



**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>Avis de Convocation Officielle</i>	2
<i>Belle rencontre à la cabane à sucre</i>	3
<i>Arbre généalogique et Recette</i>	4

Info-Billau

VOLUME 22, NUMÉRO 3

MAI - JUIN 2024

Mot du Président

Pour la plupart des gens, le printemps est la saison la plus attendue et la plus appréciée de toutes. Ses premiers jours apportent avec lui des promesses de bonheur et de jours heureux. Cette belle saison mérite donc un bel accueil et vous pouvez le faire en envoyant des messages à vos amis et à vos collègues. Au nom des membres du Conseil d'administration, je profite de l'occasion pour vous souhaiter

Bonnes fêtes des Mères et des Pères



Je vous rappelle la date du congrès samedi 17 août 2024 au Centre Communautaire St-Pierre à Drummondville. La visite du musée de la Photographie et des présentations sont prévues au programme. Nous en profiterons pour souligner des Bilodeau qui se sont démarqués durant leur carrière, ainsi que les gagnants du concours Généa-Jeunesse & Famille. S'ajouteront les hommages aux nominés pour le Bilodeau de l'année et au Cercle des Grands Bilodeau.

Une convocation vous est adressée dans cette publication. Rappelons que pour le bon fonctionnement de toute organisation, le recrutement et le renouvellement de son bureau de direction exigent l'implication de personnes dévouées. Informez les membres de votre famille des nombreux services offerts par l'Association. Les drapeaux avec les Armoiries de l'Association des Bilodeau de 24"x 36" ont été très populaires. Ils sont disponibles au coût de 55 \$ plus les frais de poste.

Le projet de voyage chez nos cousins français a été reporté en 2025 : un programme de voyage est en préparation. La planification de ce voyage a été confiée à un comité, ainsi que notre complice, Danièle Billaudeau de la France.

*Nous souhaitons à toutes et tous les BILODEAU de BONNES VACANCES !
Réservez la date du 17 août 2024
pour le Congrès des Bilodeau à Drummondville
Une invitation à vous inscrire vous sera transmise à l'été !*

Bon été !

Gilles Bilodeau, Président

Branche II, Jean à Jean

Courriel : associationdesbilodeau@outlook.com

AVIS DE CONVOCATION OFFICIELLE
Assemblée générale annuelle des membres de l'Association des Bilodeau
www.famillesbilodeau.com

Madame, Monsieur,

Par la présente, vous êtes invités à assister à l'**Assemblée générale 2024** de l'Association des Bilodeau qui se tiendra :

DATE : Samedi, 17 août 2024 à 10 h 00
ENDROIT : Centre Saint-Pierre, 575, rue St Alfred à Drummondville QC J2C 4B1

L'assemblée générale offre l'opportunité pour les membres de s'informer et constater les réalisations, les activités et les projets de l'organisme, et par la même occasion de s'y impliquer activement. Par votre présence, vous démontrez votre intérêt pour la vie de l'association, et vous manifestez ainsi votre soutien aux membres du Conseil d'administration. C'est aussi un temps d'échange et de renouveau. Des activités intéressantes agrémentent votre journée. Vous rencontrez des Bilodeau de votre branche et vous êtes en mesure d'alimenter vos recherches généalogiques sur votre famille et vos proches. Nous anticipons le plaisir de vous recevoir nombreux.

Bienvenue à tous les membres et à vos invité.e.s!

Gilles Bilodeau

Gilles Bilodeau, Président

Mai 2024

1er mai : pourquoi offre-t-on du muguet ?



La tradition du 1^{er} mai, jour de la fête du Travail en Europe, est d'offrir du muguet à ses proches. Pourtant, ces deux traditions n'ont aucun lien.

Cette tradition date du XVI^e siècle. À l'époque, la fête des amoureux n'était pas le 14 février, jour de la Saint-Valentin, mais le premier mai. La coutume voulait que les hommes, princes ou seigneurs, offrent des couronnes de fleurs à leurs femmes ou promises.

C'est le roi Charles IX qui a décidé, en 1561, que les femmes recevraient du muguet, après en avoir reçu un brin en 1560. Cette fleur à clochettes blanches ayant eu un fort succès, la tradition a évolué, et on s'offre aujourd'hui du muguet même en famille ou entre amis.

Une autre belle rencontre à la cabane à sucre

Le 16 mars dernier, près d'une trentaine de personnes se sont rendues à l'Érablière Prince pour se sucrer le bec et rencontrer des Bilodeau et leurs invité.es.



Souvenir du dîner à la cabane à l'Érablière Prince, St-Wenceslas.

Ce rendez-vous annuel offre une occasion de vivre une sortie familiale très particulière du temps des sucres. Cette activité est devenue un rendez-vous très attendu par nos membres et c'est toujours un plaisir, pour les membres du c.a., de rendre ce dîner à la cabane des plus agréable pour tous. Déjà nous avons réservé pour l'an prochain au même endroit.



Jean-Luc et Lucette se régaler du bon repas.



Gilles et Jocelyne sont très fiers d'exposer le drapeau de l'Association.



Comme à chaque sortie à la cabane à sucre, il faut finir par se sucrer le bec avec la tire sur la neige tournée sur un bâton.



Lignée paternelle de Louise Bilodeau, branche II (Jean à Jean)

	I Louise Bilodeau	
Émile Bilodeau	II 24/08/1946 St-Cajetan d'Armagh, Bellechasse, QC	Gertrude Laferrière
Alphonse Bilodeau	III 15/08/1898 Saint-Damien-de-Buckland, Bellechasse, QC	Alphonsine Fortier
Pierre Bilodeau	IV 02/02/1864 Notre-Dame-Auxiliatrice-de-Buckland, Bellechasse, QC	Mathilda Aubin
Grégoire Bilodeau	V 17/02/1835 Saint-Gervais-et-Protais, Bellechasse, QC	Restitue-Perpétue Roy
Charles Bilodeau	VI 21/01/1800 St-Charles-de-Bellechasse, QC	Charlotte Lacasse
Jean-Baptiste Bilodeau	VII 01/05/1764 St-Charles, Bellechasse, QC	Geneviève Roberge
Jean Bilodeau	VIII 09/11/1716 St-Étienne-de-Beaumont, Bellechasse, QC	Marie Turgeon
Jean Bilodeau	IX 20/11/1684 Ste-Famille, Île d'Orléans, Montmorency, QC	Marie Jahan
Jacques Billaudeau	X 28/10/1654 Notre-Dame-de-Québec, QC	Geneviève Longchamp
Pierre Bilodeau	XI France	Jeanne Fleury

Gâteau Muguet du 1er Mai**Temps de préparation:** 30 minutes**Temps de cuisson:** 30 à 45 minutes**Ingrédients pour 1 gâteau :**

2 œufs

50g ou ¼ de tasse de sucre

120g ou un ¼ de lb de beurre

125g ou 1 tasse de farine

1 cuil. à thé de levure chimique ou de poudre à pâte

Un peu de sucre à glacer et d'eau

Colorant vert ou bleu + jaune

**Préparation :**

Préchauffez le four à 350 °F. Habillez un moule à gâteau à charnière de papier parchemin.

Dans un petit bol, fouettez les 2 œufs et le sucre. Comptez bien 5 minutes, le mélange doit blanchir et monter.

Faites fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter au mélange œufs et sucre. Mélangez avec une spatule et ajoutez délicatement la farine et la levure au mélange liquide, en soulevant de bas en haut.

Versez la pâte dans le moule et cuire de 35 à 40 minutes.

Piquez le gâteau pour vérifier la cuisson.

Lorsque cuit, laissez refroidir le gâteau et le démouler.

Préparez le glaçage. Mélangez une petite goutte d'eau avec du sucre glace. Attention, le glaçage ne doit pas être trop liquide.

Gardez un peu de glaçage blanc, colorez le reste en vert. Dessinez le muguet sur le gâteau. Bon appétit!

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.

Dépôt : Bibliothèque et Archives du Canada ; Bibliothèque et Archives nationales du Québec.