



Le Chemin du Roy

Bulletin de liaison n° 55 de la Société d'histoire de Neuville

Vol. 29, n° 1

Printemps 2023

ISSN 1492-45602



*Gérard Blais et Henri Beaudout
Remise de la médaille de l'Assemblée nationale - Mission accomplie*

*Convocation à l'assemblée générale
9 juin*

*Amicale des anciens élèves de
Madeleine Dubuc - 1^{er} juillet*

Les membres du conseil d'administration de la Société d'histoire de Neuville

| | | | Prochaine année d'élection | |
|---|--------------------|--------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Président: | André Parent | 418-656-0206 | 2024 | aparent@videotron.ca |
| Vice-président: | Jacques Vézina | 418-876-2435 | 2024 | vezjac@videotron.ca |
| Trésorier: | Réal Michaud | 418-876-2184 | 2023 | michaudreal@videotron.ca |
| Secrétaire de réunion: | Lise Gauvin | 418-876-3075 | 2024 | lise_gauvin@hotmail.com |
| Administratrices et administrateurs: | Réginald Blanchard | 418-876-2092 | 2023 | dumasblanchard@videotron.ca |
| | Micheline Côté | 418-283-0668 | 2024 | mousseline70@outlook.com |
| | Albert Dubuc | 418-876-2026 | 2024 | dubuc.albert.16@gmail.com |
| | Louise Dumas | 418-876-4150 | 2023 | louise_dumas@icloud.com |
| | Pierre Gagné | 418-909-0796 | 2024 | gaggie99@hotmail.com |
| | Rosario Marcotte | 418-285-0382 | 2023 | |
| | Pierre Noreau | 418-909-0648 | 2023 | piernore@gmail.com |

Sommaire

- 3 Bilan des activités 2022
- 4 Amicale des anciens élèves de Madeleine Dubuc
- 5 États des revenus et des dépenses au 31 décembre 2022
- 6 Avis de convocation à l'assemblée générale
- 7 Histoire des élections dans Portneuf : quatrième partie de 1900 à 1908
- 10 Le blé d'Inde, ce légume qui a fait la renommée de Neuville
- 15 Curiosités intellectuelles
- 16 Nom des rues: rue Vauquelin
- 20 Merci à nos membres associés

Heures d'ouverture du local de la Société aux chercheuses et chercheurs en histoire et en généalogie, du 1^{er} septembre au 30 juin

- Lundi: Fermé
- Mardi: 9 h 30 à 12 h 00 et 13 h 30 à 16 h 30 (sur demande)
- Mercredi: Fermé
- Jeudi: 9 h 30 à 12 h 00 et 13 h 30 à 16 h 30
- Vendredi: 9 h 30 à 12 h 00 et 13 h 30 à 16 h 30 (sur demande)
- Samedi: Les 1^{er} et 3^e samedis du mois: 9 h 00 à 12 h 00 (sur demande)

Pour les mois d'été juillet et août, le local est ouvert le jeudi

de 10 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 00 à 16 h 00.

Autres journées: selon nos disponibilités

Prendre rendez-vous

Société d'histoire de Neuville
912, route 138, Neuville (Québec) G0A 2R0

Téléphone: 418-876-0000
Courriel: histoireneuville@globetrotter.net
Site Internet: www.histoireneuville.com

Bilan des activités 2022

Au cours de l'année 2022, nous avons tenu 5 réunions du Conseil d'administration de la Société d'histoire et 3 réunions de l'exécutif.

Nous avons également publié les deux numéros du *Chemin du Roy*. Au 31 décembre 2022, nous avons 180 membres actifs dont 53 ont une date d'échéance supérieure au 30 juin 2023.

Les visites guidées de l'église

Pour la période estivale, nous avons embauché un guide pour l'église et ses différentes expositions. Louis Rochette a effectué un travail incomparable dans ce rôle. Il s'est intéressé aux différents volets de l'histoire de l'église, du chœur, du baldaquin et de l'orgue, éléments classés monuments historiques ainsi que des toiles de Plamondon. De plus, il a relaté l'histoire de la Bataille de Neuville et de l'*Atalante* ainsi que l'épopée du radeau *L'Égaré II*. Plusieurs dizaines de visiteurs ont profité de sa compétence. Nous souhaitons son retour pour 2023.

L'Égaré II

À notre assemblée générale du 12 juin 2012, notre conférencier invité était Henri Beaudout qui a parlé de son aventure sur le radeau *L'Égaré II* à un auditoire parmi lequel il y avait Gérard Blais. Au cours de l'année 2021, ce dernier avait communiqué avec la Société d'histoire pour obtenir des renseignements sur l'après de la traversée et sur le sort réservé au radeau original afin de publier un livre. Gérard Blais a lancé son livre le 14 juillet dernier, un an après la découverte du dernier billot ayant servi à la construction du radeau original. Henri Beaudout était présent lors de ce lancement.

En novembre dernier, à l'instigation de la Société d'histoire, plus de 50 visiteurs ont accueilli à l'église Gérard Blais, l'auteur du livre *L'Égaré perdu et retrouvé : la saga*

du radeau L'Égaré. Il nous a raconté les démarches qu'il a faites pour retrouver les vestiges du radeau, radeau qui a terminé ses jours sur la route 138 au milieu des années 60. Suivi au micro par le Neuvillois Louis Hardy et par notre député Vincent Caron, fascinés par l'histoire maritime et particulièrement par l'épopée de ces trois Français qui ont traversé l'Atlantique à bord d'un radeau. Quarante-huit jours après être partis d'Halifax, ils sont arrivés à Falmouth en Angleterre et ont été reçus en héros. Louis Hardy connaît personnellement et côtoie régulièrement Henri Beaudout, dernier survivant de cette exceptionnelle épopée. Ensuite nous avons pu visionner un film produit par Gérard Blais sur sa démarche et traçant un portrait de la vie d'Henri Beaudout. Tous les éléments qui ont servi à produire le livre et les films ont été remis à la Société d'histoire de Neuville pour conservation.

Médaille de l'Assemblée nationale

Suite à cet événement qui a remis en valeur l'exploit d'Henri Beaudout et de ses coéquipiers, Gérard Blais, Louis Hardy, Serge Gagnon, historien, et moi avons discuté de la possibilité de tenter d'obtenir la médaille de l'Assemblée nationale pour Henri Beaudout. Après une rencontre fructueuse avec le député de Portneuf, Vincent Caron, la décision de lui décerner la médaille a été acceptée, et M. Caron a également décidé d'en faire l'objet de la déclaration du député qui se tient à l'Assemblée nationale. Enfin, une lettre signée du premier ministre François Legault a été remise à M. Beaudout. La remise a été faite le 14 avril dernier à l'occasion de son 96^e anniversaire.

Le Domaine des 3 Moulins

La Société d'histoire a été sollicitée par les propriétaires du *Domaine des 3 Moulins* afin d'appuyer leur démarche en vue d'obtenir une subvention auprès de la MRC pour la mise en valeur des vestiges des moulins érigés à l'époque sur leur propriété.

Nous avons accepté de parrainer cette démarche, car elle permettra de rappeler une page peu connue de l'histoire de Neuville et des nombreux moulins qui y ont été construits au fil des ans.

Amicale des anciens élèves de Madeleine Dubuc

Prévue en 2020, cette activité a dû être reportée en raison de la pandémie. Nous avons décidé de la tenir le 1^{er} juillet prochain. Cette activité se tiendra sous le préau de l'hôtel de ville.

À l'automne 2022, nous avons envisagé de créer un sous-comité pour jeter les bases de l'organisation de ces grandes retrouvailles. Il est bon de rappeler que Madeleine a dressé « de mémoire » une liste de quelque 600 noms de ses anciens élèves.

Site Internet

Deux mises à jour ont été réalisées sur notre site Internet. Suite à une décision du Conseil d'administration, le contenu intégral de nos *Chemin du Roy* depuis le début de leur publication jusqu'à l'année 2019 sera dorénavant disponible à nos membres et à nos visiteurs (plus de 6 880 en 2022), soit 48 numéros. Le contenu des bulletins des trois dernières années (2020 à 2023) est réservé exclusivement aux membres actifs. Au fil des ans, à la parution d'un nouveau *Chemin du Roy*, nous augmenterons le nombre de bulletins qui seront à la disposition des visiteurs sur Internet.

Journées de la culture

Du 30 septembre au 2 octobre, sous le thème « À la découverte des artistes d'antan », plusieurs membres du Conseil d'administration de la Société d'histoire se sont relayés pour présenter et expliquer aux visiteurs 13 toiles de Félicité Angers, des toiles d'Antoine Plamondon, le baldaquin, la maquette de *l'Atalante* et celle du radeau *L'Égaré II* ainsi que la fresque à l'extérieur de l'église. Un dépliant explicatif a été distribué.

Mosaïque des maires

Un projet concernant l'histoire de la mairie de Neuville par la création d'une mosaïque, qui sera exposée à l'hôtel de ville, montrant une photo du maire et les années de son implication est toujours en phase de réalisation. La recherche de photos des anciens maires est plus ardue que prévu.

Notre local

Avec la fin de la pandémie de la Covid 19, la municipalité nous a permis d'ouvrir notre local pour les chercheurs d'informations sur les ancêtres. Malheureusement nous avons perdu deux bénévoles.

Fédération Histoire Québec

Nous avons participé au Salon des Exposants de la Fédération Histoire Québec le samedi 28 mai 2022 à l'Hôtel Delta par Marriot. Nous y avons apporté plusieurs cahiers neuvillois. Ces salons nous permettent de nous faire connaître, de rencontrer des représentants des sociétés d'histoire de la région, voir leurs travaux et en faire l'acquisition sans aucun frais de poste.

*Amicale
des anciens élèves de
Madeleine Dubuc*

*1^{er} juillet 2023
13 heures
Sous le préau de
l'hôtel de ville*

*Coût de l'activité :
15 \$ par personne*

État des revenus et dépenses Par activités au 31 décembre 2022 (non vérifié)

| | Budget | Réel | Écart réel - budget | Prévisions 2023 |
|--|---------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| REVENUS | | | | |
| Administration | 1 000,00 \$ | 1 171,39 \$ | -171,39 \$ | 1 000,00 \$ |
| Dons | 200,00 \$ | 132,00 \$ | 68,00 \$ | 200,00 \$ |
| Membres associés | 1 500,00 \$ | 1 325,00 \$ | 175,00 \$ | 1 500,00 \$ |
| Membres réguliers | 1 500,00 \$ | 1 280,00 \$ | 220,00 \$ | 1 500,00 \$ |
| Subventions et commandites | 4 600,00 \$ | 5 598,00 \$ | -998,00 \$ | 4 600,00 \$ |
| Projet Filles du Roy | 500,00 \$ | 0,00 \$ | 500,00 \$ | 500,00 \$ |
| Projet <i>Chemin faisant</i> | 1 000,00 \$ | 1 068,88 \$ | -68,88 \$ | 1 000,00 \$ |
| Vente cahiers neuvilleois | 500,00 \$ | 735,00 \$ | -235,00 \$ | 500,00 \$ |
| Contribution de la réserve | 4 200,00 \$ | 0,00 \$ | 4 200,00 \$ | 4 200,00 \$ |
| Revenus | 15 000,00 \$ | 11 310,27 \$ | | 15 000,00 \$ |
| DÉPENSES | | | | |
| Abonnement | 500,00 \$ | 1 292,78 \$ | -792,78 \$ | 500,00 \$ |
| Achat de documents | 1 000,00 \$ | 195,00 \$ | 805,00 \$ | 1 000,00 \$ |
| Administration | 2 500,00 \$ | 595,40 \$ | 1 904,60 \$ | 2 500,00 \$ |
| Fête nationale du Québec | 150,00 \$ | 0,00 \$ | 150,00 \$ | 150,00 \$ |
| Fonctionnement du local | 3 450,00 \$ | 2 011,60 \$ | 1 438,40 \$ | 3 450,00 \$ |
| Impressions de documents | 200,00 \$ | 252,95 \$ | -52,95 \$ | 200,00 \$ |
| Projet <i>Atalante</i> | 0,00 \$ | 262,74 \$ | -262,74 \$ | 0,00 \$ |
| Projet radeau <i>L'Égaré II</i> | 0,00 \$ | 1 500,00 \$ | -1 500,00 \$ | 0,00 \$ |
| <i>Le Chemin du Roy</i> | 1 200,00 \$ | 521,01 \$ | 678,99 \$ | 1 200,00 \$ |
| Système informatique | 1 000,00 \$ | 0,00 \$ | 1 000,00 \$ | 1 000,00 \$ |
| Visites guidées | 5 000,00 \$ | 5 958,62 \$ | -958,62 \$ | 5 000,00 \$ |
| Dépenses | 15 000,00 \$ | 12 590,10 \$ | | 15 000,00 \$ |
| REVENUS/DÉPENSES : surplus | | | | |
| DÉPENSES/REVENUS : déficit 1 279,83 \$ | | | | |

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

Avis de convocation

Vous êtes convoqué(e)s à l'assemblée générale annuelle de la Société d'histoire de Neuville qui se tiendra le vendredi 9 juin 2023, à 19 h 30, à l'église de Neuville au 710, rue des Érables (entrée du bureau de la Fabrique) à Neuville.

Projet de l'ordre du jour

1. Ouverture de la réunion, mot de bienvenue et appel des présences
2. Adoption de l'ordre du jour
3. Adoption du procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 3 juin 2022
4. Présentation du rapport du conseil d'administration
5. Présentation du rapport du vérificateur pour l'année 2022
6. Réception des états financiers au 31 décembre 2022
7. Réception des prévisions budgétaires pour l'année 2023
8. Nomination d'un vérificateur ou d'une vérificatrice pour l'année 2023
9. Période de questions
10. Élections des administrateurs au conseil d'administration pour un mandat de 2 ans :
 - Élection d'une ou d'un président d'élections et d'une ou d'un secrétaire
 - Mises en nomination et élections (s'il y a lieu)
 - Cinq postes sont ouverts pour les élections de 2023
11. Pause-retrait des administrateurs pour l'élection de l'exécutif
12. Mot de la présidence
13. Recommandations des membres au conseil d'administration
14. Clôture de la réunion

André Parent, président

Histoire des élections dans Portneuf

Par André Parent

QUATRIÈME PARTIE DE 1900 À 1908

Élections de 1900¹

Simon-Napoléon Parent² dirige maintenant le Parti libéral et mène celui-ci à une victoire éclatante. Il recueille 53,15 % du vote exprimé et fait élire 67 députés sur 74. Le Parti conservateur d'Edmund James Flynn doit se contenter de 7 sièges malgré un vote de 41,85 %.



Jules Tessier, député de Portneuf pendant cinq mandats de 1886 à 1903



Simon-Napoléon Parent, chef du Parti libéral et Premier ministre en 1900

Jules Tessier³ est réélu dans Portneuf sans opposition pour un cinquième mandat. Son siège devient vacant lorsqu'il est nommé sénateur le 12 mars 1903.

Comme le siège est vacant, une élection partielle est organisée qui voit le conservateur Damase Naud ravir le comté. Il ne se représente pas aux élections de 1904, se concentrant sur la politique municipale de Saint-Alban et de Saint-Marc-des-Carières.

Damase Naud⁴ naît à Saint-Joseph-de-Deschambault le 5 janvier 1848, fils de Léandre Naud, cultivateur, et de Julie Naud. Il fait des études dans l'école de sa paroisse avant de devenir cultivateur à Saint-Alban et puis tailleur de pierre. Entreprenant, Damase Naud acquiert des carrières à Saint-Alban et à Saint-Marc-des-Carières ainsi qu'une

fabrique d'allumettes à Saint-Casimir. Il est maire de Saint-Alban de 1894 à 1896, puis de Saint-Marc-des-Carières en 1905 après avoir refusé de se représenter comme député.

Damase Naud, P.C., 2451, Charles Deguise, P.L., 2256 : majorité 195

Élections de 1904⁵

Simon-Napoléon Parent poursuit sa domination sur le scène politique québécoise en faisant élire pour une deuxième fois consécutive 67 députés et en augmentant le pourcentage du vote en faveur du Parti libéral à 55,43 %. Edmund James Flynn et le parti conservateur ne recueillent que 26,73 % du vote exprimé et conservent leurs 7 sièges à l'Assemblée législative québécoise. Simon-Napoléon Parent démissionne en 1905 et est remplacé par Lomer Gouin à la tête du Parti libéral.

Député de Portneuf en 1904

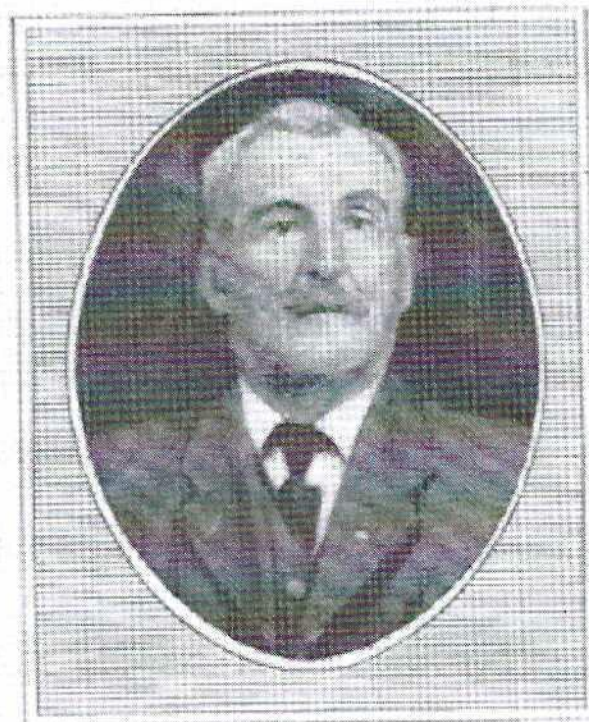
Édouard-Antill Panet⁶



Édouard-Antill Panet, né au Bourg Louis du manoir seigneurial de Saint-Raymond, le 12 août 1852, est le fils d'Édouard-Antill Panet, seigneur du Bourg Louis et lieutenant-colonel dans la milice canadienne, et de Marie-Julie Dubuc. Il fait ses études au Montreal Collegiate School et à l'Université McGill. Il exerce sa profession de notaire à Montréal pendant trois ans, puis s'établit à Saint-Raymond.

Il est élu député libéral dans Portneuf en 1904, mais ne se représente pas aux élections suivantes. Il assume le rôle de greffier adjoint du Conseil législatif de 1909 à 1929.

Édouard-Antill Panet, P.L., 2449, Georges Châteauvert, P.C., 1598 : majorité 851



MONSIEUR DAMASE NAUD

époux de
Dame Marguerite Hachée
décédé à St Marc des Carrières
le 19 Novembre 1916
à l'âge de 68 ans, 10 mois et 13 jours.

Élections de 1908⁷

Le Parti libéral sous la gouverne de Lomer Gouin remporte une victoire de 57 contre 14 députés pour le Parti conservateur de Pierre-Évariste Leblanc. Les pourcentages respectifs sont de 53,53 % et 39,92 %. Un nouveau parti politique est en lice lors de ces élections, le Parti nationaliste canadien d'Henri Bourassa, et recueille un maigre 2,57 % du vote et fait élire 3 députés. Lomer Gouin est battu dans sa propre circonscription de Montréal, mais gagne dans Portneuf; il peut donc demeurer à la tête du gouvernement.



Lomer Gouin, député de Portneuf et Premier ministre du Québec de 1905 à 1920

Député de Portneuf et Premier ministre en 1908

Lomer Gouin⁸

Né à Grondines le 19 mars 1861, fils de Joseph-Nérée Gouin, médecin, et de Séraphine Fugère, Lomer Gouin fait ses études au Collège de Sorel puis au Collège de Lévis et ensuite à l'Université Laval à son antenne montréalaise. Il fait son apprentissage auprès de M^e Toussaint-Antoine-Rodolphe Laflamme, député à la Chambre des Communes avant d'être admis au Barreau en 1884.

Candidat libéral défait dans Richelieu aux élections fédérales de 1891, il est plus tard élu à l'Assemblée législative québécoise dans un comté de Montréal en 1897 et réélu sans opposition en 1900 et 1904. Son siège devient vacant à la suite de sa nomination au Conseil exécutif. Élu dans Portneuf en 1908 et défait simultanément dans le comté de Montréal. Réélu dans Portneuf et en même temps dans Saint-Jean en 1912. Choisi pour diriger le Parti libéral, il gouverne le Québec de 1905 à 1920.

Il opte pour la scène fédérale et est élu à la Chambre des Communes dans Laurier-Dorion en 1921 et devient ministre de la Justice dans le cabinet de King.

Lomer Gouin, en plus d'avoir donné son nom au rang qui prend sa source sur la route Gravel, a loué une résidence d'été à Neuville. Il a habité pendant quelques étés au 769, rue Vauquelin.

Lomer Gouin, P.L., 2752, Edmond Valin, P.C., 1921 : majorité 831

Notes

1. https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89lections_g%C3%A9n%C3%A9rales_qu%C3%A9b%C3%A9coises_de_1900
2. http://www.biographi.ca/fr/bio/parent_simon_napoleon_14F.html
3. <http://www.assnat.qc.ca/fr/deputes/tessier-jules-5511/biographie.html>
4. <http://www.assnat.qc.ca/fr/deputes/naud-damase-4615/biographie.html>
5. https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89lections_g%C3%A9n%C3%A9rales_qu%C3%A9b%C3%A9coises_de_1904
6. <http://www.assnat.qc.ca/fr/deputes/panet-edouard-antill-4707/biographie.html>
7. https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89lections_g%C3%A9n%C3%A9rales_qu%C3%A9b%C3%A9coises_de_1908
8. http://www.biographi.ca/fr/bio/gouin_lomer_15F.html

Le blé d'Inde, ce légume qui a fait la renommée de Neuville

Par André Parent

Mes goûts sont simples, je me contente de ce qu'il y a de meilleur. (Oscar Wilde)

De la production de la *teosinte* au Mexique à la production neuvilloise du maïs sucré sous le label *Indication géographique protégée (IGP)*, neuf millénaires se sont écoulés. Ce texte se veut un simple survol de l'histoire de cette denrée qui aujourd'hui est répandue sur tous les continents.

À Neuville, le blé d'Inde connaît une grande renommée depuis de nombreuses années. Mais, c'est en vertu d'un avis juridique publié dans la *Gazette officielle du Québec* le 14 juin 2017 que le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation ajoute à ce renom en lui attribuant le label IGP Maïs sucré

de Neuville. Suite à cette décision, les désignations de Maïs de Neuville, Blé d'Inde de Neuville ou Neuville Sweet Corn sont protégées par la loi¹.



Teosinte

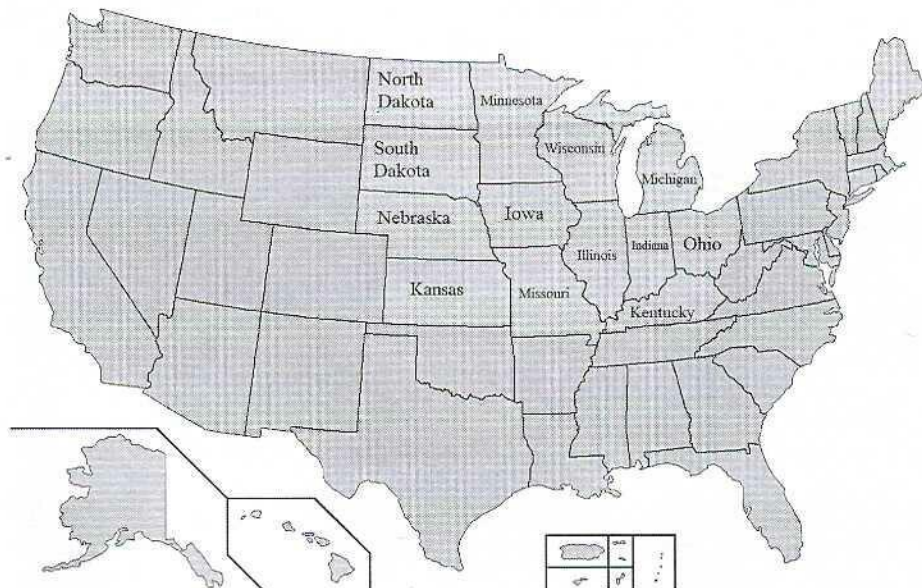
C'est une mélodie que l'on déguste par la bouche
(G. Rossini, 1792-1868)²

ORIGINE³

Des fouilles archéologiques dans la vallée du Tehuacan au Mexique démontrent que l'on mangeait déjà du maïs il y a 9 000 ans, plante connue sous le nom de *teosinte*.

La *teosinte* est une graminée annuelle désignée comme l'ancêtre du maïs. Les épis de 3 à 4 centimètres de long ne comptent que quelques grains. Le maïs est la « première plante inventée par l'homme à partir d'une petite herbe »⁴. Cette plante est domestiquée au fil des siècles par les populations précolombiennes qui réussissent à modifier la taille de l'épi et le nombre de grains. Les changements de cette culture favorisent son développement qui devient la nourriture principale des peuples de l'Amérique centrale. Elle connaît une popularité fulgurante et s'étend autant en Amérique du Sud que du Nord.

La production aux États-Unis devient tellement importante qu'une grande partie du territoire, le Midwest, est maintenant baptisée *Corn Belt*. Il n'y a pas de consensus concernant l'ensemble des États compris dans cette ceinture du maïs. Des États en entier et des parties d'autres États en font partie⁵.



LES TROIS SŒURS⁶

Les paysans font toujours les bons gestes. (Marcel Julian)

La débrouillardise de ces cultivateurs les a amenés à organiser leur culture en fonction de plusieurs critères, l'espace notamment, mais aussi la qualité du produit. Sans connaître les réactions chimiques entre tel ou tel type de culture, ils ont remarqué qu'en mariant certaines plantes ils obtenaient un meilleur rendement.

Pendant des siècles, la culture du maïs, des haricots et de la courge, culture connue sous le nom des trois sœurs, a été au centre de l'agriculture et des traditions culinaires des populations autochtones.

Les autochtones découvrent l'intérêt de produire cette triple culture. Le maïs fournit de hautes tiges sur lesquelles les haricots montent afin qu'ils ne nuisent pas à la production des courges grimpantes. Les haricots produisent de l'azote qui nourrit le sol en plus de protéger les tiges du maïs contre les grands vents. La courge grimpante s'agrippe elle aussi aux tiges du maïs.

Cette culture a même été adoptée par les Iroquois sur les rives du Saint-Laurent.

LE DÉVELOPPEMENT⁷

Les beaux épis font les bonnes récoltes. (proverbe agricole, 1865)

Les autochtones et les agriculteurs pratiquaient l'hybridation du maïs avant 1900. L'hybridation scientifique basée sur la génétique fut instaurée dans les universités et les stations de recherche en Amérique du Nord vers 1920. Cette culture représente la plus grande réussite dans le monde de la génétique.

Le maïs est une céréale annuelle qui est semée au printemps. Les principales variétés produites actuellement sont originaires de l'Amérique du Nord et elles sont devenues si dif-

férentes des espèces ancestrales que celles-ci ne peuvent être identifiées avec certitude. On estime qu'il existe au

moins 220 espèces de maïs comestible dans le monde selon *Encyclopedia of Corn*⁸.

Comme le maïs peut atteindre jusqu'à 4 m de hauteur, il est la céréale qui pousse le plus haut. Sa tige unique et épaisse est vigoureuse; ses feuilles sont larges. Chaque plant porte à la fois des fleurs mâles et femelles; les premières dans un cornet au sommet de la tige, les secondes dans un épi enveloppé de feuilles à l'aisselle d'une des feuilles de la plante. Lorsqu'un grain de pollen tombe sur une soie, il fabrique un tube pollinique à l'intérieur de la soie afin de fertiliser l'ovule et de former le grain.

La production mondiale est d'environ 800 millions de tonnes métriques dont près de 40 % proviennent des États-Unis et moins de 1,5 % du Canada. Culture commerciale de premier plan au Canada, la production a plus que doublé depuis les années 80. L'Ontario et le Québec sont les deux plus importants producteurs avec respectivement 65 % et 25 %.

En Amérique latine et en Afrique, le maïs demeure cultivé dans le contexte d'agricultures vivrières ne mobilisant que des moyens limités et obtenant des rendements modestes. À l'opposé, dans le *Corn Belt* américain, la culture est entièrement mécanisée, ce qui permet d'obtenir des rendements de beaucoup supérieurs.

L'ÉMIGRATION VERS L'EUROPE

La découverte de l'Amérique par Christophe Colomb lui fait connaître des fruits et des légumes jusque-là inconnus en Europe. La tomate, l'avocat, le piment ainsi que le maïs ont été importés massivement par les Européens. La découverte et l'implantation de certains de ces légumes ont transformé l'alimentation européenne.

Mais le déploiement de la culture de cette denrée se fait lentement, de sorte que son origine est oubliée, et l'on finit par croire qu'elle vient de la contrée voisine.⁹ Les Turcs l'appellent « blé d'Égypte », les Allemands « froment de Turquie », en Toscane « blé de Sicile » alors que les Lorrains le baptisent « blé de Rome ».

Au début du XVI^e siècle, la production s'étend à partir du sud de l'Espagne vers les régions plus humides, le Portugal, le sud-est de la France notamment. Elle prendra plus de temps à conquérir le reste du territoire français qui privilégie encore la culture du blé. En France, la production de maïs est principalement destinée à l'alimentation animale, entre 85 et 87 % des surfaces de culture¹⁰.

Il est toutefois faux de prétendre que cette variété de maïs a conquis tout le territoire européen. Ce sont plutôt des variétés nord-américaines dont certaines ramenées du Canada par Jacques Cartier et plus tard des États-Unis qui ont essaimé dans la plupart des pays européens. Les variétés « caraïbes » sont concentrées dans le sud de l'Espagne, mais progressivement remplacées par des variétés argentines.

En Afrique, le maïs a été introduit d'une part en Égypte par la Turquie et la Syrie vers 1540 et d'autre part par les Portugais via le golfe de Guinée autour de 1550.

Par ailleurs, il est évident que malgré quelques percées régionales, le maïs n'a pu entrer véritablement en compétition avec le riz dans les contrées asiatiques.

Sur tous les continents, le maïs est connu et a réussi à s'implanter dans les mœurs d'une large partie de la population mondiale.



Portrait présumé de Christophe Colomb

Le maïs étant une des céréales les plus consommées au monde, force est d'admettre que nous avons une façon bien différente des autres nationalités, particulièrement des Sud-Américains, de le consommer. Alors que nous le mangeons frais seulement un mois par année, eux grillent le « blé d'Inde à vache » ou encore le mangent en produits cuisinés à base de farine.

LES DÉRIVÉS

Aujourd'hui, on estime à quelque 2 500 les produits contenant du maïs vendus de par le monde. Parmi ceux-ci, l'huile de maïs, les féculs de maïs, la farine de maïs, des céréales, du sirop de maïs, etc., sont parmi les principaux produits dérivés du maïs.

Le maïs à l'apéritif¹¹

L'heure de l'apéritif est le seul moment où les gens ont figure humaine. (Yvan Andouard)

Comme pour d'autres céréales, les grains peuvent être utilisés pour produire de l'alcool par fermentation. C'est ainsi que le gin est un alcool de maïs. Le maïs est également à la base du whisky américain, ou bourbon. Dans certains cas, il est également incorporé à la bière. Utilisé en complément du malt issu de l'orge, il améliore le moelleux de cette boisson. Enfin, le maïs est un composant essentiel pour de nombreux biscuits apéritifs.

Le pâté chinois¹²

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile. (Jean-Anthelme Brillat-Savarin)

On a souvent entendu que l'origine du pâté chinois était probablement la nourriture que l'on servait aux travailleurs chinois qui s'échinaient à construire le chemin de fer d'est en ouest. Cette théorie tient difficilement la route puisque les populations d'origine asiatique se nourrissent principalement de riz. David Lee, dans son ouvrage *Chinese Construction Workers of the Canadian Pacific*¹³, confirme que le riz était importé de Chine pour ces travailleurs. Inscrit dans leur contrat de base, chaque travailleur recevait 50 livres de riz mensuellement. De plus, en Chine, le bœuf était le compagnon de labour des paysans et représentait

pour une large part de la population un tabou alimentaire¹⁴. Comme il n'existe pas de documents sérieux pour étayer cette théorie, il faut regarder ailleurs, selon Jean-Pierre Lemasson, l'auteur du *Mystère insondable du pâté chinois*.

Une autre théorie prétend qu'il viendrait d'un petit village du Maine nommé *China* et qui avait un plat nommé *China Pie*, mets qui pouvait se rapprocher de notre pâté chinois et que l'on devrait son origine aux travailleurs québécois ayant émigré aux États-Unis pour y travailler. Cette théorie a même été présentée à l'émission *L'épicerie* de Radio-Canada comme étant l'origine véritable du pâté chinois. C'est pourtant contestable. Ils auraient ramené ce plat de ce petit village du Maine. Difficile à croire que ces personnes qui sont rentrées au pays, quand même pas en si grand nombre, auraient réussi à « vendre » le pâté chinois à la grandeur du Québec pour qu'il devienne un plat national. Cette théorie est tout aussi invraisemblable que la précédente.

Une autre théorie semble beaucoup plus intéressante. Son origine serait québécoise : le plat aurait suivi les travailleurs québécois dans les moulins à scie du *New Hampshire*. Son nom n'aurait pour autre origine que le fait de ne pas la connaître et que l'on disait des choses que l'on ne connaissait pas que c'était « du chinois ».

Cette théorie est aussi bonne qu'une autre.

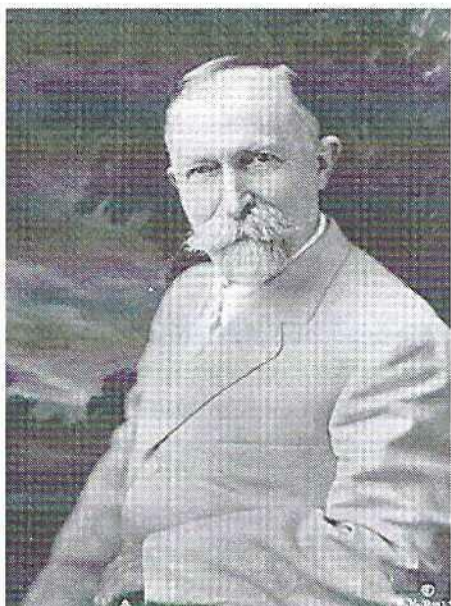
Le popcorn

À l'occasion de la **Journée internationale du popcorn, célébrée chaque année le 19 janvier**, on rappelle que les Indiens d'Amérique font éclater les premiers grains de maïs il y a 5 300 ans. Il faut attendre la découverte de l'Amérique pour que le « blé indien » saute dans la bouche des Européens¹⁵. Il existe une seule variété de maïs propice à la production du popcorn, le maïs à éclater (*Zea mays*, variété *Everta*)¹⁶.

Le cornflake¹⁷

Les céréales que vous mangez au petit-déjeuner cachent un secret que vous êtes sûrement loin d'imaginer. Les cornflakes, pétales de maïs, ont été créés par un médecin américain qui voulait lutter contre la masturbation.

En 1898, John Harvey Kellogg fabrique, avec son frère, les cornflakes. Ces grains de maïs sont cuits à la vapeur, puis ensuite aplatis entre deux rouleaux. Le médecin va décider de les intégrer au régime de ses patients au sanatorium de Battle Creek dans le Michigan. Pour ce docteur, une alimentation saine permet de lutter contre de multiples phénomènes, dont la masturbation qu'il condamne. Celle-ci serait, pour lui, la cause de nombreuses maladies, comme les cancers de l'utérus et les maladies urinaires, mais aussi de l'impuissance et de l'épilepsie.



John Harvey Kellogg, médecin

L'épluchette de blé d'Inde

En août et septembre, c'est souvent la fête au Québec. Des rassemblements autour d'une bouilloire dans laquelle nagent des épis de maïs qui feront le bonheur des consommateurs. Mais comment est apparue cette coutume bien de chez-nous?

Il est toutefois faux de prétendre que cette activité est typiquement québécoise. Aux États-Unis et même en France, on la pratique. Selon Danielle Turcotte de l'Office québécois de la langue française, l'activité existe ailleurs, mais s'appelle autrement. En France, on la nomme « dépailloutage », « débouillage », « échenillage », mais plus souvent « effeuillage ».¹⁸

Les historiens expliquent que l'importance de la culture du maïs au Canada a favorisé la coutume de l'épluchette, la raison principale étant de ne pas perdre la culture à la fin de la saison. Des voisins se réunissaient pour éplucher et se sustenter de maïs sur plusieurs jours.

CONCLUSION

La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. (Théodore Zeldin)

Aujourd'hui, Neuville fait partie intégrante de l'extraordinaire histoire du maïs. Le maïs sucré de Neuville est un incontournable dans la nourriture automnale québécoise.

Reste à savoir si le dernier producteur à l'est de Neuville peut se vanter d'avoir un meilleur maïs que le dernier producteur à l'ouest de Saint-Augustin-de-Desmaures... Aucun intérêt à creuser de ce côté...

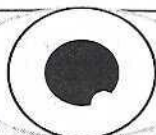
NOTES

1. <https://cartv.gouv.qc.ca/appellations-reconnues/mais-sucree-de-neuville/>
2. Rossini parlait de la cuisine dans cet énoncé.
3. <https://www.semencemag.fr/histoire-mais.html>
4. Légumes du Nouveau Monde : <http://www.amaples-courgettes.eu/1492-christophe-colomb-decouvre-les-legumes.html>
5. https://en.wikipedia.org/wiki/Corn_Belt
6. <https://semencesancestrales.com/culture/quest-ce-que-la-technique-de-culture-des-3-soeurs/#:~:text=Les%20cultures%20de%20ma%C3%AFs%2C%20de%20haricots%20et%20de,dans%20le%20jardin%20que%20sur%20le%20plan%20nutritionnel>
7. <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/mais-de-grande-culture>
8. https://www.google.ca/search?q=encyclopedia+of+corn&sxsrf=ALiCzsbh4ugMtTmD2u0K-A9pgOy5pJpF1A%3A1668629788436&ei=HEV1Y_OPGvSkptQP1vG_6As&ved=0ahUKEwjzjbSuwrP7AhV0kokEHdb4D70Q4dUDCA8&uact=5&oq=encyclopedia+of+corn&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAE-BYQHjoECCMQJzoECC4QQzoICAAQsQMgW6E-QguEIAEELEDEIMBEMcBENEDogsIABCABBCxAc-DAToECAAQQzoIC4QgAQsQM6BQgAEIAEOhEILhCABBCxAxCDAARDHARCVAToLC-C4QgAQsQMg1AI6CwguEIAEEMcBEK8BOggIAB-CABBCxAzoRCC4QgAQsQMgYQMgQxwEQrWE-6CAguELEDEIAEOggILhCABBDUAjoFCC4QgAQ-

6BwguEIAEEAo6BwgAEIAEEAo6BwguEIAEEB-
M6BwgAEIAEEBM6CAGAEBYQHhATOgoIABAW-
B4QChATOGwIABAWEB4QDxAKEBNKBAhBGAB-
KBAhGGABQAFjCJWD9K2gAcAF4AIABf4gB2gySA-
QQxNy4zmAEAoAEBWAEB&sclient=gws-wiz-serp

9. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Ma%C3%AFs>
10. <https://www.maisculturedurable.com/patrimoine/debouches/#:~:text=En%20France%2C%2085%20%C3%A0%2087,annuelle%20de%20350%20per-sonnes%20environ>
11. <https://www.semencemag.fr/mais-table-alimentation.html#:~:text=Le%20ma%C3%AFs%20%C3%A0%20l'ap%C3%A9ritif,%C3%A9galeme%20incorpor%C3%A9%20%C3%A0%20la%20bi%C3%A8re>
12. LEMASSON, Jean-Pierre. *Le mystère insondable du pâté chinois*. Amerik Media, 2009
13. *Railroad History*, no 148, 1983
14. GOOSSAERT, Vincent. *L'interdit du bœuf en Chine Agriculture, éthique et sacrifice*. Éditions du Collège de France, 2005
15. https://www.laconciergeriegastronomique.com/fr/art-235-petite_histoire_du_popcorn.html#:~:text=Les%20Indiens%20d'Am%C3%A9rique%20font,il%20y%20a%205300%20ans.&text=Charles%20Cretor%2C%20confi-seur%20am%C3%A9ricain%2C%20invente,et%20pr%C3%A9parer%20le%20pop%20corn
16. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Pop-corn>
17. <https://www.pourquoidoctor.fr/Articles/Question-d-actu/25780-Les-cornflakes-l-origine-remede-mas-turbation>
18. <https://avenues.ca/savourer/articles-savourer/origine-epluchette-ble-dinde/>

CURIOSITÉS



INTELLECTUELLES

À brûle-pourpoint (adverbe)

Définition actuelle

Brusquement, sans ménagement ou très à propos; tout à coup; à l'improviste; sans préparation; sans prévenir

Origine de l'expression

Cette expression est d'origine militaire. Lorsqu'on tirait un coup de feu sur quelqu'un de très près, à bout portant, on lui brûlait le pourpoint, le pourpoint étant un vêtement qui couvrait le torse, utilisé entre le XIII^e et le XVII^e siècle.

Cette métaphore utilise d'abord l'idée d'efficacité (pour tuer quelqu'un, plus on est près plus on a de chances de réussir), puis de soudaineté (pour pouvoir tirer à brûle-pourpoint sur quelqu'un, il faut le surprendre).



Photo : https://www.google.com/search?tbs=sbi:AMhZZiuHiU09tDqKMNgXZU5QCec-COX11fa5X9fLKACJL8V03y8TJCy0sf447tgSnS8L80-iyGOMyZKAgTOEUoy5hkQu6lijbBTMbk-tAFydM174qZq085frNnqnwO9wBeobElRcj7rPp-l0h_1YOfMILAE6iCXH5TTHQ

Nom des rues

Donner son nom à une rue ou à une route, quel puissant stimulant pour encourager les jeunes gens à bien faire!
Tristan Bernard

RUE VAUQUELIN

Au cours des prochains numéros du *Chemin du Roy*, nous allons retracer l'origine des noms des rues de Neuville. Plus particulièrement lorsque le nom fait référence à l'histoire de la seigneurie, du village ou de la ville de Neuville.

Pour débiter cette série, voici la reprise d'un texte d'Henri-François Gautrin sur Vauquelin, publié dans le bulletin de l'automne 1996, vol. 2 n° 1.

LE CAPITAINE JEAN VAUQUELIN (1727-1772)

Le nom de Vauquelin est souvent sur nos lèvres, qu'il s'agisse de rue, de commerce ou du club nautique où une plaque de bronze rappelle le drame de la frégate l'« Atalante » à 400 pieds de la marina actuelle. Qui était ce Jean Vauquelin, commandant de l'« Atalante » et héros de la guerre qui permit aux Anglais de s'emparer de la Nouvelle-France?

Né en 1727, dans le port de Dieppe (ville rendue célèbre par le sacrifice des Canadiens lors de la dernière guerre), il avait commencé tout jeune à naviguer avec son père, armateur et capitaine au long cours, et il s'était rompu aux durs travaux de la mer apprenant les manoeuvres, la théorie, la pratique en formant sa volonté et son esprit à l'art de la navigation en haute mer si périlleuse en ce temps-là.

À 18 ans, il se distingua avec son père dans une rencontre avec une frégate anglaise près de la Martinique. Ils avaient 36 hommes et 12 canons et mirent en déroute l'autre qui avait 80 hommes et 2 canons. En 1750, à 23 ans, il obtint son brevet de capitaine au long cours, il acheta son propre bateau et s'illustra par son audace sur les côtes de l'Atlantique.

En 1756, une nouvelle guerre s'étant déclarée entre la France et l'Angleterre, on lui demanda d'entrer au service du Roi pendant la durée de la guerre et on lui confia le

commandement d'une frégate légère chargée de surveiller les côtes anglaises et les mouvements des escadres ennemies. Il dut se faufiler au milieu d'elles et s'échapper par d'habiles manoeuvres s'il était identifié. Il avait, paraît-il, le génie des déguisements et des coups d'audace.

On lui confie ensuite le commandement de la frégate l'« Arethuse » armée de 30 canons qui a mission de ravitailler Louisbourg (Cap Breton, N.E.) assiégée par les Anglais.

Le 9 juin 1758, il jette l'ancre devant Louisbourg après avoir franchi le blocus créé par la flotte anglaise qui interdit l'accès de tout ravitaillement. Pendant les semaines et les mois qui suivent, Jean Vauquelin et ses hommes combattent sans répit fonçant sur les navires anglais isolés ou canonnant les assaillants venant de terre.

Lorsque le Gouverneur de Louisbourg désire rendre compte au Roi de France de la terrible situation dans laquelle se trouve la place forte, c'est à Jean Vauquelin qu'il demande de forcer le blocus de la flotte anglaise pour rejoindre la France. Et Vauquelin part en pleine brume et réussit à s'échapper, si bien que lorsque le brouillard se lève, il est déjà loin et l'ennemi ne peut le rattraper.

C'est à lui qu'on pense lorsqu'il s'agit de renforcer la marine militaire française à Québec et d'y amener des munitions au printemps de 1759.

Le 1^{er} juin 1759, il arrive à Québec avec la frégate l'« Atalante », la frégate la « Pomonne » et deux flûtes : la « Marie » et la « Pie » chargées de munitions.

Étant donné que la flotte anglaise, bien supérieure en nombre et en armement, contrôle le golfe, le commandement militaire fait stationner ses bateaux en amont, à l'embouchure de la rivière Richelieu.

Pendant la bataille de Québec, puis des Plaines d'Abraham, Jean Vauquelin, avec une partie de ses marins, est chargé de manoeuvrer les grosses pièces d'artillerie de la place forte. Mais, après la décevante capitulation de la ville sous la pression des marchands de Québec, il assemble son monde et réussit à sortir de la ville, cependant encerclée, pour rejoindre le général Chevalier De Lévis et les bateaux ancrés en amont.

De Lévis lui demande alors de patrouiller le fleuve, le renseigner sur ce qui se passe et éventuellement mettre le feu à un navire anglais ici et là.

Ainsi, le journal du capitaine anglais John Knox mentionne qu'il donne des alarmes le 23 et 24 octobre 1759, le 22 et 23 novembre. Le 28 novembre 1759, Vauquelin tourne les canons d'un navire anglais échoué vers la flotte anglaise et celle-ci reçoit donc en pleine nuit une bordée mystérieuse, car il navigue la nuit dans un chenal qu'il a repéré alors que la navigation du temps s'arrêtait toujours à la tombée du jour sur le fleuve.

Au printemps de 1760, le 28 avril et le 9 mai, il est signalé à nouveau par Knox, car durant l'hiver il a travaillé au plan d'attaque pour la reprise de Québec avec le chevalier De Lévis qui a construit le fort Jacques-Cartier, à Cap-Santé, avec 600 hommes (les restes de ce fort sont encore visibles aujourd'hui sur la propriété du manoir Allsopp où coucha De Lévis) afin d'empêcher les bateaux anglais de remonter le fleuve.

Lorsque le chevalier De Lévis se met en route pour attaquer Québec (il sera victorieux à la bataille de Ste-Foy, mais s'arrêtera essouffé devant Québec avec le colonel Rhéaume). Jean Vauquelin accompagne les bateaux de transport avec ses frégates et transporte des renforts en hommes.

Le 15 mai 1760, la flotte anglaise devant Québec se renforce des frégates : la « Vanguard » et la « Diana » portant chacune environ 40 canons et lui donnant une supériorité écrasante. Le chevalier De Lévis avise Vauquelin de remonter le fleuve avec ses deux frégates et ses bateaux

de transport. Vauquelin s'échappe avec l'« Atalante », la « Pomonne » et ses bateaux de transport. La « Pomonne » s'échoue à Sillery, sur un coup de vent. Voyant les anglais gagner sur lui, car il est ralenti par ses transports, Vauquelin les fait échouer à l'entrée de la rivière Cap-Rouge où ils seront récupérés le lendemain par les troupes de Lévis.

Vauquelin devait tirer des bordées en remontant le fleuve en essayant de retarder les frégates anglaises par des tirs de canon judicieux. Ainsi, la frégate « Leostuff » du capitaine Deane fut durement touchée, elle devait couler dans la nuit qui suivit la perte de l'« Atalante » qui était chargée de soldats. En la suivant, les anglais pouvaient repérer le chenal que connaissait Vauquelin et celui-ci ne voulait pas le leur laisser connaître trop loin. Dans cette région, il y a en effet de nombreux hauts fonds rocheux dangereux et un an auparavant, un bateau français, remontant le fleuve chargé de munitions pour les troupes combattant sur le lac Champlain, s'était perdu face à Pointe-aux-Trembles (Neuville), le 12 juin au matin.

Ainsi pour sauver les soldats qu'il transporte, Jean Vauquelin échoue son navire aux environs de la marina actuelle, débarque les soldats et fait face aux frégates anglaises qui s'avancent et sur lesquelles il tire tant qu'il a de la poudre et des munitions. Finalement, comme il voit qu'il est à bout, presque tous ses hommes étant blessés et hors de combat, il monte au sommet du mât d'artimon clouer son pavillon fleurdelisé, il revêt son bel uniforme et rejoint ses hommes blessés sur le pont dont certains tirent encore au mousquet.

Le commandant anglais approche prudemment en baleinière et demande à Vauquelin de se rendre en amenant son pavillon. Jean Vauquelin jette son sabre dans le fleuve pour ne pas le rendre à l'ennemi (signe de capitulation) et dit aux anglais qu'il ne s'est jamais rendu et qu'il ne descendra pas son pavillon qui est cloué, qu'ils aillent le déclouer eux-mêmes. Les Anglais brûleront le lendemain les restes de l'« Atalante », mais les pêcheurs de Neuville en chaloupe distingueront longtemps par la suite sa forme à marée basse.

L'historien national François-Xavier Garneau parle ainsi de son aïeul Jacques Garneau, cultivateur à St-Augustin : — « Mon vieil aïeul, courbé par l'âge, assis sur la galerie de sa longue maison blanche, perche au sommet de la butte qui domine la vieille église de St-Augustin, nous montrait de sa main tendue tremblante le théâtre du combat de l'« Atalante » contre plusieurs vaisseaux anglais, dont il avait été le témoin dans son enfance. Il aimait raconter

comment plusieurs de ses oncles avaient péri dans les luttes héroïques de cette époque. »

Le commandant Jean Vauquelin, qui avait alors 33 ans, fut fait prisonnier avec ses lieutenants Sabourin et Thomas, l'enseigne Desnais, l'écrivain Chamillon et l'aumônier Bossens. Les Anglais lui rendirent les honneurs de la guerre, car il s'était vaillamment battu, ils le renvoyèrent en France avec ceux qu'il désirait emmener.

Ainsi qu'on a pu le constater, Jean Vauquelin s'était donc taillé une réputation très enviable d'excellent marin et chef militaire. Quand il rentra en France, le ministre de la Marine du temps ne voulut cependant pas lui confier un commandement, car il avait une liste d'attente de gentilshommes nobles à placer et **Jean Vauquelin n'était pas noble**. Il dut attendre jusqu'en 1763 pour enfin obtenir un grade dans la Marine Royale et on lui confia par la suite le commandement d'un grand vaisseau de guerre de 60 canons pour une mission délicate aux Grandes Indes que le Roi Louis XV était en train de perdre aux mains des Anglais, comme il avait perdu le Canada. Jean Vauquelin réussit brillamment cette mission, mais sa nomination avait excité les jalousies à son égard. Il fut calomnié pendant son absence, si bien qu'il fut mis aux arrêts à son retour.

Aussitôt libéré en 1772, il décida de se rendre à Versailles pour demander audience au Roi. Avant de partir, il rendit visite, un soir, à ses anciens officiers et les quitta pour rentrer chez lui. À Rochefort, le lendemain matin, on le retrouva assassiné, percé de coups de poignard et les membres brisés.

On ne connut jamais les auteurs de ce meurtre et le vaillant Jean Vauquelin, serviteur maintes fois de son pays au péril de sa vie, mourut ainsi à 45 ans, à la fleur de l'âge, lâchement poignardé, victime de la jalousie et des préjugés.

Son fils Pierre s'attacha à faire reconnaître son père comme héros du Canada et il y réussit sous Louis XVI grâce aux témoignages de La Pérusse, Vaudreuil et de la famille de Montcalm.

Il y a une statue de Jean Vauquelin à Montréal.

Ainsi sont souvent reconnus les véritables héros...

Après leur mort!

Henri-François Gautrin



Photo : <https://www.google.com/>



Photo : https://www.google.com/search?tbs=sbi:AMhZZiu5kA7lyOs-phE50nMcGFGd2MFff8hUFcN6bAs2pQ7aH_1QHFY-FbT-IS-PCUkd84tyofbMkObIRLieBc8uKsSD0qSBThclu6aUB_17jVawVLwqkE03ZdQ0045-iGXCQxWHpkNnHNNM25mXPZCgvlMeEnaVTsQ

La **période** d'adhésion et de cotisation à la Société d'histoire de Neuville débute le 1^{er} juillet d'une année et se termine le 30 juin de l'année suivante.

Il en coûte 10 \$ par **période** pour devenir membre régulier (actif) de la Société d'histoire de Neuville.

Un membre associé (mécène) est un commerce, un organisme ou encore un individu qui désire appuyer la Société d'histoire de Neuville dans sa mission de sauvegarder et de diffuser la connaissance du patrimoine principalement sur le territoire de la seigneurie de Neuville en payant une cotisation de 25 \$ au lieu de 10 \$. Cette cotisation lui donne droit à un reçu de charité.

Utilisation des textes du présent bulletin:

La reproduction des textes est permise moyennant la mention de la source.

Textes: Henri-François Gautrin et André Parent

Édition: Société d'histoire de Neuville

Saisie et mise en pages: Diane Forgues-Michaud

Impression: Imprimerie Germain Ltée, Donnacona

Le bulletin *Le Chemin du Roy* est publié deux fois l'an, au printemps et à l'automne.

Merci à nos membres associés mécènes

Caisse populaire Desjardins
757, rue des Érables
Neuville G0A 2R0
418-876-2838

Club Nautique Vauquelin
Neuville

Gaz-Bar Dépanneur Harnois
1220, route 138, Neuville
G0A 2R0 418-876-2396

Ivan Pagé,
arpenteur-géomètre
343, rue des Érables
Neuville G0A 2R0
418-876-2233
ipage@videotron.ca

Quincaillerie Neuville
206, rue de l'Église
Neuville G0A 2R0
418-876-2626

Rochette Excavation Inc.
Excavation, terrassement
et déneigement
1245, route 138
Neuville G0A 2R0
418-876-2880

Familiprix
Vanessa Tremblay
578, route 138, local 140
Neuville G0A 2R0

Ville de Neuville
230, rue du Père-Rhéaume
Neuville G0A 2R0
418-876-2280

Giovanni Artho
Neuville

Robert Ascah
Montréal

D^r Jacques Auger
En hommage à mes ancêtres
présents à Neuville depuis
1684
Neuville

Francine Beaulieu
Neuville

Marcelle Bélanger
Saint-Ubalde

Marcel Bilodeau
Verchères

Réginald Blanchard

Richard Blondin
Québec

Normand Bolduc
151, rue de l'Estran
Neuville G0A 2R0

Liliane Briand
Québec

André Bureau
6653, 1^{re} Avenue
Montréal H1Y 3B2
514-725-8570

Jean-Marc Carpentier
Verdun

Marcel Côté
Neuville

Micheline Côté
En hommage à nos parents
Édith et Albert Côté

Suzanne D'Anjou
Neuville

Luc Delisle
Neuville

Yvon Delisle

Jacques Dion
L'Ancienne-Lorette

Paul L. Doré
Chambly

Louissette Drolet
En hommage à
Rosa et Maurice

Richard Drolet
Neuville

Albert Dubuc
Neuville

André Dubuc
À la mémoire des ancêtres
Jean Dubuc et
Françoise Larchevêque

Madeleine Dubuc
Neuville

Huguette Dussault
Neuville

Thérèse-Annette Faucher
340, ch. Ste-Foy, app. 401
Québec G1S 2J3

Michel Germain
Neuville

Claude Girard
Neuville

M^{re} André Godin

Madeleine Gravel
Neuville

Jean-Paul Jobin
Neuville

Ghislaine Lafrance
Lévis

Monique Langlois-Paquet

Liliane Plamondon
Québec

Claude Matte
Cap-Santé
En hommage aux premiers
ancêtres Nicolas Matte et
Madeleine Auvray

Claude Matte^{cm48}
Anc.-Lorette-Pont-Rouge
Ass. familles Matte
d'Amérique
Association: 418-873-2337

Jacques Matte
Pont-Rouge
En hommage à
Nicolas Matte et
Madeleine Auvray

André Moisan
Québec

Rémi Morissette
En hommage à
Mathurin Morisset et
Élisabeth Coquin
dit Latournelle

André Parent
1075, rue Gustave-Langelier
Québec G1Y 2J1

Mario Picard
Neuville

Louise Robitaille-Roy
Québec

Hélène Rochette
505-5, Jardins Mérici
Québec G1S 4N7

Jean-Claude Rochette
Québec

Claire Sylvestre
Montréal

Denyse Tardif
Québec

Sylvain Trépanier
Donnacona

Pierre Turgeon
Laval

Jacques Vézina
Neuville

Marc Vézina
Saint-Léonard