dans la presse grand public.

Sur le site www.musealesdetourouvre.com

Sur le site [www. http://mefactourouvre.over-blog.com/](http://mefactourouvre.over-blog.com/)

ARTICLE 5

Ce concours est ouvert à toute personne en nom propre, sans distinction d'âge, désireuse d'y participer. Les sociétés, administrations, commerces ou leurs dirigeants et personnels ne peuvent participer au concours. Le simple fait pour un mineur de participer au concours implique qu'un accord parental préalable, écrit et daté lui a été donné.

Pour participer, il suffit d'apporter un dessert avec le sirop d'érable pour ingrédient.

Les participants doivent faire parvenir leur dessert et leurs coordonnées (nom, adresse, numéro de téléphone, adresse e-mail) **le dimanche 26 avril 2009 entre 14h et 16h30** à l'adresse suivante :

Musée de l'Emigration française au Canada

15 rue Mondrel

61190 Tourouvre

Ou mefactourouvre@orange.fr

Il ne sera accepté qu'une seule participation par foyer (même nom, même adresse). Toute participation incomplète ou hors sujet sera considérée automatiquement comme nulle.

ARTICLE 6

Les participants doivent être les auteurs de leurs desserts.

ARTICLE 7

Description des dotations : les gagnants seront récompensés d'un lot d'une valeur de 10€ pour le troisième, 20€ pour le second et 30€ pour le premier.

Chaque lot est à retirer au Musée de l'Emigration française au Canada, 15 rue Mondrel, 61190 Tourouvre.

En cas de non respect des dispositions qui précèdent, ceci entraînera l'annulation de la participation concernée. Le participant sera définitivement déchu de tout droit à obtenir une quelconque dotation, et aucune réclamation ne sera acceptée de ce fait. Le délai de retrait des dotations est de 1 mois.

En aucun cas l'Organisateur ne pourra être tenu responsable du délai de mise à disposition des dotations. Les dotations ne pourront être ni échangées, ni converties en espèces. L'Organisateur se chargera de tenir la dotation à disposition des gagnants.

En cas de non retrait de la dotation pour quelque cause que ce soit, aucun envoi ne sera effectué, les dotations seront considérées comme définitivement perdues. L'organisateur se réserve la possibilité de

modifier en tout ou partie la dotation si les circonstances le nécessitent, sans que cette modification ouvre droit à une quelconque compensation à l'égard du gagnant.

ARTICLE 8

Pour tout participant, les desserts ne seront pas restitués.

ARTICLE 9

Un jury, composé de 5 personnes présidé par Madame Katherine Bry et composé de , sélectionnera les 3 meilleurs desserts **le dimanche 26 avril à 17h**, selon les critères suivants :

Respect du thème	Goût
Originalité	Esthétique.

ARTICLE 10

La responsabilité des organisateurs ne saurait être mise en cause si, pour un cas de force majeure ou indépendante de leur volonté, si le concours devait être modifié ou annulé. Ils se réservent dans tous les cas la possibilité de prolonger la période de participation et de modifier la date de sélection en fonction des commodités de l'association pour la gestion du site muséal de Tourouvre. Des additifs ou, en cas de force majeure, des modifications à ce règlement peuvent être effectués (sauf en ce qui concerne les conditions de participation au concours [thème, critères de sélection...]), avant la date limite de participation, et seront considérés comme des annexes au présent règlement.

ARTICLE 11 : DONNEES ET INFORMATIONS – LOI INFORMATIQUE ET LIBERTES

Les participants autorisent l'utilisation et la diffusion de leur nom et prénom dans le cadre de la publication des gagnants. Les participants autorisent l'utilisation et la diffusion de leur nom et prénom et adresses dans toute manifestation publi-promotionnelle, sur le site de l'Organisateur et sur tout site ou support affilié, sans que cette utilisation puisse ouvrir de droit et rémunération autres que le prix gagné. En application de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les participants inscrits au concours disposent des droits d'opposition (art. 38 de la loi), d'accès (art. 39,41 et 42 de la loi), de rectification et de suppression (art. 40 de la loi) des données les concernant. Pour l'exercer, ils contacteront l'association Les Muséales de Tourouvre. Les participants sont informés que les données les concernant enregistrées dans le cadre du concours sont nécessaires à la prise en compte de leur participation et à l'attribution de leurs gains.

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires d'ouverture

Le Musée de l'Emigration française au Canada est ouvert :

- du mercredi au dimanche de 14h à 18h entre le 16 février et le 31 mai,
- du mardi au dimanche de 11h à 18h entre le 1^{er} juin et le 30 septembre,
- **du mercredi au dimanche de 14h à 18h et du 1^{er} octobre au 31 décembre**

Fermeture du 1^{er} janvier au 15 février

Se rendre au musée

Tourouvre, dans l'Orne, se situe

- à 45 min d'Alençon : prendre la RN 12 direction Paris (sortie Tourouvre)
- à 1h20 du Mans : prendre l'A28 direction Alençon puis la RN 12 (sortie Tourouvre)
- à 1h30 de Paris : prendre l'A13 direction Rouen/Versailles puis l'A12 direction Dreux et rejoindre la RN12 (sortie Tourouvre)
- à 1h45 de Caen : prendre la N158 direction Falaise puis suivre les directions Argentan, Sées, Mortagne-au-Perche, Tourouvre (via RN12).

Nous sommes dans le bourg de Tourouvre à quelques centaines de mètres de l'église.

Tarifs individuels

Visite libre

Adultes 4 €

Scolaires et étudiants 2 €

Enfants moins de 10 ans : gratuit

Billet couplé avec le Musée des Commerces et des Marques : adultes 5€, scolaires 3€.

Atelier du patrimoine :

Atelier seul 5€

Atelier et goûter 10€.

Un goûter (boisson, pancakes, biscuits, canneberges) est proposé aux enfants à l'issue de l'atelier (sur réservation).

Se renseigner

Musée de l'Emigration française au Canada

Muséales de Tourouvre

15 rue Mondrel – 61 190 Tourouvre

Tel : 02 33 25 55 55

Site internet : musealesdetourouvre.com ou mefactourouvre.over-blog.com

Mail : mefactourouvre@orange.fr

Contact presse : Anne-Claire Fillâtre, responsable Médiation