

Bon été !



Mot de la présidente.....	2
Déjeuner conférence 2017	3
Message de la rédaction	4
Les Bonbons Richard.....	5
Invitation au rassemblement à Sorel-Tracy 2017.....	8
Sorel-Tracy fête ses 375 ans	10
Un retour en Abitibi périlleux .	12
Récits de Jean-Yves Richard ...	13
La vie au 15e siècle	15
Objets promotionnels.....	16
Informations générales.....	16

Rassemblement Sorel-Tracy
20 août 2017

Mot de la présidente

Bonjour à toutes et tous.

Nous voici de retour pour notre dernier bulletin avant les vacances de l'été.

Il semble enfin que l'hiver a choisi de se retirer et faire place à l'été; la chaleur nous est revenue, les gazons verdissent, un arc-en-ciel de plus en plus éclatant de luminosité égaye nos maisons et nos villes.

Pour renforcer et créer de nouveaux liens entre nous, vous aviez été invités à notre déjeuner conférence qui se tenait au restaurant Pacini, à Québec le 29 avril 2017. Nous y avons aussi invité les membres de la famille Trudel à se joindre à nous afin de faire plus ample connaissance étant donné que nous aurons l'agréable plaisir de partager avec cette famille notre rassemblement de l'été 2017 à Sorel-Tracy. Yves Richard et Nicole Carlos, membres du CA, se sont proposés pour prendre en main ce dossier. Ils ont eu quelques rencontres avec les Trudel pour l'organisation du rassemblement conjoint. Je tiens à les remercier au nom de tous pour ce gigantesque travail et une mission bien remplie.

Le déjeuner- conférence s'est très bien déroulé avec la présence de 42 participants. Nous avons eu le plaisir d'accueillir comme conférencier M. Réjean Lemoyne, historien. Il a su captiver notre attention en nous entretenant des vieux-faubourgs de Québec XIXe siècle/XXe siècle. Il nous a présenté l'évolution urbaine des faubourgs Saint-Louis, Saint-Jean et Saint-Roch. Tous sont repartis satisfaits de cette belle rencontre.

C'est toujours avec joie que j'accueille mes frères et leurs conjointes, ce qui nous permet de nous retrouver lors de cet événement.

Votre présence chers membres et vos invités est

toujours très appréciée à ces rencontres sociales qui permettent d'y rencontrer de nouveaux visages et d'échanger des commentaires et nouvelles.

Les membres du conseil d'administration mettent énormément d'efforts à préparer le rassemblement et l'assemblée générale qui se tiendront dimanche le 20 août, à Sorel-Tracy. Chaque année nous cherchons un endroit qui pourrait attirer une grande participation. Nous voulons faire découvrir un lieu qui peut vous offrir un environnement agréable et les ressources pour rendre cette journée intéressante. Ainsi on pourra découvrir et partager de bons moments.



Il est revalorisant d'avoir le bonheur de faire partie de cette équipe dynamique qui travaille de tout cœur pour relancer le recrutement de nouveaux membres. Profitons de nos rencontres familiales de cette année pour intéresser notre famille à nos activités, nos recherches généalogiques et historiques. Nous serons toujours heureux de vous accueillir.

En recevant votre bulletin, je vous invite à vous inscrire rapidement afin que le comité puisse finaliser l'organisation de cette journée. **POURQUOI REMETTRE À DEMAIN CE QUE L'ON PEUT FAIRE AUJOURD'HUI.**

Au plaisir de vous accueillir, amenez-y d'autres membres de votre famille et des amis afin de vivre une belle rencontre remplie de nombreux souvenirs. Pas nécessaire d'être membres pour y participer, naturellement nous sommes toujours heureux d'accueillir de nouveaux membres.

Au plaisir de vous voir le 20 août 2017.

Apolline, votre présidente.

Un autre succès pour le déjeuner conférence 2017



L'association des familles Richard organisait encore cette année son déjeuner conférence au restaurant Pacini du centre commercial Quatre-Bourgeois du secteur Sainte-Foy de Québec. L'événement a eu lieu le samedi 29 avril devant notre meilleure assistance depuis l'instauration de cette tradition; environ 45 personnes étaient présentes dont des membres des familles Trudel avec qui nous partageront notre assemblée annuelle l'été prochain à Sorel..

Le thème de cette année portait sur les vieux-faubourgs de Québec du XIXe/XXe siècle et de leur évolution.

Depuis quelques années, nous étions habitués de recevoir M. Jean-Marie Lebel, historien, comme conférencier. Il n'était toutefois pas disponible cette année et nous avons fait appel à un de ses confrères historien M. Réjean Lemoine. Il a su nous captiver autant par le contenu très étoffé de la conférence que de par la manière imagée de son élocution.

Il faut rappeler que M. Lemoine est originaire de Québec et a œuvré à plusieurs niveaux.

Il a étudié l'histoire à l'université Laval et il est chroniqueur urbain travaillant pour de nombreux médias de la région. Il est d'ailleurs un membre fondateur de la radio communautaire du centre-ville CKIA-FM et il a travaillé à la fondation de la revue d'histoire Cap-aux-Diamants dans la décennie 1980. Impliqué, il a aussi été conseiller municipal du quartier Saint-Roch à la ville de Québec de 1989 à 1997. Il est également l'auteur de nombreux articles et a publié quelques livres.

Maitrisant bien le sujet sur l'histoire des faubourgs, il nous a fait revivre les étapes qui ont marqué la vie urbaine des faubourgs St-Roch, St-Jean et St-Louis. Ces quartiers ont été créés à l'origine grâce à l'industrie navale florissante autour de Québec et se sont transformés au gré des cycles économiques et des migrations de la population qui a permis de conserver le caractère francophone de la ville.

Devant le succès répété de nos conférences, cette activité sera fort probablement reconduite l'an prochain. On se dit donc à l'année prochaine !



Photos des faubourgs de Québec au début du 20^e siècle

Message de la rédaction

Bonjour à vous toutes et tous,

Depuis le décès subit de notre rédacteur et journaliste Guy Richard, notre association se cherche un rédacteur qui pourrait poursuivre son œuvre. C'est l'occasion pour vous ou pour quelqu'un parmi vos proches qui veut s'accomplir dans un domaine qu'il affectionne. Il n'est pas requis d'être un Richard de nom.

La composition de notre bulletin de liaison pour l'association des familles Richard tourne autour de faits historiques ou actuels de Richard, mais cela déborde souvent sur des textes qui présentent un intérêt pour nos lecteurs, cela laisse beaucoup de latitude. Si le défi vous intéresse, merci de nous laisser savoir en contactant notre secrétaire Cécile Richard.

Entre temps, chers lectrices et lecteurs, soyez sans crainte, nous poursuivons la publication de l'Entre Richard en nous partageant le travail.

L'équipe de rédaction

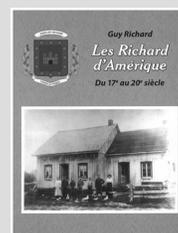
Nous avons fait imprimer de nouveaux livres sur le patronyme Richard pour répondre à de nouvelles demandes.

Titre : ***Les Richard d'Amérique du 17^e au 20^e siècle.***

Auteur : **Guy Richard**

Coût : **45 \$**

On vous invite à vous le procurer auprès de **Cécile Richard**, secrétaire.



Les bonbons Richard



Origines

À l'origine de BBR International, la compagnie Bonbons Richard est née d'une entreprise familiale fondée en 1956 par Nestor Richard, père de quatorze enfants, ayant décidé de produire des sucreries à la maison afin d'arrondir ses revenus de dessinateur industriel.

L'entreprise Bonbons Richard commença d'abord dans un petit appartement de la rue Cook à Trois-Rivières, près du séminaire Saint-Joseph, où s'entassaient tant bien que mal treize

personnes et où pour la première fois on eut l'idée de confectionner des bonbons. En 1966, la famille déménagea au Cap-de-la-Madeleine et c'est dans le sous-sol de la maison qu'elle poursuivit la production artisanale de friandises environ six mois par année (de septembre à mai), le temps chaud et humide ne leur permettant pas de continuer à produire durant l'été.

Opérer une confiserie artisanale n'était pas toujours sans danger : ils devaient faire bouillir le sucre sur des chaudrons au gaz avant de couler le mélange à la main dans des moules. Ils laissaient refroidir les bonbons qu'ils démoulaient et emballaient ensuite de façon manuelle avant de les sceller au fer à repasser. À cette époque, la production de bonbons n'était pas très importante, mais elle occupait néanmoins les temps libres de toute la famille et eut tôt fait de devenir une véritable institution.

En bons artisans, ils allaient vendre eux-mêmes les bonbons à Trois-Rivières dans les marchés, sur la place publique et auprès des marchands locaux qui furent leurs premiers fournisseurs. Ils étaient d'ailleurs très connus dans la région.



Nestor Richard et Huguette Landry avec leur 16 enfants

En quelques années, leur réputation s'était étendue dans toute la Mauricie et tout le monde connaissait et appréciait les friandises de Bonbons Richard. En 1977, les enfants de la famille Richard avaient grandi et eurent bientôt tous choisi leur propre carrière et profession. C'est ainsi que s'acheva cette première page de l'histoire de Bonbons Richard. Nestor et Huguette Richard, ainsi que leurs onze enfants, rattachèrent leurs chaudrons, sans se douter alors que cette histoire se poursuivrait un jour.

Première tentative : Cap-de-la-Madeleine

Suzanne Richard, une des filles de Nestor, a décidé en 1988 de repartir l'entreprise au village de Saint-Louis-de-France, près du Cap-de-la-Madeleine. Elle a fait bâtir un petit entrepôt et y a installé des équipements un peu plus spécialisés que ceux de l'entreprise familiale qui employait à l'époque des moules en caoutchouc standards, des spatules, des chaudrons, des ronds au gaz, des louches : de l'équipement de cuisine ordinaire qui avait été converti pour la production artisanale de bonbons.

La nouvelle entreprise se voulait une évolution de la première entreprise familiale, à mi-chemin entre l'artisanat et l'industriel : les procédés restaient manuels, mais l'organisation était déjà un peu plus professionnelle. C'est d'ailleurs ce compromis qui fit échouer cette première tentative de reprise de Bonbons Richard : avec de la main-d'œuvre à payer, les coûts de production étaient trop élevés et l'entreprise dut fermer ses portes après seulement 4 ou 5 ans d'opération.

Du sang neuf et de la persévérance

Robert Richard, le 9^{ième} enfant de la famille, avait 20 ans quand l'entreprise familiale cessa de produire des bonbons. Ayant développé une passion pour l'électronique, il décida de faire son cours universitaire de génie électrique. Il délaisse ses études et achète son premier magasin Stéréo-Plus. À cette époque, il est loin de se douter qu'il jouera un rôle majeur dans l'histoire future de Bonbons Richard lui qui aidait son père à fabriquer des sucres d'orge au sous-sol de la résidence familiale de la rue Thibeau, dans le secteur Cap-de-la-Madeleine. Geste symbolique cependant, il achète à son père en 1982 les moules qui avaient servi pour fabriquer les bonbons de l'entreprise familiale, non pas pour s'en servir, mais pour s'assurer que ça reste dans la famille.



À la fin de l'année 1993, Robert est alors propriétaire de deux magasins Stéréo-Plus ainsi que deux magasins Concepta Informatique. Suite à la tentative infructueuse de sa sœur Suzanne, il décide de prendre le relais de Bonbons Richard. Il acheta une bâtisse, occupée par un garage à cette époque, afin de repartir l'entreprise de bonbons. Il décida cette fois-ci de refaire tout ça de façon industrielle : il fit affaires avec différents sous-traitants qui lui permirent de se lancer dans cette aventure. Il commença d'abord par automatiser les processus. Afin de pouvoir inves-

tir pleinement dans sa nouvelle entreprise, il vendit ses magasins d'électronique. C'est en travaillant sur ordinateur qu'il a pu créer toute la partie automatique du procédé de cuisson qu'il utilise encore aujourd'hui. C'est un inventeur et un entrepreneur inné.

De Bonbons Richard à BBR International

Même s'il produisait déjà des bonbons en 1995, Robert Richard cherchait toujours à améliorer sa façon de faire.

La clé du succès de BBR, c'est d'avoir compris que l'ingénierie mécanique est toujours au service du procédé, jamais le contraire. En construisant désormais sa propre machinerie, l'entreprise est à même de produire ses confiseries selon un procédé de fabrication de la plus grande qualité. C'est ainsi que BBR a pu développer, entre autres, son bonbon à l'érable tel qu'on le connaît aujourd'hui. «On ne met pas d'arôme ni de colorant là-dedans. La saveur et la couleur, c'est le sirop d'érable. Ça ne peut pas faire autrement que de goûter», assure Robert Richard. Les Chinois adorent ces bonbons qui ont connu une popularité inespérée lors de leur introduction sur ce vaste marché où l'entreprise a pris de l'expansion dans les dernières années.

«Un bonbon, c'est comme une récompense. Ça répond à un besoin. Les gens ont besoin de gâteries. Et c'est discret tout en demeurant de quinze à vingt minutes en bouche. Si tu ne le croques pas!», le secret du succès d'un bonbon réside à son goût franc et à sa texture qui ne colle pas... aux prothèses!

L'une des spécialités des Bonbons Richard, ce sont les bonbons... sans sucre. La population vieillit. Il y a de plus en plus de cas de diabète, d'embonpoint, sans compter les problèmes de dents. Le bonbon sans sucre a des caractéristiques intéressantes et a un goût, sinon égal ou même meilleur à un bonbon sucré de même saveur.

Grâce à sa polyvalence, son expertise et sa créativité, BBR International occupe une place croissante dans l'industrie agroalimentaire mondiale. En développant ses propres procédés, elle assure un contrôle de qualité à toutes les étapes de la production. On y fabrique, à chaque jour, plus de 250 000 friandises

Lors du rassemblement de 1999 à l'île de St-Quentin à Trois-Rivières, Bonbons Richard a été un de nos commanditaires. Nous avons pu y déguster de leurs délicieux produits.

Cette illustre famille de Richard entrepreneur est issue de la souche de Jacques Richard aussi appelé Pré-Richard. Cet ancêtre provenait de Londres en Angleterre et est arrivé au début des années 1700 au Québec dans la région de Trois-Rivières. Il y a marié Louise Pothier en 1723 et ils ont eu au moins 5 enfants. Cette souche est peu connue des généalogistes de notre association. Si vous avez des informations, merci de nous les communiquer.



Nouveau membre

444. **Monique Richard Lefebvre**, Sorel-Tracy, Souche: Michel, Acadie

Invitation au Rassemblement conjoint des familles

Richard et Trudel



Nous avons pensé créer une nouvelle dynamique pour l'assemblée annuelle 2017. Profitant de discussions entre les familles Richard et Trudel, nous organiserons



une assemblée commune dans le but de créer un intérêt nouveau et aussi réduire les dépenses. Une seule salle à réserver, un diner ensemble, un conférencier et une visite guidée en commun. Nous croyons que cette expérience de rassemblement conjoint avec une autre association puisse être très positive.

Sorel-Tracy, une ville située au confluent de la rivière Richelieu et du fleuve Saint-Laurent, fête cette année son 375ème anniversaire (tout comme Montréal). Une région pleine d'Histoire.

Le Club de Golf Les Dunes de Sorel-Tracy est un endroit magnifique sur les berges de la rivière Richelieu. Vous allez adorer.

Programme de la journée

- 9h00 Accueil, inscription et généalogie
- 9h45 Ouverture du rassemblement par Claude Trudel, animateur de la journée
 - Mot de bienvenue de Mme Apolline Richard, prés. Association Richard
 - Mot de bienvenue de M Pierre Trudel, président de l'Association des Trudel
 - Hommage à Guy Richard, ancien président, décédé le 29 janvier 2017 à l'âge de 66 ans
- 10h30 Assemblée générale annuelle conjointe Trudel-Richard
- 12h00 Diner-buffet servi sur place, vin et boisson servis au Bar (\$)
- 13h15 Conférence de M. Mathieu Pontbriand, historien, sur l'histoire de la région soreloise
- 14h00 Pause
- 14h15 Départ de la visite guidée de la région en autobus
- 17h00 Retour au Golf Les Dunes et fin de la journée

Coût de l'activité (salle, repas du midi et conférence)

\$35. pour les membres, \$40. pour les non-membres, \$15. pour les étudiants et gratuit pour les moins de 12 ans

Visite guidée en autobus (Autobus climatisé 56 places)

\$15. par personnes

Nous aurons un coin des Artistes, un coin Généalogie et un coin des Objets promotionnels.

Conférence (13h15 à 14h00)

MATHIEU PONTBRIAND



Poussé vers l'histoire par les discussions familiales animées portant sur le passé, j'ai obtenu un baccalauréat en histoire à l'Université Laval en 2003 et, onze ans plus tard, mon diplôme de 2ème cycle. Le sujet de mon mémoire de maîtrise était la pensée libérale de Lomer Gouin, ancien premier ministre du Québec (1905-1920). D'octobre 2006 à décembre 2013, j'ai travaillé à la Société historique Pierre-de-Saurel, située à Sorel-Tracy, ma ville d'origine. De 2010 à 2013, je me suis consacré à la recherche et la rédaction d'une histoire de la région soreloise, de ses origines à 1965. Le livre **Sorel et Tracy : un fleuve, une rivière, une histoire** est finalement arrivé sur les tablettes en octobre 2014. Préoccupé par le besoin des gens de tirer de la fierté du passé, je cherche à faire connaître non seulement l'histoire de ma région, mais aussi l'histoire et le métier d'historien.

L'historien sorelois **Mathieu Pontbriand** nous fera une présentation d'environ 25 min. suivi d'une période de questions de 10 min.

Visite guidée (14h15 à 17h00)

Mme Dorine Richard, résidente de Sorel-Tracy se propose pour être notre guide dans le bus. Elle sera accompagnée par **M. Robert Lachance**, président de la SOCIÉTÉ DE GÉNÉALOGIE LES PATRIOTES INC. À chaque arrêt, ils nous feront la description et l'historique des lieux.

1 : Le carré Royal de Sorel-Tracy, classé site historique.

2 : Le quai #2, un nouvel espace multifonctionnel mis en service en 2017 pour célébrer le 375^e anniversaire de la Ville. M. Serge Péloquin, maire de Sorel-Tracy, viendra nous saluer.

3 : Le parc Regard-sur-le-Fleuve au bord du fleuve Saint-Laurent.

4 : La laiterie Chalifoux. Un arrêt de 30 min. pour déguster fromage, cornets, breuvage

5 : La Maison des Gouverneurs au bord de la rivière Richelieu, classé immeuble patrimonial.

Entre chacun de ces lieux, l'autobus parcourra quelques rues du vieux Sorel.

Pour se rendre au Golf Les Dunes de Sorel-Tracy

De Montréal (90 km) : prendre l'autoroute 30 en direction de Sorel jusqu'à la sortie 135 (environ 8 km avant Sorel). Tournez à droite [sur le chemin du Golf](#), puis au prochain stop (la route 223), tournez à gauche. Le Golf est à moins d'un km.

De Québec (225 km): prendre l'autoroute 20 en direction de Montréal jusqu'à la sortie 170 (environ 7 km après Drummondville). Tournez à gauche puis à droite sur la route 122. À la route 132, tournez à gauche en direction de Sorel. À Sorel, prendre l'autoroute 30 en direction de Montréal jusqu'à la sortie 135 (environ 8 km). Tournez à gauche sur le chemin du Golf, puis au prochain stop (la route 223), tournez à gauche. Le Golf est à moins d'un km.

De Trois-Rivières (90 km) : prendre la route 132 jusqu'à Sorel en passant par Nicolet. À Sorel, prendre l'autoroute 30 en direction de Montréal jusqu'à la sortie 135 (environ 8 km). Tournez à gauche sur le chemin du Golf, puis au prochain stop (la route 223), tournez à gauche. Le Golf est à moins d'un km.

Sorel-Tracy fête ses 375 ans



En 2017, Sorel-Tracy fête ses 375 ans. De juin à septembre, les Sorelois vous invitent à les rencontrer et à partager leur joie de vivre, leurs chansons, leur histoire et leurs traditions. Les Richard et les Trudel seront de la partie pour souligner cet événement.

Avec près de 35 037 habitants et son territoire de 56 km², la ville de Sorel-Tracy est la capitale économique, industrielle et culturelle de la municipalité régionale de comté de Pierre-De Saurel en Montérégie.

Ville de Sorel

La ville de Sorel fut bâtie à l'emplacement du Fort Richelieu. Ce dernier fut construit à l'embouchure de la rivière Richelieu (dite autrefois rivière des Iroquois) au XVII^e siècle. Son nom lui a été donné en mémoire du cardinal de Richelieu, ministre de Louis XIII. Le 20 août 1642, en la fête de Saint Bernard, le Père Anne de Noue, jésuite, bénit le fort et y célèbre la messe. La tradition veut que cette date soit considérée comme celle de la naissance de **la ville de Sorel ce qui fait de cette ville la 4^e plus ancienne au Canada (derrière Québec, Trois-Rivières et Montréal)**. Le fort est abandonné en 1647 sous les coups répétés des Iroquois.



C'est en 1665 qu'arrive le Régiment de Carignan-Salières sur le territoire. Pierre de Saurel, à la tête de cinq compagnies, est chargé, par le gouverneur Alexandre de Prouville de Tracy, de reconstruire l'ancien fort. En 1672, le roi concède à M. de Saurel la région avoisinant le fort, où il s'y installe, de même que ses soldats. Par la suite, les terres sont défrichées et les familles se multiplient si bien, qu'en 1681, plus de 120 habitants forment la communauté soreloise. M. de Saurel décède à Montréal et sa femme, Catherine Le Gardeur vend la seigneurie à Claude de Ramezay de Montréal en 1713.

La guerre de Sept Ans vient bouleverser le développement de la seigneurie. À la conclusion de la paix en 1777, beaucoup d'Américains demandent à s'établir au Canada, qui seront désormais surnommés les *loyalistes*. C'est dans l'intention de venir en aide à ces expatriés que le gouverneur Frederick Haldimand achète, au nom de MM. Greenwood et Higginson, la seigneurie de Sorel en date du 13 novembre 1781. Au mois de septembre 1787, Son Altesse Royale William Henry rend visite à Sorel. De cette époque la ville prend le nom de William-Henry qu'elle conservera jusqu'en 1860.

Sorel obtient le statut de cité en 1889, à la suite de multiples améliorations de ses infrastructures, comme la construction d'un aqueduc, l'installation d'usines d'éclairage au gaz, la construction d'un édifice des douanes et des postes. Finalement, elle redevient la Ville de Sorel en 1982.

Ville de Tracy

Le 10 février 1954, la municipalité de la paroisse de Saint-Joseph-de-Sorel est constituée en la corporation de la Ville de Tracy. Le choix de ce nom de noblesse du marquis de Tracy résulta d'une soumission par un citoyen dans le cadre d'un concours. Notons que Tracy est un nom de lieu qui

existe toujours en France.
C'est en 2000 que fut constituée la nouvelle Ville de Sorel-Tracy, issue d'une fusion volontaire des deux villes, obtenue par référendum.

Maison des Gouverneurs

La Maison des gouverneurs est située au bord de la rivière Richelieu, sur le chemin des Patriotes. C'est en décembre 1781 qu'y fut illuminé pour la première fois un sapin de Noël. En effet, au cours de cette même année, le général Frédérick Haldimand acquiert, au nom de la Couronne britannique, la seigneurie de Sorel. Il y fait ériger des casernes et une maison. Les premiers habitants de la Maison des Gouverneurs sont le baron et la baronne von Riedesel. Afin de perpétuer une tradition de son pays, l'Allemagne, consistant à illuminer un sapin pour Noël, la baronne von Riedesel crée un évènement unique en Amérique du Nord.



Depuis, presque tous les Nord-Américains illuminent un sapin à l'occasion des festivités de Noël. Aujourd'hui, on retrouve dans la Maison des Gouverneurs le Bureau d'information touristique de la région de Sorel-Tracy et un centre d'exposition.



Rencontre des conseils d'administration des familles Richard et Trudel au club de golf
Les Dunes de Sorel-Tracy le 3 juin 2017

Un retour en Abitibi périlleux

J'aimerais partager avec vous une tranche de ma nouvelle vie en Abitibi.

Mon arrivée par ici ne s'est pas déroulée tout à fait comme je l'avais imaginée.

J'ai perdu tout mon ménage dans le feu du camion de déménagement, à peine quinze minutes de la livraison de chez-moi dans mon nouveau logement ; je voulais bien recommencer à zéro mais pas autant que ça. Mais c'est la vie et mes filles s'en sont données à grand cœur joie "Dans un décor ta vie" chez-moi. Le plus difficile pour moi c'est la perte de tous les souvenirs et de toutes les notes déjà recueillies pour l'écrit de mon livre de famille, les photos etc. Je sais bien que je ne suis pas la première à affronter une telle épreuve, mais à soixante-dix-sept ans, jour de ma fête, je m'en serais passée. Je suis à me rebâtir mes souvenirs de famille, j'ai tout perdu mais j'ai conservé ce qui est le plus précieux pour moi, mes 3 adorables filles, mes supers gendres, mes petits-enfants et mon arrière-petite fille.



Image de l'intérieur du camion après le feu.

Comme j'ai manqué la naissance de mes petits-enfants, étant donné que je demeurais à Montréal, je vais avoir la chance de me reprendre en octobre avec l'arrivée de : pas un mais deux arrières petits-enfants.



En attendant les heureux événements, je profite à plein de ma petite merveille Elie, ma première arrière-petite-fille avec qui je partage du pur bonheur ce qui m'a permis d'adoucir mon retour catastrophique en Abitibi.

Élie est la fille de Jolane ma petite-fille, fille de Brigitte l'aînée de mes filles.

Je me permets de vous faire connaître Elie afin que vous puissiez partager avec moi ces beaux moments, je joins une photo de cet amour.



Apolline Richard, présidente de notre association

Récits de Jean-Yves Richard

(Suite de la parution du bulletin de Juillet 2016)

Septième texte

Pépère avait bien raison, le vent de narouet, commence à se lever même s'il n'est que trois heures du matin. Au lieu des flats, on prendra les baleinières pour aller lever les rets. Quand ya apparence de narouet, on est mieux de pas prendre de chance avec un petit vaisseau qui peut emplir

comme rien, surtout qu'à ce temps-ci, y a pas mal de harengs. Les hommes sont allés tous les cinq : papa, René, Méric, Gouri et Médé, et c'est pas de trop puisque les rets sont pleines. Ils vont terrir avec dans le p'tit moins, cinq gros quarts de hareng et juste dans le bon temps puisque le vent d'en haut est pris pour tout d'bon et yé pas

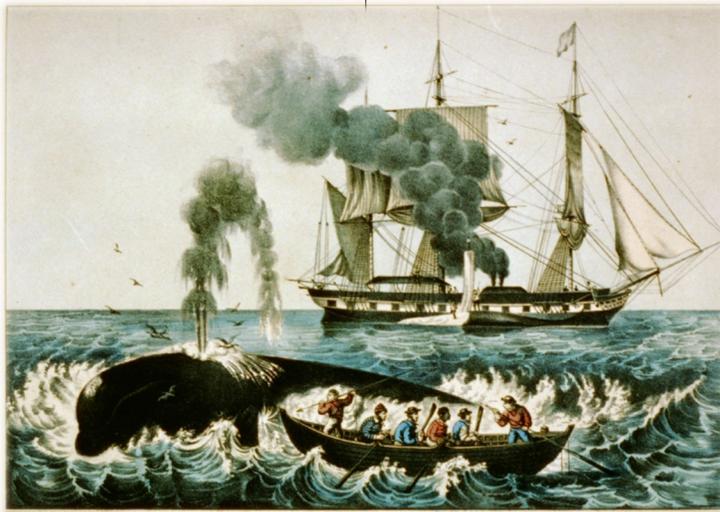
question d'aller à la pêche aujourd'hui. C'est d'valeur, cinq gros quarts de hareng qu'on peut pas employer pour la bouette. Faudra se résoudre à l'étendre dans le champ. C'est pas perdu à net, ça fait de l'engrais.

Ya apparence de bin méchant temps et on montera les baleinières en haut de la haute marée pour pas qu'y partent en flotte. Même si elles sont joliment pesantes, les baleinières sont montées à force d'hommes. Pour faciliter la manœuvre, on place des grès à tous les sept huit pieds entre et au cri de ho hip, tout le monde y va de toutes ses forces pour haler le vaisseau d'une seule traite tout en haut du plein là ousqu'y a pas de danger.

M'onc Paul toujours vigilant ira ramasser les grès pour pas qui gagnent le large en faisant bien attention parce que les grès sont enduits de blabeur

pour les rendre plus coulants et le blabeur ça pue come le yable.

Le blabeur est une sorte d'huile très épaisse qu'on obtient en faisant fondre les foies de morue par la fermentation dans des barils en bois sans couvercle. L'action de la chaleur, du soleil et de l'eau de pluie, fait fondre les foies pour donner un mélange épais, gluant et surtout d'une puanteur sans pareille que c'est quasiment pas disable.



Les barils à babeur, appelés « foncières » sont pourvus d'un trou à la base bouché par une plogue, pour permettre d'évacuer le trop plein d'eau au besoin. La foncière est surelevée d'environ une couple de pieds du sol pour pouvoir la saigner plus facilement.

Sariâs est le champion des saigneurs de foncières, il se fait un devoir d'initier un nouveau à l'occasion tout en tenant à une distance prudente parce que lui n'y touche jamais. Il donnera des instructions précises et quand le néophyte se sera fait invictimer du liquide immonde, il lui fera remarquer qu'il ne l'a pas écouté tout en ajoutant comme se parlant à lui-même qu'une personne a beau essayé de leur montrer du mieux qu'il peut, « c'est pas tout chacun qui peut saigner une foncière du monde ».

Comme de nonne, il sera recommandé au maladroït de n'en souffler mot à âme qui vit par rapport que le monde est bavard et ça serait mieux que son père et sa mère n'en entendent pas parler. Comme si l'odeur si particulière n'était pas aisément identifiable. En outre de des paroles particu-

lières, Sariâts est bien prêt à gager que quelqu'un va se faire sourlinguer le porte-crotte à soir, manquable que c'est une bonne chose. Une autre fois il sera plus apte à écouter les instructions.

Pendant ce temps-là, papa et mes oncles se sont mis en train de fabriquer des boucaux pour sauver leur temps vu qu'il vente pas mal fort. Les boucaux sont de grands barils en bois qu'on utilise pour expédier la morue séchée en Europe. Ils sont faits de douelles d'épinette d'environ 5 pieds de long par six pouces de large et un demie pouce d'épais. On les passera à la chaufferie pour pouvoir les plier au centre pour rendre l'ensemble plus résistant. Tout est fait à la main. Une fois bien ajustées les douelles seront tenues ensemble, par un cercle en merisier d'à peu près un pouce de gros, fendu en deux. Un boucau est fait entièrement de bois. Aucun clou n'entre dans la fabrication. Une fois assemblé, on fermera le couvercle et on soumettra à une dure épreuve à vide pour être bien sur qu'il n'ébarouireras pas. Ya pas de chance avec un boucau qui une fois plein pèsera bien dans les huit cents livres et qui devra supporter le voyage en goélette jusqu'en Italie.

Le vent de narouet a pas slaqué de la journée. S'il passe la nuit comme ça en a tout l'air, on a pas besoin de penser à la pêche encore pour demain. Ya pas de soins, on a encore des boucaux à faire tranquillement, en s'amusant, demain est là, et pis l'vent c'est comme bin d'aut' choses, y finit toujours par tomber...

Huitième texte

Eh ben, v'là une autre belle journée qui s'annonce. En partant pour les rets, papa a réveillé Tiziard pour se préparer pour la pêche. Tiziard est le plus vieux de mes frères et est toujours bien fier de pouvoir sortir à la pêche avec papa. En l'attendant, il va préparer le déjeuner : des œufs avec des grillades de lard, du pain de ménage avec de la garisse de panne et de la mélasse. Avec une pareille ventrée, on devrait être bon pour une bonne partie de la journée.

Il fait beau, mais comme le temps est drôle, on va

sortir en baleinière. C'est plus sûr, les rames sont plus pesantes main bin plus fortes. Tout d'un coup qu'ça vire au méchant temps, on s'ra plus en sûreté. La mer est fine haute, il vente un p'tit air de saroît, ça prendra pas goût de tinette avant que nos pêcheurs soient rendus dans leurs amets. « C'est beau, tu peux lâcher le grappin » et Tiziard de s'exécuter dret là.

Papa pêche en arrière pour pouvoir montrer à Tiziard comme du monde.

Faut savoir comment couper la bouette, en mettre assez sur les cros en piquant dans le plus épais du hareng pour se faire débouetter le moins possible. Faut pas se mêler les pieds dans les lignes parce que betôt c'est la ligne qui sera mêlée. Faut savoir porter les manigots pour pas se faire scier les doigts par la ligne. La pêche ça s'apprend par du monde, rendu qu'un jeune est prêt à écouter ce qu'une personne lui dit.

Une demie heure n'est pas passée, qu'ils en ont déjà une bonne vingtaine de pris. C'est d'la belle, toute entre vingt et trente livres. « C'fond là est pas mal bon » dira papa et pendant une couple d'heures, on pêche comme de plus belle et ça mord tellement que papa, pourtant au fait de la température à ce temps-ci de l'année, n'a pas remarqué que le vent de fraîcheur, que la mer blanchit au large et que les autres pêcheurs sont avancé de rentrer. « Vite, dit papa à Tiziard, rentrons nos lignes, pas l'temps de laver ton banc. Faut terrir, on a un squalé d'en haut su l'dos ».

C'est betôt faite que les lignes sont en dedans, mais faut lever le grappin et comme pour faire du mal, le v'là pas enrapé. Arc-Bouté sur le carreau de la baleinière papa va tout mettre dehors pour v'nir à bout de déraper c'te damné de grappin là, risquant à tout moment de prendre de l'eau à cause des vagues.

Jean-Yves Richard, habite Rimouski, il est né dans la région de Grande Vallée et a 92 ans. Il est de la souche est Pierre Richard, Cap-St-Ignace.

La vie au 15e siècle !!!

Et tout ceci est la vérité...
Maintenant, qui osera affirmer que l'histoire est ennuyeuse ?

La prochaine fois que vous prendrez votre bain et que vous trouvez que l'eau n'est pas à la température souhaitée, pensez à vos ancêtres qui vivaient au 15e siècle...

La plupart des gens se mariaient en juin, parce qu'ils avaient pris leur bain en mai et qu'ils sentaient encore bon. Cependant, la chaleur arrivant, ils commençaient à sentir, alors les mariées apportaient un bouquet de fleurs pour cacher l'odeur... d'où la coutume, pour la mariée, de porter un bouquet...

Les bains se prenaient dans un grand tonneau rempli d'eau chaude. L'homme de la maison avait le privilège de passer le premier, puis tous les autres fils et hommes; alors seulement après tous les mâles venaient les femmes et finalement les enfants, et le dernier de tous, le bébé. Mais comme l'eau était devenue très sale et qu'on pouvait perdre quelqu'un au fond, on lançait la phrase, avant de vider le tonneau : « Attention de ne pas jeter le bébé avec l'eau du bain... »

Les maisons avaient alors un toit de chaume; de la fine paille pilée l'une sur l'autre, sans bois souvent. Cela devenait la place favorite des petits animaux pour se tenir au chaud : chats, chiens, rats, souris et autres bestioles. Quand il pleuvait, l'endroit devenait glissant, et certains animaux tombaient; alors d'où vient l'expression anglaise : « it rains cats and dogs » (Expression employée lorsqu'il pleut averse). Comme on ne pouvait les empêcher de tomber dans les beaux draps, cela devenait un vrai problème.
Alors on inventa le lit à baldaquin...

Le plancher se salissait facilement. Seuls les riches pouvaient se payer des produits pour enle-

ver cette saleté; les pauvres furent donc vite traités de « sales pauvres ».

Parfois ils réussissaient à se procurer du porc; c'était un signe de richesse quand un homme pouvait apporter du bacon à la maison et l'expression est restée : « Bring home the bacon » (Rapporter le bacon (la paye) à la maison).

Les riches possédaient des plats en étain; mais les produits avec un grand taux d'acidité provoquaient l'empoisonnement; c'est pourquoi, pendant plus de 400 ans, les tomates ont été considérées comme poison...

Le pain était divisé selon le statut de chacun; les travailleurs avaient droit à la croûte souvent brûlée du dessous, la famille, la mie du milieu et les invités la croûte du dessus...

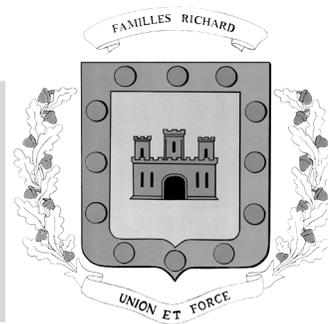
Les coupes pour la bière et le whisky étaient, souvent en étain aussi. Ils provoquaient des malaises et les gens se traînaient sur les routes et on les pensait souvent morts. Mais avant de les enterrer, on les amenait sur la table de la cuisine, et pendant ce temps, les autres buvaient et mangeaient jusqu'à ce que le malade se lève enfin ou décède, pour de vrai... d'où vient la coutume de «la veillée au corps»...

Souvent, comme les cimetières étaient vite remplis, on enterrait, plus tard, dans le même terrain. Mais plus d'une fois sur 25, on constatait que le « mort » précédent avait gratté et laissé des traces sur la pierre tombale. Ils réalisèrent donc que certains avaient donc été enterrés encore vivants... Alors, pour éviter pareille torture, ils décidèrent d'accrocher une corde au poignet du mort qu'ils laissaient ressortir en dehors et ils y accrochaient une cloche. Et quelqu'un devait veiller chaque nuit pour voir si la cloche ne sonnerait pas. Si oui, on disait qu'il avait été « sauvé par la cloche » ...

Objets promotionnels

Blason	5 \$
Épinglette	5 \$
Stylo	3 \$
Casquette	20 \$
Tasse	8 \$ (rouge ou bleu)
DVD	10 \$
Livre	45 \$

Tous ces objets sont à l'effigie de l'Association des familles Richard et sont disponibles auprès de Mme Cécile Richard, la secrétaire ou lors des différentes activités de l'Association.



Adresse de l'Association

Vous pouvez communiquer avec nous par courrier:

Association des familles Richard
1530, rue du Nordet
Québec (QC) G2G 2A4

Internet: www.genealogie.org/famille/richard

Articles pour le journal

J'ai toujours besoin de vos articles pour agré-
menter notre journal. Celui-ci sera d'autant plus
intéressant si vous y collaborez. Alors n'hésitez
pas à les faire parvenir à un des responsables du
journal ou directement à l'adresse de l'Associa-
tion.

Appel aux généalogistes

Nous sommes constamment à la recherche
d'informations d'ordres généalogiques sur une
des souches Richard. Nous serons heureux d'en
échanger afin de compléter les archives de
l'Association et de mettre les généalogistes en
communication les uns avec les autres. En parta-
geant nos informations nous pourrions mieux re-
tracer l'histoire des familles Richard et consé-
quemment, celle du Québec et de l'Acadie.

Donc si vous avez fait des recherches généalo-
giques que vous voulez faire partager ou complé-
ter, communiquez avec nous à l'adresse de
l'Association.

Vous pouvez nous rejoindre

Si vous avez des messages ou des informations à
nous communiquer concernant des réunions de
familles, des événements, n'hésitez pas à nous en
faire part. Nous communiquerons l'information
et le cas échéant, si possible, nous serons heu-
reux de participer à l'événement ou à son organi-
sation. Pour nous rejoindre, vous pouvez prendre
contact avec n'importe quel membre du conseil
d'administration de l'Association des familles
Richard ou communiquer directement avec la
secrétaire :

Cécile Richard
1530, rue du Nordet
Québec, Qc G2G 2A4
Tél: (418) 871-9663
Courriel : crichard@oricom.ca

Dépôt légal :

Bibliothèque nationale du Québec 568561

Association des familles Richard Conseil d'administration 2016-2017

Présidente :	Apolline Richard
Vice-président :	Yves Richard
Secrétaire :	Cécile Richard
Trésorier :	André Richard
Administrateurs et :	Françoise, Nicole, Rita,
Administratrices	Jean-Guy et Nicole Carlos.