

Nouvelles de chez nous et de partout...

Mars 2024

Vol. 13, n° 3

Revue de la Fédération des associations de familles du Québec

Le mot du président

Rappel de notre passé récent

Nous recevons de temps en temps des questions portant sur des prises de position anciennes de la Fédération ou sur des préoccupations qui ont déjà été discutées, lesquelles ont souvent été traitées dans les *Nouvelles de chez nous* (NCN). Cela peut venir autant de gens qui représentent le conseil d'administration renouvelé d'une association que d'anciens qui se souviennent de discussions ou d'événements du passé, mais pas nécessairement avec précision de la conclusion qu'on en avait tirées. Ces dernières semaines, il a par exemple été question du coût de nos assurances et de la couverture qu'elles offrent, ou encore des changements apportés par la « loi 25 » aux dispositions qui existent déjà en matière de protection des renseignements personnel dans le secteur privé.

Plutôt que de reprendre à chaque fois ce qui est déjà écrit, j'ai pensé dresser une liste des sujets abordés dans les NCN par des articles qui peuvent en somme servir de documents de référence; on les retrouve sur notre site internet, sous l'icône *Nouvelles de Chez nous* qui comporte un sous-titre « anciens numéros » :

- Sur la « loi 25 », voir le Mot du président de novembre 2023 + mai 2023, pages 14-15 + mars 2023.
- Sur la question des assurances, novembre 2022; sur le montant réduit demandé aux associations à ce titre pendant la pandémie, janvier 2021; voir aussi avril 2020.

- Sur les surplus et déficits des associations, mai 2023, page 5, octobre 2018, p. 3.
- Sur le rapport annuel pour 2022 et sur les états financiers, avril 2023; pour le rapport annuel et le bilan de 2021, avril 2022; pour le rapport annuel et le bilan 2020, avril 2021.
- Sur les résultats d'un sondage auprès des associations, mars 2023, page 3.
- Sur le maintien d'une fédération distincte, septembre 2022 + janvier 2019.
- Sur le maintien d'un local pour le secrétariat, mai 2022.
- Sur les derniers changements à nos règlements, décembre 2021 et janvier 2022.
- Sur les cotisations payables à la FAFQ par les associations, janvier 2021.
- Sur la longévité des associations, novembre et mai 2020, + octobre 2019, page 2 (les associations de plus de trente ans).



Michel Bérubé

- Sur la composition du conseil d'administration, octobre et avril (page 2) 2020 + juillet 2019 (250^e réunion) + décembre 2018.
- Sur les déficits annuels de la FAFQ, juin 2020.
- Sur le bilan des salons et notamment celui de 2019, février 2020 + juin 2019 + novembre 2018, page 2 + mai et février 2018 + novembre 2017, + janvier 2014 page 4 + mars 2013, pages 2 et ss.
- Sur le bilan des rassemblements, septembre 2019 + juin 2013 + avril 2012.
- Sur le recentrage de la mission des associations de familles, juillet 2018, page 4 et sur la spécificité des associations de familles, décembre 2014 page 2.
- Sur notre dernière subvention en 2017, mai 2018.
- Sur notre dernier plan d'action à long terme datant de 2016, mai 2016.
- Sur la fin de vie d'une association (texte régulièrement demandé), juillet 2015, page 2.

En janvier 2023, nous traitons aussi dans les NCN de l'évolution des effectifs de la fédération depuis sa fondation, sujet déjà abordé en décembre 2022 et en septembre, page 3, de même qu'en octobre 2021.

J'ai par ailleurs abordé dans le numéro de janvier 2024 nos perspectives, sujet également discuté à l'assemblée générale de 2022 (voir les NCN de juin) et traité dans les NCN de novembre et en février 2021, de même que la présence de points de vue divergents au sein du conseil d'administration de la Fédération. Un bilan avait déjà été dressé en 2013 (mai, page 2 et ss.), par madame Jacqueline Faucher Asselin, dans lequel il était notamment question de la journée de remue-méninges du 13 octobre 2012. Je vous invite à relire ce texte pour comprendre où nous en étions il y a une dizaine d'années, alors que la fédération comptait 173 associations et ce, après trente ans d'existence.

Il est par ailleurs utile pour s'y comprendre de revenir sur des événements des dix dernières années. Le principal choc est survenu en 2016 alors que la Fédération a appris qu'elle perdait la subvention qui lui parvenait annuellement du gouvernement québécois. Il a fallu se départir du personnel en 2017 (quatre personnes) et résilier plus récemment, en 2023, le bail par lequel le secrétariat de la FAFQ disposait d'un local. En 2017, il a aussi fallu réinventer une nouvelle façon de fonctionner sur la base du bénévolat. Beaucoup d'associations ont alors participé à une assemblée générale qui s'est surtout penché sur l'avenir de la Fédération. Elles n'ont pas toutes cru à cet avenir et le nombre d'associations adhérentes est tombé de 157 cette année-là, à environ une centaine depuis. Le *membership* des associations est tombé globalement d'environ 25 000 personnes à 14 000 en 2021, un peu moins en 2023. Les revenus de la Fédération ont baissé en conséquence pendant que nos assurances devenaient subitement prohibitives.

La Fédération a conclu une entente avec la FADOQ pour assurer une participation des associations de familles à un salon annuel, mais la participation de celles-ci a été insuffisante en 2018 et 2019 pour rentabiliser l'expérience. Le vieillissement des gens impliqués dans ce que l'on pourrait appeler notre mouvement en est en bonne partie la cause. Les associations manquent de relève pour tenir un kiosque pendant plusieurs jours. La pandémie est venue ensuite nous ralentir avant que les activités des associations ne reprennent avec un peu plus de vigueur en 2023.

La FAFQ a fourni des efforts pour maintenir un lien de communication avec les associations membres en publiant un numéro des NCN à tous les mois depuis la fin de 2017. Certaines associations en ont même profité pour faire circuler ces bulletins ou du moins certains textes auprès de leurs membres. D'autres soulèvent par ailleurs des questions qui témoignent d'un manque de suivi de leur part, ce qui s'explique dans le contexte de défections résultant de la maladie, de décès ou tout simplement d'une perte d'enthousiasme ou d'énergie due au vieillissement.

Une suite pour les normandises

Par Michel Bérubé

Au dernier numéro, je dressais une liste de citations anciennes qui nous renseignent sur la fondation de cette Normandie dont proviennent beaucoup d'ancêtres québécois. Mais, il semble qu'il y ait un autre coin de France, d'où proviennent également certains de nos ancêtres, particulièrement ceux d'Acadie, qui a été marqué par une présence des Vikings. En 2014, Isabelle Bérubé (qui publie sous le nom Berrubey¹) m'a mis sur la piste d'un auteur, Joël Supéry, qui s'est penché sur la présence des Vikings danois en Gascogne, au sud-ouest de la France. J'en ai tiré le texte qui suit, en 2015, pour la publication de l'Association des familles Bérubé.



Les fils de Ragnar Lodbrok et les messagers du roi Aelle
Peinture d'August Malmström, 1857 (Domaine public)

Le constat formulé par Supéry aurait toujours été ignoré parce que les Vikings ont selon lui joué à cache-cache avec l'Histoire, se faisant passer le plus souvent pour de vulgaires pirates ou mercenaires. Leurs attaques poursuivaient au contraire un objectif réfléchi, celui de contourner l'empire carolingien pour accéder au commerce méditerranéen, en particulier pour la vente très lucrative des esclaves. Charlemagne aurait ainsi été, selon cet auteur, le premier responsable des attaques vikings, ses descendants ayant affaibli l'empire et favorisé ce phénomène en se querellant entre eux. Pour Supéry, il n'est pas question de petits chefs dotés d'un nombre incalculable de bateaux qui attaquent de façon anarchique à gauche et à droite. Il s'agit plutôt d'un effort « royal » financé par un pillage systématique de grande ampleur. « *C'est la même flotte aux ordres de chefs différents qui attaque Rouen en 841, Nantes en 843, Toulouse et Lisbonne en 844 et Paris en 845. La multiplicité des chefs va donner l'illusion aux chroniqueurs francs, incapables de concevoir qu'une flotte puisse être « prêtée », que ce sont des flottes différentes qui les harcèlentⁱ* ». Les Danois se sont rendu maîtres de la Frise (grosso modo la Hollande aujourd'hui) dès les années 830, ce qui peut supposer que des Frisons ont

pu les suivre par la suite. Les Danois ont pillé Rouen pour une première fois en 841, ce que les historiens ont interprété comme un simple raid mené par des pillards. Pour Supéry, cette offensive était déjà commencée par l'attaque de la Gascogne dès 840. Il se demande même si ce territoire n'est pas la première *colonie viking*.

Le légendaire Björn, dit « Côte de Fer », fils du non moins légendaire Ragnar Lodbrok, aurait d'abord été présent sur la Seine en 855. Björn aurait également été le principal leader en Gascogne en plus de conduire des expéditions en Méditerranée en 859 et 861. Pour l'auteur, la véritable origine du nom de la ville de Bayonne, identifiée comme « Baionnam » vers l'an mille, ne serait pas basque mais plutôt scandinave, c'est-à-dire Björnham, soit le port de Björnⁱⁱ.

Bien que personne n'ait jamais évoqué l'invasion de la Gascogne par les Danois, Supéry souligne que les chroniqueurs francs de l'époque ne parlent jamais de ce coin de la France, ce que l'on peut comparer avec

¹Trois des romans historiques qu'elle a publiés sous le titre Fils de l'ours traite du sujet : Tome 1, *Quand les runes parlent*, Tome 2, *Fils de l'ours* et tome 3, *L'accomplissement du destin*.

l'Histoire de la Normandie qui a souvent été mieux documentée par les Anglais que par les Français. On ne se vante pas d'avoir été occupé par des étrangers. D'ailleurs, la Gascogne a relevé de la couronne anglaise jusqu'à la fin de la Guerre de Cent ans, en 1453. Les auteurs scandinaves ne parlent pas non plus de cette présence dans le sud-ouest, contrairement aux Arabes qui désignent les Vikings sous le nom de *Madjus*.

La toponymie de Gascogne comporte plein de noms inexplicables qui pourraient en fait avoir des origines danoises. « *Du coup, tous les mystérieux toponymes supposés « ibériques » pourraient en fait révéler une origine scandinave. Après étude, ce sont près d'une trentaine de noms en « -osse », mais aussi en « -isse » et en « -esse » entre le bassin d'Arcachon et la Bidassoa, qui sont susceptibles de basculer dans le monde scandinave. Certains sont très reconnaissables comme Bardos (Bard-Hus), Carresse (Karr-hus), Biarritz (Bjarri-hus), Contis (Knut-hus), Onesse, anciennement Honesse (Högni-hus)...Certains présentent une parenté avec les toponymes de Normandie : Benesse est à rapprocher de Benneville, Angresse d'Angerville, Négresse de Nègreville, Lendresse de Landreville, Seyresse de Servile, Contis de Conteville, etc...ⁱⁱⁱ » De plus, « Les noms en « -by », comme Gourby, Serrumby, Huby, Honsaby, Ordoby, Gusbi, Séby, mais aussi Larbey peuvent être mis en relation avec des noms britanniques d'origine danoise comme Rugby ou Derby^{iv} », tout comme le nom Beruby d'ailleurs. Il y a sans doute là également une explication au nom de Saint-Pierre d'**Irube**, commune située près de Bayonne.*

Ce livre est passionnant car il permet notamment de penser que ce sont des Scandinaves qui ont appris aux Basques et aux Gascons à chasser la baleine au loin. Si ces-derniers se sont rendus jusqu'à Terre-Neuve dès le XIV^e siècle, ce serait parce que les Scandinaves connaissaient déjà les riches bancs de morue qui existaient proches de cette île. Le livre traite également d'une minorité aux yeux bleus et aux cheveux fréquemment blonds, qui est présente dans le sud-ouest de la France. Surnommés *cagots*, ceux-ci des-

ceindraient des Scandinaves qui ont colonisé la région il y a près de mille deux cent ans. Signalons ici que des tests d'ADN pourraient éventuellement le démontrer. Je crois même détenir un indice révélateur à ce sujet au plan de l'ADNmt. Ma mère, une descendante de Jeanne DeVoisy ou DeVouzy 1612-1689 (arrivée à Québec dans les années 1630 avec son époux Nicolas Pelletier) sur le plan matrilinéaire, est classée H74, un sous-groupe très rare du groupe H7 plus commun. Or, on a identifié deux porteuses du H74 en Gascogne, apparemment une seule autre en France. Bizarrement, il existe une seule concentration de ce sous-groupe, une quinzaine de personnes, provenant du sud de Stockholm, en Suède. Il y a à première vue de quoi s'interroger.

L'auteur tire par ailleurs de ses recherches des éléments de conclusion qui nous éclairent sur les invasions vikings, dont les deux suivantes :

- « À nos yeux, les invasions danoises en France ont ainsi deux causes : la volonté de créer une route commerciale sûre entre la mer du Nord et la mer Méditerranée et l'ambition de Björn de fonder un royaume outremer. Ces deux causes réunies ont abouti à la première « Guerre viking » et à la colonisation de la Gascogne. »
- « Les Danois ne partaient pas pour renforcer leur statut dans leur pays d'origine, mais pour trouver une vie meilleure, ailleurs, dans une région « clémente, fertile et vallonnée » dont ils sont prêts à adopter les coutumes. Ils se sont installés partout où ils l'ont pu, se fondant dans la masse.^v »

Bouclons ici cette petite série sur les « Paiens du nord » qui visait essentiellement à mieux situer les origines multiples de ces ancêtres normands et leur lien de parenté avec des descendants de ces païens établis aux quatre coins de l'Europe et ici même...y compris, nous le croyons, les Bérubé/Berube/Burbey qui sont assez nombreux en Amérique du nord...

Michel Bérubé

ⁱ SUPÉRY, Joël. *Le secret des Vikings*. Éd. des équateurs, Sainte Marguerite-sur-Mer, 2005, page 49.

ⁱⁱ Ibid, pp. 213-214

ⁱⁱⁱ Ibid, pp. 69-70

^{iv} Idem, p. 70

^v Ibid, pp. 200-201

« Les Sucres » et leur origine

Par Jean-Marie Rivard

Afin de se remémorer l'origine de cette tradition ancestrale, qui a toujours été une entreprise florissante au Québec, il faut se redire «Je me souviens».

En effet, bien avant l'arrivée des colons européens en Amérique du Nord, les tribus amérindiennes de l'est du Canada et du nord-est des États-Unis avaient découvert comment recueillir la sève des érables et la transformer en sirop.

Certains racontent que les chiens des Amérindiens, par leur comportement, auraient mis la puce à l'oreille de leurs maîtres: une branche s'étant cassée, les chiens se bousculaient tout autour pour lécher la sève qui coulait. C'est ainsi que les Amérindiens eurent l'idée d'y goûter.

Une autre version propose plutôt qu'un petit écureuil grimpa le long d'un tronc d'arbre, mordit une branche... et se mit à boire. Un amérindien au bas de l'arbre le regardait et se demandait pourquoi, puisqu'une source d'eau fraîche coulait tout près. Il imita l'écureuil en faisant une fente avec son couteau et... quelle surprise! Jusqu'alors, sa tribu ne trouvait du sucre que dans les fruits sauvages. Et voilà un arbre qui pleure du sucre en larmes de cristal. En plus, il venait de découvrir un remède contre le scorbut dont les siens souffraient souvent au printemps. Tout ça parce qu'il avait regardé et imité un écureuil se désaltérant avec la sève d'un érable...

Le Frère Marie-Victorin, grand naturaliste et savant québécois, auteur illustre de «La Flore laurentienne», affirme carrément que les Amérindiens apprirent de l'écureuil roux l'existence du sirop et de la tire d'érable. En effet, lorsque qu'une branche d'érable à sucre casse sous le poids du verglas, la blessure ainsi causée coule au printemps. De cette entaille naturelle, la sève suit toujours le même trajet, parfois même jusqu'au pied de l'arbre. Jour après jour, le chaud soleil printanier évapore l'eau et il ne reste finalement qu'une trainée de tire d'érable que les écureuils roux lèchent goulûment.

Nos ancêtres ont imité les Amérindiens, car ils ne connaissaient pas l'érable à sucre avant de venir au Canada. Voyons ensemble l'évolution de l'exploitation du sucre d'érable et les différentes façons d'entailler les érables.

Au tout début, on faisait une entaille à la hache, puis on fixait un petit morceau de bois ou de tôle, appelé gouterelle, goudrille ou coin, selon les régions. L'eau sucrée était recueillie dans un petit cornet en écorce de bouleau, appelé casseau d'écorce. Assez tôt, nos ancêtres fabriquèrent à la main des seaux en bois, les baquets, qui remplacèrent les casseaux d'écorce.

Dès le dix-neuvième siècle, on utilisa une mèche rustique, appelée gouge à cause de sa forme arrondie, pour creuser un trou dans l'érable. Puis, on fabriqua, à la main, des chalumeaux de bois: un petit bout de branche, avec un trou dans le centre, pour laisser couler l'eau d'érable. À la fin du dix-neuvième siècle, on utilisait une mèche pour entailler les érables, un chalumeau de métal et une chaudière de fer blanc. Les chaudières étaient de grandeurs différentes, ce qui permettait de les entreposer en les plaçant les unes dans les autres. Elles étaient de forme ovale, ce qui leur permettait de résister à la gelée, sans se briser. Les vilebrequins rustiques avaient une poignée en forme de fourche, afin d'y appuyer le genou quand on entaillait l'érable.

Petit détail en provenance de notre passé catholique: on n'entaille pas le Vendredi Saint car il pourrait s'écouler du sang!!!

L'eau sucrée était recueillie à l'aide de seaux de bois ou de chaudières en métal; pour la transporter à la cabane, « l'habitant s'aide du joug et de deux tonneaux pour courir les érables »¹. Plus tard, on transportait l'eau dans un tonneau placé sur une «traîne» tirée au début par un homme, puis par un bœuf ou un cheval. Il restait alors à faire bouillir l'eau d'érable pour obtenir le sirop, la tire et le sucre. Pendant longtemps, « le sucre d'érable est le seul sucre consommé dans les campagnes »². À la ville, on le rem-

placera graduellement par la cassonade.

Note de l'auteur : Cet article est tiré à la fois de notes provenant de l'abondante documentation reçue à titre de guide en formation au Jardin botanique de Montréal et d'expériences personnelles de plus de cinquante années à faire les sucres chez des parents et des amis qui possédaient leur propre cabane à sucre.

1) Jean Provencher : C'était le printemps, page 113, Éditions



du Boréal Express, 1980. Depuis trente ans, une rapide évolution introduit les réseaux de canalisations flexibles de cueillette avec pompe aspirante et dernièrement l'osmose inversée pour concentrer la sève. Souhaitons que nos érablières tiennent le coup face à ce type d'exploitation que la nature n'a vraiment pas prévue!

2) Ibidem : page 117.

Tiré de : La Rivardière, été 2014, vol. 14, no 2

Commentaires faits en 1955

- Je vais te dire une chose : si ça continue comme ça, on ne pourra plus acheter de la nourriture pour 20\$ par semaine.
- Avez-vous vu les voitures de l'année prochaine ? Ça ne sera pas long qu'on ne pourra acheter que de l'usagé avec 2000\$.
- Si le prix des cigarettes continue d'augmenter, je vais arrêter de fumer. Je ne paierai jamais plus de 25 cents le paquet de cigarettes.
- Avez-vous entendu dire que le Bureau de Poste veut augmenter le prix du timbre à 10 sous. Franchement, 10 sous pour poster une petite lettre...
- Si le gouvernement augmente le salaire minimum à 1\$, personne pourra engager de l'aide dans les commerces...
- Quand j'ai commencé à conduire l'automobile, qui aurait pu penser que l'essence pourrait un jour atteindre 29 cents le gallon. On est aussi bien laisser l'auto dans le garage !
- Les enfants n'ont plus d'allure. Avec ces queues de cheval, ils ont toujours l'air malpropre. Ça ne sera pas long que les garçons porteront les cheveux aussi longs que les filles.
- J'ai peur d'envoyer mes enfants au cinéma. Depuis qu'ils ont entendu Clark Gable dire le mot "maudit" dans Autant en emporte le vent, ils parlent mal, c'est ben effrayant...
- J'ai lu l'autre jour qu'un scientifique a dit qu'il est possible d'envoyer un homme sur la lune avant l'an 2000. Si ça arrive un jour, ben moi j'irai sur Mars...
- Je n'aurais jamais pensé qu'un jour tous les appareils ménagers dans la cuisine seraient électriques. On dit même qu'on aura bientôt un dactylo électrique.
- Ça ne sera pas long avant que les jeunes couples devront engager quelqu'un pour garder leurs enfants, afin de pouvoir tous les deux aller travailler...

Tiré de : Le Campagnard, septembre 2009

La rébellion de 1837-1838

De 1837 à 1838, le Haut-Canada et le Bas-Canada sont bouleversés par des rébellions contre la Couronne britannique et la situation politique dans la colonie. Le soulèvement au Bas-Canada est plus important et plus violent que celui du Haut-Canada. Cela étant dit, les deux rébellions sont à l'origine du rapport Durham, un important document qui entraînera l'Acte d'Union, qui unit les deux colonies pour en faire la Province du Canada. La loi permet aussi l'adoption d'un gouvernement responsable. Ce sont des étapes indispensables vers le statut de nation indépendante.



Personnage complexe et contradictoire, Papineau a été le premier dirigeant politique réel de son peuple et le symbole parfait de son mécontentement.

Rébellion du Bas-Canada

La rébellion du Bas-Canada est dirigée par Louis-Joseph Papineau, les Patriotes et les nationalistes canadiens-français plus modérés qui dominent ensemble l'Assemblée législative élue. Déjà dans les années 1820, ils s'opposent de façon pacifique à l'autorité de l'Église catholique. Ils remettent également en question les pouvoirs du gouverneur britannique et de ses conseillers non élus, et revendiquent

le droit de contrôler les dépenses de la colonie. (Voir aussi Relations francophones-anglophones.)

Londres rejette leurs revendications politiques, y compris leur plaidoyer pour la démocratie et un gouvernement responsable. Entre-temps, les agriculteurs canadiens-français traversent une dépression économique dans les années 1830. Dans les régions urbaines, les tensions montent entre ces derniers et la minorité anglophone. Tout cela mène à des manifestations partout dans la colonie et à un appel aux armes lancé par les Patriotes, plus radicaux.

Deux éruptions de violence marquent la rébellion. La première a lieu en novembre 1837, lors de laquelle les Patriotes combattent les troupes britanniques, appuyées par des milices anglophones dans une série d'escarmouches. Après la défaite des rebelles, qui sont mal organisés, les anglophones saccagent et brûlent des villages canadiens-français. Papineau et d'autres chefs rebelles s'enfuient aux États-Unis.



Le Patriote (Le vieux de 37)
Henri Julien, [libre de droit], via Wikimedia Commons

Avec l'aide de volontaires américains, une deuxième rébellion est lancée en novembre 1838. Cependant, elle aussi est mal organisée et rapidement mise en déroute. Elle est suivie d'une autre vague de pillage et de dévastation dans les campagnes.

Les deux soulèvements font 325 morts, 27 parmi les soldats britanniques et le reste chez les rebelles. Près de 100 rebelles sont capturés. Après la défaite du deuxième soulèvement, Papineau quitte les États-Unis pour s'exiler à Paris.

Rébellion du Haut-Canada

Le soulèvement du Bas-Canada encourage les anglo-

phones radicaux du Haut-Canada à passer eux aussi à l'action contre la Couronne britannique. Toutefois, leur rébellion sera plus modeste et moins meurtrière. La rébellion du Haut-Canada est dirigée par William Lyon Mackenzie, politicien et éditeur de presse d'origine écossaise qui critique ouvertement le Pacte de famille. Le Pacte désigne une clique de fonctionnaires et d'hommes d'affaires qui contrôlent la colonie par un système de népotisme. Mackenzie et ses partisans s'opposent à ce système et aux concessions de terres qui favorisent les colons britanniques au détriment de ceux qui viennent des États-Unis, dont plusieurs se voient refuser leurs droits politiques.

En 1837, après avoir tenté en vain pendant plusieurs années de changer les choses pacifiquement, Mackenzie convainc ses partisans les plus radicaux de tenter de prendre le contrôle du gouvernement et de faire de la colonie une république. En décembre, près de 1 000 hommes, des fermiers d'origine américaine pour la plupart, se rassemblent pendant quatre jours à la taverne Montgomery sur la rue Yonge à Toronto. Le 5 décembre, plusieurs centaines de rebelles pauvrement armés et mal organisés descendent la rue Yonge vers le sud. Ils échangent des coups de feu avec une petite milice loyale à la Couronne. La majorité des rebelles s'enfuient dans la confusion, une fois que les coups de feu retentissent.

Trois jours plus tard, les loyalistes chassent les derniers rebelles de la taverne, dont environ 120 soldats noirs sous le commandement du colonel Samuel Jarvis. (Des centaines d'Afro-Canadiens s'engagent comme volontaires pendant les rébellions. Ils forment différentes unités de combat, connues collectivement sous le nom de Coloured Corps, à Chatham, Toronto, Hamilton, Sandwich [Windsor] et le long de la frontière américaine dans la région de Niagara.)

Une deuxième confrontation, plus restreinte, éclate peu de temps après à Brantford. Encore là, les rebelles sont dispersés. Mackenzie et d'autres chefs rebelles s'enfuient aux États-Unis, suivis d'environ 200 personnes. Avec l'aide de volontaires américains, certains lancent des attaques sur le Haut-Canada. Ce faisant, ils entretiennent l'agitation à la frontière pendant près d'un an.

Appuyé par des Américains qui veulent libérer le Canada du pouvoir britannique, Mackenzie s'empare de l'île Navy dans la rivière Niagara, en amont des

chutes. Il proclame la république du Haut-Canada. Il est forcé de se retirer le 14 janvier 1838 après que des volontaires canadiens brûlent et laissent dériver au pied des chutes le navire ravitailleur des rebelles, le *Caroline*. Ce dernier approvisionnait les forces de Mackenzie.

La rébellion fait long feu après 1838. Mackenzie s'exile pendant plusieurs années à New York. Il retourne au Canada en 1849, quand il est amnistié. D'autres n'ont pas eu cette chance. Si les débuts de la rébellion ne coûtent la vie qu'à trois hommes, deux rebelles et un loyaliste, le gouvernement exécute plusieurs des rebelles capturés.

Causes et conséquences

Les historiens ont du mal à s'entendre sur deux points: la popularité des rebelles et la nécessité historique de ces soulèvements. Certains croient que les rébellions étaient inévitables pour s'opposer à un système colonial non démocratique, inefficace et imposé par un gouvernement impérial basé à Londres, déconnecté de la réalité et résistant à toute réforme. D'autres estiment que les soulèvements ont inutilement répandu le sang et auraient même été jusqu'à retarder la réforme.

Une chose est claire: les rébellions ont mené à la mise sur pied de la commission dirigée par Lord Durham et à la rédaction du rapport Durham, qui recommande l'union des deux colonies. La Province du Canada voit ainsi le jour en 1841. Cela pave la voie à l'adoption d'un gouvernement responsable.

Bien que les chefs rebelles aient été contrariés dans la poursuite de leur objectif, Papineau et Mackenzie sont devenus des héros populaires improbables pour s'être battus avec courage, sinon avec prudence, pour les idéaux démocratiques. Leur défaite a tracé la voie aux réformistes plus modérés comme Louis-Hippolyte Lafontaine dans le Canada-Est (ancien Bas-Canada) et Robert Baldwin dans le Canada-Ouest (ancien Haut-Canada). Ensemble, ils ont collaboré malgré la barrière linguistique à l'adoption de réformes démocratiques et d'un gouvernement autonome au Canada uni.

Tiré de :

L'Encyclopédie canadienne

<https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/rebellions-de-1837>

La grande histoire des fèves au lard

Qu'elles trouvent leur origine chez les Abénaquis de la Nouvelle-Angleterre, dans les cuisines des chantiers de bûcherons ou qu'elles déclinent naturellement du cassoulet français, les fèves au lard, nos « bonnes binnes », sont bien ancrées dans l'histoire de la cuisine canadienne.

Dans un article paru en 1956 dans le magazine *Maclean's*, le chef cuisinier de l'hôtel Royal York de Toronto, Donat Perreault, proclamait que les fèves au lard devraient être proclamées « plat national du Canada ». Des décennies plus tard, bien que l'on prétende que la poutine les auraient détrônées, elles figurent encore sur les menus du petit déjeuner, du brunch et de la cabane à sucre. Elles s'inscrivent même dans la tendance à consommer des légumineuses soutenue par le Guide alimentaire canadien.

Bien que de certains produits soient typiquement régionaux, la polyvalence et l'histoire des fèves au lard fait partie de l'histoire de tout le Canada. Au Québec, on fait bouillir les haricots secs avec du porc et du sirop d'érable. À Terre-Neuve, les fèves au lard sont servies au petit déjeuner avec des toutons — petites galettes de pâte à pain frites dans le beurre — pour absorber la sauce sucrée-salée. En Nouvelle-Écosse, elles sont épaisses et sucrées avec de la mélasse, tandis qu'en Colombie-Britannique, elles rappellent à table l'époque de la ruée vers l'or.

C'est donc en long et en large que l'on peut raconter l'histoire des fèves au lard au Canada !

L'un des premiers mets canadiens

Les fèves au lard sont rassiantes, nutritives et résistent bien au voyage, trois qualités indispensables pour nourrir sur des siècles les habitants d'un grand pays. D'ailleurs, au Canada, des peuples des Premières nations les faisaient cuire lentement dans des pots en terre cuite sur des pierres chaudes, avec du sirop d'érable et de la graisse animale.

Après l'arrivée des colons français et anglais, au 16^e siècle, il semble que deux recettes aient pris des di-

rections différentes, l'une faite avec du sirop d'érable et l'autre, avec de la mélasse.

En Nouvelle-Angleterre, c'est Boston qui a fait des fèves au lard ce qu'elles sont aujourd'hui. Les Bosto-niens les aimaient tellement que l'on trouve quantité de poteries en terre cuite d'époque consacrées à leur préparation. Au 18^e siècle, une taxe sur le sucre a obligé à populariser la mélasse. Après la guerre d'indépendance américaine, les loyalistes ont remon-té vers les Maritimes, au Nouveau-Brunswick et en Nouvelle-Écosse, et leur recette de fèves au lard à la mélasse s'est répandue. Au Québec, la popularité des fèves au lard préparées avec du sirop d'érable plutôt que de la mélasse a grandi surtout au 19^e siècle.

Au tournant du 20^e siècle, les fèves au lard étaient un plat de base important dans tout le pays. Elles nour-rissaient ceux qui construisaient le chemin de fer transcanadien et ceux qui montaient au Klondike pour y trouver de l'or. À Dawson City, les haricots secs qu'on appelait « fraises de l'Alaska » étaient évi-demment très chers.

Les fèves au lard au 20^e siècle

Traditionnellement, de nombreuses cuisinières à tra-vers le pays — et tout particulièrement dans les Ma-ritimes — préparaient vers la fin de la semaine un grand « chaudron de binnes » pour le souper du sa-medi et pour le dimanche, jour de repos.

Les fèves au lard sont ensuite apparues sur les éta-gères des épiceries à mesure que le processus de mise en conserve devenait plus sûr et plus répandu. Elles commencent également à figurer sur les menus des restaurants, en particulier à Montréal, où des établissements comme *La Binerie* (qui a ouvert ses portes dans les années 1930) font des fèves au lard québécoises un plat vedette.

Depuis une dizaine d'années, le terme légumineuses est devenu plus courant dans le dictionnaire culinaire canadien. Le Guide alimentaire canadien a évolué pour inclure moins de viande et plus de légumi-

neuses comme les haricots, les pois chiches et les lentilles. Aujourd'hui, les Canadiens dépensent en moyenne près de 70 millions de dollars par années en haricots cuits. Ils sont peut-être devenus plus tendance, mais les haricots font partie intégrante de la cuisine canadienne depuis plus d'un demi-millénaire.

La recette des Fèves au lard à la mélasse

Ces fèves au lard classiques nous viennent de la côte est américaine. L'utilisation de mélasse au lieu de sirop d'érable est une tradition des Maritimes issue de la Nouvelle-Angleterre, en particulier de Boston. Elles sont plus sucrées, et ceux qui souhaitent une version plus salée ou plus tomatée devront ajouter une tasse de ketchup.

Préparation : 12 heures

Cuisson : 5 heures

Durée totale : 17 heures

Portions : 6

Ingrédients

- 2 tasses de haricots blancs secs
- 1/2 lb de bacon de porc, coupé en cubes
- 1 oignon moyen, pelé, bouts coupés, puis haché finement
- 1/2 tasse de mélasse
- 1/4 tasse de cassonade bien tassée
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à thé de moutarde en poudre
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Mettre les haricots secs dans une cocotte en fonte ou une casserole épaisse convenant au four. Couvrir de 6 tasses (1,5 l) d'eau. Laisser tremper toute une nuit.
2. Égoutter les haricots et les remettre dans la casserole. Recouvrir de quelques pouces d'eau. Faire cuire pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais encore ferme. Égoutter en réservant le liquide de cuisson. Réserver.
3. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Pendant ce temps, faire cuire le bacon à feu moyen-vif dans la cocotte jusqu'à ce qu'il brunisse et que le gras ait fondu. Ajouter l'oignon et l'attendrir.
4. Remettre dans la cocotte les haricots, la mélasse, la cassonade, le vinaigre de cidre, la moutarde en poudre et 3 tasses (750 ml) du liquide de cuisson réservé. Saler et poivrer.
5. Faire cuire au four, à découvert, de 3 à 5 heures ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres, que la sauce ait épaissi et que le pourtour de la cocotte soit collant. (Remarque : Si la préparation semble trop sèche en cours de cuisson, ajouter une tasse d'eau.)

Tiré de :

Le panier alimentaire canadien

<https://lepanieralimentairecanadien.org/lhistoire-des-feves-au-lard/>

Y aura des Demers à Messe! Soyez-y !!!

Rassemblement de l'Association des Familles Demers,
Montebello, Québec, 15 juin 2024
Église historique de Montebello

Au programme provisoire :

- Visite du Manoir Papineau
- Conférences sur les Demers de la région, sur l'histoire du cheval canadien, nouveau membre du temple de la renommée
- AGA, etc.

Pour plus de détails et vous inscrire, suivez :
<https://famillesdemers.org/assemblements/>

La poste sous le régime français

Y avait-il un système postal quelconque à Québec sous le régime français? Non.

Le gouvernement du Roi ne s'occupa jamais de doter sa colonie de l'institution si utile des postes. Si Monsieur X, qui demeurait à Québec, avait un fils à Paris ou même à Montréal, pour lui faire parvenir une lettre il devait attendre le bon vouloir d'un capitaine de vaisseau ou d'un voyageur quelconque pour le transport de sa communication.

Avec ce système archaïque, une lettre arrivait à destination souvent un an et même plus après avoir été écrite. Et, très souvent la lettre restait en chemin. Pour être plus sûrs que les envois arriveraient à destination nos ancêtres transcrivaient leurs lettres deux ou trois fois et envoyaient ces copies par des voies différentes.

Dans un acte notarié des Archives de la province de Québec on trouve trois lettres absolument semblables écrites par la même personnes et envoyées au même destinataire.

Par bonheur, les trois lettres avaient été remises à la personne intéressée.

L'ordonnance de l'intendant Hocquart du 20 juillet 1732 illustre bien les inconvénients de l'absence de système postal sous le régime français. Lorsque les vaisseaux venant d'Europe arrivaient à Québec, ceux qui attendaient des lettres, de là-bas se rendaient en chaloupe au devant de ces navires et le capitaine, pour se débarrasser plus vite de ses commissions, leur remettait toutes les lettres dont il s'était chargé.

On comprend qu'avec un pareil système beaucoup de ces lettres se perdaient quand elles n'étaient pas ouvertes par des gens peu scrupuleux. Par son ordonnance du 20 juillet 1732, Monsieur Hocquart défendait aux Québécois d'aller à bord des vaisseaux avant que le capitaine fût descendu à terre. Celui-ci devait les remettre à un négociant ou bourgeois de Québec à qui les intéressés pouvaient réclamer leurs lettres. Cette méthode surannée exista jusqu'à la Conquête.

Références : Roy, Pierre-Georges, dans « Toutes petites choses du régime français, Volume 2 » Tiré de : Nos Racines, les histoires locales du Canada en ligne.



Savons-nous encore ce qu'est une lettre?

Aujourd'hui avec Internet, les téléphones intelligents, les textos, MSN, Skype, les I-Pod les I-Pad et les « I » de toutes sortes, tout va très vite et on vit l'actualité en direct. Bien sûr, tout cela est très bien, très efficace et indispensable dans notre monde moderne. On peut envoyer un courriel pour demander à quelqu'un comment il va, lui dire qu'on ne l'oublie pas. Mais on reçoit tellement de messages que, même en triant et en classant par dossiers, inévitablement, à un moment donné, on appuie sur la touche « Supprime » pour aérer un peu sa messagerie.

Écrire une lettre, c'est choisir des mots, prendre son temps, imaginer son interlocuteur qui la lira. On a peu à peu perdu le plaisir de manipuler plume et papier en pensant à la personne qui va découvrir la lettre. On perd également le bonheur de recevoir une longue lettre que l'on peut lire et relire à volonté.

Bientôt, plus personne ne pourra découvrir les trésors que contiennent les lettres oubliées dans le fond d'un tiroir. À la lecture de ces vieilles lettres retrouvées un brin de nostalgie nous vient et on la garde encore longtemps, pour la relire un jour...

Ginette Thiffault (Trois-Rivières)

Le métier de barbier-chirurgien en Nouvelle-France

Sur votre route, vous risquez de rencontrer le barbier-chirurgien. Il est certain qu'il vous auscultera et vous proposera certainement un lavement, une saignée ou un rasage de près, de très près...

En Nouvelle-France, les barbiers et les chirurgiens sont considérés, en tant que manipulateurs de rasoirs et lancettes, comme faisant partie d'une seule et même profession. Ce sont des artisans qui n'ont pas suivi d'études ni appris le latin et qui ne font que manier le rasoir et traiter des maladies externes. Les barbiers-chirurgiens ont

pour fonction de raser, saigner, purger et soigner les petits maux quotidiens.

Ils sont proches de leurs clients par le langage. Souvent, ils connaissent la langue locale ou le patois, leur tenue et leurs mœurs. Ils proposent des tarifs accessibles aux censitaires.

Mais leurs compétences se résument essentiellement à administrer un clystère (lavement) et encore, à prodiguer la saignée ou à pratiquer de petites incisions à l'aide de la lancette (petit instrument à lame plate utilisé à l'époque).

Monsieur Pierre-Georges Roy, dans « Toutes petites choses du régime français », Volume 2.

Chirurgien et barbier

« Pendant la plus grande partie du régime français au Canada, les chirurgiens établis à Québec étaient en même temps barbiers. Dès 1658, Jean Madry chirurgien à Québec, obtenait de François de Barnouin, premier barbier et chirurgien du roi, non seulement des lettres de maître chirurgien barbier pour lui-même, mais aussi le pouvoir d'établir au Canada la maîtrise et chef-d'œuvre de barbier chirurgien en tous les lieux, villes, villages, bourgs, bourgades de la Nouvelle-France.

Les lettres patentes accordées à Jean Madry ont été insinuées au Conseil Souverain. La lecture de cette pièce est très intéressante et prouve surtout que, depuis 1658, la profession chirurgicale a beaucoup monté. Les chirurgiens, aujourd'hui, coupent bras, jambes, etc., mais croiraient déchoir en coupant la barbe et les cheveux.

Voici un acte d'engagement d'apprenti chirur-

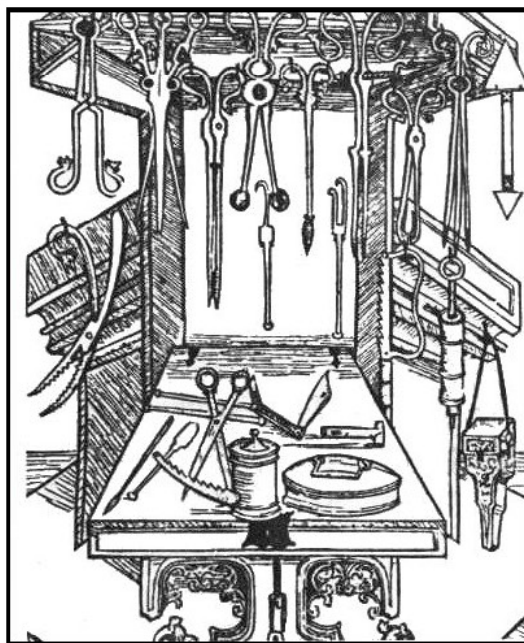
gien barbier de 1715 qui est assez curieux. Le sergent des troupes François Pampalon dit Labranche engage son fils, Joseph Pampalon, âgé d'environ quinze ans, au maître chirurgien Simon

Soupiran pour l'espace de trois ans, « pendant lequel temps le jeune apprenti sera tenu de faire toutes les barbes et autres choses qui lui seront commandées par le dit Soupiran.

Le chirurgien Soupiran promet de montrer à son apprenti ce qu'il pourra apprendre concernant la chirurgie même de le laisser aller à l'hôpital lorsqu'il n'aura point d'affaires pressantes pour le service de son maître ».

Soupiran s'engage en outre à nourrir son apprenti pendant ces trois années et à lui fournir deux paires de souliers

français par an. Que de changements depuis 1658 dans la profession de chirurgien et, surtout, dans l'engagement de ceux qui s'y destinent! »



Instruments de chirurgie de l'époque

Tiré de : **Nos Racines, les histoires locales du Canada en ligne**

Tiré de : Le Timonier, mars 2012. Bulletin de l'association *Les Thifault d'Amérique*



38^e RASSEMBLEMENT ANNUEL

Les familles Gagnon et Belzile inc.

(pour tous les descendants porteurs du nom ou non, membres ou non)

SAMEDI 1^{er} JUN 2024 À TADOUSSAC



			
Hôtel Tadoussac 165, du Bord de l'Eau	La chapelle Poste traite Chauvin	Musée René Gagnon Anse-de-Roche	
V 31 mai	Arrivée participants à l' Hôtel Tadoussac (chambres Gagnon-Belzile à réserver et payer par chacun)		Tarifs
18:00	Souper libre à la Microbrasserie Tadoussac (sans réservation) 145 rue Bord de l'eau (4m 🚶)		payer sur place
S 1 juin	Déjeuner (buffet 19,95\$+++(26,38\$)) à 8h00 salle à manger Le Coverdale Hôtel Tadoussac		payer avec chambre
9:00	Accueil-inscription participants AGA salle ? de l' Hôtel Tadoussac		
9:30	Assemblée générale annuelle (AGA) FGB salle (à déterminer) (tirage prix présence)		
11:30	Dîner à la salle Le Coverdale Hôtel Tadoussac (buffet : 22,95\$++ (30\$))		30% à payer avec l'inscription
13:00	Départ pour la visite au Musée René Gagnon (via QC136E +73S, 20 m 🚗*covoiturage)		
13:30	Visite au Musée René Gagnon à Sacré-Cœur, Anse-de-Roche (15 m 🚗*covoiturage) (don)		don sur place
16:00	Retour à l' Hôtel Tadoussac (via QC136E +73S, 20 m 🚗*covoiturage)		
17:30	Cocktail-Souper salle Le Coverdale de l' Hôtel : 1 seul menu/3services: 37,95\$+ txes (50\$)		50% à payer avec l'inscription
D 2 juin.	8h30 Déjeuner (buffet 19,95\$+++(26,38\$)) s-m Le Coverdale (régler votre facture de l' Hôtel)		payer avec chambre
10:30*	Visites touristiques: * Chapelle de Tadoussac (don), Poste de Truite Chauvin (5\$)		payer sur place
?	Possibilités de mini-croisière (à confirmer heure et coût)		payer sur place

Réservez votre chambre directement à l'Hôtel Tadoussac 1.800.561.0718 ou 418-235-4421 avant le 30 avril spécifiez "**Gagnon-Belzile**" pour obtenir le **coût réduit à 159\$/chambre**/nuit** (si 2 nuits + taxes = 189,21\$/nuit) = **rabais de 7% à 31 %** selon âge et chambre ** standard à 1 lit queen ou à 2 doubles

Et inscrivez-vous (1 formulaire/personne) **dîner & souper/80\$/pers avant le 20 mai, avec paiement**



Membre # _____ non membre _____ membre # _____
(lien avec un membre ou autre participant)

Nom : _____

Adresse : _____ C.P. : _____

Tél : _____ Cell : _____ Courriel : _____

Votre ancêtre de France : Mathurin Jean Pierre Robert Marguerite Marthe Je l'ignore

Cochez votre choix d'activités afin de nous permettre de mieux vous accueillir

31 mai	Hébergement Hôtel Tadoussac <input type="checkbox"/> Souper MicroBrasserie Tadoussac <input type="checkbox"/>	1 juin	Déjeuner à l' Hôtel <input type="checkbox"/> Présence à l'AGA <input type="checkbox"/> Dîner à l'Hôtel (30\$) <input type="checkbox"/> Visite Musée René Gagnon <input type="checkbox"/> Souper à l'Hôtel 1 menu/3 services (50\$) <input type="checkbox"/> Hébergement à l' Hôtel Tadoussac <input type="checkbox"/>
2 juin	Déjeuner à l' Hôtel <input type="checkbox"/> Visites touristiques ... <input type="checkbox"/>		

par chèque ou virement à Jacques Gagnon, 418-843-3759 registraire@gagnon-belzile.com
question: famille, réponse: gagnon 3086 route de l'Aéroport, Québec QC, G3K 1B4



LES FAMILLES BARRETTE EN FÊTE

Samedi 18 mai 2024 à Québec - 13h00 à 21h30

- Visite guidée de la maison longue des Hurons-Wendat
- Assemblée au réputé restaurant *Le Michelangelo*
- Conférence: *Louis Jolliet: du Mississippi à Anticosti*
- Banquet-hommage à l'actrice **Laurence Barrette**:
Personnalité Relève 2024 et à son grand-père, le
chroniqueur sportif émérite (fondateur du Réseau RDS)
Jacques Barrette: Personnalité Carrière 2024.

Renseignements et inscriptions:

France: (418) 667-5254 / Claire: (450) 836-4519

<https://www.famillesbarrette.org>

Fin de l'Association des familles Thériault d'Amérique

Le 11 novembre 2023, en assemblée générale extraordinaire à Wendake (Québec), les membres présents mandataient le conseil d'administration réélu temporairement pour mettre fin aux activités de l'Association des familles Thériault d'Amérique.

L'Association fut fondée en 1972 par Georges Thériault, natif de Saint-Épiphane dans la région de Rivière-du-Loup. L'organisme fut un moteur de joyeuses rencontres familiales et une source généalogique importante pendant plus de 50 ans grâce à l'engagement de plusieurs Thériault de nom ou de racine.

Comme bien d'autres organismes, notre Association a fait face à la diminution du nombre de membres. Le vieillissement des bénévoles et la difficulté à recruter de nouveaux dirigeants a conduit le conseil d'administration à fermer ce beau chapitre qui a permis de faire rayonner une famille de souche acadienne importante, les Thériault.

Heureusement, les archives de l'Association survivront grâce à la Société généalogique de Rivière-du-Loup, où elles seront déposées.

L'Association rend hommage à toutes les personnes qui ont œuvré au sein de l'organisme et remercie toutes celles qui ont contribué au succès de chaque activité depuis 1972.

Nous souhaitons longue vie à la Fédération des associations de familles du Québec qui contribue à la garde du patrimoine familial et qui pourra demeurer une référence pour toute la grande famille Thériault.

Micheline Lachance
Pour l'Association des familles Thériault d'Amérique

Dans les nouvelles...

Par Yves Boisvert

Décès de Madame Nicole Blouin



Par l'entremise de l'Association des familles Blouin, nous avons appris le décès de Madame Nicole Blouin à l'âge de 87 ans.

Celle-ci était membre du conseil d'administration de la FAFQ depuis le printemps 2022.

<https://www.coopfuneraire2rives.com/avis-de-deces/nicole-blouin-254274/>

Nos condoléances à la famille.

Cabane à sucre - 4 mai 2024

Vous recevrez d'ici quelques jours le formulaire de réservation pour la rencontre à venir du 4 mai à la Cabane à sucre Chabot à Neuville. Le prix est de 25 \$ par personne. Déjà, plusieurs personnes ont mentionnées leur intention d'y participer. Vous pouvez même inviter un proche pour venir avec nous.

Joyeuses Pâques !

