

PAR MONTS ET RIVIÈRE

Avril 2017, volume 20, no 4



REVUE DE LA SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DES QUATRE LIEUX
SAINT-CÉSAIRE, ANGE-GARDIEN, SAINT-PAUL-D'ABBOTSFORD, ROUGEMONT

Sommaire

- 4** Historique de l'École de Laiterie de la province de Québec à Saint-Hyacinthe (1892-1962)
Par : *Gilles Bachand*
- 9** La « manufacture » de fromage des frères Fréreau à Rougemont en 1871
Par : *Gilles Bachand*
- 11** Les manuscrits d'Isidore Desnoyers
Par : *Yves Laframboise et Robert Derome*
- 12** Bernard dit Lemaire arbre généalogique de Théobald Bernard
Par : *Lucie Brodeur*

Chroniques

Coordonnées de la Société	2
Mot du président	3
Pêle-Mêle en histoire... généalogie...patrimoine	15
Nouveaux membres	16
Prochaine rencontre	16
Activités de la SHGQL	16
Nouveautés à la bibliothèque	17
Nouvelles publications	17
Nos activités en images	18
Merci à nos commanditaires	18





La Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux a été fondée en 1980. C'est un organisme à but non lucratif, qui a pour mandat de faire connaître et valoriser par des écrits et des conférences, l'histoire et le patrimoine des municipalités suivantes : Saint-Césaire, Saint-Paul-d'Abbotsford, Ange-Gardien et Rougemont. Elle conserve des archives historiques et favorise aussi l'entraide mutuelle des membres et la recherche généalogique.

37 ans de présence dans les Quatre Lieux

La Société est membre de :

[La Fédération Histoire Québec](#)

[La Fédération québécoise des sociétés de généalogie](#)

COORDONNÉES DE LA SOCIÉTÉ

Adresse postale : 1291, rang Double Rougemont (Québec) J0L 1M0 Tél. 450-469-2409	Adresse de la Maison de la mémoire des Quatre Lieux : Édifice de la Caisse Populaire 1, rue Codaire Saint-Paul-d'Abbotsford Tél. 450-948-0778	Site Internet : www.quatrelieux.qc.ca Courriels : lucettelevesque@sympatico.ca shgql@videotron.ca
---	--	--

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK

www.facebook.com/quatrelieux

Cotisation pour devenir membre : La cotisation couvre la période de janvier à décembre de chaque année. 30,00\$ membre régulier. 40,00\$ pour le couple.	Horaire de la Maison de la mémoire des Quatre Lieux : Mercredi : 9 h à 16 h 30 h Semaine : sur rendez-vous. Période estivale : sur rendez-vous.
--	---

La revue *Par Monts et Rivière*, est publiée neuf fois par année.

La rédaction se réserve le droit d'adapter les textes pour leur publication. Toute correspondance concernant cette revue doit être adressée au rédacteur en chef :

Gilles Bachand tél. : 450-379-5016.

La direction laisse aux auteurs l'entière responsabilité de leurs textes. Toute reproduction, même partielle des articles et des photos parues dans *Par Monts et Rivière* est interdite sans l'autorisation de l'auteur et du directeur de la revue. Les numéros déjà publiés sont en vente au prix de 2,00\$ chacun.

Dépôt légal : 2017

Bibliothèque et Archives nationales du Québec ISSN : 1495-7582

Bibliothèque et Archives Canada

Tirage : 200 exemplaires par mois

© Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux

Un peuple sans histoire est un peuple sans avenir



Bonjour vous tous,

On découvre ce mois-ci une école bien particulière au Québec : L'École de laiterie de Saint-Hyacinthe puis une « manufacture de fromage » à Rougemont, les manuscrits de l'abbé Desnoyers et l'arbre généalogique de Théobald Bernard. Le conseil d'administration tient à remercier les membres et les amis de notre Société pour leur participation à notre dîner de cabane à sucre. Les profits viennent rejoindre les montants de la campagne de financement annuel. Bien entendu toutes ces activités permettent de payer le loyer de la Maison de la mémoire des Quatre Lieux et d'assurer des services adéquats pour les membres.

Nous tenons aussi à nous excuser pour la « coquille » parue à la page 8, de la revue du mois de mars 2017. Vous avez compris que la hauteur du mont Rougemont est bien de 300 mètres et non 30 mètres. La revue est pourtant révisée cinq fois par 3 personnes différentes et comme on le voit certaines erreurs nous échappent.

Le 28 février 2017 à Saint-Césaire.

La Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux remettait à M. Jean-Luc Bergeron de Saint-Césaire, un parchemin contenant son arbre généalogique. Cette remise s'inscrivait dans le cadre d'un concours *La généalogie, ça s'apprend !* organisé par la Fédération québécoise des sociétés de généalogie dans le cadre de la *Semaine nationale de la généalogie* du 19 au 24 novembre 2016. M. Jean-Luc Bergeron a participé à ce concours sur Internet en complétant les quatre premières générations de sa famille. La Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux a aidé M. Bergeron à compléter ses données généalogiques jusqu'au premier ancêtre en Nouvelle-France. Nous tenons à féliciter M. Bergeron pour son intérêt à découvrir ses ancêtres et partager ses découvertes.

Bravo !



Gilles Bachand à gauche, président de la SHGQL, remettant le parchemin à M. Jean-Luc Bergeron de Saint-Césaire

Salutations cordiales et bonne lecture !

Gilles Bachand Historien

Conseil d'administration 2017

Président et archiviste : Gilles Bachand

Vice-président : Jean-Pierre Benoit

Secrétaire-trésorière : Lucette Lévesque

Administrateurs (trices) : Lucien Riendeau, Jeanne Granger-Viens, Madeleine Phaneuf, Cécile Choinière, Jean-Pierre Desnoyers, Fernand Houde et Gilles Laperle

Webmestre : Michel St-Louis **Agente de communication :** Françoise Imbeault



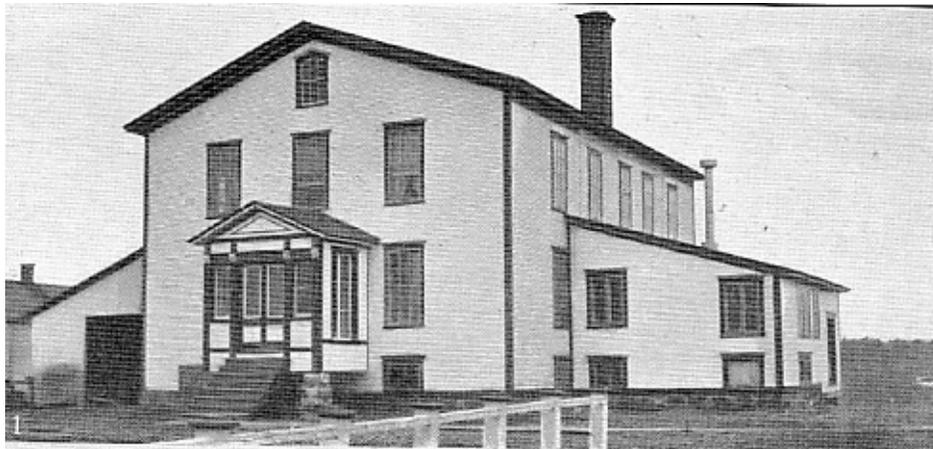
Historique de l'École de laiterie de la province de Québec à Saint-Hyacinthe (1892- 1962)

C'est à la province de Québec que revient l'honneur d'avoir inauguré l'enseignement de l'industrie laitière au Canada, il y a de cela maintenant 125 ans.

Les premiers cours en fromagerie se donnèrent dans une fabrique-école de Saint-Denis de Kamouraska en 1881 et les premiers cours sur la fabrication du beurre, l'année suivante, à Sainte-Marie-de-Beauce. C'est à la Société d'industrie laitière de la province de Québec que l'on est redevable de la fondation de l'École de laiterie. La Société d'industrie laitière obtient son incorporation officielle en novembre 1882 et aussitôt, elle commence ses travaux. Un des premiers sujets à son programme d'activités est l'enseignement des meilleures méthodes de fabrication du beurre et du fromage.

Elle organise des cours et des démonstrations pratiques dans différentes fabriques de la province et des écoles ambulantes sont maintenues jusqu'à la fondation de l'École de laiterie à Saint-Hyacinthe en 1892. En effet, l'année 1892 verra se concrétiser enfin ce qui était devenu un besoin urgent pour le milieu, une véritable « école pratique de laiterie ».

Aidée par le Séminaire de Saint-Hyacinthe qui fait le don d'un terrain au bord de la rivière Yamaska et qui consent un prêt de 5000\$ sur hypothèque, et aussi par l'implication des deux paliers de gouvernement qui fournissent chacun 2000\$. La Société d'industrie laitière débute la construction le 9 septembre 1892 et les travaux sont poussés si activement que la fabrique est prête à fonctionner le 1^e décembre 1892. Les cours débutent en janvier 1893.



École de laiterie construite en 1892

L'inauguration des cours à cette première École de laiterie a lieu le 10 janvier 1893. Un total de 214 élèves y étudient durant l'année. Il faut dire que certains cours n'étaient que d'une durée d'une journée seulement.

La direction de l'École est formée d'un comité qui se compose du professeur J. W. Robertson, commissaire fédéral de l'industrie laitière du Dominion, de Jean-Charles Chapais, assistant-commissaire, ainsi que de monsieur J. De La Broquerie Taché et de Milton MacDonald, qui représentaient la Société d'industrie laitière.



**J. Damien Leclair,
directeur de l'École
de 1896-1907**

Le directeur technique est monsieur J. Damien Leclair qui enseigne la fabrication du beurre et le professeur de fabrication du fromage est Henry A. Levingston. Ils sont aidés par messieurs Côté et MacFarlane, inspecteurs généraux des syndicats ainsi que de l'abbé Choquette du Séminaire de Saint-Hyacinthe pour les cours de chimie et de bactériologie.

En 1894, l'École de Laiterie applique le *procédé Leclair* pour la fabrication du beurre, consistant dans le barattage d'une crème douce refroidie et additionnée d'un ferment. Son document sur le beurre de crème douce fait école et est réclamé à l'époque par plusieurs pays producteurs.

Pour faire suite au développement rapide de l'industrie laitière au début du XX^e siècle et du nombre toujours croissant d'élèves sollicitant leur admission, les infrastructures de la première école devinrent bientôt insuffisantes. C'est en 1905 que le gouvernement provincial fit construire la deuxième école. Elle était située à l'extrémité ouest de la ville de Saint-Hyacinthe, aujourd'hui le long du boulevard Laurier, face à la Porte des Maires.

Les cours débutent le 20 janvier 1906. L'école pouvait recevoir 80 élèves à la fois. La devise de l'école était : « *L'uniformité dans l'enseignement pour l'uniformité dans nos produits laitiers* ». Le nouveau directeur est Omer-Edmond Dalairé, instituteur et conférencier agricole.

Les inspecteurs les mieux qualifiés de la division des produits laitiers du ministère de l'Agriculture y assumèrent les responsabilités de l'enseignement. En 1907, on inaugure le cours d'essai de lait et des produits laitiers et en 1908, on fait l'acquisition d'un homogénéisateur (l'appareil Gaulin), le premier installé en Amérique du Nord.

En 1909, la loi de l'industrie laitière oblige les fabricants à posséder un certificat de compétence de l'École de laiterie et en 1915, la loi devient plus exigeante. Ce sont des certificats d'essayeurs de lait, de crème ou des deux produits que l'on se doit de posséder.

En 1919, c'est la grippe espagnole et ses ravages. Le directeur Dalairé est emporté. Le lendemain, c'est sa fille. Les funérailles auront lieu le même jour. C'est toute une désorganisation, car sa fille était sa secrétaire à l'École comme à la Société d'industrie laitière. C'est le Dr. A. T. Charron qui va lui succéder. Il fut le premier directeur à posséder des études universitaires.

En 1923, c'est aussi l'installation de la réfrigération artificielle. En 1925, les autorités du ministère de l'Agriculture accordaient l'octroi de bourses à l'École de laiterie en faveur de jeunes bacheliers en agriculture, désireux de se spécialiser en industrie laitière.

Durant toutes ces années, l'École approuvait de nombreux produits et appareils de laiterie qu'elle recommandait aux fabricants de la province, suivant leur valeur. Avec l'arrivée de M. Élie Bourbeau à la direction de l'École en 1928, de grandes améliorations techniques furent mises en place.

- 1- Nouveau laboratoire de bactériologie pouvant recevoir seize élèves.
- 2- Transformation de la beurrerie avec un nouveau système d'égouttement et toilette conforme aux normes de l'époque.
- 3- Nouvelles chambres froides pour le beurre et la crème glacée, avec antichambre à crème et à lait.
- 4- Nouvelle chambre de pasteurisation et d'homogénéisation avec de la machinerie nouvelle, ainsi qu'un outillage complet pour la préparation du lait et de la crème destinés à la vente en nature.
- 5- Nouvelle chambre pour la fabrication de la crème glacée.

Tous ces changements permirent l'élaboration de cours concernant la fabrication de la crème glacée.



École de laiterie vers 1930

Puis en 1931, les deux premiers professeurs *permanents* furent nommés, soit le Dr Henri L. Bérard et Oscar Boisvert.

Un enseignement de qualité

Parmi les professeurs remarquables et hautement qualifiés que connut l'École de laiterie, il faut signaler le séjour, entre 1934 et 1939, du Dr. José Maria Rosell, qui révolutionna l'industrie laitière avec ses travaux sur la fabrication du yogourt. On doit aussi au Dr. Rosell la mise au point du fameux fromage *Richelieu*. C'était un fromage-beurre de type *bel paese* ou *butterkäse*. Ce type de fromage fut fabriqué durant plusieurs années par plusieurs fromageries au Québec. Il est encore fabriqué à l'occasion à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe.

En 1950, c'est la rénovation de la beurrerie et l'aménagement du laboratoire de chimie, des travaux qui représentaient un investissement de 250 000\$.

On célébra, en 1953, le 60^e anniversaire du début de l'enseignement à l'École de laiterie. Pour réaliser ses programmes d'enseignement, on retrouve à cette époque dix professeurs et quatre employés de soutien. Le directeur de l'École est Henri-Louis Bérard.

En 1958, on réalise un long rêve : la parution sous l'égide de professeurs de l'École de laiterie d'un manuel de technologie laitière. Pour la première fois, on retrouvait au Québec un livre technique en français qui répondait aux besoins de l'enseignement et de l'industrie laitière. Ce livre de 600 pages demeura la référence en la matière jusqu'à la parution, en 1984, du volume *Science et technologie du lait : principes et applications*. Il s'agissait de remettre à jour les nouvelles données de l'industrie au niveau technique. Il fut lui aussi fait en collaboration avec des professeurs, cette fois-ci de l'Institut de technologie agricole et alimentaire de Saint-Hyacinthe (deuxième nom officiel de l'Institut).

Suite au rapport Régis (1960), le gouvernement décide d'établir deux établissements d'enseignement technique agricole, l'un situé à Saint-Hyacinthe et l'autre à La Pocatière. En attendant la construction d'un édifice adéquat, l'Institut de technologie agricole de Saint-Hyacinthe (premier nom officiel de l'Institut) sera logé dans les locaux de l'École de laiterie.

C'est ainsi que disparaît, en 1962, une école qui, pendant soixante-dix ans, a décerné près de 20 000 qualifications de toutes sortes à plus de 15 000 élèves.

De plus, une centaine d'agronomes ont poursuivi des études de spécialisation en industrie laitière, dont six qui ont obtenu leur Maîtrise es Sciences décernée par les universités Laval et de Montréal.

À partir de l'inauguration de l'édifice de l'Institut en 1966, l'École de laiterie ne sera plus utilisée. De 1970 à 1975, la Commission scolaire régionale de Yamaska utilisera ces locaux pour en faire une école secondaire sous le vocable *École Notre-Dame*. Puis, l'édifice sera laissé de nouveau à l'abandon par le ministère de l'Agriculture. Conscient de la valeur patrimoniale de l'immeuble, la Société d'histoire régionale de Saint-Hyacinthe, sous la présidence de Claire Lachance, entreprend des démarches pour faire classer l'École de laiterie. En 1979, elle recevra son classement comme étant un édifice « reconnu bien culturel ». Laisseée sans surveillance et dans un état pitoyable par le ministère de l'Agriculture, elle sera détruite par un incendie allumé par des itinérants le 28 novembre 1984. Les ruines de l'École sont présentement intégrées au jardin pédagogique de l'Institut, le Jardin Daniel A. Séguin.

On peut sans contredit affirmer que l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe a joué un rôle de première importance dans le développement de l'industrie laitière au Québec. Elle fut avec la Société d'industrie laitière, le moteur de cette industrie agricole.

La Société d'industrie laitière et l'École de laiterie

La Société d'industrie laitière est disparue en 1945 après 63 ans d'existence. Peu de gens savent que cette société est l'organisme qui, vers la fin du siècle dernier, a véritablement mis sur pied l'industrie laitière dans la province de Québec.

Grâce à l'esprit innovateur de ses membres et dirigeants, cette société a, dès le début de sa fondation, mis de l'avant des idées pour améliorer et même changer l'agriculture québécoise de l'époque.

En effet, l'industrie laitière de cette période œuvrait principalement dans la fabrication domestique du beurre. Mais devant une demande de plus en plus constante pour du fromage cheddar sur les marchés anglais et l'urbanisation croissante du Québec, de plus en plus de fabriques feront leur apparition. On peut dire qu'à partir de 1870, l'industrie laitière est la principale composante de l'agriculture québécoise de l'époque.

Mais comme toute nouvelle industrie qui se développe trop rapidement, certains problèmes vont surgir et causer de grands torts à cette nouvelle activité.



Jean-Charles Chapais

Le manque de connaissances techniques sera l'un des principaux maux qu'auront à vivre les premiers fabricants. Pour remédier à ce problème, des cultivateurs de Saint-Hyacinthe et de la province, conseillés en cela par des propagandistes agricoles du temps (Jean-Charles Chapais, Edmond A. Barnard, etc.) se réuniront en 1882 pour fonder un organisme qui aura comme but l'amélioration de l'industrie du beurre et du fromage.

La première assemblée eut lieu le 28 novembre 1882 à Saint-Hyacinthe. L'Honorable Boucher de la Bruère, surintendant de l'instruction publique, fut élu président, Edmond A. Barnard vice-président, tandis que monsieur de La Broquerie Taché est nommé secrétaire-trésorier. De plus, des directeurs venant du monde agricole, viendront compléter le bureau de direction de la Société.

La fondation de la Société d'industrie laitière répondait dans l'esprit de ses instigateurs à un besoin bien précis qui était de bien encadrer une industrie naissante qui, par son expansion énorme en quelques années, vivait des problèmes de développement. Seule la mise en place de structures adéquates allait permettre de lui assurer une rapide croissance et l'amener sans trop de heurts à l'âge adulte.

Pour atteindre ce but, la Société prit plusieurs moyens : en premier, on retrouvait des réunions annuelles et des conférences publiques, puis il y avait la publication de son rapport annuel qui comportait régulièrement des comptes rendus de conférences agricoles des plus pertinentes pour le milieu.

Son travail ne s'arrête pas là. Elle participe à la création du commissariat fédéral de l'industrie laitière en 1888 à Ottawa. Elle développe le livre de généalogie de la race bovine canadienne, puis elle est l'instigatrice de la formation des syndicats de fromagerie et de beurrerie. Enfin, elle organise le premier congrès des cultivateurs en 1892.

Mais sa plus grande réussite est sans contredit la naissance de la première école de laiterie au Canada en 1892. En effet, l'arrivée d'une telle école vient combler un véritable besoin. Il ne suffisait plus de voir comment faisaient les voisins et de « marcher sur leurs traces », mais il fallait aller plus loin et posséder toutes les connaissances techniques de fabrication si on voulait rester concurrentiel surtout avec nos voisins les Ontariens.

Cette école sera, au cours de ses soixante-dix ans d'existence, le lieu de rayonnement de toute l'industrie laitière de la province de Québec. L'implication de ses dirigeantes et dirigeants, professeures et professeurs dans le milieu, l'élaboration de nouveaux cours pertinents et adaptés aux nouvelles technologies, permettront de répondre constamment aux besoins de l'industrie.

C'est vraiment grâce à l'esprit avant-gardiste des premiers dirigeants de la Société d'industrie laitière que l'on doit la fondation de l'École de laiterie. Les Boucher, Taché, Barnard, doivent être reconnus comme les fondateurs de cette grande œuvre.

Gilles Bachand



Un certificat d'expert-essayeur de lait en 1908

La « manufacture de fromage » des frères Fréreau à Rougemont en 1871

Dans le bulletin no 28 de la *Série de l'industrie laitière et de la réfrigération* division du Commissaire de l'industrie laitière et de la réfrigération, du ministère de l'Agriculture du Canada publié en 1911, le commissaire J. A. Ruddick affirme ceci : « La première fromagerie dans le district français (province de Québec) a été ouverte à Rougemont, comté de Rouville en 1872 par MM. Fréreau Frères. D'autres suivront bientôt dans le district de Saint-Hyacinthe ». ¹ Il affirme dans son introduction, avoir vérifié toutes les dates importantes apparaissant dans son rapport ? Cette date fut par la suite reprise dans les ouvrages relatifs au début de l'industrie fromagère au Québec. J'ai moi-même indiqué cette date dans le livre : *Histoire de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe 1892-1985* à la page 11. Écrire l'histoire c'est toujours un recommencement... la découverte d'un article dans le journal : *La Semaine agricole*, nous indique que c'est plutôt en 1871, voyons la suite.



Lors d'une visite à Rougemont le 15 août 1871, le journaliste de ce journal nous relate les faits suivants :

« Comté de Rouville. Nous sommes allés en passant à Rougemont visiter la manufacture de fromage de M. Fréreau, on a pu constater que cet établissement était un grand avantage et pour cette localité et pour le comté : l'élan qu'a donné ce monsieur se fait sentir dans toutes les paroisses du comté : à plusieurs places on parle de construire de semblables manufactures. M. Fréreau a déjà une grande quantité de fromage de fabriquée, et il nous paraît de première qualité, on en a goûté qui est très bon il y a paraît-il plusieurs demandes; il y a un proverbe qui dit que la qualité fait le marché, avec cela il est bien assuré de bien le vendre. Nous félicitons ce M. du succès qu'il a eu et du mérite qu'il a du gagner de son entourage : par cet établissement il fait changer le mode de culture; cette ancienne routine de n'élever que des chevaux et que très peu de bêtes à cornes semblent disparaître; à présent ce sont des vaches, ce qui doit payer beaucoup mieux et donner un engrais bien supérieur à la terre; par la même on empêchera d'exporter notre foin à l'étranger en le faisant manger chez soi rendant par conséquent à la terre ce qu'elle nous donne. Rougemont, 15 août 1871. ²

Cet article nous confirme donc que c'est bien en 1871 et non 1872, que la fromagerie des frères Fréreau opérait à Rougemont. Michel fut le premier puis par la suite son frère Charles-Norbert s'associa avec lui. Ils furent les pionniers de cette nouvelle industrie au Québec.

¹ Ruddick, J. A. *L'industrie laitière au Canada tableau historique et descriptif*, Ottawa, Ministère fédéral de l'Agriculture, Bulletin no 28 du Commissaire de l'industrie laitière et de la réfrigération, 1911, p. 26.

² *La Semaine agricole*, vol. 4, no 9, (1^e septembre 1871), p. 134.

Voici maintenant comment *Le Journal d'Agriculture* de l'époque nous fait connaître la fromagerie de Michel Frégeau à Rougemont en 1871.

« M. Michel Frégeau de Rougemont essaya pendant l'espace de deux mois à organiser une société pour établir une manufacture de fromage et n'ayant pu réussir dans son projet, il s'est décidé à faire cette manœuvre à ses propres et uniques dépens. Il a transformé une bâtisse de 40 pieds sur 32, à trois étages et c'est là qu'il a placé son établissement. Dans l'étage premier du bas, on trouve les presses et toutes les autres choses nécessaires à la fabrication du fromage. Le reste de la bâtisse sert à faire sécher le fromage et à lui faire subir les diverses autres opérations.

M. Frégeau à trois employés dans son établissement, qui peuvent manufacturer le lait de 500 vaches ou 1500 gallons de lait par jour. Il s'est assuré les services d'un homme de première habileté dans ce genre et lui donne le prix qu'il mérite.

Quoique n'ayant pas l'espoir de retirer son argent la première année, M. Frégeau n'épargne rien pour rendre son établissement profitable à l'agriculture et à ses concitoyens. À l'heure qu'il est, M. Frégeau reçoit le lait des cultivateurs et leur remet 5 gallons de petit lait pour 15 gallons de bon lait; il charge à chacun un centin et demi pour chaque livre de fromage manufacturé avec le lait qu'on lui fournit et il remet le fromage qu'il fabrique. Un gallon de lait pèse généralement 7 livres.

Les cultivateurs des environs comprennent de plus en plus les avantages d'un pareil établissement, ils portent le lait de leurs vaches chez M. Frégeau. La qualité de lait fournie augmente tous les jours. Cet homme entreprenant sera toujours bien aise de montrer à ceux qui iront le visiter, son établissement dans lequel il a investi un capital de 1,300.00\$. »

Pour connaître davantage les débuts de l'industrie laitière au Québec et l'arrivée des fromageries et des beurreries, voir :

Bachand, Gilles. *Histoire de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe 1892-1985*, Rougemont, Société d'histoire et de généalogie des Quatre Lieux, 2012, 447 p. Il est en vente à 40.00\$

Gilles Bachand



La fromagerie avec ses bassins à l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe en 1893

Les manuscrits d'Isidore Desnoyers

La mise à jour d'une Histoire des Paroisses du Diocèse de Saint-Hyacinthe apporte aux chercheurs et aux historiens de l'art des lumières nouvelles sur une région où les arts anciens ont connu leur essor de 1750 à 1860 environ.

L'auteur, Isidore Desnoyers, exerça son ministère dans les cures de Saint-Hyacinthe, Farnham, Sainte-Brigide, Saint-Césaire et Saint-Pie-de-Bagot. D'un tempérament vif et fougueux, il dut se retirer assez rapidement de la vie curiale. De 1870 à 1891, année de son décès, il consacra tout son temps à la rédaction de son immense ouvrage, cueillant les renseignements pendant l'été et mettant le tout en ordre pendant l'hiver.

Il a écrit l'histoire de cinquante-cinq (55) paroisses du Diocèse de Saint-Hyacinthe. Ce qui nous intéresse, c'est que dans ce nombre, nous retrouvons la plupart des paroisses implantées dans la Vallée du Richelieu. Chacune des histoires forme un tout et se présente selon un schème défini. D'abord l'auteur donne la biographie des seigneurs de l'endroit et le nom des premiers concessionnaires. Viennent ensuite les biographies des curés de la paroisse. La partie suivante constitue vraiment l'histoire de l'endroit. Elle renferme des renseignements très différents comme les faits divers, les phénomènes de l'époque, mais aussi et surtout de précieux renseignements concernant la construction des églises, les coûts et les noms des ouvriers et entrepreneurs, la décoration intérieure des églises (sculpture et peinture) et l'essentiel des paiements de comptes effectués par la fabrique. Finalement, l'auteur traite dans un dernier chapitre des écoles et de l'instruction scolaire.

On rapporte qu'Isidore Desnoyers ne manquait point de minutie dans son art d'historien. Nous pouvons le constater d'ailleurs en lisant son ouvrage. L'auteur donne dans la plupart des cas l'origine des renseignements fournis, que ce soit dans les journaux, les archives judiciaires ou les archives paroissiales.

Desnoyers nous apprend ainsi la nature des petits travaux effectués par un Levasseur à Saint-Charles, un Baillargé à Saint-Denis. Il nous rend évident l'immense rayonnement qu'a eu l'École de Quévillon dans cette région. Il nous fait découvrir des artisans moins connus comme Benoni Millet et Joseph Lapolisse qui ont travaillé à Saint-Aimé, André Craig (Saint-Antoine), François Séguin Ladéroute (Saint-Jean-Baptiste), Augustin Leblanc (Saint-Hilaire, Saint-Aimé et Saint-Antoine), etc.

Son langage coloré, ses dilemmes d'historien constituent pour le lecteur un plaisir qui peut quelquefois sortir des limites de sa recherche. Ainsi, Isidore Desnoyers dit-il à propos de l'ancienne appellation Pointe à Olivier ayant précédé celle de Saint-Mathias : Mais d'où vient cette appellation Pointe à Olivier ou Pointe Olivier, encore en usage de nos jours chez le Vulgaire ? Serait-ce qu'un nommé Olivier se serait établi, autrefois, sur cette pointe? Nous laissons aux antiquaires le soin de résoudre cette question.

Isidore Desnoyers nous lègue un testament riche de renseignements. Ses manuscrits, conservés aux archives du Diocèse de Saint-Hyacinthe, fourniront à tous les chercheurs de notre passé une documentation unique.

Yves Laframboise et Robert Derome

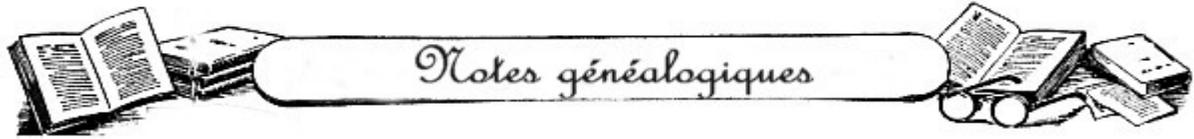
Référence :

Documents arts anciens du Québec, Montréal, no 1, février 1971, p. 23-26.

«Les manuscrits d'Isidore Desnoyers : une histoire de paroisses de la vallée du Richelieu»

Derome, Robert et Yves Laframboise

Publié par : Groupe de recherche et diffusion des arts anciens du Québec, Université du Québec à Montréal.



Bernard dit Lemaire
Arbre généalogique de Théobald Bernard

Louis Lemaire et Marguerite Bardelan (Bardole)
Entrains-sur-Nohain, Nièvre, France

1^e génération

Claude Louis Lemaire
Fils : Louis & Marguerite
Bardole (Bardelan)
Naquit 2 enfants

30-11-1686
Longueuil

Marie-Charlotte Charron
Née : vers 1668
Fille : Pierre & Catherine
Pillat/Pillard de Montréal

2^e génération

Louis Lemaire
Fils : Claude Louis & M.C.
Charron

07-01-1733
L'Assomption

Marie Ursule Pelletier
Fille : Pierre & Marie-Ursule
Arbour

3^e génération

François Lemaire
Fils : Louis et M. U. Pelletier

Enfants : Marie-Ange, Jean-
Baptiste, Marie-Louise

04-08-1760
Verchères

Marie-Élisabeth Sansfaçon/
Charpentier
Fille : Jacques & Élisabeth
Isabelle Mongeau

4^e génération

Jean-Baptiste Lemaire
Fils : François & M. É. Sansfaçon
/Charpentier

12-11-1792
Saint-Mathieu de Beloeil

Marguerite Charon/Cabana
Fille : Antoine & Madeleine
Bernard

Enfants : Jean-Baptiste,
Cléophas, Marie, Marc, Éloi,
Magloire

5^e génération

Cléophas Bernard/Lemaire
Fils : Jean-Baptiste Bernard /
Lemaire & Marguerite Charron

14-02-1858
Saint-Jean-Baptiste de Rouville

Virginie Saurette
Fille : Guillaume & Apolline
Archambault

Enfants : Arzélie, Malvina,
Didace, Hormidas, Joseph, Philas

6^e génération

08-02-1898
Saint-Paul-d' Abbotsford

Hormidas Bernard
Fils : Cléophas Bernard & V. Saurette

Arzélia Robert
Fille : Joseph & Vitaline Saurette

Enfants : Flore, Rose-Hélène, Thérèse, Lionel, Omer, Théobald, Roméo, Agna, Simon, Marie-Jeanne, Eugène

7^e génération

10-10-1933
Saint-Paul-d' Abbotsford

Théobald Bernard
Fils : Hormidas & Arzélia Robert

Violetta Bernard
Fille : Maxime & Victoria Viens

Enfants : Marguerite, Jeannine, Jean-Marcel, Micheline

8^e génération

13-06-1964
Saint-Pie de Bagot

Jean-Marcel Bernard
Fils : Théobald & Violetta Bernard

Luce Poirier
Fille : Irénée & Laure Bergeron

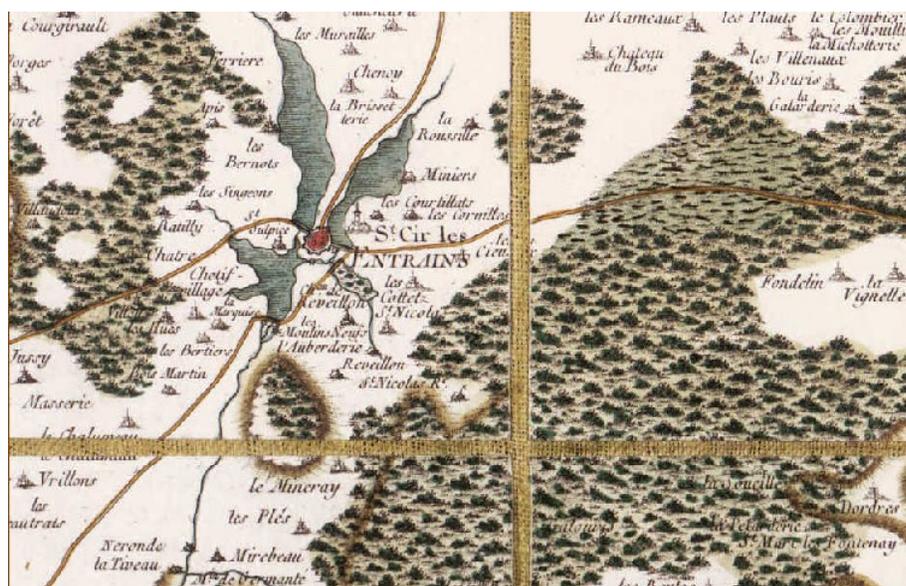
9^e génération

07-09-1991
Saint-Césaire

Martin Bernard
Fils : Jean-Marcel Bernard & Luce Poirier

Josée Monast
Fille : Gilles & Lucie Brodeur

Pas d'enfants.



Carte de Cassini de la France en 1656 montrant Entrains



Contrat de mariage du notaire Jacques Bourdon pour Claude Louis Lemaire et de Marie-Charlotte Charron

Lucie Brodeur
 Membre de la Société d'histoire et de généalogie
 des Quatre Lieux

1. Pardevant Jacques Bourdon notaire en la
2. seigneurie de Longueuil resident en la seigneurie
3. de Boucherville sous signez et tesmoins en fin nommez
4. pour parvenir au traité de mariage qui au
5. plaisir de Dieu sera et faict et célébré en face
6. de nostre mere Ste Eglise Catholique
7. et Apostolique et Romayne entre Louis Le
8. maire sergent de la compagnie de
9. Monsieur Marin fils de deffunct Louis Le
10. maire et de Marguerite Bardelan vivante
11. demurant en la ville d'Entrains en Lyvernois
12. évesché d'Ausere d'une part et de Mary
13. Charlotte fille de Pierre Charron et de
14. Catherine Laplatte ses pere et mere d'autre
15. part habitant demeurant audit Longueuil
16. paroisse St-Anthoine évesché de Quebec
17. lesquels de leurs bons grez et consentementz
18. et de l'adviz de leurs parents et amis soubzsignez
19. et soubz marquez scavoir de la part dudit Claude
20. Louis Le Maire Thoussaint Lucas Nicollat
21. Le Bossu et Anthoine Larchez present
22. et de la part dedit Charon Pierre Charon filz
23. de Francois Chagnon Michel Dubuc Francois
24. Lanquetot Jacques Viau Jean Goguet Jacques
25. Goguet et André Bouteiller tous présent

Bourdon 30 novembre 1686 #11 2

1. ledit Pierron et laditte
2. Catherine Platte ont prom's bailler et donner
3. en mariage laditte Marie Charlotte leur fille
4. audit Louis Le Mayre comme aussy ledit
5. le Maire a promis et promet prendre pour
6. sa femme et legitime espouze laditte Marie
7. Charlotte ce qu'il a faict apres la
8. seremonie de nostre mere Ste-Eglise
9. (deue) faicte et acomplis et pour la bonne
10. amitye que ledit Charron porte a saditte fille
11. la donne bien habillée selon condition deux
12. jénisse deux cochons de six mois (avec) tout
13. ses droits noms raisons et pour la bonne
14. amityé que porte ledit LeMaire a laditte Marie
15. Charlotte luy donne de douaire prefix de
16. la somme de cinq cents livres a prendre
17. sur le plus beau et le plus clair du bien dudit
18. sieur le Maire (avit) quatre cents livres de principal
19. par ce que le principut sera resiproque a la
20. communauté en cas de renonciation dudit futur
21. mariage laditte future espouze remportera
22. franchement ce qui luy sera venu et escheu
23. par succession donation ou autrement et a
24. promis faire insinuer ses presentes d'huy
25. en quatre mois suivant l'ordonnance etc se fut fait

Bourdon 30 novembre 1686 #11 3

1. et passé audit Longueuil le dernier jour
2. de novembre l'an mil six cent quatre
3. vingt six au presence de
4. dit _____ signez qui ont signer avec
5. ledit nottaire et lesdits (_____)

Lemaire

Marque + de Marque + de Marque + de Marye
 Anthoine Marchez Thoussaint Lucas Chalotte

Pierre Charron Marque + a Nicolla
 Le Bossu

Marque + de
 La Platte J. Viau

_____ de Pierre

Bouteiller Charron François Dechaguon

Marque + de François Marque + dudit Marque + de
 Lanquetot Dubuc Marie Thérèse

Marque + de Jacque +
 Goguet Marque de Viau Thérèse

Marque + de Jean + +
 Goguet Marque + de Marque de Bertrand
 Laditte Goguet Viau

+
 Marque de
 Mary Colin Bourdon
 nottaire

Références de ces deux images :
 Site web de la Société historique du Marigot, Longueuil

Pêle-mêle en histoire...généalogie...patrimoine... des suggestions... de Gilles Bachand

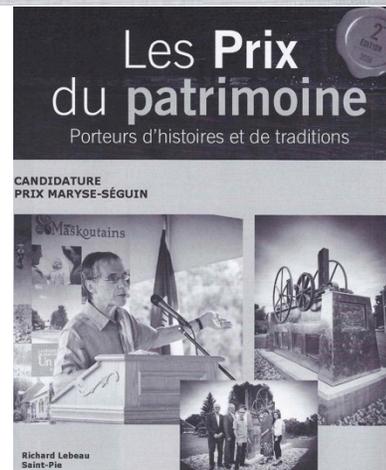
Saint-Pie & Richard Lebeau

En 2009, M. Richard Lebeau faisait, au hasard d'une balade, la découverte d'un mécanisme de vannes provenant de l'ancien barrage d'Émileville (Saint-Pie). Toujours sensible au patrimoine de sa communauté, il élaborera alors un projet de commémoration qui allait s'échelonne sur cinq ans. En plus de réaliser entièrement l'œuvre de commémoration, M. Lebeau a agi comme catalyseur de l'ensemble des forces nécessaires pour la réalisation de ce projet de grande envergure. Sa capacité à mobiliser le milieu s'est reflétée lors de l'inauguration du monument où près de 200 personnes étaient présentes sur le rang d'Émileville, incluant la ministre de la Culture, Mme Hélène David. M. Lebeau est toujours à l'affût de projets qui souligneraient la mémoire des lieux. Sans répit, il s'est déjà attaqué à un nouveau défi pour la commémoration de l'ancienne usine Goodyear de Saint-Hyacinthe. Passionné du patrimoine, il défend avec vigueur les causes qui lui sont chères et n'hésite jamais à prendre la route avec son bâton de pèlerin cognant aux portes des citoyens pour leur rappeler comment le patrimoine fait partie intégrante de notre culture.

Nous souhaitons la plus grande chance à notre confrère Richard LeBeau, membre de notre Société, pour remporter le prix du patrimoine Maryse-Séguin, attribué par la MRC des Maskoutains.

Bonne chance Richard !

Référence : *L'Écho de ma ville*, revue mensuelle de la ville de Saint-Pie, janvier 2017, p. 14.



Mots et parlures du temps des sucres

- Un *sleigh*, voiture à patins de fer, (traineau) robuste pour le travail
- Une *sleigh* ou *catherine*, voiture manufacturée de promenade
- *Tonne*, gros baril de bois
- *Bois coti*, bois pourri sec
- *Rondin*, petite pièce de bois non fendue
- *Bûche*, grosse pièce de bois non fendue
- *Sciau*, seau de métal ou en bois
- *Grillade de lard*, tranche de gras de lard rôti
- *Boulettes*, pains de sucre fabriqués dans des moules sculptés en forme de cœur, d'animal, etc
- *Tempête de corneilles*, bordée de neige dans le temps des sucres
- *La montagne*, le mont Rougemont ou le mont Yamaska
- *Goudrelle*, chalumeau inséré dans un érable à sucre, pour y recueillir l'eau d'érable
- *Manger de la trempette*, manger de bouchées de pain que l'on fait tremper dans du *réduit*
- *Réduit*, sève bouillie qui n'a pas encore atteint la consistance du sirop

Nouveaux membres de la Société

Nous vous souhaitons la bienvenue et beaucoup de plaisirs parmi nous

Mmes Line Lagacé, Renée Delorme, Doris St-Laurent, Dominique Gauvin et M. Denis Bergeron.

PROCHAINES RENCONTRES DE LA SHGQL **---À mettre à votre agenda---**

Conférence de Gilles Bachand

***Nicolas Bachand et Anne Lamoureux,
pionniers de Boucherville de 1678 à 1757***

M. Bachand vous fera découvrir, à partir de contrats notariés, la vie de ses ancêtres et pionniers de Boucherville, Nicolas Bachand et Anne Lamoureux. Il vous parlera également des personnalités qu'ils ont côtoyées, du contexte historique de Boucherville à cette époque, du conflit avec les Iroquois, etc., le tout accompagné d'un diaporama.

La conférence aura lieu mardi le 25 avril 2017 à 19h30 à la Salle touristique, 11 Chemin Marieville à Rougemont.

Coût: Gratuit pour les membres, 5\$ pour les non-membres.

Bienvenue à tous!

Activités de la SHGQL

22 mars 2017

Réunion du conseil d'administration, à l'ordre du jour les points suivants : La campagne de financement, les prochaines activités, le prochain dépliant de la Société, le calendrier 2017-18, le cimetière protestant de Saint-Pie, etc.

28 mars 2017

55 personnes étaient présentes à Ange-Gardien pour entendre Suzanne Robert nous faire part de sa recherche concernant ses ancêtres. De Louis Robert dit Lafontaine à Trois-Rivières à Suzanne à Ange-Gardien. Quel beau cheminement ! Bravo Suzanne pour cette belle prestation et la recherche minutieuse pour y arriver !

29 mars 2017

Une soixantaine de personnes étaient présentes à Saint-Damase, dont plusieurs membres de notre Société pour entendre le géomorphologue Marc Delage, nous faire découvrir l'évolution des Montérégiennes au point de vue géomorphologique. Bravo à Marc Delage pour le caractère pédagogique de la conférence !

4 avril 2017 Dîner annuel à la cabane à sucre

Une cinquantaine de personnes (membres et amis de la Société) étaient présents à ce dîner traditionnel au Chalet de l'érable à Saint-Paul-d'Abbotsford, malgré la pluie printanière. Nous avons l'honneur d'avoir comme invités : Alain Brière, maire de Rougemont, Serge Ruel attaché politique du député Pierre Breton et M. Daniel Asselin représentait notre député au provincial Mme Claire Samson. Trois conseillers municipaux de Saint-Paul-d'Abbotsford étaient aussi présents : Mme Mélanie Duchesneau, MM Christian Riendeau et Mario Blanchard. Encore une fois, au nom du conseil d'administration, un gros merci de votre fidélité.



Nouveautés à la bibliothèque ou aux archives de la SHGQL

Toutes nos nouvelles acquisitions ou dons sont systématiquement exposés dans le présentoir de nouveautés pour une période d'environ un mois, puis placés sur les rayons de notre bibliothèque ou directement dans nos archives.

Don de Joël Mailloux

Assemblée nationale du Québec. *Débats de l'Assemblée Législative 3^e Législative 1875-1878*, Québec, Journal des Débats, Assemblée nationale du Québec, 1977.

Assemblée nationale du Québec. *Débats de l'Assemblée Législative 1^e Législative 1867-1870*, Québec, Journal des Débats, Assemblée nationale du Québec, 1974.

Don de Gilles Bachand

Dejordy, G.-A. abbé. *Généalogie de la famille Choquette*, Saint-Hyacinthe, Imprimerie La Tribune, 1909, 36 p. (copie).

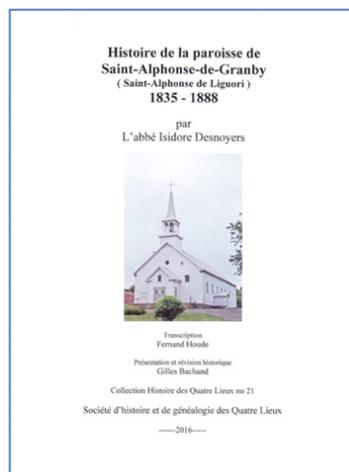
Don de Madeleine Phaneuf

Bédard, Éric. *Les réformistes Une génération canadienne-française au milieu du XIX^e siècle*, Montréal, Boréal Compact, 2012, 415 p.

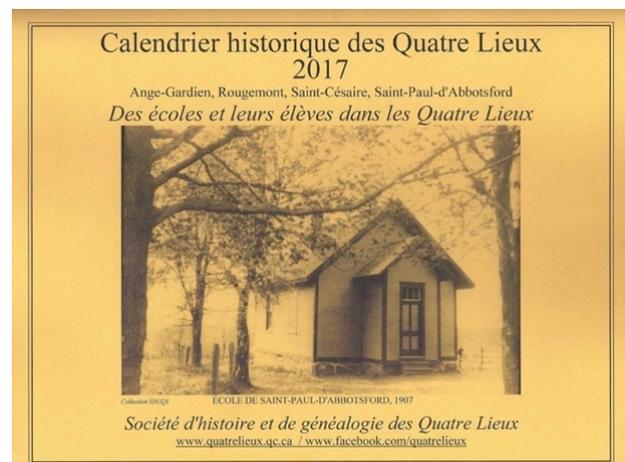
Don de Lucette Lévesque

Lévesque, Lucette. *Notices nécrologiques des Quatre Lieux*, 2016, 69 p.

--- Nouvelles publications ---



Histoire de la paroisse de Saint-Alphonse-de-Granby 1835-1888, 25 00\$



Calendrier historique de la SHGQL 2017, 6 00\$

Nos activités en image



Suzanne Robert lors de sa conférence à Ange-Gardien



Une partie de l'assistance à Ange-Gardien



Marc Delage à Saint-Damase donnant des explications concernant les Montérégiennes



Une partie du public présent à la conférence de Marc Delage à Saint-Damase



Huguette Fournier et Alain Brière maire de Rougemont, Serge Ruel représentant le député Pierre Breton, Daniel Asselin représentant la députée Claire Samson



Gilles Bachand et les conseillers municipaux de Saint-Paul-d'Abbotsford : Christian Riendeau, Mélanie Duchéneau et Mario Blanchard

Merci à nos commanditaires



T.: 450 469-3090
info@coteaurougemont.ca

POUR VOS ÉVÉNEMENTS
T.: 514 467-2519
marie-eve.molloy@coteaurougemont.ca

VIGNOBLE ET CIDRERIE
COTEAU ROUGEMONT

1105, Petite Caroline
Rougemont (Québec) J0L 1M0

coteaurougemont.com 



PIERRE BRETON
DÉPUTÉ DE SHEFFORD

450 378.3221
Pierre.Breton@parl.gc.ca

Liberal.ca

Claire Samson
Députée d'Iberville

Porte-parole du deuxième groupe d'opposition en matière de culture et de communications et pour la protection et la promotion de la langue française et pour la région de la Montérégie



Place aux citoyens

Hôtel du Parlement
1045, rue des Parlementaires
Bureau 3.89
Québec (Québec) G1A 1A4
Tél. : 418 644-1458
Télééc. : 418 528-6935
claire.samson@assnat.qc.ca

Bureau de circonscription
327, 2^e Avenue
Saint-Jean-sur-Richelieu QC J2X 2B5
Téléphone : 450 346-1123
Sans frais : 1 866 877-8522
Télécopieur : 450 346-9068
claire.samson.iber@assnat.qc.ca

Caisse Desjardins de Granby-Haute-Yamaska
Caisse Desjardins de Marieville-Rougemont
Caisse Desjardins de Saint-Césaire
La Caisse populaire de l'Ange-Gardien



Coopérer pour créer l'avenir



Chevaliers de Colomb
conseil 3105 Saint-Paul-
d'Abbotsford

CHAGNON HONDA DE GRANBY
1711, rue Principale
Granby, QC J2J 0M9

Tél: 450 378-9963
Fax: 450 378-4540
www.chagnonhonda.com

SÉBASTIEN THÉROUX
Coordonnateur des relations à la clientèle
sebastien@chagnonhonda.com



Tél./Phone : 450 469-4840 Fax : 450 469-2388



TREMCAR
TREMCAR ST-CÉSaire INC.
MANUFACTURIER DE SEMI-REMORQUES CITERNES
MANUFACTURER OF TANK TRAILER

USINE DE PRODUCTION / PRODUCTION PLANT
1025, rue Neveu, Saint-Césaire (Québec) Canada J0L 1T0



Société
Saint-Jean-Baptiste
Richelieu-Yamaska

SSJBRY

estrie richelieu
MUTUELLE D'ASSURANCE AGRICOLE

770, rue Principale
Granby (Québec) J2G 2Y7

Téléphone: 450-378-0101
1-800-363-8971
Télécopieur: 450-378-5189
ger.qc.ca



Lassonde

DRAINAGE



255, ROUTE 112, ST-CÉSaire, QUÉBEC J0L 1T0

Pierre Ostiguy

Bur.: (450) 469-3156
Bur.: 1-800-363-8973
Cell.: (450) 830-9278
Fax: (450) 469-5667

ordrain@xplornet.com
www.ostiguyetrobert.com

Gestion de matières résiduelles



Sylvain Gagné

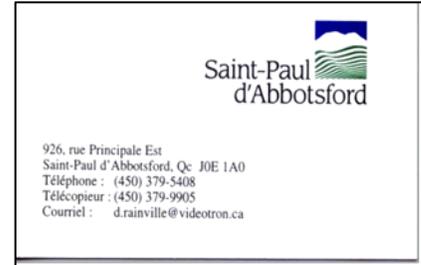
530, rue Edouard
Granby, QC J2G 3Z6
Tél.: 450 777-4977
Cell: 450 777-9779
Fax: 450 777-8652
sanieco@bellnet.ca

SANI ECO
ENSEMBLE, RÉCUPÉRONS!



COOP

COOPÉRATIVE RÉGIONALE D'ÉLECTRICITÉ
de Saint-Jean-Baptiste-de-Rouville



Ministre Luc Fortin



Espace disponible pour votre carte professionnelle

Espace disponible pour votre carte professionnelle

Ils ont à cœur notre histoire régionale !