

AU JOUR LE JOUR



Société historique de La Prairie de la Magdeleine

Avril 1995

Bonjour chers amis,

SOUPER ANNUEL

Tel que mentionné lors de notre dernier communiqué, nous vous donnons ci-après tous les détails pertinents pour notre Souper annuel qui aura lieu le 22 avril 1995 à 17h30, au Complexe Saint-Laurent, salle Circé, 500, rue Saint-Laurent, La Prairie.

Un repas chaud sera servi pour nos membres et leurs invités, au coût de \$25.00 par personne, dont voici le menu :

<u>17h30</u>	Punch
<u>18h30</u>	Crudités Crème de poireaux Verdure du printemps Rôti français (boeuf) Pomme de terre au four Jardinière de légumes Tarte au sucre avec crème glacée Vin Thé, café, tisane



Vous voudrez bien remplir le coupon-réponse ci-joint et nous le retourner avec votre chèque avant le 13 avril 1995, afin que nous puissions faire les réservations nécessaires chez le traiteur.

Les personnes qui le désirent peuvent former leur table au nombre de 8 personnes.

Des prix de présence agrémenteront la soirée.

Pour de plus amples informations, vous pourrez communiquer avec :

La Société historique au 659-1393 ou
Madame Céline M. Lussier au 659-1818

Nous vous attendons nombreux avec vos parents et vos amis.

VOEUX

Monsieur Réal Legault a dû faire un séjour à l'hôpital pour une opération, il fut le premier président de notre Société; celle-ci lui offre ses Meilleurs voeux de prompt rétablissement et bonne santé.

DÉCÈS

Le 2 mars 1995, à l'âge de 61 ans est décédée Madeleine Lussier, épouse de Claude Denis. Elle était la belle-soeur de Madame Céline Lussier ainsi que la mère d'André Denis, informaticien, qui a élaboré plusieurs programmes pour la S.H.L.M.. Nos sincères condoléances aux familles éprouvées.

AU TABLEAU D'HONNEUR

Lors du souper annuel des bénévoles de La Prairie, le 25 mars dernier, Madame Patricia McGee Fontaine a été honorée comme bénévole émérite dans le secteur culturel. Nous en sommes tous fiers.

LES PRÉVOST-PROVOST

Madame Louise Provost-Dupré a présenté d'une manière très éloquente la rencontre des familles Prévost-Provost, à l'émission télévisée de Radio-Canada, le 13 mars à 13h30. Cette rencontre aura lieu à La Prairie le 11 juin et les membres de la Société historique recevront ces Prévost-Provost au Musée, au local de la S.H.L.M.. Merci à Madame Louise Dupré pour avoir chaleureusement souligné la participation de la S.H.L.M..

DONS

The telephone history of La Prairie, Québec. par Mary A. G. Mc Phail, May 24, 1955. 19 pages.
(Don de Réal Legault)

Téléphone, La Prairie, renseignements divers, 1900, 1904, etc, 6 pages. (Don de Réal Legault)

Quatre boîtes de chemises cartonnées, format légal, pour classer nos documents (1 500 chemises)
(Don de Édouard Légaré)

16 étagères de métal pour classer nos différents documents. Reçu du Bureau de la publicité des droits de La Prairie, par M. Claude Chouinard (autrefois Bureau d'enregistrements). Ces étagères nous seront très utiles.

REMERCIEMENTS

Nos remerciements les plus sincères vont à Anne-Marie Monette et Isabelle Parisien pour l'excellent travail dans le cadre du programme "Meilleurs jumelages" (emploi offert aux étudiants pendant l'année académique). Elles ont collaboré à la préparation de l'exposition archéologique et en ont fait la mise en place. Elles ont également participé au classement photographique et cartographique et ont complété le classement de notre bibliothèque.

Un gros merci à Diane Le Blanc qui nous quitte aussi mais laisse derrière elle un héritage remarquable comme vous pourrez le constater par le rapport final. C'est un travail considérable qui a été effectué et qui amène la S.H.L.M. à devenir un chef de file dans certaines réalisations informatiques.

Nous voulons aussi remercier Brigitte Fortin qui nous a donné un sérieux coup de main en publicité. Ses préoccupations iront davantage vers sa petite famille grandissante. Elle gardera cependant la responsabilité des conférences de chaque mois, tâche qu'elle s'acquitte admirablement.

ÉRABLE À SUCRE

Parmi une dizaine d'espèces d'érables, au Canada, la plus connue est sans doute l'érable à sucre (*Acer Saccharum*) duquel, par incision ou entaille, on recueille la sève. Cette dernière produit, par étapes successives d'ébullition le sirop, la tire, le sucre et le beurre d'érable.

L'érable à sucre croît particulièrement dans une zone géographique qui s'étend depuis le centre-ouest des États-Unis jusqu'aux Provinces maritimes, en traversant une partie de l'Ontario, du Québec et de la Nouvelle-Angleterre.

En plus d'être consommés au naturel, les produits de l'érable sont utilisés en pharmacie, en gastronomie, en confiserie... Leurs qualités essentielles sont bien connues : potassium, magnésium, phosphore, manganèse, fer et plusieurs autres éléments s'y trouvent dans des concentrations nettement supérieures à celles du miel.

Bien avant l'arrivée des Européens, les Amérindiens connaissaient et savouraient la divine sève. Pour les Objibwés, le temps des sucres, c'était le "mois du sucre" ou la "lune d'érable". Les Iroquois et, sans doute, d'autres Amérindiens utilisaient l'"eau sucrée" pour le cuisson du gibier.

Beaucoup d'Amérindiens entretenaient des légendes sur l'origine du sirop d'érable, dont la suivante qui se perd dans la nuit des temps et que nous empruntons, en substance, à Blodwen Davies,

dans *Québec : Portrait of a Province*. Il y a bien longtemps de cela, Noromis, la Mère de la Terre, désirant gâter ses enfants, imagina une friandise délectable : le sirop d'érable. Elle entailla des érables et, merveille! dès qu'elle mit des godets au-dessous des incisions, jaillit un épais et délicieux sirop, prêt pour la dégustation, qu'elle s'empressa d'offrir à ses chérubins...

Son petit-fils Manabush, malicieusement contestataire, accepta mal la création de sa grand-mère. Or, un jour, alors qu'elle s'affairait à remplir des godets d'écorce de bouleau des érables entaillés, il s'amena vers elle et lui dit : "Grand-mère, il n'est pas bon que le sirop vienne si facilement. C'est encourager la paresse. Le sirop doit être le fruit de l'effort, du travail. C'est pourquoi les hommes et les femmes doivent couper les arbres pour faire les feux et produire le sirop".

Nokomis ne l'entendait pas ainsi. Elle était d'avis que ses chers enfants méritaient le sirop d'érable au naturel, sans passer par la production astreignante. Manabush, lui, tint mordicus à son idée... Il grimpa au faite des érables et versa de l'eau dans les troncs pour diluer le sirop et en faire de la sève. Son opération ayant réussi, il s'écria en algonquien "sinzioikwar" pour désigner l'eau sucrée. Puis, toute la tribu se mit à l'oeuvre pour reproduire le sirop qui ne fut pas moins savoureux...

Beaucoup plus tard, c'est une femme qui fut l'initiatrice de la production, cette fois-ci, du sucre d'érable : Agathe de Saint-Père, épouse de Pierre Legardeur de Repentigny. Cette famille possédait une propriété à Montréal et un manoir près de l'Assomption.

Or, peu après une nouvelle déclaration de guerre entre la France et l'Angleterre, en 1702, des navires anglais recommencèrent à bloquer les communications entre la France et la Nouvelle-France. Beaucoup de vivres vinrent à manquer, dont le sucre. Femme intelligente, réaliste et dynamique, Agathe de Saint-Père demanda à ses amis amérindiens de l'initier à la fabrication du sucre d'érable. Elle passa tout l'hiver à se préparer avec ses voisins français et indiens. Le printemps venu, on se mit avec ardeur à la taille des érables et à la production du sucre. L'opération réussit pleinement. Quelques années plus tard, Agathe de Saint-Père rapportait au roi de France qu'on produisait annuellement, dans la colonie montréalaise, 30,000 livres de sucre d'érable.

Aujourd'hui, les produits de l'érable atteignent 25 millions de kilogrammes par année, dont environ les deux tiers proviennent du Québec.

Tiré de "L'indien généreux" par Louise Côté, Louis Tardinel et Denis Vaugeois, pp. 123-124.

Présentation et bilan final des deux volets d'activités du poste d'historienne-archiviste (Article 25, poste: Diane Le Blanc)

1- Classement général des fonds

Onze fonds ont été triés, inventoriés et reclassés selon les normes des Archives nationales du Québec. De plus, chacun d'eux est aujourd'hui conservé dans un système de classement plus adéquat, c'est-à-dire dans des fiches identifiées à l'intérieur de chemises suspendues.

P3 :	Fonds Élisée Choquet / En vidant mon carquois 37 dossiers
P4 :	Fonds Ernest Rochette 35 dossiers
P5 :	Fonds Jules Romme 73 dossiers
P6 :	Fonds Rébellion 1837-1838 172 dossiers
P10 :	Fonds La Prairie d'hier 153 dossiers
P11 :	Fonds La Prairie d'aujourd'hui 349 dossiers
P15 :	Fonds Raymond 25 dossiers
P16 :	Fonds Denault 92 dossiers
P17 :	Fonds Emmanuel Desrosiers 5 dossiers
P18 :	Fonds Monique Bariault / Potentiel archéologique 38 dossiers
P30 :	Fonds de la Chambre de commerce 73 dossiers

Chaque fonds a son répertoire numérique en plus d'un sommaire du contenu de chaque dossier.

2- Informatisation de ces fonds

Tout d'abord, le travail de collaboration avec l'informaticien pour l'entrée des données a été faite une première fois et révisée avec lui afin de le mettre au courant des problèmes de compréhension et d'application du système.

Dans un deuxième temps, la collaboration avec M. Normand Charbonneau, des Archives nationales du Québec à Montréal, est au stade où celui-ci s'est rendu sur place pour vérifier les mises en application des règles de description des documents d'archives à l'informatique. Une version finale doit lui être envoyée afin d'être vérifiée à nouveau.

Et enfin, certains fonds ont été traités à l'intérieur de ce système mais ne peuvent être considérés comme complétés.

Trudeau

Hélène Trudeau

*Charles-Henri Trudeau
Louise Lusson*

*Saint-Bémi de Napierville
27 mai 1924*

*Edmond Lusson
Ernestine Girard*

*Louis-Joseph Trudeau
Léontine Huguet-Latour*

*Saint-Bémi de Napierville
19 avril 1892*

*Charles Huguet-Latour
Henriette Léryez/Laplante*

*Louis Trudeau
Euphrasie Vanchesteing*

*Saint-Michel de Napierville
25 septembre 1860*

*Jean-Baptiste Vanchesteing
Elvire Bisson*

*Louis Trudeau
Marie-Louise Dupuis*

*Saint-Philippe de La Prairie
19 novembre 1838*

*Michel Dupuis
Josephite Boire*

*Louis-Michel Trudeau
Marguerite Fagné*

*Saint-Philippe de La Prairie
11 juillet 1808*

*Amable Fagné
Marie Hamelin*

*Jean-Louis Trudeau
Marie Larchevêque*

*Saint-François d'Assise
Longue-Pointe
1er août 1768*

*Joseph Larchevêque
Marie-Anne
James/Langlois/Pansoucy*

*Pierre-Joseph Trudeau
Marie-Josephite Baudreau*

*Longue-Pointe
6 juin 1735*

*Paul Baudreau/Graveline
Marie Tessier*

*Pierre Trudeau
Marie-Charlotte Mesnard*

*Notre-Dame de Montréal
10 novembre 1698*

*Jean-Baptiste Mesnard
Marguerite Estienne*

*Estienne Trudeau
Adrienne Barbier*

*Notre-Dame de Montréal
10 janvier 1667*

*Gilbert Barbier
Catherine de la Vaux*

*François Trudeau
Catherine Martinier*

Hélène Trudeau

Née à Montréal le 11 août 1931, Hélène Trudeau fait ses études chez les Soeurs de Sainte-Anne, jusqu'au Collège Marie-Anne de Lachine, et termine par deux années au Collège Jésus-Marie, où elle obtient un B.A. De son mariage à René Rivees, le 19 juillet 1954, naissent six enfants. En 1968, trois années d'études à l'Université de Montréal débouchent sur un Bac. en traduction. Entrée chez Bell Canada en 1971, elle consacre vingt ans, comme traductrice puis réviseure, à fournir du français clair à l'intention des collègues des services techniques, financiers, juridiques et administratifs.

En 1975, premier essai d'enseignement à l'Éducation permanente de l'Université de Montréal, tâche difficile à concilier avec la vie familiale. De 1987 à 1991, au département de Linguistique de l'U. de M., charges de cours en traduction/rédaction économique, commerciale et financière.

Elle choisit de se rapprocher de ses racines au milieu des années 80. À son vieux père, qui n'avait pas «Candiac» en mémoire, elle devait préciser qu'il habitait «Candiac de La Prairie», à quoi il répliquait un «La Prairie de la Magdeleine» rassurant pour lui. Elle savoure maintenant la retraite entourée d'amis férus d'histoire et de quatre petits-enfants qui porteront à leur tour le flambeau de la langue et de la culture françaises.

Estienne Truteau

Notre ancêtre a 17 ans lorsqu'il s'embarque sur le *Saint-André*, à La Rochelle, le 2 juillet 1659. Dix ans plus tard, il est un maître charpentier et un charron très en demande. De Ville-Marie, où d'après les contrats recensés, il a fait ses premiers achats de terrain et réalisé ses premières constructions, il étend son patrimoine à la seigneurie de Longueuil, car il possède déjà une «habitation» de 3 arpents sur 20 lorsque Charles Le Moyne lui accorde une concession en 1675. Estienne Truteau fut un entrepreneur, un père soucieux de bien établir ses enfants et un homme d'honneur respectueux de ses engagements. On dit qu'il avait «le caractère un peut vif».

Louis-Joseph Trudeau

On en disait autant de mon grand-père qui nous semblait l'un des représentants directs du bon Dieu à Saint-Rémi. Médecin, il a pratiqué près de 1 500 accouchements dans les maisons de la région, de 1896 à 1940. Il était aussi pharmacien, avait une chaise de dentiste, vendait des lunettes, et même des assurances. Pour nous, il aura été surtout celui qui consolait d'un chagrin, tirait de délicieux chocolats des pots alignés sur le comptoir vitré et offrait à ses petits-enfants son fameux sirop de framboise de la même couleur que le Cherry brandy servi aux adultes.