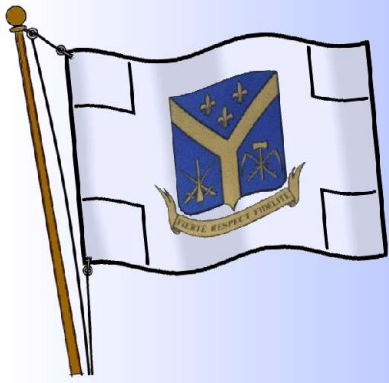




LAROCLETTE

***LE BULLETIN DE LIAISON DES
FAMILLES LAROCHE ET ROCHETTE***

VOLUME 33 NO 2

– rolaro.ca

– <http://66.130.44.78:2317/rolaro>

– facebook.com/groups/rolaro

– JUIN 2021

À table en Nouvelle-France

Alimentation populaire, gastronomie et traditions
alimentaires dans la vallée laurentienne
avant l'avènement des restaurants



Dans ce bulletin:

À table en Nouvelle-France

Suzie Quimper, traiteur à Rimouski

La ferme *Le sanglier des bois*

Le vignoble Domaine du Grand Saint-Charles

et plus...



LE BULLETIN LAROCLETTE

Responsable du contenu *Gisèle Laroche*
Edition *Jean-Guy Laroche*
Infographie et montage *Florence Gagnon*

Le Larochette est publié par :
LES FAMILLES LAROCHE ET ROCHETTE INC.

4-480 rue Main Ouest,
Coaticook, Qc J1A 1P9
Tél.: (819)571-1225



Courriel
info@rolaro.ca



Facebook
www.facebook.com/groups/rolaro



Site internet
www.rolaro.ca



Base de données
<http://66.130.44.78:2317/rolaro>

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Gisèle Desjardins Laroche Coaticook	Présidente
Hélène Rochette Québec	V-P et Ex-Officio
Jeannine Laroche St-Hyacinthe	Vice-présidente
Isabelle Laroche Laval	Secrétaire
Michel Laroche Victoriaville	Trésorier
Thérèse Blondeau Lévis	Administratrice
Jean-Guy Laroche Lévis	Administrateur
Robert Choquette St-Hyacinthe	Administrateur

© Les textes et photos dans cette publication sont protégés par la loi sur le droit d'auteur du Canada. Toute reproduction totale ou partielle est formellement interdite sans l'autorisation écrite de :

« LES FAMILLES LAROCHE ET ROCHETTE INC. ».

Les textes publiés n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

Dépôt légal Bibliothèque nationale du Canada 2001

Dépôt légal Bibliothèque nationale du Québec 2001

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE



Bonjour à chacun et chacune de vous,

Juin nous ramène l'été tant attendu, mais encore cette année, des restrictions sanitaires nous empêchent de faire tout ce qu'on aimerait... Je souhaite de tout mon cœur que vous vous portiez bien malgré toutes ces entraves.

Dans le contexte actuel, cette année encore, nous avons pris la décision de reporter le rassemblement annuel d'une autre année. Par contre, nous nous devons de tenir l'assemblée générale annuelle. Alors, la réunion aura lieu le 12 septembre 2021, au Lac William. Vous y êtes convoqués en grand nombre !

Je tiens à remercier tous ceux et celles qui ont renouvelé leur carte de membre pour cette année. J'invite les autres à le faire incessamment car les cartes sont dues depuis le 1^{er} mars.

Bonne fête des pères à tous les papas ! Que votre journée soit agréable malgré toutes les contraintes.

Je vous souhaite de passer quand même un bel été et espère vous retrouver en septembre pour l'assemblée générale annuelle.

Votre présidente, Gisèle Desjardins Laroche #177

RAPPEL

Si ce n'est pas déjà fait, c'est le moment de renouveler votre carte de membre...

La date de renouvellement était le 1^{er} mars!

SOMMAIRE

Page 2	Le mot de la présidente
Page 3	À table en Nouvelle-France
Pages 4-5	Suzie Quimper: des pleurs à l'euphorie
Page 5	Le coin des orphelins
Page 6	La ferme Le Sanglier des bois
Page 7	Le vignoble le Domaine du Grand-Saint-Charles
Page 8	Sur les ailes du temps...
Page 9	Que faire de ses portraits de famille?
Page 10	Nécrologie des membres et de leurs des familles, anniversaires...
Page 11	Club de la Fierté (ventes)
Page 12	Nos commanditaires



Merci à monsieur André Allard, président régional de l'AREQ pour le Centre-du-Québec, de nous faire découvrir la « gastronomie » qui prévalait à l'époque de nos ancêtres au début de la colonie. On mesure aussi toute l'importance et l'influence des Autochtones sur notre alimentation. Cela donne le goût d'en savoir davantage en consultant le livre identifié dans cette rubrique et réalisé par M. Yvon Desloges (voir photo en page couverture). Pour ajouter un volet contemporain à cet article, on peut partir à la découverte d'entreprises québécoises qui font parfois figure de pionniers dans leurs domaines respectifs et qui sont associés à la descendance des familles Laroche et Rochette.

Jean-Guy Laroche

Parler de la COVID-19 me paraît aventureux en ce début janvier. Je vous propose plutôt une incursion culinaire dans notre passé, à partir de l'ouvrage *À table en Nouvelle-France**.

Les débuts de la colonie. L'alimentation des colons évolue beaucoup entre le début de la colonie et la Conquête. En 1600, ils sont très dépendants de leur nouvel environnement et adoptent certaines coutumes amérindiennes avant d'atteindre leur autonomie alimentaire (ce qui prendra 50 ans). À l'inverse, les Autochtones adoptent certains aliments français de manière durable. Le maïs, originaire d'Amérique, et la citrouille figureront au menu des Français pendant ces 50 ans.

L'alimentation des Autochtones. Un auteur de l'époque écrit: « Les Amérindiens n'ont qu'un seul Dieu, leur ventre. » Ils mangent quand ils ont faim. Certaines nations ont un horaire plus fixe et prennent deux repas par jour. Au menu, le maïs en tout temps et pour toutes les nations. Elles en cultivent toutes à plus ou moins grande échelle ainsi que fèves, tournesol (pour l'huile), melons, citrouilles, etc. Des auteurs rapportent le goût immodéré des Autochtones pour le gras, bu après le repas ou mangé durci lorsque refroidi. Ils font aussi fleurir le maïs dans la cendre chaude : les inventeurs du pop corn ? Pas d'épices chez eux. Ils consomment aussi des petits fruits (fraises, atocas, bleuets), qu'ils font également sécher pour l'hiver. On trouve aussi des poires, des pommes, des vignes et des prunes. Côté viande, toutes les bêtes sauvages sont consommées, sauf le loup. On ramasse les œufs d'oies et d'outardes.

Les méthodes de cuisson. Les Amérindiens cuisent dans des récipients en écorce. Les Hurons utilisent également la poterie, toutefois fragile. Ils font bouillir les viandes à petit feu dans ces récipients, le plus souvent en jetant des pierres brûlantes dans l'eau. On cuit ensemble porc-épic, ours, orignal, auxquels on ajoute maïs, anguilles et, s'il y en a, prunes et pois. Les Français détestent cette viande saignante. Les Amérindiens font sécher et fumer viandes et poissons. La viande peut aussi être cuite sur un bâton. Dans ce cas, on mange la surface à mesure qu'elle cuit. On ne parle pas et ne boit pas en mangeant; seulement à la fin du repas. Il n'est jamais fait mention de produits alcoolisés.

Les chasseurs-cueilleurs. Les Micmacs et les Abénaquis chassent pour se nourrir. Ils cultivent le maïs, mais à moins grande échelle que les Hurons. Ils consomment la mousse des roches et l'écorce broyée de certains arbres. Les Iroquois les appellent « les mangeurs d'arbres ». Ce mode de vie les rend sujets aux disettes.

Les Iroquois. Champlain est ébahi par l'abondance des dindons sauvages et du gibier en Iroquoisie. Il y aperçoit même des hordes de cerfs de 500 têtes. Certains rares groupes utilisent le sel dans leur cuisine. La sagamité est toujours au menu : maïs torréfié, concassé et bouilli avec de l'eau, assaisonné à la graisse d'ours.

Les Hurons. Sédentaires, ils vivaient dans la région des Grands Lacs. Ils cultivaient le maïs et pouvaient se constituer des réserves. Ils pêchaient et ils cultivaient un genre de fève qu'ils réduisaient en farine pour faire leur pain. Bleuets ou atocas y étaient ajoutés et on cuisait ces galettes dans la cendre chaude. Les Hurons chassent pour le plaisir. Battus par les Iroquois, ils migrent près de Québec vers 1650, ce qui les oblige à modifier quelques coutumes. On se rappellera aussi la traite des fourrures.

Le sirop d'érable. Les Amérindiens faisaient bouillir l'eau pour faire le sirop, qu'on étirait avec de l'eau et qu'on buvait. Le chaudron en fer des Français sera très apprécié et remplacera les autres ustensiles avec le temps.

L'alimentation des colons. Les colons voulaient manger comme en France. Le cheptel s'est constitué peu à peu (bœufs, porcs, moutons). On abattait une partie des vaches chaque automne, car on manquait de fourrage. Le lait était consommé de mars à octobre, mais insuffisant pour faire beurre et fromage. Le pain constitue un cas particulier: la ration normale est de deux livres par jour. C'est la base de l'alimentation. Le gibier constituait un apport marginal, car peu de colons avaient un fusil en 1600.

Pomme de terre et pomme d'amour. Il en est peu fait mention, car les Français ne trouvaient aucun goût à la pomme de terre. Et la tomate que tous les peuples d'Amérique consumaient était vénéneuse selon les Européens.

*Yvon Desloges, Septentrion, 2020.

Suzie Quimper : des pleurs à l'euphorie

Source: blogue *Muffin et café*, 28 janvier 2021, par Jean-Claude Leclerc

Présenté
par Gilles
Laroche #31



Suzie Quimper est la nièce de notre webmestre, Georges Vaillancourt, qui est également membre honoraire de notre association. Elle a pignon sur rue à Rimouski. Elle serait heureuse de vous recevoir et de vous entendre dire que vous connaissez bien Georges.

Gilles Laroche



J'ai toujours admiré l'audace des jeunes, encore plus de ceux et celles qui sont aux études et qui rêvent du jour où ils pourront se lancer en affaires et créer leur propre entreprise. Il suffit parfois d'une étincelle, d'une idée de génie ou même d'une opportunité. Un peu comme celui ou celle qui souhaite devenir psychologue et qui, finalement, bifurque vers un domaine complètement différent, celui de la cuisine gastronomique. J'ajouterais même, comme plat de résistance, celui ou celle qui pousse l'audace à ouvrir son propre restaurant, voire, tant qu'à y être, son service de traiteur. Bref, tout indique que Suzie Quimper avait tous les ingrédients nécessaires et le flair pour devenir l'entrepreneure qu'elle est aujourd'hui, en grimpant une à une les marches de l'escalier qui conduit vers la réussite. Pour en arriver là, elle a pleuré toutes ses larmes mais aujourd'hui, en temps de pandémie, j'ai pu échanger avec une jeune femme d'affaires déterminée qui sait où elle va et qui sait surtout par où elle est passée.

Les gens qui connaissent bien Suzie Quimper pour la chaleur de son restaurant et surtout pour la qualité de son service de traiteur seront sûrement surpris d'apprendre qu'elle était d'abord destinée à une carrière de... psychologue. Mais lorsqu'elle s'est retrouvée sur les bancs d'école, elle a désenchanté. « J'étais inscrite en sciences humaines au Cégep de Rimouski mais plus j'étudiais, plus ça me pesait et je me désintéressais de mes cours, dit-elle. Je me tenais au petit café de la 5e Saison du Cégep, comme bénévole, à préparer et à servir le café. J'ai découvert à ce moment-là que m'occuper d'un commerce m'interpellait, faire des inventaires, m'occuper de la caisse, etc. ». Tout en persévérant, elle a pu obtenir son diplôme en sciences humaines qui lui servira pour la suite des choses.

Ses premiers pas dans la restauration, elle les a faits au Dixie Lee, propriété de la famille Ouellet, une expérience de 2 ans qu'elle a bien aimée. De la salade de chou à la sauce jusqu'au poulet, Suzie a découvert le métier, le service à la clientèle. « J'adorais, ajoute-t-elle. Pour moi, c'était devenu un challenge ». Après le Dixie Lee, elle poursuivra son apprentissage dans les cuisines du Rétro 50, du Café Saint-Louis, de la Cage aux sports, pour n'en nommer que quelques-uns. Le travail n'aura jamais représenté un fardeau pour notre multifonctionnelle de la bouffe, sachant gérer la pression des études et le travail.

Une expérience difficile fut toutefois pour elle l'élément déclencheur de son avenir. « Lors de mon passage au Café Saint-Louis, j'ai découvert la cuisine de bistro, appris à marier les saveurs et touché à la gastronomie, dit-elle. Par un malheureux concours de circonstances – une ancienne employée a repris son poste – on n'avait plus de place pour moi. J'en ai pleuré un coup et c'est là que j'ai pris conscience à quel point j'aimais la cuisine. C'est aussi à ce moment-là que j'ai dit à mon père que plus jamais on allait me mettre à la porte. J'avais décidé d'aller étudier en cuisine et éventuellement, d'ouvrir mon propre restaurant. Je me suis finalement inscrite au Collège Mérici à Québec ». Encore là, elle a dû défoncer des portes closes pour convaincre la direction de l'accepter mais grâce à sa ténacité, elle est entrée par la grande porte. L'aventure en technique de gestion des services alimentaires et de restauration ne faisait que commencer.

Une formation qui a finalement duré 3 ans, mais le défi en était un de taille. Elle prit son courage à deux mains. « J'ai déménagé à Québec avec mon conjoint et parallèlement à mes cours, je me suis trouvé du travail dans des restaurants afin de payer le loyer et autres dépenses. Une vie de 37 heures de cours par semaine et un emploi de 40 heures/semaine pour s'arracher justement... la vie ». Mais une expérience merveilleuse en devenir.

Elle était entourée d'une panoplie de professeurs bien branchés dans la restauration à Québec dont au Château Bonne Entente, à La Fenouillère, au Café du clocher penché, les propriétaires du Paillard, du Saint-Amour et plusieurs autres. À sa 3e et dernière année, elle a gagné le gros lot en étant invitée à participer à un stage à Strasbourg en Alsace et, par la suite, à suivre un autre cours en pâtisserie, boulangerie et traiteur en Vendée, en France. C'est l'euphorie! Je vais quand même vous faire grâce de tout son parcours, mais je vous affirme que son histoire est... savoureuse !

Elle pourrait nous livrer des pages sur ses expériences vécues en Europe. Mais son rêve de se lancer en affaires demeurerait son objectif ultime. Cependant, sans mise de fonds, sans actifs, elle est allée frapper une première fois à la porte du CLD, peine perdue. La seconde tentative a été fructueuse et ce fut le début de la belle aventure. «Finalement, j'ai pu démarrer mon entreprise avec une petite carte de crédit, la confiance du CLD et l'aide de mes parents et amis. J'en ai arraché juste à payer mon loyer et l'épicerie, les permis et ce, avant de percevoir l'argent de mes premiers contrats ».

Après le minuscule local d'infortune situé au coin de la rue de l'Évêché et du boulevard de la Rivière, une belle opportunité s'est offerte à elle dans l'édifice de l'ancien garage Michaud Autos, le local actuel. « Beaucoup de travail à faire pour l'aménager. Tout était à bâtir, je partais à zéro mais finalement, je suis fière de mon petit local, de ce que j'ai réussi et de tout le chemin parcouru. J'ai croisé de bonnes personnes sur mon chemin dont mes parents et mon conjoint. Lorsqu'on doit s'occuper des commandes, de l'administration, des fournisseurs, du loyer, bref de tout, on doit savoir bien s'entourer. J'ai travaillé fort pour en arriver là où je suis aujourd'hui. J'ai pleuré souvent toutes les larmes de mon corps ».

Suzie Quimper a atteint son but et elle est partie au pied de l'échelle. Comme le volet du traiteur est un petit monde en soi, elle croit qu'il y a de la place pour tout le monde avec la diversité de chacun. Une passion qui l'anime tous les jours, en se levant chaque matin.

Le coin des orphelins

par Gilles
Laroche
#031.



Cas #370 : Est-ce que quelqu'un connaît la famille de Désiré Laroche ? Il s'est marié avec Céléda Lapointe-Audet à Lac-Mégantic en 1912 le jour de la St-Jean-Baptiste. Il est né le 14 juin 1885. Lui ou sa famille ont dû migrer aux États-Unis puisqu'il y est décédé le 19 avril 1975 à Waterville Maine.

Cas #371 : La belle-mère de feu Gilles Laroche (Charlotte Choinière), Lauretta Dufresne, épouse de feu Charles Choinière, est décédée le 1 janvier 2015 à Huntingdon à l'âge de 83 ans. Si quelqu'un connaît la famille de Gilles Laroche, ses ascendants ou descendants, qu'il communique avec moi.

Cas #372 : La belle-sœur de Serge Laroche (Lynda Gauthier), Jocelyne Gauthier (Pierre Adams), est décédée à Trois-Rivières le 4 janvier 2015 à l'âge de 63 ans. Quelqu'un connaît-il le père de Serge Laroche ? Je n'ai comme information que le nom de sa mère. Elle se nomme Nicole Boisvert; elle est décédée à Shawinigan-Sud en 2012. Tout renseignement au sujet de Serge Laroche peut m'être communiqué.

Cas #373 : Le beau-père de Maryse Laroche (Yves Courchesne), Gaston Courchesne, époux de feu Rita Martel, est décédé le 30 décembre 2014 à Montréal à l'âge de 92 ans. Qui est Maryse Laroche ? Qui sont ses parents ? A-t-elle des frères et sœurs ? A-t-elle des enfants ? Si quelqu'un connaît sa famille, bien vouloir communiquer avec moi.

Cas #374 : Isabelle Laroche (André Douville) est en deuil de son beau-père, Gaston Douville (feu Mary-Anne Hallas), décédé à Joliette le 8 janvier 2015 à l'âge de 81 ans. Isabelle est orpheline dans notre banque de données. Si quelqu'un connaît sa famille, il peut me contacter et je serais heureux de recueillir ces renseignements.

Cas #375 : Le beau-frère de Yves Laroche (Andrée Côté), Bertrand Lapointe (Colette Harvey, Danielle Côté) est décédé à Roberval le 18 janvier 2015 à l'âge de 76 ans. Les parents de Yves Laroche n'apparaissent pas dans notre banque de données. Qui sont-ils ? Quelle est leur lignée ascendante ? Ont-ils d'autres enfants ? Si quelqu'un connaît la famille de Yves Laroche, j'apprécierais en savoir davantage.

La ferme *Le Sanglier des bois* de Nathalie Laroche et Charles Fortier à Saint-Augustin-de-Desmaures

Source: revue *Québec Hebdo*, 22 octobre 2020, par François Cattapan

Présenté par
Jean-Guy
Laroche #35.



Le défi de la vente de viande d'élevage en temps de pandémie



Photo: Yan Doublet, *Le Soleil*

Nathalie Laroche et Charles Fortier ont lancé leur ferme d'élevage de sangliers, dans le cadre d'un projet d'études en génie agroenvironnemental.

En raison du contexte induit par la pandémie de Covid-19 et du ralentissement majeur du marché des restaurants, il devenait vital de développer la vente au détail. C'est ce que les copropriétaires Charles Fortier et sa conjointe Nathalie Laroche, aidés de leurs quatre enfants, se sont ingéniés à faire. Conscients des risques qui planaient sur leur roulement, ils ont mis sur pied un site transactionnel permettant de vendre en ligne leurs produits uniques. Ceux-ci peuvent être cueillis sur place, dans le rang du Petit-Capsa, ou expédiés à la grandeur du Québec et même dans les provinces voisines.

« Ayant atteint les plus hauts niveaux de qualité dans notre exploitation, nous avons été en quelque sorte victimes de notre succès. Jusqu'en mars 2020, notre modeste production était entièrement destinée à la restauration. Il a donc fallu se revirer de bord, comme on dit, et trouver de nouveaux débouchés. Il était hors de question de baisser les bras et de sacrifier nos bêtes. Alors, on s'est retroussé les manches et on a vite mis en place des solutions », raconte l'éleveuse.

Voir les ventes tomber presque à zéro du jour au lendemain, tout en anticipant que la crise s'annonce longue, n'a rien de réjouissant. Le couple qui travaille à l'extérieur à temps plein et s'occupe de sa ferme matin, soir et fin de semaine a bénéficié du soutien de ses proches et de la famille élargie. Tout a dû être fait pour transiter de la vente exclusive à celle au détail. Outre la boutique en ligne, il fallait voir à la promotion, l'emballage, l'étiquetage, la conservation, l'expédition, les permis requis et même la confection de certains produits préparés (bacon, creton, saucisses, terrine, etc.).

« Nous faisons aussi face au défi additionnel consistant à faire connaître les particularités de la viande de sanglier. Il faut contrer le mythe du goût fort et ferreux propre à d'autres gibiers, ce qui n'est pas du tout le cas. Pour ce faire, nous avons élaboré plusieurs recettes sur notre site Internet, bien qu'il suffise de simplement la griller pour découvrir ses riches saveurs. En plus du grossiste Canabec, il est possible d'en faire l'essai au IGA Les Sources de Cap-Rouge. Le propriétaire a eu la gentillesse de nous offrir une portion de comptoir de sa boucherie, pour présenter diverses coupes », précise Nathalie Laroche.

C'est au printemps 2000 que les premiers mètres de clôture ont été installés sur la terre familiale inexploitée à Saint-Augustin. « Nous avons démarré l'élevage avec cinq sangliers au cours de nos études en génie agroenvironnemental, dans le cadre d'un projet étudiant. Ayant eu la piqure pour cet élevage particulier, nous n'avons jamais cessé de développer notre entreprise agricole familiale. Aujourd'hui, la ferme accueille 30 laies en reproduction et quelques centaines de sangliers élevés en liberté pour desservir la région de Québec en venaison », relate la cofondatrice.

Plusieurs éléments de fierté ont été acquis en cours de progression. D'abord, le fait que les quatre enfants âgés de 10 à 16 ans partagent la même passion que leurs parents et contribuent tous activement aux soins des animaux et à la vente des produits. Aussi, la Ferme Sanglier des Bois détient la certification que son élevage est pur et non croisé avec le porc. Enfin, aspect qui a fait sa réputation auprès des meilleures tables de la région, l'entreprise familiale a été l'une des rares à décrocher l'attestation « Grands gibiers du Québec ». Un élément qui témoigne d'une gestion axée sur la qualité et, surtout, d'une grande sensibilité des éleveurs pour le bien-être des animaux. Le sanglier est une viande au goût riche, qui se rapproche davantage du boeuf et du porc, que des autres gibiers comme le chevreuil et le wapiti.

Pour plus d'information ou faire une visite virtuelle: www.sanglierdesbois.ca.

Le vignoble de Martin Laroche, dit le domaine du Grand Saint-Charles à Saint-Paul-d'Abbotsford

Source: page Facebook *Wino Import*, octobre 2020

Présenté
par Gilles
Laroche #31



Martin Laroche et Mylène Gaudette, quelques minutes avant l'ouverture de leur boutique.

Aujourd'hui, le Québec représente une province qui commence à faire son nom dans le monde vinicole. Sa réputation de climat hostile décourageait la plupart des producteurs de vin depuis plusieurs années. Pourtant la présence de vignes en territoire québécois remonte à bien loin puisque Jacques Cartier, en 1535, remarqua des vignes sauvages sur l'île d'Orléans. Samuel de Champlain a même tenté sa chance en plantant des vignes françaises qui n'ont toutefois pas survécu à l'hiver.

Présentement, le vignoble québécois s'étend sur cinq sous-régions distinctes dont la Montérégie, les Cantons-de-l'Est, l'Outaouais, les Basses-Laurentides et le Centre du Québec. Les étés chauds plaisent à la vigne qui bénéficie de tout le soleil dont elle a besoin pour croître. Cependant, l'une des plus grandes difficultés reste la durée de cette saison végétative qui peut être écourtée par des gels printaniers et automnaux. Ces gels peuvent causer de sérieux dommages aux bourgeons et aux feuilles mettant en péril la quantité et la qualité de la récolte. Pour l'hiver, les vignerons doivent habituellement couvrir leurs vignes lors de cette grande période de froid espérant que la neige peut créer une couverture protectrice. La présence d'une multitude d'étendues d'eau et de vallées assistent les vignerons à cultiver plus facilement la vigne. L'encépagement au Québec consiste en 94% de cépages rustiques dont le St-Pépin, le Vidal, le Frontenac Gris, la Petite Perle et Frontenac Noir.

En 2018, le gouvernement a reconnu officiellement l'indication protégée géographique (IGP). Le Domaine du Grand Saint-Charles fait partie des domaines qui donnent un nouveau visage aux vins du Québec. Depuis 2014, des plants de Saint-Pépin, de Vidal, de Frontenac Gris et de Petite Perle sont peu à peu enracinés par les vigneron.e.s Martin Laroche et Mylène Gaudette. Des cépages hybrides, auxquels Du Pinot Noir et du Chardonnay se sont ajouté en 2017.

<https://www.domainelegrandsaintcharles.com/>



Sur les ailes du temps de Pompéi à Roberval

Source: revue *Quoi de neuf*, printemps 2021, par Robert Jasmin

Présenté par
Jean-Guy
Laroche #35.



À sa façon bien particulière et savoureuse, Robert Jasmin nous invite à son tour à « laisser des traces » en invitant chacun d'entre nous à devenir des archéologues... de notre passé. À l'instar de l'auteur, j'étais aussi un auditeur assidu et attentif du conte radiophonique de Yvan l'intrépide, où pour la première fois je me suis imaginé des dragons. J'adorais également la musique thème; je découvrirai plus tard qu'il s'agissait de l'ouverture de l'opéra Guillaume Tell composé en 1829 par Rossini.

Jean-Guy Laroche

L'automne dernier, pendant que nous cherchions par tous les moyens à éviter une rencontre avec le virus maudit ou, plus jouissivement, à contempler la chute d'un président psychopathe, des archéologues faisaient de nouvelles découvertes sur le site de Pompéi. En l'an 79 de notre ère, cette petite ville romaine sise au pied du Vésuve fut ensevelie sous les cendres et la lave du célèbre volcan et plongée dans l'oubli jusqu'au XVIII^e siècle. Depuis, à différentes époques et à des vitesses variables, les fouilles n'ont jamais cessé.

La vie s'étant brusquement arrêtée ce jour terrible de 79, les fouilles ont permis de retrouver intacts les immeubles ainsi que les corps des habitants surpris par le cataclysme. C'est ainsi que nous pouvons aujourd'hui admirer les constructions d'alors avec leur contenu dans une ville qui n'aura connu aucune modification depuis près de 2000 ans. Les objets de la vie courante, sûrement considérés comme banals à l'époque, deviennent, par le simple écoulement du temps et leur rareté, des chefs-d'œuvre que s'arrachent les musées.

Le temps peut transformer de vulgaires amphores en chefs-d'œuvre comme il a porté aux nues des compositions musicales considérées comme nulles ou inintéressantes au moment de leur création. Par analogie, le temps n'a-t-il pas le même effet sur chacune de nos vies ? L'autre jour, je racontais à mes enfants à quel point je m'efforçais jadis à ne jamais manquer un seul épisode du conte radiophonique quotidien pour enfants Yvan l'intrépide. C'était avant l'arrivée de la télévision, dont l'irruption a enseveli ce genre d'émissions.

Avec le temps, avec l'âge, nous pouvons devenir des archéologues qui font découvrir aux nouvelles générations des vestiges dont ils n'ont aucune idée.

Nous sommes tous un peu des villes de Pompéi. Avec le temps, avec l'âge, nous pouvons devenir des archéologues qui font découvrir aux nouvelles générations des vestiges dont ils n'ont aucune idée. Plus nous entrons dans les détails de ce que nous avons vécu, plus leurs connaissances du passé s'enrichit. Plus que des données statistiques ne peuvent le faire, nous leur donnons accès à notre vision des choses passées, aux sentiments qui en émanaient et à nos illusions. Mes enfants ont ainsi appris que sur les ailes de l'hydravion d'Yvan l'intrépide, j'avais situé Roberval non seulement au bord d'un grand lac, mais juchée sur une très haute falaise. Un univers issu des ondes et de mon imagination, enfoui sous les alluvions du temps.

*Yvon Desloges, Septentrion, 2020.

Oyé oyé!

Nous vous convoquons à notre **assemblée générale annuelle** qui aura lieu le dimanche 12 Septembre 2021 au Manoir du Lac William, 3180 Rue Principale, St-Ferdinand, Qc G0N 1N0. Notre journée commencera par l'assemblée générale annuelle à 10 heures et sera suivi d'un brunch vers 12h30. (un brunch ou à la carte, selon la réglementation). Nous vous prions de confirmer votre présence avant le 15 Août, afin d'aménager l'espace pour tenir compte de la distanciation.

Quant au rassemblement annuel 2021, il est annulé et reporté à septembre 2022.

Espérant vous y rencontrer en grand nombre,

Gisèle Laroche, Présidente

Que faire de ses portraits de famille?

Source: revue *Reflets*, mars 2021, par Maurice Gagnon, journaliste

Présenté par
Jean-Guy
Laroche #35.



Effectivement, dès qu'on s'intéresse à la généalogie et qu'on doit nécessairement traiter beaucoup d'informations et par incidence, des photos anciennes, on est confrontés à la problématique soulevée par monsieur Maurice Gagnon. Ce dernier nous sensibilise à la valeur de nos documents d'archives familiales et nous informe sur la façon de mieux les conserver.

Jean-Guy Laroche

Lors du décès de sa mère, Guy Rousseau, enseignant à la retraite de Trois-Rivières, a récupéré une pleine boîte de photographies de famille qui se sont ajoutées à sa propre collection accumulée au fil des ans. Pour ce passionné d'histoire et de généalogie, cette boîte est un véritable coffre aux trésors où chaque morceau de carton imprimé du visage de ses ancêtres apparaît comme une pierre précieuse.

Tous ne partagent pas l'intérêt de M. Rousseau pour les photos anciennes. Plusieurs héritiers se demandent même que faire de ces vieux clichés noir et blanc de gens qu'ils ne connaissent pas, empilés dans des enveloppes ou alignés sur les pages noires cartonnées d'un album aux enjolivures dorées.

Certains espèrent que ces photographies intéressent un organisme prêt à payer le prix d'une telle collection. « Malheureusement, à moins d'appartenir à une famille qui a marqué l'histoire de la région, ces photographies n'ont généralement qu'une valeur sentimentale », note Marie-Lou Beauchamp qui occupe le poste de restauratrice – Archives et photographies à l'Institut canadien de conservation. Bien souvent, dit-elle, les informations qu'elles fournissent existent ailleurs.

L'idéal pour assurer la pérennité de ces précieux souvenirs est de trouver au sein de sa famille une personne souhaitant les conserver. Sinon, avant de les jeter, on peut les offrir à un musée ou un centre d'archives. « Dans le cas de collections privées, on acceptera d'abord les clichés qui peuvent documenter l'histoire et la tradition régionales », explique Oriane Asselin Van Coppenolle, conservatrice au Musée du Bas-Saint-Laurent, qui possède quelque 250 000 négatifs et photographies de photographes de l'Est-du-Québec. La condition de la photographie et l'époque à laquelle elle a été prise entreront aussi en considération.

Mme Beauchamp insiste sur l'importance de bien noter les protagonistes et les événements contenus sur les photographies, pour la mémoire familiale, mais aussi parce que les photos pourraient éventuellement constituer une source de renseignements pertinente pour les généalogistes, chercheurs, auteurs et historiens. Pour les anciennes photos sur papier, elle suggère d'inscrire les noms des personnes ou événements, au verso, à l'aide d'un crayon à mine de plomb en ne pesant pas trop fort. Cette méthode, qui a l'avantage de faire suivre l'information avec les photos, ne fonctionne pas pour celles qui ont été prises à partir des années 1970 ou 1980 et qui sont couvertes d'une pellicule plastique, précise la restauratrice. Marie-Lou Beauchamp conseille alors de joindre à la photo un document comportant les noms, lieux et dates.

Les photos anciennes ont une valeur matérielle considérable, selon Mme Beauchamp. Plus on remonte dans le temps, plus on retrouve des procédés photographiques différents, dit-elle, d'où l'importance de préserver les documents dans les meilleures conditions possibles. Elle précise qu'il faut éviter de les entreposer dans des sous-sols et greniers où il y a de grandes variations de température : « La chaleur et l'humidité accélèrent le processus de dégradation des photographies. L'idéal est de les conserver à des températures stables, pas trop élevées, et d'écarter les milieux acides. » On peut les ranger dans des albums munis de pochettes de qualité archives, ou encore dans des boîtes d'archivage ou des enveloppes, en les séparant par des feuilles de papier non acide.

La manipulation des photographies à mains nues peut elle aussi laisser des traces de gras ou de sueurs acides qui détérioreront le papier. Afin d'éviter de toucher les photos et de les exposer à la lumière, Marie-Lou Beauchamp recommande de numériser les documents originaux pour ensuite les consulter sur l'ordinateur, la tablette ou le téléphone intelligent.

La technologie numérique facilite le travail d'identification puisqu'on peut inclure les informations pertinentes dans le nom du fichier. Elle permet aussi de créer des albums en ligne pour la famille.

NÉCROLOGIE DES MEMBRES ET DE LEURS FAMILLES

À Québec le 20 novembre 2020 est décédé à l'âge de 82 ans, monsieur Gilles Rochette, il était le fils de feu Laurette Bernier et de feu Maurice Rochette et l'époux de Dame Hélène Ampleman. Il était le frère de Thérèse Rochette, membre #113, et d'Irène Rochette, membre #238.

Au Centre d'hébergement temporaire de Nicolet, le 10 février 2021, à l'âge de 98 ans, est décédée madame Yvette Drolet épouse de feu monsieur Gérald Héon et fille de feu monsieur Hormidas Drolet et de feu madame Annie Doucet. Elle habitait Shawinigan (secteur Shawinigan-Sud). Elle était la sœur de Jeannine Drolet, épouse de feu Alfred Laroche, membre #116.

C'est avec regret que nous vous faisons part du décès de Mme Ginette Laroche native de Warwick, décédée le 14 février 2021, à l'âge de 77 ans. Elle était l'épouse de M. Jean-Guy Bruyère et la fille de feu Ovide Laroche et de feu Florida Mailhot. Elle était la sœur de Jean-Claude Laroche, membre #388.

Au Centre hospitalier régional de Trois-Rivières, Pavillon Sainte-Marie de Trois-Rivières, le 21 mars 2021, est décédé à l'âge de 90 ans M. Lucien Cournoyer époux de feu Mme Laure Daneau demeurant à Nicolet, autrefois de Saint-François-du-Lac. Il était le fils de feu Célidor Cournoyer et de feu Étudienne Cardin. Il était le beau-frère de Yolande Daneau, membre #245.

Après une vie bien remplie et entourée de l'amour des proches, au CIUSSS MCQ-Hôpital du Centre-de-la-Mauricie, le 24 mars 2021, est décédée à l'âge de 96 ans, madame Laurence Drolet épouse de monsieur Lucien Leclerc, avec qui elle a partagé 73 ans de vie commune. Elle était la fille de feu monsieur Hormidas Drolet et feu madame Annie Doucet, demeurant à Shawinigan (secteur Shawinigan-Sud). Elle était la sœur de Jeannine Drolet, épouse de feu Alfred Laroche, membre #116.

Au CSSS-IUGS pavillon St-Joseph, à Sherbrooke, le 11 avril 2021, à l'âge de 89 ans, est décédé monsieur Lionel Marchand, époux de feu Thérèse Bélisle Marchand, fils de feu Alphonse Marchand et de feu Exilia Laroche. Autrefois de Bromptonville. Il était le frère de feu Gérard Marchand, membre #084.

Aux familles éprouvées nous offrons nos plus sincères condoléances

ANNIVERSAIRES À SOULIGNER EN 2021...

Juillet	#	Mais qui donc?	Août	#	Mais qui donc?	Septembre	#	Mais qui donc?
3	301	Michel Laroche	1	312	Diane Lemelin	2	314	Guy Rochette
5	212	Madeleine Laroche	2	247	Colette Roy	4	413	Jacques Simard
6	101	Jean-Rene Laroche	5	201	Robert Choquette	6	202	Roger Laroche
6	207	Jacques Rochette	9	349	Jacques Boulet	7	87	Denyse Laroche
6	302	Marie Laroche	10	5	Diane Rochette	8	297	Mario Cote
7	35	Jean-Guy Laroche	14	413	Christiane Laroche	8	330	Mario Laroche
7	229	Michel Brown	16	213	Serge Rochette	11	402	Robert Laroche
8	316	Ghislaine Beland	17	31	Gilles Laroche	18	36	Normand Laroche
8	358	Jeannine Demers	19	313	Lise Rochette	18	220	Therese Blondeau
9	207	Carolle Auger	21	232	Richard Laroche	20	356	Carole Rochette
10	229	Sylvie Laroche	21	258	Rejean Duhamel	25	160	Gaetane Laroche
14	297	Mireille Laforest	24	35	Rolande Desrochers			
17	355	Jean-Claude Gendreau	26	234	Cecile Laroche Grenier			
18	316	Rejean Briere	28	400	Yolande Rochette			
23	352	Pierrette Lajoie	31	398	Jocelyn Laroche			
31	113	Therese Rochette						



**Joyeux
anniversaire**

Bienvenue aux nouveaux membres en 2021

413 Christiane Laroche (Jacques Simard) Québec

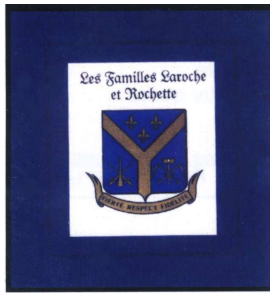
Membres à vie

31 Gilles Laroche (Marie-Claire Pettigrew) Coaticook, Québec
401 Roland Rochette (Rejeanne Martel) Whitby, Ontario

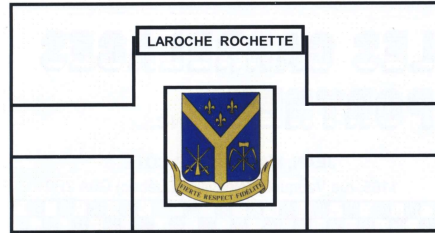
Un grand merci aux Donateurs 2021

13 Georges Vaillancourt (Marguerite)
35 Helene Rochette
150 Jean-Guy Laroche (Rolande Desrochers)
201 Jean-Guy Rochette (Louise Trudel) dcd
202 Jeannine Laroche (Robert Choquette)
267 Roger Laroche (Nicole Laroche)
302 Henriette Laroche (Gaston Trudel)
388 Benoit Desrochers (Marie Laroche)
Denise G. Rochette (Louise R. Berube)

LE CLUB DE LA FIERTÉ



Armoiries
25,00\$



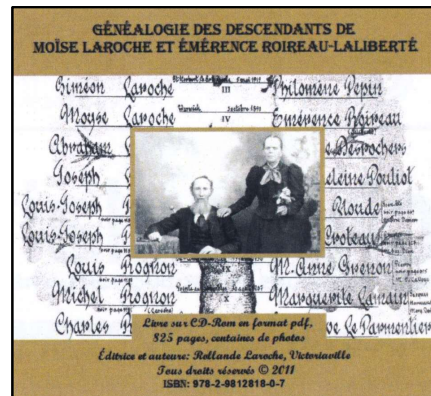
Drapeau de table (10" x 6") 5,00\$
Drapeau (6' x 3') 60,00\$



Carte armoiries 6,00\$ pour 5

Livre de Rollande Laroche
sur CD en format PDF:
Généalogie des Descendants
de Gabriel Laroche et
Clémentine Houde-
Desruisseaux.

20,00\$



Livre de Rollande Laroche
sur CD en format PDF:
Généalogie des Descendants
de Moïse Laroche et
Émérance Roireau-Laliberté.

20,00\$



Étiquettes
bouteille de vin
1,00\$ pour 12



Boutonnières
5,00\$

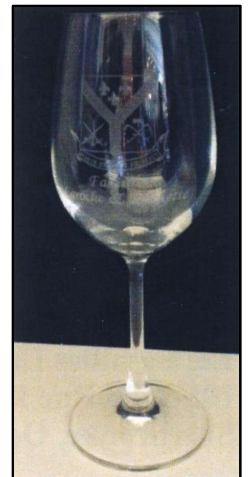


Jeu de cartes
10,00\$

Achetez des livres ou des articles pour affirmer
votre fierté de faire partie de nos familles.



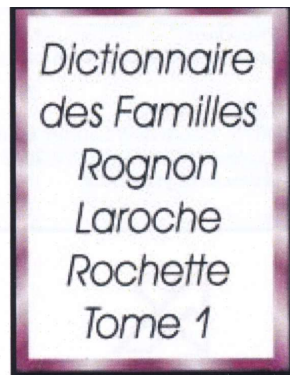
Tasse décorée des armoiries de
l'association:
10\$ chacune, 55\$ pour 6, 100\$ pour 12.



Coupe à vin engravée des
armoiries de l'association:
10\$ chacune, 55\$ pour 6,
100\$ pour 12.



30,00\$



30,00\$

Aussi...

Chandails, diverses grandeurs : 10,00\$
Cassette "300 ANS D'AMOUR" : 5,00\$
Crayon au nom des familles : 5,00\$

Faire le chèque ou le mandat à l'ordre de :
Les Familles Laroche et Rochette Inc.
et poster le tout à la compétence de :

M. Robert Choquette
500, Rue de la Promenade
Saint-Hyacinthe (QC)
J2S 6R6

Tél : (450) 773-7089
Courriel : robertchuck@cgocable.ca

Nous ajouterons les frais
de poste pour la livraison
postale. Les taxes sont
incluses dans les prix.

COMMENT COMMANDER

**Merci à nos commanditaires, leur soutien nous est indispensable.
Aidez-les en retour en les encourageant.**



ECOSYSTEM

ANDRÉ ROCHETTE, ing., P. Eng.
Président
arochette@ecosystem.ca

Édifice Delta 3
2875, boulevard Laurier, bureau 950
Québec (Québec) G1V 2M2
www.ecosystem.ca

T 418 780.1214
C 514 247.0157
F 418 651.3811

**LES CARRELAGES
PORTNEUF INC.**

Jean, Mario et Yves Côté

1165, rue Vauquelin, Neuville (Québec) G0A 2R0



DANY ROCHETTE, c.s.o.
Président
Chargé de projets

1245, Route 138
Neuville (Québec) G0A 2R0
Tél. : 418 876-2880
Télec. : 418 876-3308
info@rochetteexcavation.com
RBQ : 8251-4308-51



**espace disponible
espace disponible
espace disponible**

Postes Canada
Numéro de la convention 43418026
de la Poste-Publication.
Retournez les blocs d'adresses à l'adresse suivante:
Les Familles Laroche et Rochette Inc.
4-480 rue Main Ouest,
Coaticook, Qc J1A 1P9

IMPRIMÉ-PRINTED PAPER SURFACE