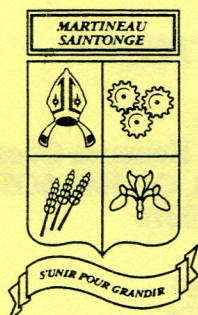


"Martinos", c'est la reproduction de la signature de Mathurin,
premier de notre lignée en Nouvelle-France,
telle qu'elle apparaît sur son acte de mariage enregistré à Sainte-Anne-de-Beaupré, le 16 juillet 1690.



Le Martinos

JOURNAL DES FAMILLES MARTINEAU & ST-ONGE

Volume 5

Numéro 3

Mars 1994

SOMMAIRE

	Page
Mot du Président.....	29
Nouveaux Membres.....	29
Visite à Saint-Nicolas.....	30
Fête du 300ème de Saint-Nicolas.....	31
Il était une fois un blason.....	32
Nécrologie.....	33-34
Un appel à tous.....	34-36
Nos religieux.....	37-40
Les Recettes du Terroir.....	Supplémentaires

Septembre 1993 - Août 1994

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

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

MOT DU PRÉSIDENT

Nous voici rendu au mois de mars et Pâques est déjà à nos portes. Comme le temps passe vite. Mais comme cette vie passe si vite, il me vient donc à l'esprit que nous devrions peut-être penser à réaliser quelque chose de tangible au cours de notre passage sur cette terre. Voilà donc une des raisons pour laquelle nous nous sommes regroupés en association de famille: 1) dans le but d'apprendre collectivement à nous souvenir de nos ancêtres; 2) savoir les reconnaître par leurs noms; et 3) également différencier les diverses branches de cette grande famille Martineau et St-Onge. Et dans la poursuite de cette réflexion, je me dis pourquoi alors chacun ne prendrait pas le temps de faire sa propre ligne d'ascendance, d'abord du côté paternel et ensuite du côté maternel. Ce travail pourrait être un beau cadeau à laisser à ses enfants. En effet, quand nous serons tous partis, ces derniers pourront ainsi avoir au moins un minimum d'information sur leurs ancêtres en plus des précieux commentaires écrits de la main de leur père ou mère sur la vie de leurs grands-parents. Croyez-moi, comme passe-temps, c'est très intéressant puisque nous recherchons nos propres aïeux. Si vous voulez en savoir plus sur ce travail de recherche, vous pouvez en tout temps demander des informations soit à Michel St-Onge ou moi-même et nous nous ferons un plaisir à vous répondre et vous aider.

Au cours de ces dernières semaines, j'ai eu vent que plusieurs de nos membres semblaient s'inquiéter de n'avoir pas encore reçu leur carte de membre. Vous avez sans doute compris, lors de la réception de votre carte, des raisons qui ont motivé ce retard. En effet, je voulais que notre carte 1994 porte fièrement le blason familial que nous nous sommes donné. C'est donc avec fierté que je vous la présente et je voudrais dire un gros merci à M. Fernand Sauvé pour la réalisation de ce très beau travail par son imprimerie de Montréal.

Pour ceux qui auront le plaisir de visiter la cabane à sucre, je vous souhaite une très belle fête de cabane et à tous une très **JOYEUSE FÊTE DE PAQUES**.

Roger St-onge, 001

NOUVEAUX MEMBRES

241.- Gérard Martineau
2366 Chemin Lambert
Bernières, Qc. G7A 2N4

242.- Louis-Philippe Martineau
1492 des Pionniers
St-Nicolas, Qc. G0S 2Z0

243.- Gisèle St-Onge
138 Trottier
Gatineau, Qc. J8R 2J6

VISITE HISTORIQUE À SAINT-NICOLAS

par : Roger St-Onge - 001

Au cours de l'hiver, notre association a reçu un communiqué émanant de la "Corporation des fêtes du tricentenaire de la Paroisse de Saint-Nicolas 1694-1994 inc." soulignant des activités spéciales du 14 juin au 3 juillet 1994. J'ai immédiatement pensé organiser une visite historique au village de St-Nicolas et la faire coïncider avec les activités du tricentenaire. Après avoir reçu d'emblée l'approbation du Conseil d'Administration, j'ai donc pris contact avec la représentante des Fêtes, Mme Aline Rousseau, et lui ai demandé la possibilité de la rencontrer et de discuter de notre projet. Mme Rousseau nous ayant référé à la Présidente des Fête, Mme Odette Demers, c'est donc le 31 janvier 1994, à St-Nicolas, que Mme Demers a réuni pour cette rencontre, MM. Louis-Philippe Martineau de St-Nicolas de même que M. Gérard Martineau de Bernières et M. Paul-Émile Olivier de la Société Historique de St-Nicolas. Après discussion, nous avons convenu d'une journée de visite historique le dimanche 26 juin 1994. La raison du choix de cette journée est qu'elle souligne les fondateurs de Saint-Nicolas. J'ai alors demandé que l'on regroupe, dans un espace réservé à nous, toutes les photos anciennes des descendants de Joseph Martineau dit Lormière qu'ils pourront recueillir à cette fin. Cette exposition de vieilles photos, qui se tiendra dans l'église de Saint-Nicolas, sera certainement des plus intéressante pour tous les descendants Martineau dit Lormière. Nous reproduisons ci-après le programme des activités pour la journée. Dans ce programme, vous constaterez qu'il y a des coûts à défrayer pour chaque activité. Pour ce qui est du dîner, nous pouvons toujours apporter notre repas et on trouvera certainement un endroit où manger. Le rassemblement, à l'arrivée, se fera à l'église de Saint-Nicolas à 10:00 heures.

FÊTES DU TRICENTENAIRE**26 JUIN 1994**

- 10:00 à 21:00 hres Expositions: (église de Saint-Nicolas) a) objets anciens
b) photos
c) patrimoine religieux
- 13:00 à 17:00 hres Visite d'un atelier de tissage (1409 des Lilas, Saint-Nicolas)
- 10:30 hres Hommage aux pionniers défunts (église de Saint-Nicolas)
- 11:30 hres Brunch des pionniers (tente, Parc Jean Dumets)
Coût: 12\$ par adulte
8\$ par enfant
- 14:00 hres Compagnie Franche de la Marine
- 15:00 hres Circuit historique - durée 1:30 hres.
Coût: 3\$ par adulte
1\$ par enfant
- 20:00 hres Comédie musicale (jouée par des gens de chez-nous en collaboration avec Jean François Laprise, co-auteur de l'Histoire d'un royaume qui fut joué à Chicoutimi.
Coût: 8\$ par adulte
4\$ par enfant

Pour les activités payantes, veuillez réserver avant le 1er juin 1994 en envoyant un chèque ou mandat poste à l'attention de Robert Gingras, Corporation des fêtes du tricentenaire de Saint-Nicolas, 1400, rue des Lilas, C.P. 223, Saint-Nicolas, Qc. G0S 2Z0

Le nombre de places disponibles étant limité, veuillez réserver au plus tôt.

INFORMATIONS: (418) 836-6093

IL ÉTAIT UNE FOIS UN BLASON... ET UNE GRAPHISTE.

Le 31 août 1966, à St-Paulin un cri retentissait sur la surface de la terre, une criarde est née. Oups! Une fille... Nathalie, fille de Suzanne Deschesnes et Yvon St-Onge, soeur cadette de Stéphane, petite-fille de Thérèse Ringuette et Viateur St-Onge ainsi que de feu Corona Masson et Paul Deschesnes. (Elle fait partie de la lignée des 3 Simon)

Une enfance heureuse aux rives du Manoir-Lac-Caché à St-Alexis-des-Monts, une adolescence plutôt normal avec quelques écarts qui en découlent... (sans commentaire).

En 1984, départ pour Trois-Rivières, où elle entreprit des études collégiale au CEGEP de Trois-Rivières en Arts plastiques. En 1985, nouveau départ cette fois pour Québec où elle étudie pendant 3 ans en technique d'éducation spécialisée pour finalement travailler dans ce domaine à Toronto et à Montréal. En 1990, de retour à Québec, une réorientation de carrière s'impose, celui d'un Baccalauréat en Arts Visuel à l'Université Laval. Depuis, elle travaille comme graphiste d'abord à son compte, et ensuite comme pigiste dans diverses agences de publicité et de graphisme de la région de Québec.

Mais au fait, comment en est-elle arrivée à faire le blason de votre famille souche?

Alors qu'on rendait hommage à son grand-père Viateur et quelques autres à la réunion du 20 septembre 1992, son père Yvon leva la main et suggéra sa fille pour réaliser le blason; point à l'ordre du jour. Il enchaîna en disant que ce serait le grand-père qui paierait la note... Heureusement le grand-père accepta. Le blason a été livré à M. Roger St-Onge qui à mes dire était très heureux du résultat. Le grand-père se retrouva avec une facture et surtout une fierté en poche et la famille souche avec un blason.

Pour plus d'informations sur le blason ou sur les services offert en graphisme par Nathalie, veuillez contacter M. Roger St-Onge.

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 d'ailleurs, 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, ALEXIS IV, ALEXIS V, ANTOINE VI



MADELEINE ST-ONGE:

Le 24 janvier 1994, au Centre palliatif Elizabeth-Bruyère d'Ottawa, Mme Madeleine St-Onge, âgée de 70 ans, demeurant à Ottawa et auparavant de Longueuil. Née à Shawinigan le 31 octobre 1923 du mariage de feu Joseph-François (dit Jos-F) St-Onge et de feu Albertine Côté de Saint-Marc de Shawinigan, elle était la petite-fille d'Antoine St-Onge et d'Eutychienne (dit Etudiante) Lamothe de Saint-Boniface-de-Shawinigan. Elle laisse quatre enfants: Suzanne Riberdy (Victor Cormier) d'Orléans, Renée Riberdy d'Ottawa, Claude Riberdy (Denise Bellemare) de Gatineau, et Johanne Riberdy (Jean Clément) de Cap-de-la-Madeleine; ainsi que cinq petits-enfants: Jean-Philippe Cormier, Marc-André et Jean-François Blouin, Julien Riberdy, et Louis-Pierre Clément. Elle était la soeur de: Antoni, Marcel, Suzanne S. Veillette, Thérèse S. Newman; ainsi que de feu Charles-Edouard, Joachim,

André, Irène S. Lamarre, Albertine (Berthe) S. Modena, et Marguerite Veillette.

Elle s'était mariée en la paroisse Cathédrale de L'Immaculée-Conception de Trois-Rivières le 4 juin 1949.

Elle est décédée suite à une longue et pénible maladie. Ses funérailles ont eu lieu le samedi 29 janvier 1994 en l'église Saint-Alexandre de Gatineau.

TITRE D'ASCENDANCE:

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



VITAL ST-ONGE:

Le 12 février 1994, au Centre hospitalier Comtois de Louiseville, M. J. Hormidas Irénée Vital St-Onge, âgé de 73 ans, époux de Colombe Mc Murray, demeurant à Saint-Alexis-des-Monts (comté Maskinongé). Né à cet endroit le 6 mai 1920, il était le fils de feu Joseph-Narcisse St-Onge et de feu Marie-Anna Desclos, et le petit-fils de Narcisse St-Onge et d'Azilda Paquin, tous de Saint-Alexis-des-Monts. Il laisse dix enfants: Chantal, Bernard, Sylvie, Josée, Daniel, Claude, Marc, Marie, André, et Patrice St-Onge; ainsi que neuf petits-enfants. Il était le frère de: Emilien, Hubert, Liliane S. Giguère, Charles, ainsi que de feu: Georges-Etienne Alban, Anita S. Labrie, Philippe-André, et Elaine S. Lessard.

Il avait épousé Colombe, fille de Joseph Mc Murray et d'Exina Michaud, en l'église de Saint-Alexis-des-Monts le 4 mai 1946. Ses funérailles ont eu lieu le samedi 19 février en la même église et ont été suivies de l'inhumation au cimetière paroissial.

LA DIRECTION DU JOURNAL OFFRE
SES PLUS SINCERES CONDOLEANCES A
CES FAMILLES EPROUVEES

UN APPEL A TOUS

par Michel St-Onge (41)

J'aurais une demande spéciale à faire à tous nos membres intéressés. Vous tous où vous êtes recevez des journaux locaux (quotidiens ou hebdomadaires). Je reçois personnellement "La Presse" de Montréal et "Le Nouvelliste" de Trois-Rivières. Les gens de la région de Québec reçoivent "Le Soleil", les gens de la région de Sherbrooke reçoivent "La Tribune", les gens de la région de Hull reçoivent "Le Droit". D'autres quotidiens existent probablement dans les régions de Gaspé, Rimouski, Chicoutimi, Joliette, Drummondville, etc. J'aimerais obtenir la collaboration de certains membres qui pourraient me faire parvenir assez régulièrement/des articles variés qui parlent d'un Martineau ou d'un St-Onge. Peu importe l'événement: performance sportive, réussite ou renommée professionnelle ou artistique, avis ou anniversaire de naissance, mariage, ou décès. Tout peut être considéré puisque le but est de recueillir et conserver le plus de renseignements possible et de les partager avec nos lecteurs: "TOUS POUR UN". De plus, si vous possédez des photographies anciennes ou des cartes souvenirs mortuaires que vous ne pouvez identifier ou qui n'ont aucune signification pour vous, ne les jetez surtout pas! Si vous vouliez bien nous les confier, nous pourrions constituer une banque qui nous permettrait de les afficher sur des tableaux lors de nos réunions et rencontres familiales. Certains de

UN APPEL A TOUS (suite)...

nos membres pourraient peut-être reconnaître ou identifier ces personnes. Si vous préférez conserver ces photos, nous pourrions vous les remettre et n'en conserver que des photocopies. Cette banque pourrait nous permettre de meubler "votre" journal et d'appuyer les textes par des images significatives.

Cette présente chronique "EVENEMENTS FAMILIAUX" existe depuis l'automne 1990. Elle se veut être beaucoup plus qu'une rubrique nécrologique, mais également un outil généalogique bien à votre portée et vous permettant de vous situer par rapport à votre ancêtre commun Mathurin Martineau ainsi qu'à d'autres personnes qui portent votre nom. Elle vous permet également d'identifier les liens qui vous unissent à ces personnes décédées ou non, de connaître votre propre titre d'ascendance, et finalement de découvrir à quelle génération (8e, 9e, 10e, ou 11e) vous appartenez.

Malheureusement nous bénéficions peu de votre collaboration, de vos commentaires et suggestions. Est-ce que vous lisez "votre" journal? Y apprenez-vous quelque chose? Est-ce qu'il vous intéresse? Nous le savons peu ou pas. Qu'est-ce que vous aimeriez y retrouver? Etes-vous prêt à nous aider à l'alimenter? Je vous avoue aujourd'hui que je me pose souvent toutes ces questions. Il m'arrive de penser avec "un peu d'ironie" que tous ces défunts dont nous parlons sont encore plus vivants que nos membres "actifs".

Je suis toujours surpris, lors de nos rencontres familiales, de constater que malgré l'information donnée dans notre journal, plusieurs membres semblent demeurer confus et conserver une très grande difficulté à se retrouver dans tout cela. N'attendez pas que ce soit votre tour de mourir pour manifester votre présence. Rassurez-vous, nous savons que tous nos membres ne peuvent fournir le même type d'implication ou de relation d'aide. Chacun peut le faire à sa façon, selon ses capacités, sa disponibilité: un simple article de journal ou composé par vous, une information pertinente, une précision ou une correction à ce que nous avons écrit, une photo que vous possédez, un bon mot d'appréciation, une suggestion sur un bout de papier, un commentaire qu'il soit positif ou négatif est toujours constructif. Tout cela est peu exigeant, n'entraîne pas de grands déplacements, ni de gros coûts.

Pour vous aider, je vous invite à faire l'exercice de retrouver dans un de nos numéros le titre d'ascendance d'une personne avec laquelle vous êtes vraiment proche parent et tenter de comparer ce titre d'ascendance avec celui de d'autres personnes, et vous découvrirez ainsi jusqu'à quelle génération vous lui êtes apparenté directement; est-ce à la 6e, 5e, 4e, 3e, ou 2e génération. N'oubliez pas que nous sommes tous parents, peu importe le degré de parenté. Nous ne sommes pas des Trudel, des Gervais, des Legris, des Latulippe, ni des Poisson: nous sommes tous des Martineau/Saint-Onge et avons un seul et même ancêtre canadien qui est Mathurin Martineau.

Je vous invite à découvrir dans la page qui suit la liste des 3 ancêtres Martineau arrivés au Québec au 17e siècle. Notre ancêtre commun est le dernier de cette liste. Celle-ci est extraite d'un livre généalogique intitulé: "Joseph-Jacques Martineau et Marie-Antoinette Dumoustiers" et écrit par les frères George E. et Richard L. Christian, résidant aux Etats-Unis. Ce volume a été publié par le Centre de généalogie S.C. de Montréal.

MARTINEAU

On trouve trois souches portant ce nom au Canada: -

1. Joseph Jacques, fils de Nicolas et Jeanne Demaire

- de Maillé (Maillezais), arr. Fontenay-le-Comte [Poitou]

m.: 28 novembre 1669. Québec

M.-Antoine Dumoustiers [Du Moutier]

(Jean et Guilmette Bido)

2. Louis - orig. St-Savinien, arr. St-Jean d'Angely [Saintonges]

- engagé 11 mai 1652

m.: 9 avril 1663, Château-Richer

[Ct Auber: 1 mars 1663]

Madeleine Marecot / Massicot

- orig. Lalleu, arr. LaRoche [Aunis]

3. Mathurin Martineau dit Lormière

- orig. de St-Fresne / Fraigne; - Ev. Poitiers

m.: (1) vers 1688, Lotbinière

Anne Hébert

(Michel Hébert dit Laverdure et Anne Galais)

(2) 16 juillet 1690, Ste-Anne de Beaupré

M.-Madeleine Fiset

(François Abraham et Denyse Savard)

NOS RELIGIEUX

par Michel St-Onge (41)



SOEUR MARGUERITE ST-ONGE s.c.o.

TITRE D'ASCENDANCE:

MATHURIN I, SIMON II, SIMON III,
ALEXIS IV, ALEXIS V, HILAIRE VI,
HILAIRE VII, MARGUERITE VIII

Nous vous présentons dans les pages qui suivent un texte préparé par les religieuses de la Congrégation des soeurs de la Charité d'Ottawa (dites soeurs grises), à la suite du décès de Soeur Marguerite St-Onge survenu à leur maison de retraite Béthanie à Pointe-du-Lac près de Trois-Rivières, le 5 décembre 1989 à l'âge de 82 ans et 4 mois dont 59 ans, 11 mois et 2 jours de vie religieuse.

Soeur Marguerite, qui avait pris le nom religieux "Hilaire-Marie", bien inspiré du nom de son père et de son grand-père, était la

fille de feu Hilaire St-Onge et de feu Alice Sullivan de Ville-Marie (comté de Témiscamingue) et la petite-fille d'Hilaire St-Onge et d'Adéline Chainé de Saint-Boniface-de-Shawinigan et de Saint-Etienne-des-Grès.

Son père, né à Saint-Boniface-de-Shawinigan le 27 novembre 1867, avait épousé sa mère Alice Lauretta Sullivan (fille d'Edouard Sullivan et d'Ellen Jensen), en l'église Notre-Dame-du-Rosaire de Ville-Marie le 28 juin 1898.

Elle était la soeur d'Edna (Barret Snyder), ainsi que de feu: Eddy (Almosa Dumont), Adéline (Roy Ducharme), Welly (Marie-Ange Ross), Georges, Bernadette (Eugène Gauthier), Damien (Jeannette Asselin).

Nous profitons de l'occasion pour saluer sa dernière soeur qui lui survit, Edna, résidant aux Etats-Unis dans le Michigan, ainsi que tous ses neveux et nièces qui habitent l'Outaouais, l'Ontario, et le Témiscamingue.

Cette "Notice Biographique" souligne les grands moments de la vie de Soeur Marguerite St-Onge et constitue le troisième article, relatant la vie d'un de nos parents religieux décédé, à vous être présenté dans votre journal.

Les deux précédents articles qui vous ont été présenté rappelaient la vie de Soeur Marie-Jeanne Hamel, de la même communauté, fille d'Ephrem Hamel et d'Azélie St-Onge (descendance de Louis St-Onge), de Saint-Marc de Shawinigan; ainsi que celle du Frère Yves St-Onge, des Frères de l'Instruction chrétienne, fils d'Ovila St-Onge et de Blandine Hébert (descendance d'Hilaire St-Onge), également de Saint-Marc de Shawinigan. Ces articles ont paru respectivement dans nos numéros de septembre 1991 et de décembre 1993.

Nous invitons tous nos membres Martineau et St-Onge à nous faire parvenir des articles qui soulignent la vie d'un de leurs parents décédé. Cette invitation est valable également pour tout article relatant la vie d'un des leurs, qu'il soit vivant ou décédé, et qui le fait connaître dans sa vie familiale et/ou professionnelle, artistique, sportive, etc. Vous avez certainement de ces précieux et intéressants documents dans vos tiroirs ou vos boîtes de photos. Nous pourrions partager ainsi avec vous toute cette belle source de renseignements. Merci à l'avance.

le 5 décembre 1989

"Pour toi, âme consacrée, élue du Seigneur, le bon plaisir divin fut ta nourriture et ton pain quotidien. Tu t'es laissée immoler par les volontés du Père, à l'image de son Fils adoré."

En ce 5 décembre 1989, Dieu lui fait signe, le temps fait place à l'éternité. Son lit de malade devient l'autel du sacrifice. C'est avec sérénité que son âme entre pleinement dans la communion des Saints.

Soeur Marguerite St-Onge, (Hilaire-Marie), est née à Ville-Marie, le 5 juillet 1907, du mariage de Hilaire St-Onge et d'Alice Sullivan. Pour assurer le pain quotidien à ses onze enfants, le papa cultivait un lopin de terre sur le bord du Lac Témiscamingue. Marguerite, la septième de la famille, est portée aux fonts baptismaux dès le lendemain de sa parution sur terre. Elle aura le bonheur de se nourrir du Pain de Vie pour la première fois à six ans. À 9 ans, elle recevra l'onction de l'Esprit Saint. Ces jalons de la vie chrétienne marquent profondément son itinéraire spirituel.

À l'âge de six ans, la bambine fréquente l'école de la Petite-Rivière. Elle se montre docile et pieuse, si bien que ses parents, quoique peu fortunés, la font bénéficier d'une année d'étude au Pensionnat Notre-Dame-de-Lourdes de Ville-Marie, maison d'éducation tenue par les Soeurs Grises de la Croix. Par la suite, un couple charitable sans enfants, M. le dentiste Lebrun et son épouse, deviennent les agents de la Providence auprès de Marguerite : ils la prennent en protection et la gardent gratuitement chez eux jusqu'à ce qu'elle obtienne le diplôme élémentaire du Département de l'Instruction Publique, en 1923. La titulaire de la classe des finissantes était alors notre renommée Soeur Saint-Paul-de-la-Croix, l'une de nos cinq Soeurs Dugré qui, pendant plusieurs années, prépara un grand nombre d'élèves aux examens du Bureau Central, avec un succès remarquable.

Marguerite termine ses études à seize ans. Elle sent alors l'appel à la vie religieuse, appel qu'elle essaie de refouler, car elle a peur des exigences de Dieu. Par ailleurs, son devoir filial lui impose de demeurer au foyer pour prendre soin de sa mère malade. À ce temps-là, elle est dirigée par un fervent promoteur de vocations, le Père Octave Lambert, o.m.i., qui l'incite à écouter Jésus lui parler par l'évangéliste Luc : "Vraiment, je vous le dis, personne n'aura quitté à cause de moi et de l'Évangile, une maison, des frères et des soeurs, un père et une mère, sans recevoir le centuple en ce monde, et la vie éternelle dans le monde à venir."

Après cinq ans, bien que sa mère ne soit pas guérie, elle quitte la maison paternelle pour entrer chez les Filles de Mère Bruyère. C'est le 15 janvier 1928. En deux ans de formation, elle parvient à l'étape des vœux temporaires qui, après un fervent Noviciat, lui sert de tremplin pour prendre l'élan vers la consécration perpétuelle.

Dix ans plus tard, Soeur Marguerite revenait au pays de ses amours, y retrouvant les siens avec le centuple promis. Elle a gardé un attachement toujours fidèle à sa famille. Même la dernière enfant, Edna, alors toute

petite, eut l'occasion de s'attacher à sa grande soeur et de la revoir souvent au cours de sa vie. Elle eut même le privilège de passer des heures merveilleuses avec Soeur Marguerite à la Pointe-du-Lac, à l'approche de ses Noces de Diamant.

Soeur Marguerite avait appris l'anglais sur les genoux de sa mère de nationalité irlandaise. Cet avantage lui permettait d'enseigner la langue seconde aux cours primaire et secondaire. Continuant de se perfectionner, elle avait obtenu le diplôme supérieur d'enseignement au Scolasticat Notre-Dame-de-Grâce, à Hull, en 1934. Elle rendra service dans quatorze missions, entre autres à Témiscamingue, à Lowell, à Fort-Coulonge, milieux bilingues. Elle fait preuve de grande patience et de bonne humeur tout au long de sa carrière d'enseignante. Elle est joyeuse avec les élèves, et bonne comme une vraie mère. De 1938 à 1945, professeur d'anglais à l'École normale Notre-Dame-de-Lourdes, Ville-Marie, Soeur Marguerite est très appréciée et aimée de ses élèves, futures institutrices. Excellente pédagogue, elle a le don d'enseigner au moyen de gravures et d'illustrations, faisant mémoriser prières, extraits de lecture, récitation, insistant sur la grammaire et l'orthographe, toujours dans un climat d'agréable conversation où éclate souvent le rire joyeux qui détend et contribue à faire aimer la langue de Shakespeare.

Sujette au mal de gorge, Soeur Marguerite vivait assez souvent de mauvais jours dans l'enseignement, surtout l'enseignement de l'anglais à des Canadiennes "pure laine", car il lui fallait répéter maintes fois les mêmes mots pour en faire saisir la prononciation, et elle voulait enseigner la langue en parlant et faisant parler. Alors, dans les années 1945-48, sans quitter l'éducation, on lui assigna une nouvelle tâche, celle de maîtresse de pensionnaires à l'École normale de Ville-Marie. Délicate de nature, distinguée par éducation, perfectionniste au travail, elle était exigeante pour les élèves; mais comme elle était spontanée, très riieuse et d'un total dévouement, on l'aimait bien. On apprenait que la vie s'épanouit au prix de renoncements et de recommencements, que tout ce qui vaut la peine d'être fait mérite d'être bien fait. Elle était d'une attention maternelle pour soigner les rhumes, les gripes, les indigestions. Très habile en couture et en artisanat féminin, elle enseignait aux jeunes filles à confectionner de jolies pièces de tricot, de broderie, ce qui lui gagnait et conservait la confiance de toutes. Elle prenait part avec grand intérêt aux réunions des Soeurs enseignantes tous les samedis de l'année scolaire; elle y apportait des réflexions judicieuses, elle qui revoyait les élèves au naturel après les classes et les accompagnait dans leurs loisirs.

De 1949 à 1958, Soeur Marguerite est Supérieure à nos couvents de Fort-Coulonge et de Témiscamingue, en même temps que Directrice de l'école de ces localités. En seconde carrière, elle quitte son apostolat auprès des jeunes pour se dévouer au service de comptabilité et au bureau d'admission à l'Hôpital Youville de Noranda et au Foyer Sainte-Anne de Mont-Laurier.

Partout où elle a vécu comme sujette ou supérieure, comme enseignante ou directrice, comme aide-comptable ou chargée d'accueil, Soeur Marguerite

St-Onge a donné sa pleine mesure. En communauté, elle est sensible aux difficultés de ses compagnes. Dévouée, aimable, elle rend service de grand coeur et témoigne une vive reconnaissance pour la moindre attention qu'elle reçoit des autres, surtout de sa Supérieure.

En 1971, sonne pour elle l'heure de la retraite. Après deux années passées à l'Hôpital Youville de Noranda, elle reçoit une obédience pour la Maison Béthanie de Pointe-du-Lac. Restera-t-elle inactive? Non. On lui confie une tâche de lingère qu'elle remplit à merveille. D'une propreté exquise, avec un sens de l'ordre très prononcé, elle voit avec minutie à ce que les armoires soient bien rangées. Amie de la belle nature, elle s'émerveille de la beauté du site de Béthanie, et surtout de l'immensité du lac St-Pierre qu'elle contemple longuement. Elle aime à assister aux réunions communautaires. Elle n'y parle pas beaucoup, mais elle les goûte pleinement. Et quand elles sont terminées, elle retourne voir l'animatrice pour lui dire comme c'était bien et bon. Maintenant libérée de l'activité accaparante, on la voit passer de longs moments à la chapelle, dans l'intimité de Celui qui l'a choisie comme épouse.

Avec l'âge, les forces diminuées de Soeur Marguerite s'épuisent peu à peu; elle sent fléchir son coeur très malade; elle dit : "Je partirai subitement"... et elle attend. Comme Marie, Vierge à l'écoute, elle entend la voix de son Bien-aimé la convier aux Noces éternelles, le 5 décembre 1989, à minuit et une minute.

La vie de Soeur Marguerite St-Onge n'a pas été une suite d'actions éclatantes; mais elle est toujours allée de l'avant en se laissant guider par l'Esprit... Chaque jour, elle a vécu l'aventure de la foi et de l'espérance; chaque jour, elle s'est livrée à l'amour de Dieu. Maintenant, elle est plongée dans la joie du Magnificat qui précède la Résurrection finale.



Dans les pages qui suivent vous trouverez un extrait des recettes de l'Angoumois, l'Aunis et la Saintonge publié sous le titre de "LES RÉCETTES DU TERROIR" par les Maîtres Cuisiniers de France et publié par les Éditions Robert Laffont de Paris. La publication semble couvrir diverses régions de la France donc il y a, au total, beaucoup de recettes. Je n'ai pu trouver ce livre dans nos librairies de Trois-Rivières mais on me renseigne qu'il est disponible et peut être commandé chez tout bon libraire. C'est un volume d'environ 400 pages que l'on m'a dit. Enfin, j'ai pensé que ça pouvait vous intéresser. Bonne cuisine!...

LES MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE

LES RECETTES DU TERROIR

avec la collaboration de
CÉLINE VENCE



ÉDITIONS ROBERT LAFFONT - PARIS

2. ANGOUMOIS AUNIS SAINTONGE

maîtres-cuisiniers *Jean Ferrière — Bernard Laurent —
Jack Meillan — Jacques Le Divellec*
(ayant coordonné les recherches)

On appelle plus couramment l'ensemble de ces provinces « les » Charentes car elles sont constituées des deux départements de la Charente et de la Charente-Maritime, ce dernier avec ses îles dont les principales sont Ré et Oleron (surtout pas Oléron précisent les membres de l'académie de Saintonge). Les capitales respectives de ces trois provinces sont Angoulême, La Rochelle — la réformée qui a hérité en 1373 de l'Aunis, partie détachée à cette date de la Saintonge — et Saintes la catholique pour la région santonne. La Constituante, en 1790, a par ailleurs détaché Cognac de cette Saintonge pour grossir le petit département de la Charente, mais dans l'esprit des Saintongeais Cognac est toujours chez eux. L'ensemble est traversé par le 45^e parallèle, ce qui le situe exactement à mi-chemin de l'équateur et du pôle.

Les Charentais n'embarrassent guère leurs menus de hors-d'œuvres variés : ce ne sont pour eux que des « amuse-ballots ». Ils préfèrent d'emblée une *entrée* solide : anguilles, sardines, moules ou petits-gris, le tout toujours avec pain et beurre. Les *soupes* ne tiennent pas non plus une place aussi importante qu'ailleurs ; toutefois, celles qui figurent dans l'éventail-culinaire régional sont à retenir : soupe de moules, soupe des pêcheurs aux têtes de merlus et au vin rouge, soupe de pissenlits, soupe à l'eau de cuisson des boudins, et surtout pot-au-feu de cagouilles. « Cagouille » est le nom donné par les Charentais au petit-gris, lequel leur a retourné cette appellation puisque les Saintongeais, particulièrement, ont été baptisés à leur tour « cagouillards », non seulement parce qu'ils apprécient fort ce mollusque et en consomment énormément,

mais aussi parce qu'il sont réputés en avoir la lenteur. La cuisine charentaise d'ailleurs, dans son ensemble, est elle-même « cagouillarde », s'élaborant lentement dans la câline en terre, le plat mijoté quel qu'il soit se disant « mijhot » et ne pouvant se concevoir sans vin ni cognac. Le vin se met aussi dans le bouillon, dans l'assiette, mais ici on ne fait pas chabrot, cela se dit « faire godaille ».

Le front atlantique est une richesse pour les provinces côtières ; la sapidité des *fruits de mer* est en ce lieu sans égale. La Seudre, ce petit fleuve côtier strictement parallèle à la Gironde, qui n'a que 65 km de long mais une large embouchure, a connu des séries d'incidents marquant l'histoire des *coquillages*. Ainsi, en 1868, la mise à la mer d'une cargaison avariée a donné quinze ans plus tard les nombreux bancs de portugaises ; ainsi également, en 1902, la jetée dans l'estuaire, pratiquement en face de Mornas, d'un chargement arrivé en mauvais état, de clams importés d'Amérique par un ostréiculteur de Chaillevette, à l'endroit unique — heureux hasard — où ce coquillage pouvait s'acclimater. Marennes et La Tremblade (centre commercial ostréicole) ont connu toutefois bien des vicissitudes : la marennes plate élevée dans les casiers des anciens marais salants — les claires — qui doivent leur belle couleur verte à une algue, la navicule bleue, a pratiquement disparu, la portugaise aussi... On en est à la creuse dite japonaise. A noter surtout que dans cette région de la Seudre, on a coutume de prévoir à la dégustation une bouchée de saucisse grillée par deux huîtres, et par six huîtres, un verre de vin blanc, lequel se doit d'être des îles ou du littoral ; à Ré, on déguste sur un quignon de pain, pour le casse-croûte du matin, d'énormes huîtres dites pieds-de-cheval, cuites sur braise.

La *moule* de bouchot est aussi le résultat d'un incident : un marin irlandais, naufragé dans la baie de l'Aiguillon, non loin d'Esnandes et de Charron, s'étant aperçu que ce coquillage s'agglomérait sur les pieux qu'il avait plantés en mer dans le but de tendre des filets pour attraper des oiseaux afin de se nourrir. Cette moule de bouchot, dite encore moule de Charron, a l'avantage, outre sa saveur, de ne pas contenir de petits crabes comme les moules de parcs ; elle est surtout appréciée de la mi-juin à la mi-février ; elle se consomme en mouclade (voir recette), en éclade (voir recette) ou associée à la tomate à la façon rochelaise.

Les autres coquillages sont le clam donc, la coquille Saint-Jacques (un peu), le lavignon (voir recette), la palourde à stries croisées et le palourdon à stries fines, qui se mangent tous deux crus ou farcis ; le sourdon, c'est-à-dire la coque, abondant dans les eaux sursalées des jards ou vasières des marais salants, le couteau dit coutelas chez les Rhétais qui le rôissent, la jambe ou patelle, le bigorneau, le burgau, nom désignant tous les escargots de mer, buccin ou murex, et bien d'autres. Mais aujourd'hui la pêche des pétoncles, qu'on ne trouvait sur nos côtes que dans les pertuis charentais, est strictement réglementée. Beaucoup de ces coquillages se servent avec une vinaigrette fortement

additionnée d'échalote hachée, sauce fort courante sur table dans les Charentes. Ré, Oléron, Angoulins produisent aussi du sel.

Les *crustacés* étoffent particulièrement l'éventail des fruits de mer, notamment la crevette rose ou chevrette d'Oléron, la crevette grise ou bouc, de la région vaseuse de Port-des-Barques ; la langoustine qu'on ne trouve là que depuis 1906, et qui abonde aujourd'hui ; on la sert principalement en fricassée quand elle vient d'être pêchée ; les crabes (étrille, tourteau, crabe vert) dits souvent chancres, recherchés lorsqu'ils sont mous c'est-à-dire sans carapace au moment de leur mue, pour être préparés en friture ; un peu aussi de maïa (araignée), et du homard pris au noroît de Chassiron. Il ne faut surtout pas oublier les seiches qu'autrefois, à Ré, on pendait à des cordes au soleil pour les sécher, les toutes petites — les cassérons — étant fort appréciées sautées. Enfin, sont à l'honneur les grenouilles et surtout les petits-gris, cagouilles en Saintonge, lumas en Aunis, grillés, braisés, cuits en pot-au-feu et farcissant les omelettes.

Le *poisson* le plus apprécié des autochtones est celui du coureau, nom des eaux entre les îles et le littoral, car débarqué le jour même de la pêche dans les petits ports, sans avoir connu la glace. Sinon il y a l'encan de La Rochelle — ici on ne dit pas la criée — où sont fort recherchées les soles d'été pêchées en pleine mer à la ligne ; la sole est omniprésente sur les tables, surtout la solette et le céteau, variété se différenciant de la première par sa ligne en Z sous les ouïes, succulent simplement grillé ou meunière. Si l'esturgeon — dit créat — qui fournissait le caviar de Gironde à Saint-Seurin d'Uzet et se cuisinait ensuite comme le thon ou le veau a disparu — d'autres espèces restent encore fort populaires, principalement :

- la sardine : le royan en Saintonge, la sans-sel en Aunis parce qu'elle n'a pas connu le sel sur les bateaux, et que l'on consomme crue avec gros sel, pain et beurre ; la sardine est également fréquemment vendue par les poissonniers enrobée de gros sel pour être grillée, sous le nom de demi-sel ;
- le meuille ou mullet, dont le meilleur vient de la presqu'île d'Arvert (voir recette) ;
- l'anguille, préférée petite et pêchée en mer, presque toujours servie en entrée sur le gril, ou sautée, parfois avec une vinaigrette ; dans la presqu'île d'Arvert, où on la pêche au parapluie, on en fait une sorte de matelote, la vermée ; en début d'année, l'anguille est délaissée pour la civelle dite pibale comme en Aquitaine (petite anguille revenant des Sargasses) et il faut voir l'étonnant spectacle lorsque, la nuit tombée, des lanternes ressemblant à des feux follets s'agitent partout où il y a des cours d'eau le long de la côte, portées par les pêcheurs amateurs qui les recueillent souvent par seaux entiers ; ces pibales se cuisinent sautées ; on les court-bouillonne et on les met en omelette ;
- également la raie, le raiteau, le pocheteau, la dorade, le merlu, le bar

ou la loubine, abondants dans le tonnage rochelais ; de temps à autre de la baudroie dite marache — l'insulte suprême à l'encan étant « gueule de marache » ; beaucoup de chiens, dont la touille, et, la faune ichtyologique étant fort riche en cet endroit, quelques poissons divers comme le pagre appelé « casse-burgau » ou « gueule pavée » car il est broyeur de coquillages, ou le maigre qui est en fait la courbine et que l'on cuisine comme le veau.

La principale préparation charentaise de poisson est la chaudière (voir recette) que l'on classe — comme la provençale bouillabaisse — autant dans les soupes que dans les plats. A noter encore qu'au XVIII^e siècle les morutiers accostaient parfois à La Rochelle, et que Port-d'Envaux était alors célèbre pour ses poissons fumés.

Les *cochonnelles* sont fort appréciées. La « goraille » est la fête populaire païenne marquant en Saintonge le jour où l'on tue le goret — qui a ici du sang anglais de Yorkshire —, engraisé à force de « brennées » où la pomme de terre s'allie au maïs, au son et aux sous-produits du lait. Au menu de la « goraille » : des grattons de Rouillac, des grillons ou coutilons, du boudin gras aux oignons et aux herbes, de la saucisse au vin blanc, le gigourit — sorte de civet préparé avec des os mis à bouillir avec des couennes, de la fressure et des aromates, puis ajout après cuisson, os retirés, de chair de porc, de chair de volaille et de vin rouge, le tout lié au sang du porc après encore une longue cuisson ; le tantouillé saintongeais — souvent confondu, même sur place, avec le gigourit — préparé après la confection des charcuteries avec les débris de viande, l'eau des boudins, du vin rouge, beaucoup d'oignons et de persil, et liaison au sang de porc après une très longue cuisson ; le tantouillé se conserve plusieurs mois une fois refroidi et se sert tartiné sur des tranches de pain ; la sauce de pire (nom du foie), foie blanc ou poumons et foie noir ou foie réel, tous deux alliés en une sorte de ragoût. Les museau, oreilles, queue, et pieds se grillent ou se poêlent à la moutarde, ou se font en gelée parfumée au cognac. Autres spécialités, l'andouillette de Rouillac, les tripes à la saintongeaise (bœuf ou veau), à l'angoumoise (bœuf seulement, tomate et ail).

Les *bœufs* de La Rochefoucauld et de Chasseneuil sont fort réputés, l'élevage ayant pris de l'importance après la crise du phylloxera pour remplacer les ressources de la vigne ; il se pratique aussi dans les marais : celui d'Aunis, autour de Marans, ceux de la Seudre, autour de Marennes et de Rochefort (le beurre est en tête de la qualité). La daube saintongeaise est une daube claire (voir recette) ; le *veau* de Chalais est un excellent veau de boucherie et le ventre de veau de Saint-Jean d'Angély un plat réputé. Le *mouton* est de pré-salé, nourri dans les « misottes » d'Esnandes, Charron et Châtelailon ; les « misottes » sont les alluvions marines qui se trouvent entre la mer et les digues protectrices des marais : leur flore a, paraît-il, la propriété d'exciter l'appétit des animaux. Le gigot à l'aillade (ou à l'aillet), largement piqué d'ail, —

on dit qu'un gigot sans ail est indigne d'une table et indigne d'un vieux pineau — est servi avec des mojhettes plates au jus (voir recette).

La *volaille* de la région est renommée, notamment la poule, celle de Barbezieux pour la chair, celle de Marans pour ses œufs remarquables. Dans la région de Confolens, dès qu'une femme en couches entre en travail, on prépare un bouillon de poule, le bouillon pour elle, la poule pour le mari. Le coq est dit « jaud », et il se fricasse au cognac comme le lapin. Du côté de Saujon-Marennes, on élève des oies à rôtir.

Le *gibier* est encore bien présent ; le garenne et le levraut se « lavent » au cognac et s'enrobent de gros sel pour être rôtis, bourrés de romarin ; dans l'Angoumois, les civets sont liés au sang et à la gelée de groseille. Confolens prépare des pâtés de gibier, Ruffec des pâtés de perdreau, Excideuil des pâtés d'alouette, Angoulême des galantines. Si la bécasse est interdite, on en ramasse quand même encore aux passages, celles qui viennent s'écraser à Oléron sur le phare de Chassiron. Il y a également beaucoup de bécassines. Les gibiers d'eau sont le courlis de mer dit corbejeau, la macreuse ; à Esnandes, en les dépouillant complètement pour retirer entre chair et peau la graisse huileuse et à goût de poisson, on prépare un savoureux salmis d'oiseaux de mer.

Les *légumes* charentais sont principalement le haricot en grain, la mojquette plate (voir recette), la fève des marais, le chou — qui se préparent en embeurrée, en farée, en poverte —, l'excellent topinambour que la dernière guerre a fait ailleurs rejeter de la table, le poireau ou porée, servi surtout en vinaigrette — principalement lorsqu'il est de vigne — les bettes dites joutes, l'oseille dite ouzille — ces deux derniers légumes entrant surtout dans les farces, alliés aux œufs durs.

L'île de Ré est une région de *primeurs*, avec les asperges arrivant parmi les premières, et les pommes de terre — le climat permet deux récoltes par an —, pommes de terre que l'on fait grâler, c'est-à-dire cuire au four ou au diable, avec leur peau. Il faut encore citer l'ail, ici d'une grande importance — dont on fait une sauce saintongaise spéciale au vin —, le pourpier et la chevresse ou laitue vivace, la boursette ou mâche, la criste-marine ou perce-pierre poussant dans les anfractuosités, sous les embruns, et que l'on cueille à la mi-juin, avant la floraison, pour la préparer au vinaigre, en condiment ; et encore la moutarde noire à fleurs jaunes des marais, dont les graines se font encore au verjus, voire se servent avec les huîtres.

Enfin, il faut faire une place particulière aux champignons : bolets têtes de nègre, lactaires, russules, coulemelles, pieds de mouton, oronges, trompettes de la mort — dites truffes du pauvre en Saintonge —, ainsi que tous les champignons des prés comme les argouanes, espèce nationale de l'Aunis, qui se vendaient dans les années trente, enfilées par douzaines sur des gabuettes de coudrier (en patois, les oreilles se disent argouanes). Notons particulièrement le melon charentais.

Pratiquement pas de *fromage*, hormis les caillés frais, sauf le Ruffec : caillebotte, lait caillé à la fleur de chardonnette (fleur bleue séchée à l'ombre se vendant encore parfois en pharmacie, à utiliser à raison de 8 à 10 g par litre de lait, enfermée en nouet), jonchée, ou caillé égoutté sur des joncs, au lait de vache en Saintonge, de brebis à Oléron, mais de chèvre dans le proche Poitou ; certains parfument la jonchée au laurier-palme pour la servir sucrée ; le chabichou, assez consommé, est d'origine poitevine.

Les *desserts* sont limités : tarte au fromage blanc de Ruffec, merveilles (voir recette), galette charentaise (voir recette). Les spécialités anciennes ont disparu : ambiets ou petits gâteaux en forme d'anneaux parfumés au café, ou catins de Nau (en forme de bonhomme, « Nau » signifiant Noël) ; par contre, on prépare encore en famille le gâteau d'assemblée à l'angélique pour les fêtes familiales, et pour les collations d'hiver on sert encore la rôtie ou pain grillé trempé dans du vin chaud.

Parmi les *boissons*, les vins de Ré, un peu d'Oléron et de la Seudre, au goût d'iode dû au sart (goemon) dont on fume les vignes. C'est ici la patrie du *cognac* et du *pineau* des Charentes, vin muté au cognac. La *liqueur* d'angélique de Saint-Jean-d'Angély ou de Matha est appréciée et l'on peut encore trouver — bien que difficilement — la fenouillette de Ré, fort célèbre au XVIII^e siècle.



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

SAUVÉ ET SES FILS LTEE

**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**