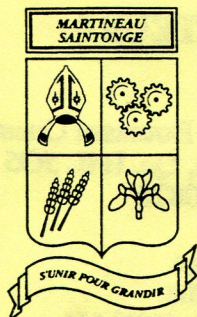


"Martinos", c'est la reproduction de la signature de Mathurin,
premier de notre lignée en Nouvelle-France,
telle qu'elle apparaît sur son acte de mariage enregistré à Sainte-Anne-de-Beaupré, le 16 juillet 1690.



Le Martinos

JOURNAL DES FAMILLES MARTINEAU & ST-ONGE

Volume 5

Numéro 4

Juin 1994

SOMMAIRE

	Page
Mot du Président.....	43
Nouveaux Membres.....	43
Blason à Viateur St-Onge.....	44
Mariages St-Onge et Lampron.....	45 - 46
Quand les journaux parlent de Nous.....	47
Nécrologies - Anniversaires.....	48 - 51
Titre d'Ascendance.....	52
Recettes du Terroir (suite).....	Supplémentaires
Changement d'adresse.....	"
Visite Historique & Assemblée générale....	"
Vieillard Saintongeais.....	"
Mise en candidature.....	"
Fiche de membre.....	"

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Septembre 1993 - Août 1994

EXÉCUTIF

Président: Roger St-Onge
402-4250 Savard,
Trois-Rivières, Qc. G8Y 2G6
Tel: (819) 372-1651

Vice-Président: Robert St-Onge
395 - 4ème Avenue,
Grand-Mère, Qc. G9T 2R6
Tel: (819) 538-7795

Secrétaire: Marguerite St-Onge Rivard
165 Jonette,
St-Étienne-des-Grès, Qc. G0X 2P0
Tel: (819) 535-2311

Trésorière: Lise Therrien
1420 - 13ème Avenue,
Grand-Mère, Qc. G9T 2T1
Tel: (819) 538-5840

DIRECTEURS

Michel St-Onge
201-4425 Henri Bourassa Ouest,
Ville St-Laurent, Qc. H4L 5G5
Tel: (514) 336-0876

François St-Onge
6-763 - 3ème Rue,
Shawinigan, Qc. G9N 1J1
Tel: (819) 537-0642

Jean-Guy St-Hilaire
287 Milot,
Cap-de-la-Madeleine, Qc. G8T 7L9
Tel: (819) 375-8217

Françoise St-Onge Ouellette
7750 M.B. Jodoin App. 308,
Anjou, Qc. H1J 2M6
Tel: (514) 354-3056

Lucie St-Onge
885 Riopel,
Trois-Rivières, Qc. G9A 5R2
Tel: (819) 693-7160

oo

Envoyez toute correspondance
relative au journal à l'adresse suivante:
Journal "Le Martinos"
a/s Roger St-Onge
402-4250 Savard,
Trois-Rivières, Qc. G8Y 2G6

CARTE DE MEMBRE
Période: 1er Septembre au 31 Août

Canada : \$12.00
États-Unis : 12.00 US
Autres pays : 15.00 Cdn

Inclus le journal "Le Martinos" gratuit

IMPRESSION
COPIE TROIS-RIVIÈRES INC.
TROIS-RIVIÈRES, QC.

Ancien journal déjà publié: \$2.50/copie
Chèque payable à: Martineau-Saintonge Inc.

MOT DU PRÉSIDENT

Nous voici de nouveau rendu au début de l'été et déjà nous pensons à "vacances, plein air, et récréation". C'est certainement une pensée nécessaire et utile à chacun de nous surtout après le dur hiver que nous avons dû affronter. Mais, en premier lieu, je voudrais d'abord souhaiter la bienvenue aux 4 nouveaux membres qui ont joint les rangs de notre mouvement. Tous ensemble, nous espérons les voir participer à toutes nos activités et également apprendre et faire connaître, à tous leur parents et connaissances Martineau ou St-Onge, l'existence de notre belle et grande association. S'il y en a parmi eux et aussi parmi vous qui êtes impliqués dans la réalisation de votre généalogie personnelle et que vous désireriez avoir des renseignements ou conseils sur le sujet, n'hésitez pas à me le faire savoir et ensemble Michel St-Onge et moi-même saurons très certainement trouver réponses à vos questions.

Un rappel à tous pour votre participation à notre visite historique du 300ème anniversaire du village de St-Nicolas, le 26 juin prochain. Outre cette prochaine activité, il faut aussi penser que Septembre s'en vient avec l'assemblée générale et l'élection des remplaçants sur le conseil d'Administration. Songez donc à désigner de bons candidats ou candidates qui pourront maintenir la vie intéressante que vous souhaitez vouloir réaliser pour votre association de famille. Il est donc primordial de réfléchir sérieusement à l'élection de candidats ou candidates qui seront à la hauteur de vos aspirations. Notre conseil d'administration perd quatre membres dont le terme prend fin en août 1994. Il sera donc nécessaire de les ré-élire ou de les remplacer par d'autres personnes qui pourront donner suite à la belle progression de notre association. Vous trouverez dans ce journal tous les outils nécessaires à cette fin.

Joueurs été à tous et au plaisir de vous rencontrer et vous connaître.

Roger St-Onge, président

NOUVEAUX MEMBRES

244 - Paul-André Martineau
3567 rue Juge Wilson
Laval, Qc. H7E 1X6

026 - Nathalie St-Onge
55 Alexis-Rajotte
Aylmer, Oc. J9H 6Y8

173 - Maurice St-Onge
90 rue Georges
Masson-Angers, Qc. J8M 1A2

245 - Linda Lafleur
64 Chemin Lebaudy
Gatineau, Qc. J8V 1N6

PRÉSENTATION DE NOTRE BLASON À VIATEUR ST-ONGE



Mercredi, le 30 mars dernier, trois membres du Conseil d'Administration comprenant votre Président Roger St-Onge, la trésorière Lise Therrien et François St-Onge administrateur, se présentaient chez M. Viateur St-Onge à son domicile de St-Paulin pour une présentation officielle du blason de notre Association. On se souviendra que M. Viateur fut celui qui défraya le coût de la production de ce magnifique blason conçu et réalisé par sa petite-fille Nathalie St-Onge, graphiste professionnelle de Québec. C'est donc avec un grand plaisir que votre association lui a présenté une copie du blason laminé avec plaque-souvenir soulignant l'événement. Vous reconnaîtrez sur la photo, de gauche à droite, votre président Roger St-Onge, Mme Thérèse Ringuette-St-Onge son épouse et le donateur M. Viateur St-Onge.

Mariages entre les familles Martineau dit Saintonge et Lampron de St-Boniface-de-Shawinigan.

par: Alain Saintonge (208)

Plusieurs membres de notre association sont apparentés à la famille Lampron de la Mauricie. Certains portent d'ailleurs ce nom de famille. J'ai recensé trois mariages entre des Lampron de St-Boniface et des Martineau dit Saintonge des paroisses de St-Boniface et de St-Étienne-des-Grès entre 1886 et 1904. Ces trois unions ont produit une assez nombreuse descendance.

Les Lampron de la Mauricie sont des descendants de Jean Laspron dit Lacharité un soldat qui est arrivé en Amérique avec le régiment de Carignan en 1665 pour combattre les Iroquois. Il était originaire de St-Jacques-de-la-Charité en Bourgogne. Jean Laspron a épousé une fille du roi nommée Anne Renault le 7 octobre 1669 à Québec. Le couple Laspron-Renault compte parmi les pionniers de la paroisse de la Baie-du-Febvre sur la rive sud du lac Saint-Pierre où ils ont élevé 7 enfants.

Aujourd'hui, les descendants de ce couple vivent pour la plupart dans les régions des Bois-Francs, de la Mauricie et de Montréal. Ils portent les noms de famille Lampron, Leprohon, Lacharité et Desfossés.

Les Lampron de la lignée de St-Boniface se sont établis successivement à St-Joseph de Maskinongé, Yamachiche (vers 1805) et St-Sévère. Un membre de la sixième génération, Olivier Lampron, a quitté la paroisse de St-Sévère pour aller défricher le lot 109 du rang 4 de la paroisse de St-Boniface, alors appelée canton Shawenegan, vers 1864. Les familles d'Antoine et de Louis Saintonge se sont aussi établies au même endroit pendant les années 1860, en provenance de St-Léon-le-Grand.

Olivier Lampron dit Lacharité a épousé Anasthasie Gélinas le 5 février 1839 à St-Léon. Ils avaient sept enfant au moment de leur arrivée à St-Boniface: Hermine (née en 1842), Sévère (1844), Olivine (1846), Olivier (1849), Dina (1855), Théophile et Isaie (1862), tous nés à St-Sévère. Deux des fils d'Olivier lui ont succédé sur sa terre, d'abord l'aîné Sévère, puis Olivier fils (surnommé Ti-Livier) qui a racheté la ferme de son frère Sévère en 1900. Cette ferme laitière est exploitée par la famille Lampron depuis maintenant cinq générations. Elle appartient aujourd'hui à Yves Lampron, un arrière-petit-fils de Ti-Livier.

Un neveu d'Olivier père prénommé Narcisse s'est aussi établi dans le canton Shawenegan à la même époque. Il était le fils de Thomas Lampron dit Lacharité et de Julienne Guillemette de St-Sévère et avait épousé Pélagie Lemay le 26 septembre 1862 dans cette même paroisse.

Mariages entre les famille Martineau dit Saintonge et Lampron de St-Boniface-de-Shawinigan (suite)...

Par ordre chronologique, les trois mariages entre des Martineau dit Saintonge et des Lampron de St-Boniface sont les suivants:

- 1.- Narcisse Lampron, fils de Narcisse et de Pélagie Lemay, a épousé Marie-Olivine Saintonge, fille d'Antoine et d'Olivine Lesieur dit Desaulniers, le 9 novembre 1886 à St-Boniface.*
- 2.- Eugénie Lampron, fille de Sévère et d'Adéline Lord, a épousé Hilarion Saintonge, fils de Louis et de Julie Auger, le 4 juillet 1893 à St-Boniface.*
- 3.- Victor Lampron, fils d'Olivier (Ti-Livier) et de Marie-Louise Caron, a épousé Albina Saintonge, la fille de mes arrière-grands-parents Félix Saintonge et Georgiana Paquet dit Lavallée, le 30 mai 1904 à St-Étienne-des-Grès. Félix Saintonge était forgeron à St-Étienne-des-Grès mais était originaire de St-Paulin. Selon l'acte de mariage, Victor "Lamprohon" exerçait le métier de charron à St-Boniface.*

QUAND LES JOURNEAUX PARLENT DE NOUS

(Re: Le Nouvelliste de Trois-Rivières le 5 décembre 1942)

Cet article relate l'arrivée des ST-ONGE à Shawinigan. Veuillez excuser l'imprécision du texte. Le temps a quelque peu défraîchi cette page de journal qui dormait au fond d'une boîte de photos depuis plus de cinquante ans.

Une famille de pionniers

Les St-Onge sont arrivés avant 1900

Une barrière célèbre

L'histoire de la famille St-Onge est importante pour Shawinigan, car elle est l'histoire des origines de tout un quartier, le quartier No 3. Ce n'est pas pour rien que cette partie de la ville s'est appelée durant plus de vingt-cinq ans "Village St-Onge." Encore aujourd'hui, les pionniers de l'endroit l'appellent de ce nom.



M. Antoine SAINT-ONGE fut le premier des Saint-Onge à s'établir dans le voisinage des chutes de Shawinigan. Il devint vite propriétaire d'un vaste domaine, qui équivalait à presque tout le quartier Saint-Marc. C'est pour cette raison que, pendant plusieurs années, cette partie de Shawinigan a porté le nom de village Saint-Onge. Il arriva, à cet endroit, vers 1899.

Quelle est la source de ce nom, "Village St-Onge"? Elle tient à Antoine St-Onge, qui partit de Louiseville et vint, à pied, dans les bois, se fixer ici un peu avant 1900. Il avait une famille nombreuse, sept fils et cinq filles. Tous ses fils ont joué un grand rôle dans l'établissement et le développement du village, et c'est cette famille qui a donné son nom au village. De ses fils, Uldoric a bâti le premier bloc, du côté droit de la rue St-Marc, où est aujourd'hui le poste Champlain. Le père Antoine St-Onge ne vit pas se développer le village St-Onge, car il mourut en 1900. Mais ses fils développèrent ce qu'il avait acheté du gouvernement et commencé à défricher. Il s'était marié trois fois. Hormisdas, l'aîné, fut cultivateur. Il s'établit au rang des Hêtres.

Le domaine des St-Onge était immense, car il partait de la petite Rivière et se rendait au St-Maurice. Un jour, le père Hormisdas St-Onge perdit ses vaches, et ne les retrouva qu'au bout de trois jours. Elles avaient descendu tout le long des terres, et quand il les retrouva, elles étaient sur les bords du St-Maurice.

À la mort de M. Antoine St-Onge, les directeurs de la Shawinigan Water and Power firent pression pour acquérir ses terrains. C'est vers ce temps qu'on peut placer l'existence d'une barrière, séparant le haut de

la ville, qui appartenait aux St-Onge, et le bas, qui était la propriété des compagnies. Les personnes qui voulaient aller du haut en bas, et franchir la barrière devaient payer 25 cents si elles étaient à pied, et 50 cents si elles étaient en voiture. Plusieurs fois, de nuit, des gens firent sauter cette barrière.

C'est vers 1901, qu'eut lieu un gros feu qui détruisit cinq maisons. On combattit les flammes avec des seaux d'eau pris à un puits.

L'aîné des fils de M. Antoine St-Onge était Hormisdas est décédé. Le second Uldoric. Il est aujourd'hui décédé, et aurait 74 ans. Le troisième, Ferdinand, est aussi décédé. Le quatrième, Uranien, est mort également. Le cinquième, M. Edmond St-Onge, est établi au coin de la rue Champlain et de la rue St-Onge. Le sixième, M. Wilfrid St-Onge, est l'un des hommes d'affaires en vue du haut de la ville.

Ces six fils étaient les enfants du second lit. Du premier mariage de M. St-Onge étaient nées deux filles, Mme Wilfrid Lacerte et Mme Narcisse Lampron. Le troisième mariage eut un enfant, M. Joseph-F. St-Onge, lui aussi est un des gros commerçants du haut de la ville, et il a joué dans les affaires municipales un rôle de premier plan.

M. Hormisdas St-Onge avait fait partie d'un des premiers conseils municipaux de Shawinigan, dès l'incorporation de 1902. Il demeurait au rang des Hêtres. Sa seconde épouse, née Anna Garceau, institutrice avant son mariage, en 1904, y habite encore. Il y avait quelques maisons, sur le haut de la côte, et tout le reste était du bois. M. Hormisdas fut, pour la première fois durant 4 ans, et il revint à la politique municipale, après avoir été, pendant 12 ans, le commissaire de la Commission Scolaire, qu'il fut commissaire durant quelques huit ans, entre 1907 et 1915.

M. Uldoric St-Onge, qui avait bâti, nous le disons plus haut, le premier bloc du village St-Onge, fut lui aussi échevin, son terme se placerait vers 1910-12.

M. Joseph-F. St-Onge est arrivé à Shawinigan en 1899. Il était né à St-Boniface. Il fut le 3e des sept frères St-Onge à faire de la politique municipale, et il s'en intéresse encore aujourd'hui. Plus les élections étaient chaudes, plus il aimait cela, nous dit-il. Ce qui est aujourd'hui la rue St-Marc était alors un chemin croche, de 22 pieds de largeur, qui fut redressé plusieurs fois, pour devenir ce qu'il est à présent. M. St-Onge avait 9 ans et demi à son arrivée. Il se souvient que, dans le temps on allait à la messe à Ste-Flore ou à la Baie, et que durant des mois, on enterra les morts à Ste-Flore.

M. Jos. F. St-Onge habite une maison qui fut construite en 1900 par Thomas Désaulniers. Lui-même l'a achetée en 1910. Le sous-bassement de cette maison fut la première école du Village St-Onge. On la louait \$6. par mois, et des maîtresses y enseignèrent durant environ quatre ans.

Les frères St-Onge s'établirent tous à St-Marc. Ils vendirent aussi une grande partie de leurs immenses terrains. Presque toute la paroisse St-Marc et une bonne partie de celle du Christ-Roi se dressent sur les domaines immenses qui leur appartenaient. Evoquant ses souvenirs de politique municipale, M. St-Onge nous dit que c'est vers 1916 que St-Marc eut ses premiers échevins résidents. C'étaient M. Xavier Lambert, père de M. Philias Lambert, échevin actuel du quartier No 3, siège No 1, et M. Hamel.

M. St-Onge lui-même se présenta et fut élu de 1924 à 1932. Il fut toujours au conseil le défenseur des droits du quartier qui, village, portait le nom de sa famille.

Il y a quarante ans, ce n'était qu'un territoire couvert de pins, d'épines et de hêtres. Aujourd'hui, le territoire est devenu une belle paroisse populeuse, active, entreprenante et solidaire.

par Michel St-Onge (41)

N. B.: N'oubliez pas! Envoyez-nous vos propres trouvailles. Merci à l'avance pour votre collaboration.

EVENEMENTS FAMILIAUX 1993-1994

par Michel St-Onge (41)

Cette chronique a pour but de souligner les événements importants de nos familles. Présentée sous forme généalogique, elle peut aider nos membres et tous nos lecteurs à mieux comprendre tous les liens qui nous unissent.

Familles Martineau et St-Onge, toutes issues du même ancêtre Mathurin Martineau, et de toutes les régions du Québec ou hors Québec, nous vous invitons à nous communiquer vos avis ou vos anniversaires spéciaux de naissances, mariages, et décès. N'hésitez surtout pas à nous envoyer tous les détails (ex.: découpages de journaux, photos, etc.) à partir desquels nous pourrions faire les recherches d'ascendance et composer les textes.

Nous avons besoin de vous pour parler de vous. C'est pourquoi votre collaboration est nécessaire pour nous aider à raconter votre famille à travers les événements de la vie.

NECROLOGIE

TITRE D'ASCENDANCE:

MATHURIN I, SIMON II, SIMON III,
SIMON IV, JOSEPH V, JOSEPH VI,
PHILIPPE VII, MARIE-ANNE VIII



MARIE-ANNE ST-ONGE-JOUBERT:

Au Centre hospitalier régional de la Mauricie, Mme Marie-Anne St-Onge, âgée de 90 ans et 9 mois, épouse de feu Eugène Joubert, demeurant à Shawinigan. Née Marie-Anne Adèle à Saint-Boniface-de-Shawinigan le 19 juillet 1903, elle était la fille de feu Philippe St-Onge et de feu Malvina Gélinas de Saint-Boniface-de-Shawinigan et de Saint-Bernard de Shawinigan, la petite-fille de Joseph St-Onge (Martineau) et d'Adélaïde Thisdel, et l'arrière-petite-fille

de Joseph St-Onge (Martineau) et de Joseph Lemay, tous de Louiseville. Elle était la mère de: Marguerite J. Charest, Jeanne J. St-Arnaud, Armande J. Désaulniers, Ernest, Edith J. Tremblay, Rémi, Roger, ainsi que de feu Yvonne J. Gélinas. Elle était la soeur de feu: Lydia-Régina Elodia S. Désilets (1894), Georgine Marie-Jeanne S. Corriveau (1896), Cléophas-Welbray St-Onge (1899), Ernest-Elzéar St-Onge (1902).

Elle avait épousé Eugène Joubert (fils de feu Ernest Joubert et de feu Arzénie Normandin) en l'église Saint-Bernard de Shawinigan le 11 avril 1921.

Décédée le 27 avril 1994, ses funérailles ont eu lieu le samedi 30 avril suivant en l'église Saint-Marc de Shawinigan, et ont été suivies de l'inhumation au cimetière Saint-Michel de Shawinigan-Sud.

Sa fille, Yvonne Joubert (épouse d'André Gélinas) est décédée le 5 septembre 1991 à l'âge de 60 ans. Ce décès avait été souligné dans notre journal paru au mois de mars 1992.

TITRE D'ASCENDANCE:

MATHURIN I, SIMON II, SIMON III, J. BAPTISTE IV, LOUIS V, ERNEST VI



STEPHANE COURTEAU:

En avril 1994, M. Stéphane Courteau, âgé de 26 ans, fils de Danielle St-Onge et de Robert Courteau, demeurant à Trois-Rivières. Il était le petit-fils de feu Gilles St-Onge et de Denise Gélinas, de Charette, l'arrière-petit-fils de Simon St-Onge et de M. Cécile Bergeron, et l'arr.-arrière-petit-fils d'Ernest St-Onge et d'Adéline Bergeron, tous de Saint-Paulin. Il laisse, outre ses parents: son amie Jocelyne, ses enfants Julie et Geneviève, et son frère Pascal. Ses parents s'étaient

mariés en l'église Cathédrale de l'Immaculée Conception de Trois-Rivières le 14 janvier 1970.

Ses funérailles ont eu lieu en cette même église le samedi 23 avril sous la direction de J. Philibert et Fils de Trois-Rivières.

TITRE D'ASCENDANCE:

MATHURIN I, SIMON II, SIMON III, ALEXIS IV, ALEXIS V, ANTOINE VI



ROGER THERRIEN:

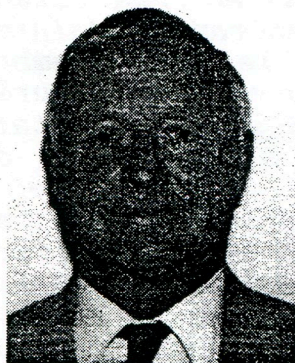
Le 8 avril 1994, M. Roger Therrien, âgé de 73 ans, époux de Simone St-Onge, demeurant à Grand-Mère. Il était le fils de feu David Therrien et de feu Marie Savard. Son épouse est la fille de feu Ferdinand St-Onge et de feu Eugénie Bélanger, de Grand-Mère, et la petite-fille d'Antoine St-Onge et de Clarisse Thisdel, de Saint-Boniface-de-Shawinigan. Il laisse une fille: Lise, trésorière de notre association. Il était le beau-frère de Georges, ainsi que de feu Arthur, Armand, et Alfred

St-Onge. Il s'était marié en l'église Saint-Paul de Grand-Mère le 1er septembre 1947.

Ses funérailles ont eu lieu en cette même église le mardi 12 avril et l'inhumation de ses cendres a eu lieu le lendemain au cimetière Saint-Paul de Grand-Mère.

TITRE D'ASCENDANCE:

MATHURIN I, SIMON II, SIMON III, ALEXIS IV, ALEXIS V, HILAIRE VI



LUCIEN HOULE:

Le 26 mai 1994, M. Lucien Houle, âgé de 73 ans, époux de Noëlla St-Onge, demeurant à Buckingham. Il était né à Victoriaville du mariage de feu David Houle et de feu Florida Brossard. Son épouse est la fille de feu Amédée St-Onge et de feu Marie-Anne Collin, de Masson, la petite-fille d'Isidore St-Onge et d'Amanda Bellemare, de Shawinigan, et l'arrière-petite-fille d'Hilaire St-Onge et d'Adeline Chaîné, de Saint-Boniface-de-Shawinigan. Il laisse 4 enfants: Jocelyne, Jean-Pierre, Sylvie, et Michel Houle. Il était le beau-frère de: Roland, Gisèle S. Lafleur, Lévis, Soeur Pauline c.s.m.n.,

et Maurice, ainsi que de feu Simone S. Potvin et Roger St-Onge. Il s'était marié en l'église Notre-Dame-des-Neiges de Masson le 22 mai 1950.

Ses funérailles ont eu lieu le samedi 28 mai en l'église Saint-Grégoire-de-Nazianze de Buckingham et ont été suivies de l'inhumation au cimetière Notre-Dame-des-Neiges de Masson.

TITRE D'ASCENDANCE:

MATHURIN I, SIMON II, SIMON III, ALEXIS IV, ALEXIS V, LOUIS VI



EMILE GELINAS:

Le 8 mars 1994, M. Emile Gélinas, âgé de 73 ans et 3 mois, demeurant à Saint-Boniface-de-Shawinigan. Il était le fils de feu Auréa St-Onge et de feu Hector P. Gélinas, le petit-fils d'Hilarion St-Onge et d'Eugénie Lampron, et l'arrière-petit-fils de Louis St-Onge et de Julie Auger, tous de Saint-Boniface-de-Shawinigan. Il était le frère de: Alice G. Beaulieu, Maurice, Yvette G. Gélinas, Yolande G. Matteau, Cécile G. Carrier, Donat, Carmelle, André, Jacques, Claude, ainsi que de feu Thérèse G. Gauthier et Jean-Pierre. Il était né le 1er décembre 1920 et avait été baptisé le même jour en l'église Sacré-Coeur de Baie Shawinigan. Ses parents s'étaient mariés en l'église de Saint-Boniface-de-Shawinigan le 17 juillet 1917. Ses funérailles ont eu lieu le samedi 12 mars en cette même église et ont été suivies de l'inhumation au cimetière paroissial.



REMI RIVARD:

Le 2 avril 1994, M. Rémi Rivard, âgé de 58 ans, époux de Carmen St-Onge, demeurant à Saint-Boniface-de-Shawinigan. Il était né en la paroisse Sacré-Coeur de Baie Shawinigan le 19 mars 1936 du mariage de feu Adem Rivard et de feu Alice Flageole. Son épouse est la fille de feu Ulric St-Onge et de Marie-Flore Mélancon, la petite-fille d'Hilarion St-Onge et d'Eugénie Lampron, et l'arrière-petite-fille de Louis St-Onge et de Julie Auger, tous de Saint-Boniface-de-Shawinigan. Il laisse 4 enfants: Danielle, Micheline, Jocelyn, et Suzanne Rivard. Il était le beau-frère de: Martial, Roger, Huguette S. Gélinas, Gertrude S. Matteau, Lise S. Gélinas. Il s'était marié en l'église de Saint-Boniface-de-Shawinigan le 22 juin 1957. Ses funérailles ont eu lieu le mardi 5 avril en cette même église et ont été suivies de l'inhumation au cimetière de l'endroit.



NOEL-MARIE ST-ONGE:

Le 15 mai 1994, M. Noël-Marie St-Onge, âgé de 86 ans et 5 mois, époux de feu Adrienne Lavergne (feu Elzéar Lavergne et feu Edouardina Paquin), demeurant à Sainte-Flore de Grand-Mère. Né à cet endroit le 1er décembre 1907 du mariage de feu Cléophas St-Onge et de feu Auréa Bourassa, de Sainte-Flore, Thomas Noël-Marie était le petit-fils de Louis St-Onge et de Julie Auger, de Saint-Boniface-de-Shawinigan. Il était le père de 9 enfants: André, Bertrand, Robert, Jacqueline, Madeleine, Claude, Marcel, Monique, et feu Marie St-Onge. Il était le frère de: Germaine S. Corbett (1910), ainsi que de feu: Marie-Anne Exina (1899), M. Flore (1900), Antoni Xavier (1902), Elphège Louis (1904), Elphège Noël-Marie (1906), M. Flore Jeannette Germaine (1909), Paul Gérard (1912). Il s'était marié en l'église de Sainte-Flore le 14 juillet 1934.

Ses funérailles ont eu lieu le mercredi 18 mai en cette même église et ont été suivies de l'inhumation au cimetière paroissial.

TITRE D'ASCENDANCE:

MATHURIN I (M. Madeleine Fiset) Sainte-Anne-de-Beaupré 16/07/1690
JOSEPH II (Marie-Anne Boucher) Saint-Nicolas 04/02/1727
JOSEPH III (M. Angélique Bourassa) Saint-Nicolas 18/11/1748
JOSEPH IV (M. Angélique Dubois) Saint-Nicolas 09/08/1773
ALEXIS V (M. Marguerite Demers) Saint-Antoine-de-Tilly 28/08/1809
ALEXIS VI (M. Lucie Gingras) Saint-Antoine-de-Tilly 26/10/1847
ISAIE VII (Clara Pratte) St-Jean-Baptiste de Chartierville 07/05/1883
ELEONORE VIII (Alfred Pomerleau) Saint-Patrice de Magog 30/07/1919

ELEONORE MARTINEAU-POMERLEAU:

Le 28 juillet 1993, Mme Eléonore Martineau, âgée de 93 ans, épouse de feu Alfred Pomerleau (fils de feu Amédée Pomerleau et de feu Alphonsine Poulin), demeurant à Sherbrooke. Elle était la fille de feu Isaie Martineau et de feu Clara Pratte, de Magog, la petite-fille d'Alexis Martineau et de M. Lucie Gingras, de Saint-Antoine-de-Tilly. Elle laisse 6 enfants: Simone P. Brisebois et Marcel, de Boucherville, Fernand, de Sherbrooke, Fernande (Gérard Angers) et Jean-Claude, de Magog, ainsi que Gilles, du Japon. Elle était la soeur de: Isaïe (Olivina Labrie), Delvina (Jean-Baptiste Sénécal), Elizabeth (Omer Gilbert), Aimé (Béatrice Lacasse); ainsi que la demi-soeur de: Georges (Exilia Dube) et Eugène (Démerise Dubé), nés du premier mariage de son père à Delphine Simard (Saint-Patrice de Magog le 21 avril 1873). Elle s'était mariée en l'église Saint-Patrice de Magog le 30 juillet 1919.

Ses funérailles ont eu lieu le samedi 7 août en cette même église, et sa dépouille a été incinérée sous la direction de la résidence funéraire Ledoux Magog inc à Magog.

**LA DIRECTION DU JOURNAL OFFRE
SES PLUS SINCERES CONDOLEANCES
A TOUTES CES FAMILLES.**

ANNIVERSAIRE**MARIAGE-50 ANS****TITRE D'ASCENDANCE:**

MATHURIN I, SIMON II, SIMON III,
ALEXIS IV, ALEXIS V, ANTOINE VI

ANTONI ST-ONGE ET ALINE MENARD:

Antoni St-Onge et son épouse Aline Ménard, demeurant à Embrun, Ontario, célébreront bientôt leur cinquantième anniversaire de mariage. Antoni St-Onge est le fils de feu Joseph-Francois (Jos-F.) St-Onge, de Saint-Marc de Shawinigan, et le petit-fils d'Antoine St-Onge, de Saint-Boniface-de-Shawinigan.

Ils s'étaient mariés en l'église paroissiale Saint-Jacques d'Embrun le 17 juin 1944.

FELICITATIONS

**ET MEILLEURS VOEUX
a ce couple jubilaire.**

TITRE D'ASCENDANCE**MARTINEAU DIT ST-ONGE****PREMIÈRE GÉNÉRATION****MARTINOS Mathurin**

16-07-1690

Madeleine Fiset

Beaupré

Abraham & Denyse Savard

originaire de Saint-Fraigne, bourg du canton d'Aigre, arrondissement de Ruffec,
évêché de Poitier, France. Veuf d'Anne Hébert.

DEUXIÈME GÉNÉRATION**MARTINEAU/ST-ONGE Simon**

25-02-1726

Geneviève ARCAND

Deschambault

Simon & Madeleine Isnard

TROISIÈME GÉNÉRATION**MARTINEAU/ST-ONGE Simon**

27-08-1764

Madeleine PICHETTE

Louiseville

Jean & Madeleine Paillé

QUATRIÈME GÉNÉRATION**MARTINEAU/ST-ONGE Alexis**

07-11-1803

Angèle BILLY DIT ST-LOUIS

Louiseville

Michel & Angèle Saucier

CINQUIÈME GÉNÉRATION**MARTINEAU/ST-ONGE Alexis**

23-11-1830

Marie-Louise FRÉCHETTE

St-Léon-le-Grand

Antoine & Félicité Charette

SIXIÈME GÉNÉRATION**ST-ONGE Antoine**

15-02-1887

Eutychienne LAMOTHE

Yamachiche

Charles & Marie-Anne Côté

SEPTIÈME GÉNÉRATION**ST-ONGE Joseph-François**

01-06-1914

Albertine CÔTÉ

St-Bernard de Shaw.

Wilfrid & Goergina Boivin

HUITIÈME GÉNÉRATION**ST-ONGE Antoni**

17-06-1944

Aline MENARD

Embrun, Ont.

Télesphore & Régina Lévesque

Suggestion de menu

mouclade

daube saintongeaise

mouhettes plates au jus

galette charentaise



vins conseillés :

haut-poitou blanc (sauvignon)
avec la mouclade

puis haut-poitou rouge (gamay)

mouclade

Cette recette typique de l'Aunis et de la Saintonge se prépare avec des moules de bouchot, notamment des moules de Charron, les plus réputées. Dans les anciens ouvrages, elle est souvent baptisée « moules à la crème » ; pourtant dans de nombreux cahiers de cuisine retrouvés, elle se parfume au curry, ce qui n'a rien d'étonnant, La Rochelle ayant été un port-escale pour les navigateurs hollandais de la route des Indes, et ayant hébergé les Hollandais venus aménager le proche marais poitevin. A noter qu'à cette époque encore, moule se disait « moucle », d'où l'appellation de la recette.

<i>Ingrédients</i>	3 à 4 kg de moules de bouchot — 30 cl de vin
<i>pour 8 personnes :</i>	blanc — 80 g d'échalotes — 80 g de beurre —
	2 cuillerées à café de curry — 2 œufs — 30 cl de
	crème fraîche — sel — poivre

1. Dans une sauteuse, sur feu moyen, mettez le vin, les échalotes pelées et hachées et le beurre ; laissez 10 mn à petite ébullition.
 2. Pendant ce temps, grattez et lavez les moules. Mettez-les dans la sauteuse, couvrez, augmentez le feu à vif ; lorsque la vapeur commence à s'échapper, enlevez le couvercle, brassez et retirez les coquillages au fur et à mesure qu'ils s'entrouvent.
 3. Passez le jus restant dans la sauteuse à l'étamine, laissez-le réduire d'un tiers. En même temps, retirez, sur chaque moule, la coquille vide, rangez les coquilles pleines à plat dans un récipient à four.
 4. Délayez le curry avec les jaunes des œufs et avec la crème ; versez en mince filet dans le jus réduit, sans cesser de remuer ; à frémissement, versez sur les moules et passez 1 mn au four, voûte allumée à vif.
-

daube saintongeaise

On dit daube de « beu », et on la cuit dans le câlin en terre. Sa particularité est d'être une daube claire, liée seulement par l'adjonction du pied de veau. Elle ne peut guère se faire en petite quantité, mais si vous n'êtes pas nombreux, sachez qu'elle est encore meilleure réchauffée... et qu'elle se mange également froide, prise en gelée légère.

Ingrédients 2 kg à 2,500 kg de bœuf à braiser (macreuse —
pour 8 personnes : jumeau, etc.) — 3 cuillerées à soupe d'huile —
200 g d'oignons — 1 bouquet garni : 2 branches
de thym, 1 feuille de laurier, 3 branches de persil
— 1 cuillerée à soupe de poivre concassé —
1 bouteille de vin rouge corsé — 50 g de beurre
— 250 g de lard de poitrine maigre demi-sel —
1 kg 500 de carottes — 2 dz d'échalotes grises —
5 cl de cognac — 1 pied de veau blanchi désossé,
et ses os — 3 gousses d'ail — sel — poivre

1. Coupez la viande en cubes de 4 cm, mettez dans une terrine ; arrosez avec 2 cuillerées d'huile ; ajoutez la moitié des oignons pelés et hachés, le bouquet, le poivre concassé, le vin ; laissez mariner 12 à 24 h, au frais.
 2. Prélevez les morceaux de viande avec l'écumoire, épongez-les, faites-les revenir en cocotte sur feu moyen dans la dernière cuillerée d'huile, en ajoutant la moitié du beurre ; retirez.
 3. Faites blanchir le lard (*voir recettes annexes*), coupez-le en lardons de petite taille. Faites revenir dans la cocotte, une fois la viande retirée, en ramenant le feu à doux, avec les carottes épluchées, lavées et émincées, le reste des oignons pelés coupés en quartiers, et les échalotes pelées, laissées entières, en mettant le reste de beurre.
 4. Pendant ce temps, passez la marinade dans une casserole en retirant le bouquet ; ajoutez le cognac, portez à ébullition pendant 3 à 4 mn.
 5. Remettez la viande dans la cocotte, avec le pied de veau et ses os, le bouquet retiré de la marinade et les gousses d'ail pelées et laissées entières ; arrosez avec le contenu de la casserole, salez, rectifiez l'assaisonnement en poivre. Couvrez hermétiquement et mettez 4 h à four doux.
-

mojhettes plates au jus

La cuisson de ces haricots plats doit être menée doucement sans mettre trop d'eau au départ, en surveillant la cuisson pour remettre de l'eau bouillante au fur et à mesure qu'elle s'évapore. Si les haricots sont trempés (toutefois, haricots de préférence de l'année), n'omettez pas de changer l'eau si vous les laissez plus de 12 h, pour éviter les fermentations. Si vous utilisez des haricots frais écossés, inutile de tremper.

Ingrédients 1 kg à 1 kg 200 de mojhettes à tremper — 50 g de
pour 8 personnes : beurre — 200 g d'oignons — 200 g de carottes —
3 gousses d'ail — 1 bouquet : 2 branches de
thym, 2 branches de persil, 1/2 feuille de laurier,
1 clou de girofle — sel — poivre

1. 12 h environ avant la mise en cuisson, faites tremper les haricots dans une grande quantité d'eau froide.
 2. Dans une cocotte, sur feu doux, dans 20 g de beurre, faites revenir les oignons pelés et émincés et les carottes épluchées, lavées, coupées en gros dés ; remuez souvent pendant environ 10 à 15 mn.
 3. Ajoutez les haricots égouttés, remuez pendant 2 à 3 mn ; ajoutez encore l'ail pelé et pilé, le bouquet ; mouillez d'eau à niveau, couvrez, laissez cuire 1 h 15 à 1 h 30 en veillant à remettre de l'eau bien chaude dès que les légumes ne sont plus recouverts, en salant et poivrant à mi-cuisson, et en évitant le gros bouillonnement.
 4. Pour servir, retirez le bouquet, mêlez le reste de beurre.
-

galette charentaise

Cette galette friable se déguste à toute heure, non seulement au dessert, mais aussi à l'apéritif avec le pineau des Charentes ou dans l'après-midi avec une tasse de café. Les Charentaises la préparent très rapidement à l'arrivée des invités pour qu'elle puisse être dégustée encore tiède. Il faut prévoir une tourtière large car la galette doit être très plate. Souvent on y ajoute un peu d'angélique confite hachée, mais ce n'est pas la loi.

<i>Ingrédients</i>	4 œufs — 250 g de sucre semoule — 1/2 cuillerée
<i>pour 8 personnes</i>	à café de sel — 500 g de farine — 1/2 sachet de
<i>(2 galettes) :</i>	levure chimique — 195 g de beurre — 2 cuille-
	rées à soupe de sucre cristallisé

1. Dans une terrine, battez vigoureusement les œufs entiers et le sucre semoule, jusqu'à ce que la préparation fasse le ruban, c'est-à-dire blanchisse en étant lisse et bien crémeuse, les grains de sucre ne devant plus être perceptibles, ce qui est important pour la réussite de la cuisson.
2. Incorporez peu à peu sel, farine, levure et 125 g de beurre ramolli.
3. Beurrez deux tourtières, versez dans chacune la moitié de la pâte en l'étalant bien ; parsemez le sucre cristallisé, 1 cuillerée sur chacune, mettez sans attendre à four préchauffé à chaud, pendant 15 mn (si votre four ne permet pas de cuire les deux galettes en même temps, ne parsemez la seconde tourtière de sucre qu'au moment d'enfourner, le rôle de ce dernier étant de fondre en dorant pendant la cuisson).

Autres recettes

éclade

On dit encore « églade » ou terrée, lorsqu'on cale les moules sur de la terre glaise. Pour réussir l'éclade, il faut disposer, pour la quantité donnée, d'une planche en bois de pin carrée de 1 m de côté, épaisse de 1 cm au moins, et d'aiguilles de pin bien sèches ; il faut aussi veiller à disposer les coquillages charnière en haut et à bien les serrer les uns contre les autres pour qu'ils ne puissent s'ouvrir et perdre leur eau ; si la charnière était en bas, ils pourraient plus largement s'entrebâiller et seraient pleins de cendres. Pour la sécurité, il faut faire attention au sens du vent avant d'allumer. Les Réthais remplacent souvent les aiguilles de pin des Oléronais par des « ripes » de paille. L'éclade se prépare à la belle saison, chacun se servant avec les doigts et ayant à sa disposition pain de campagne et beurre frais à volonté.

Ingrédients 2 à 3 kg de moules de bouchot
pour 4 personnes :

1. Grattez et lavez les moules ; mouillez la planche.
2. Au centre, disposez 4 des plus grosses moules en croix. Dressez les autres tout autour, debout, charnière en l'air, en cercle s'agrandissant au fur et à mesure, bien serrées les unes contre les autres pour qu'elles ne puissent ni bouger ni s'entrouvrir largement ; le montage terminé, cela donne une suite de ronds concentriques.
3. Couvrez avec une couche d'aiguilles de pin de 3 cm environ. Mettez le feu.
4. Dès que le feu s'éteint, ventilez avec un carton ou un journal plié, pour disperser les cendres.

Vins conseillés : blanc de l'île de Ré ou gros plant.

sauce de lavignons

Coquillage fort apprécié sur la côte charentaise où il est appelé à tort « lavagnon », le lavignon ne se trouve pratiquement que sur place car il voyage mal. Sa chair est poivrée.

Ingrédients 2 kg de lavignons — gros sel — 80 g de beurre —
pour 4 personnes : 100 g d'échalotes — 25 cl de vin blanc (Ré ou Oléron, ou à défaut gros plant) — sel fin — poivre — 8 branches de persil — 1 grosse gousse d'ail — 2 œufs — 25 cl de crème fraîche

1. Faites dégorger les coquillages dans une bassine, pendant environ 1 h, dans de l'eau additionnée de 35 g de gros sel par litre.
2. Dans une sauteuse, sur feu doux, dans 20 g de beurre, faites revenir 7 à 8 mn les échalotes hachées en les remuant de temps à autre sans les laisser colorer. Mouillez avec le vin, couvrez, laissez cuire 10 mn.
3. Lavez les lavignons à grande eau, mettez-les dans un faitout, sur feu vif, sans rien d'autre ; couvrez, lorsque la vapeur commence à s'échapper, enlevez le couvercle, brassez et prélevez les lavignons au fur et à mesure qu'ils s'entrouvrent.
4. Passez l'eau rendue par les coquillages à l'étamine, versez dans la sauteuse, rectifiez l'assaisonnement en sel, poivrez.
5. Hachez ensemble le persil et l'ail, mêlez au pain émietté, faites revenir à la poêle dans le reste de beurre, en remuant pendant 2 à 3 mn.
6. Retirez chaque coquille vide, disposez les pleines sur les échalotes, hors du feu ; couvrez avec le contenu de la poêle, arrosez avec les jaunes des œufs délayés avec la crème, remettez sur feu moyen.
7. Servez chaud, au premier bouillon.

Vin conseillé : muscadet sur lie.

chaudrée

Soupe des pêcheurs de l'Aunis et de la Saintonge que l'on trouve sous plusieurs versions, sa caractéristique étant qu'elle est préparée avec le produit de la pêche qui ne peut être vendu. Ainsi on peut introduire ou non du mulot, mettre au choix soles, plies ou céteaux, mais l'association poisson plat-raiteau-seiche est indispensable. Dans les vieilles recettes de Châtelailon et de Fouras, on y trouve parfois des pommes de terre.

<i>Ingrédients</i>	300 g de blanc de seiche — 300 g de filets de
<i>pour 4 personnes :</i>	soles, plies ou céteaux — 300 g de raiteaux désa-
	rêtés — 300 g d'anguilles, de préférence de petite
	taille et pêchées en mer — 300 g de mulot (dit
	meuille dans les Charentes) en tranches — 100 g
	de beurre — 50 cl de vin blanc de Ré ou de
	Chassiron — 1 bouquet : 1 branche de thym,
	1/2 feuille de laurier, 2 branches de persil —
	2 oignons — 2 gousses d'ail — sel — poivre —
	facultativement des croûtons frites au beurre à
	volonté

1. Coupez le blanc de seiche nettoyé en lanières ; mettez-le dans un poêlon pouvant aller sur table (ou à défaut dans une sauteuse) avec la moitié du beurre, les oignons pelés émincés et les gousses d'ail pelées laissées entières ; faites étuver, en couvrant, pendant 15 mn en secouant souvent le récipient.
2. Mouillez avec le vin et 1 l d'eau, ajoutez le bouquet, laissez cuire 30 mn.
3. Nettoyez, tronçonnez les poissons, veillez à ce que les poissons en tranches soient écaillés ; mettez les plus fermes et les plus épais dans le poêlon, sur les seiches, salez et poivrez ; laissez cuire 5 mn.
4. Ajoutez le reste des poissons et le reste du beurre ; retirez du feu lorsque le beurre est fondu et mêlé au jus de cuisson.
5. Pour servir, retirez le bouquet et l'ail, si vous le désirez, accompagnez de croûtons.

Vins conseillés : haut-poitou blanc ou blanc de Saumur.

meuilles d'arvert

Les meuilles ce sont les mulets, fort abondants le long de la côte. Les plus appréciés sont ceux qui ont une tache jaune aux opercules, appelés ici « oreilles jaunes ». Les amateurs — lorsque le poisson est pêché en eau claire, et non dans la vase, et de nuit — conservent le gros boyau dit grosse tripe, le considérant comme un excellent morceau.

<i>Ingrédients</i>	4 mulets de 200 g environ chacun — 60 cl de vin
<i>pour 4 personnes :</i>	blanc sec — 100 g d'oignons — 1 clou de girofle
	— 1 bouquet : 2 branches de thym, 1/2 feuille de
	laurier, 2 branches de persil — sel — poivre —
	170 g de beurre — 6 gousses d'ail — 8 autres
	branches de persil — 400 g de tomates

1. Préparez un court-bouillon dans une sauteuse avec 2 à 3 l d'eau, 50 cl de vin, 1 oignon pelé, coupé en quartiers, clou de girofle piqué, le bouquet, sel et poivre, laissez à petite ébullition pendant 20 mn.
 2. Écaillez, videz, lavez les poissons ; plongez-les dans le court-bouillon encore en ébullition ; égouttez-les au bout de 6 mn.
 3. Pelez l'ail, hachez fin, mettez dans une casserole, sur feu doux avec 150 g de beurre, laissez simplement fondre ; hors du feu, ajoutez le reste de persil finement haché.
-

4. Beurrez un plat à four pouvant aller sur la table, dressez-y les poissons tête-bêche, arrosez avec le reste de vin ; couvrez avec le reste d'oignons pelés et finement émincés et les tomates pelées, égrenées, coupées en tranches ; arrosez avec le contenu de la casserole, salez et poivrez à nouveau légèrement.

5. Mettez à four moyen pendant 10 mn ; servez dans le plat même.

Vins conseillés : blanc du haut Poitou ou bourgueil.

merveilles

Les merveilles sont des beignets que l'on prépare non seulement aux traditionnelles fêtes marquant le carême, mais aussi à toute occasion pour se faire plaisir. Elles se conservent quelques jours à l'abri de l'air, mais il faut avouer qu'elles ne sont jamais aussi bonnes que fraîchement cuites, encore un peu chaudes et bien croustillantes.

<i>Ingrédients</i>	10 g de levure de boulanger — 10 cl de lait —
<i>pour 4 personnes :</i>	500 g de farine — 1/2 cuillerée à café de sel —
	200 g de sucre semoule + sucre pour poudrer
	après cuisson — 4 œufs — 150 g de beurre —
	1 cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger —
	1 cuillerée à soupe de cognac

1. Faites dissoudre la levure dans le lait légèrement tiédi.

2. Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le sucre, creusez en fontaine. Incorporez peu à peu les œufs entiers un à un, le beurre ramolli, l'eau de fleurs d'oranger et le cognac, puis la levure dissoute dans le lait. Façonnez en boule, couvrez la terrine avec un linge humide, laissez reposer au moins 2 h dans un endroit tiède.

3. Abaissez la pâte au rouleau, à 2 mm environ d'épaisseur ; découpez en bandes de 2 cm x 10 cm, formez un nœud avec chacune.

4. Plongez à friture bien chaude, sans en mettre trop à la fois pour ne pas refroidir le bain, ce qui rendrait les merveilles grasses ; dès que les merveilles commencent à remonter dans le bain, retournez-les avec l'écumoire, égouttez-les lorsqu'elles sont bien dorées ; poudrez-les de sucre pour les servir.

Vins conseillés : blanc de la Seudre méthode champenoise ou monbazillac.

VISITE HISTORIQUE AU 300ÈME DE ST-NICOLAS

Un rappel pour vous dire que nous comptons sur votre présence au 300^{ème} anniversaire de fondation du village de St-Nicolas, le dimanche 26 juin prochain. Le point de ralliement est à 10:00 heures en face de l'église paroissiale. Pour plusieurs, le dîner sera un repas picnic. Donc apportez votre bouffe. Beaucoup de choses seront à voir au cours de la journée. Revoir le détail des événements de la journée à la page 31 de notre journal de mars 1994. Soyons de la fête. Les Martineau nous y attendent.

[illegible]

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 1994

Nous sommes à finaliser les arrangements pour l'endroit et le local où se tiendra notre journée de réunion annuelle. Toutefois, nous sommes heureux d'annoncer que cette activité sera sous la Présidence d'Honneur d'un descendant Martineau qui s'est grandement distingué dans le domaine des affaires. En effet, **M. ROBERT MARTINEAU** co-proprétaire des magasins "**BRAULT ET MARTINEAU**" a accepté d'être des nôtres pour cette occasion. C'est donc avec plaisir qu'il invite tous les membres et non-membres descendants de la grande famille Martineau et St-Onge à venir le rencontrer et partager ensemble notre joie de vivre. Ne pas oublier que quatre membres du conseil d'administration terminent leur mandat et qu'il nous faut soit les réélire ou les remplacer. Les sortants sont: 1.-Marguerite St-Onge-Rivard, secrétaire qui termine le mandat de Catherine St-Onge; 2.-Françoise St-Onge Ouellet qui termine le mandat de Kathleen St-Onge; 3.-François St-Onge dont le terme finit en août 94 et 4.-Jean-Guy St-Hilaire qui termine le mandat de Ange-Aimé St-Onge. De plus amples informations quant à l'endroit et au programme de cette journée vous seront fournis dans un communiqué ultérieur. Invitez les membres de votre famille à venir nous rencontrer. Plus nous seront nombreux, plus la rencontre sera intéressante. Votre collaboration et votre participation sont la démonstration de votre intérêt dans la vie de notre mouvement.

[illegible]

Nom : _____ Prénom : _____ Membre No : _____

Envoyez à: R. St-Onge, 4250 Savard #402, Trois-Rivières, Qc. G8Y 2G6

[illegible]

AUNIS ET SAINTONGE



Vieillard Saintongeais

Envoyer à: M. Roger St-Onge
4250 Savard apt. 402
Trois-Rivières, Qc. G8Y 2G6

COTISATION ANNUELLE

Canada : \$12.00
Etats-Unis : \$12.00 US
Autres Pays : \$15.00 Cdn
Chèque payable à : Martineau-Saintonge Inc.

**LES MARTINEAU - SAINTONGE,
DESCENDANTS DE L'ANCÊTRE MATHURIN MARTINOS INC.**

FICHE DE MEMBRE

Sept 199__ --- Août 199__

NOM: _____ PRÉNOM: _____

ADRESSE: _____ VILLE: _____

PROVINCE: _____ CODE POSTAL: _____

TÉLÉPHONE: () - _____ PROFESSION: _____

ASCENDANCE DIRECTE - MARTINEAU OU ST-ONGE

NOM DU PÈRE OU DE LA MÈRE: _____

NOM DU GRAND-PÈRE OU DE LA GRANDMÈRE: _____

NE PAS ÉCRIRE

RENOUVELLEMENT ☐

NOUVEAU MEMBRE ☐

INSCRIT: _____

INFORMATIQUE: _____

NO. DU MEMBRE: _____

**POUR TOUS VOS TRAVAUX D'IMPRIMERIE
CONSULTEZ TOUJOURS UN EXPERT**

SAUVÉ ET SES FILS LTÉE

**1489 rue Dufresne
Montréal, Qc. H2K 3J4**

**Tel: (514) 522-1812/522-4812
Fax: (514) 526-7369**

**Société canadienne des postes
Envoi de publications canadiennes,
contrat no: 94676
Bulletin de l'Association des
Familles -Souches québécoises inc.
Case postale 6700, SILLERY (Québec)
Canada G1T 2W2**

Port de retour garanti

DÉPÔT LÉGAL

**Bibliothèque Nationale du Canada ISSN 1192-2443
Bibliothèque Nationale du Québec**