



**ASSOCIATION
DES
BILODEAU**

VISITER
NOS SITES

www.famillesbilodeau.com

Facebook : Associationdesbilodeau

Dans ce numéro	P A G E
<i>Mot du président</i>	1
<i>Inscription Cabane à sucre Et Congrès</i>	2
<i>Les sucres Généalogie St-Valentin</i>	3
<i>Arbre généalogique Et Recette</i>	4

Info-Billau

VOLUME 22, NUMÉRO 1

JANVIER — FÉVRIER 2024

St-Valentin en février et Cabane à sucre en mars

La Saint-Valentin, cette fête des amoureux est particulièrement importante en ce début de février. Essayons de trouver une façon particulière de souligner ce temps d'amitié et d'amour en famille. Pourquoi ne pas profiter de cette période pour marcher au grand air et apprécier cette luminosité du soleil et découvrir la nature qui nous amène au prochain printemps.

Le dîner à la cabane à sucre se tiendra le 16 mars prochain à l'Érablière Prince à St-Wenceslas. C'est une activité intéressante pour se rencontrer et de créer de l'intérêt chez nos membres. C'est une belle occasion de s'offrir un dîner en famille, transmettez les détails à votre famille. Voir les informations et l'inscription. Inscrivez-vous dès maintenant.

Le Congrès annuel des familles Bilodeau se tiendra le samedi 17 août 2024 à Drummondville. Un programme intéressant est en préparation. Retenez cette date à votre agenda. À la demande des membres, des drapeaux (24x36 pouces) avec les Armoiries de l'Association sont maintenant disponibles. Ils pourront être installés sur votre propriété et promouvoir notre association.

J'aimerais rappeler que pour le bon fonctionnement de toute organisation, le recrutement au sein des membres et du renouvellement de son bureau de direction exige l'implication de personnes dévouées. Depuis quelques années, le nombre de membres est stable et peu de changement au conseil d'administration. Cependant il faut réfléchir et voir à la relève. Il est donc d'une grande importance de s'impliquer pour assurer le fonctionnement de notre Association. Vous avez de l'intérêt pour la généalogie et les Familles Bilodeau, merci de nous aider à maintenir notre association et de nous faire part de vos disponibilités avant le prochain congrès. Je vous invite à informer les membres de votre famille des nombreux services que l'Association peut offrir, les publications, les généalogies, les rencontres, les histoires de famille et des articles publicitaires, etc.

Soyons fiers d'une association dynamique comme la nôtre !

Portez-vous bien, soyez prudents.

Gilles Bilodeau, Président
Branche II, Jean à Jean



Évènements à venir

Dîner à la cabane à sucre le samedi 16 mars 2024
à l'érablière Prince, 1785 rang 9, Saint-Wenceslas G0Z 1J0

Congrès Association des Bilodeau, le samedi 17 août 2024
Au Centre St-Pierre à Drummondville

On vous donne rendez-vous au dîner à la cabane à sucre

de l'Association des Bilodeau

Le samedi 16 mars 2024 à midi 30

**À l'érablière Prince
1785 rang 9, Saint-Wenceslas G0Z 1J0**

Stratégiquement située à mi-chemin entre Montréal et Québec, l'érablière est facilement accessible et est à dix minutes seulement de l'autoroute 20 (sortie 210)



Les activités (balade à cheval, visite de la ferme et du musée, chansonnier, tire sur la neige), se tiennent de midi à 17 h 30 la fin de semaine.
Inscrivez-vous sur le coupon réponse au bas de cette page.

Nous vous encourageons à faire du covoiturage si cela est possible.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Le 2 mars 2024 est la date limite pour expédier votre formulaire d'inscription.

Complétez et retournez le formulaire par la poste accompagné de votre chèque à :

Lucette Bilodeau, secrétaire, Association des Bilodeau : 680, avenue St-Jean, Sainte-Marie Qc G6E 1G6

Ou paiement par virement Interac à : Association des Bilodeau: associationdesbilodeau@outlook.com

Cochez, s'il y a lieu :

Nom, Prénom : _____ Tél. : _____ # Membre : _____ Non-membre : []

Nom, Prénom : _____ Tél. : _____ # Membre : _____ Non-membre : []

Nom, Prénom : _____ Tél. : _____ # Membre : _____ Non-membre : []

Coût : Dîner à la cabane SEULEMENT : Cochez s'il y a lieu

[] Membre (# _____) : 35 \$/personne _____ \$ [] Menu sans Gluten
 [] Enfants 5-12 ans : 22 \$/personne _____ \$
 [] Non-membre : 38 \$/personne _____ \$

Coût total à payer : _____

Congrès annuel de l'Association des Bilodeau

UNE DATE À RETENIR POUR 2024

Le samedi 17 août 2024, Drummondville



Le rassemblement annuel de l'Association des Bilodeau se tiendra au Centre St-Pierre à Drummondville. Déjà le comité du congrès est au travail, à préparer un programme intéressant pour les membres et leurs invitées, des visites et des découvertes sont à l'ordre du jour. C'est donc une invitation à mettre cette date à votre agenda. Nous soulignerons également le 370^e Anniversaire de Mariage (1654-2024) des ancêtres Jacques Billaudeau et Geneviève Longchamp .

Aux origines du temps des sucres

Quel est le secret du sirop d'érable? Et comment a-t-on découvert cet or ambré?

Selon une légende autochtone, c'est un jeune chasseur qui aurait découvert le goût sucré de la sève d'érable au printemps. En voulant chasser une perdrix à l'arc, le garçon inexpérimenté envoie sa flèche dans un arbre. Constatant que celui-ci coule, il en goûte la sève et s'en délecte. Le jeune chasseur ne rapportera pas de sa chasse une perdrix, mais bien un carquois rempli de cette eau sucrée.

Difficile de déterminer si la légende dit vrai, mais on sait que les Autochtones récoltaient l'eau d'érable bien avant l'arrivée des colons français. Les arbres étaient entaillés avec des tomahawks et la sève bien coulante était récoltée avec un cornet fait d'écorce.

À l'origine, les Autochtones ne pouvaient produire de sirop d'érable, car ils ne disposaient pas de récipients suffisamment résistants à la chaleur. Ils chauffaient tout de même un peu l'eau d'érable afin d'en obtenir un goût sucré plus concentré. La première trace écrite du potentiel de cet or ambré remonte à 1558 avec un texte de l'auteur André Thévet, qui en vante le goût aussi délicat que le bon vin d'Orléans et de Beaume.

C'est en faisant bouillir la sève que l'on concentre l'évaporation et que l'on obtient le fameux sirop. Au début de la colonie, la récolte et la transformation de l'eau d'érable s'organisent. Des animaux de ferme équipés de traîneaux sont notamment utilisés pour aider à la tâche. Des casseaux d'écorce, on passe aux seaux de tôle, puis à l'aluminium. Les éclisses de bois sont quant à elles remplacées au fil des ans par des goudrelles ou des chalumeaux en métal moulé. Les abris qu'on construisait comme fabriques de sirop sont devenus des cabanes, qui ont accueilli de plus en plus de familles pour profiter de la saison festive des sucres.

Une des traditions dont on peut difficilement se passer au printemps, c'est d'aller à la cabane à sucre. Citation de Charles Tisseyre

LA GÉNÉALOGIE

Petits trucs pour effectuer une recherche généalogique dans votre famille :



L'histoire familiale : la généalogie est un excellent outil pour mieux comprendre d'où l'on vient. Faire l'histoire de la famille peut aider à mieux se connaître. Certains voient la généalogie comme un beau passe-temps. Pour d'autres, c'est une vraie passion.

Commencez par vous, puis remontez le temps. Écrivez d'abord des renseignements, puis ceux de vos parents, frères et sœurs. Ensuite, écrivez des détails sur les grands-parents et tous leurs enfants. Utilisez les découvertes pour remonter une génération à la fois.

Jouez au détective. Notez les noms, les lieux, les événements et les dates importantes. Demandez aux membres de votre famille de vous raconter leur histoire. Écrivez tout ce que vous entendez, car n'importe quel indice peut vous aider à faire l'histoire de votre famille. Parlez à tout le monde dans votre famille. Explorer des documents gouvernementaux ou religieux. Chercher dans les journaux et les annuaires municipaux.

Chaque famille est différente. Soyez créatif! Donnez à cet arbre autant de branches nécessaires, pour qu'il soit aussi unique que votre famille. Pour agrémenter le tout, ajoutez des photos de la famille.

Vous serez surpris des résultats de votre démarche et de vos trouvailles. **Amusez-vous!**

Saint-Valentin, Capitale de l'Amour



Saviez-vous que Saint-Valentin est un petit village charmant niché en Montérégie, tout près de la frontière canado-américaine? C'est une municipalité qui compte quelque 500 habitants, reconnue comme étant la capitale de l'amour partout en Amérique, on dit que « Ici, l'amour est au rendez-vous! ». À l'occasion de la Saint-Valentin, se tient le plus grand festival de l'amour au pays. Une semaine haute en couleur qui réserve bien des surprises, entre autres *La soirée des amoureux*, un *souper-spectacle où l'on célèbre ensemble l'amour et l'amitié*. La municipalité dévoile à chaque année un cachet postal différent. Vous pouvez vous procurer le timbre postal créé à l'image de la municipalité de Saint-Valentin. Une belle occasion de fêter pour les amoureux à l'occasion de cette fête. <https://municipalite.saint-valentin.qc.ca/accueil>

Lignée paternelle de Ginette Bilodeau, branche VIII (Jacques à Antoine)

Ginette Bilodeau	Le 23 février 1985 St-Joseph-de-Lauzon, Lévis	Jean-Yves Morel
Raymond Bilodeau	Le 1er décembre 1951 St-Joseph-de-Lauzon, Lévis	Jeanne D'Arc Dutil
Henri Bilodeau	Le 11 mai 1920 Notre-Dame-de-la-Victoire, Lévis	Anne-Marie Blais
Ferdinand Bilodeau	Le 13 avril 1874 St-Michel-de-Bellechasse	Adelphine Faucher
François Bilodeau	Le 13 juillet 1830 St-Gervais, Bellechasse	Angèle Marcoux
Barthélémy Bilodeau	Le 18 octobre 1791 St-Gervais, Bellechasse	Josephte Blanchet
Joseph Bilodeau	Le 11 janvier 1751 St-Philippe-et-St-Jacques, de St-Vallier	Marie-Louise Chartier
Jacques Bilodeau	Le 15 novembre 1721 St-Etienne-de-Beaumont	Marie Paquet
Antoine Bilodeau	Le 13 novembre 1685 Ste-Famille, Île d'Orléans	Geneviève Turcot
Jacques Billaudeau	Le 28 octobre 1654 Notre-Dame de Québec	Geneviève Longchamp
Pierre Billaudeau	France	Jeanne Fleury

Gâteau roulé de « Jacqueline »

Ce gâteau roulé est un des desserts favoris de nos amis les Lapointe du Lac St-Jean. Nous nous régalons à leurs santé.

Ingrédients :

4 œufs
1 tasse de sucre
3 c. à s. eau froide
1 tasse de farine
1½ c. à s. féculé de maïs
1¼ c. à t. poudre à pâte
¼ c. à t. sel
1 c. à t. de vanille

Préparation :

Séparer les blancs d'œufs du jaune, ajouter un peu de sel et les monter en neige (pics fermes). Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ajouter l'eau. Incorporer les blancs. Ajouter la vanille et le reste des ingrédients. Déposer dans une tôle recouverte de papier ciré. Cuire au centre du four à 375° F, 8 à 10 minutes. Laisser refroidir, étendre de la gelée avant de le rouler.

Jocelyne Bilodeau St-Cyr, Victoriaville Branche II



Aidez-nous à faire connaître l'Association en partageant l'Info-Billau avec les membres de votre famille.

Équipe de rédaction : Gilles Bilodeau, Jocelyne Bilodeau St-Cyr, Olivier Bilodeau, Louise Bilodeau, Lyne Joncas.
Dépôt : Bibliothèque et Archives du Canada ; Bibliothèque et Archives nationales du Québec.