



Ralliement des familles BONNEAU Inc.

LA SOURCE

Bulletin mensuel

Volume 30 Numéro 05 Septembre 2011



Vive

L'automne

SUJETS TRAITÉS

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Vive l'automne | 13. Christian Birocheau |
| 2. Mot de la Présidente | 14. Claudette Bonneau |
| 3. Word of the President | 15. Assemblée générale 2011 |
| 4. Des nouvelles de.... | 16. Assemblée générale 2011 |
| 5. Maurice Bonneau | 17. Merci à nos donateurs |
| 6. Maurice Bonneau | 18. Merci à nos commanditaires |
| 7. Maurice Bonneau | |
| 8. Maurice Bonneau | |
| 9. Hélène Bonneau | |
| 10. Hélène Bonneau | |
| 11. Hélène Bonneau | |
| 12. Hélène Bonneau | |



Bonjour à toutes et tous!

Vous trouverez dans cette édition, une invitation pour notre assemblée générale qui doit se tenir à tous les ans selon la charte de notre association.

Cette année , le Conseil d'Administration vous invite au coeur du Québec à l'Auberge Godefroy de Bécancour situé tout juste à côté du Pont de Trois-Rivières.

C'est un rendez-vous à ne manquer le 11 septembre 2011 à 11 heures. Mettez-le dès maintenant à votre agenda et faites nous connaître votre présence par courriel ou par téléphone:

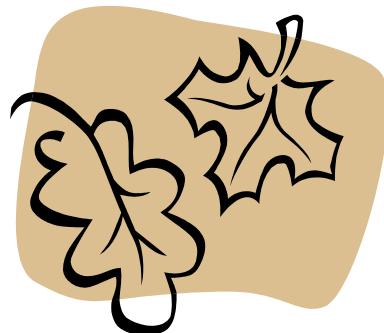
Courriel:

Téléphone:

Sincèrement,

Céline Bonneau

Présidente





Hello to all and all!

You will find in this edition an invitation for our general assembly which has to be held in every year according to the charter of our association.

This year, the Board of directors invites you next to the Bridge of Three Rivers at the Inn Godefroy of Bécancour .

It is a rendez-vous not to be missed on September 11th, 2011 at 11 am. Put it from now on in your diary and make us your presence know by e-mail or by telephone:

E-mail:

Telephone:

Sincerely!

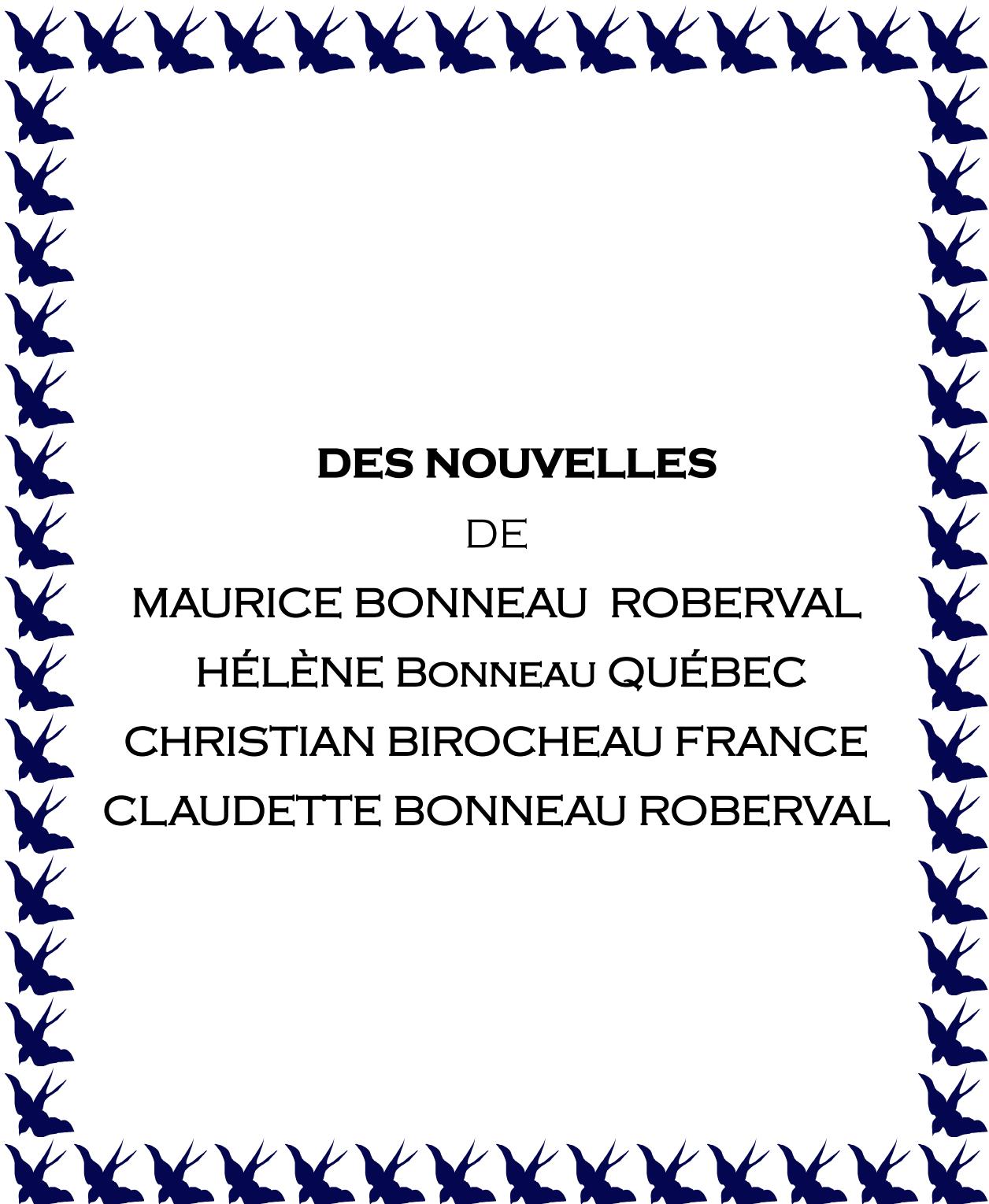
Céline Bonneau

President





DES NOUVELLES
DE
MAURICE BONNEAU ROBERVAL
HÉLÈNE BONNEAU QUÉBEC
CHRISTIAN BIROCHEAU FRANCE
CLAUDETTE BONNEAU ROBERVAL





Maurice Bonneau Roberval

Bonjour Céline.

Voici quelques nouvelles de Roberval.

Le 07 juillet 2011 mes frères et soeurs, beaux-frères et belles-sœurs étions réunis pour souligner le 80ième anniversaire de Cyrille, celui qui a la chemise rouge.





GÉNÉALOGIE

Joseph Bonneau	Madelaine Duchesne
Père de	
Jacques	Louise Bouchard
Père de	
Jacques	Geneviève Fortin
Père de	
Jean-Batiste	Madelaine Grenon
Père de	
Hubert	Madelaine Gauthier
Père de	
Gédéon	Sara Girard
Père de	
Hubert Florence ST. Jorre	
Père de	
Cyrille Julie-Anna ST.Pierre	Wilfrid Marie-Anne Lavoie
Père de	Père de
Cyrille Lise Belair	Hubert Marie-Ange Girard
	Père de
	Raymond Claudine Desgagné
	Père de
	Stéphane Hélaine Gagnon
	Père de
	Joël
	Achille Marie Gauthier
	Père de
	Jean-Joseph Lucie Bois
	Père de
	André
	Père de
	Yves



Actualités ■

Camp de cadets de Bagotville

Joël Bonneau reçoit les honneurs

PATRICIA RAINVILLE

rainville@lequotidien.com

LA BAIE - Le cadet Joël Bonneau, de l'Escadron 760 Roberval, a été nommé meilleur cadet de sa section au Camp d'été des cadets de l'Air de Bagotville.

Le cadet Bonneau s'est démarqué des autres jeunes de sa section par sa tenue, sa conduite et ses accomplissements. En participant au Camp de survie élémentaire d'une durée de trois semaines, il a pu approfondir ses connaissances en survie, incluant les techniques de secourisme de campagne, de feu de camp, de construction d'abri, d'orientation et de recherche et

recueillie. Il, 14 ans, participe au Programme des Cadets du Canada depuis deux ans. Il a débuté cette année lors du camp d'été de Bagotville. Le Programme des cadets est un programme national de développement personnel qui offre un environnement, des activités et des outils solides visant à préparer les jeunes à faire la transition à



Joël Bonneau reçoit sa récompense des mains de son commandant d'escadron, la capitaine Isabelle Beaudoin et du sergent de section, Nicolas Haché.

(Groupe CNW)

l'âge adulte en leur inculquant les connaissances nécessaires pour relever les défis d'une société moderne et compétitive. □

BRAVO JOËL !!!



la rusticité de la gourgane. Il fallait y penser. Le chef exécutif du restaurant Côté Jardin de Jonquière, Yves Bonneau, a eu cet éclair de génie et c'est avec fébrilité qu'il fera découvrir son nouveau produit issu du terroir régional aux participants de la 37^e édition du Festival de la gourgane d'Albanel.

Yves Bonneau travaille, à temps perdu, au développement de sa glace à la gourgane depuis 2005. Tout cela n'est pas le fruit du hasard. La mère de son beau-père étant la doyenne du petit village jeannois, Yves Bonneau souhaitait lui faire un clin d'œil. Autre coïncidence: Yves Bonneau a appris que son beau-père, lui aussi cuisinier, cressait depuis longtemps le rêve de concocter un dessert glacé avec, pour élément central, la légumineuse emblématique de la région.

Après moult essais et erreurs, Yves Bonneau a réussi à élaborer un produit dont il est aujourd'hui bien fier. Il vient tout juste d'acheminer un contenant de quatre litres de crème glacée au comité d'organisation du festival d'Albanel avec, en note explicative, l'ordre impératif de déguster!

« Il y en a assez pour permettre à environ 200 personnes d'y goûter sous le chapiteau dimanche (aujourd'hui). Je veux que les gens découvrent le produit et qu'ils sachent qu'on peut cuire presque n'importe quoi avec ce que notre terroir nous offre », explique Yves Bonneau. Nommé chef québécois de l'année par ses pairs en 1996, Yves Bonneau n'a jamais cessé de laisser libre cours à son imagination en créant de nouvelles recettes. La glace à la gourgane, savoureuse servie sur un coulis de caméries, trône sans contredit au sommet de la liste des colorées inventions culinaires

le dessert procure plaisir au palais et procure une sensation agréable en bouche.

Yves Bonneau n'a pas l'intention de commercialiser sa crème glacée à la gourgane. Au contraire, il souhaite partager la recette avec la population, afin que le dessert prenne vie dans les moeurs des Saguenéens et des Jeannois. C'est un peu dans l'optique de donner au suivant qu'Yves Bonneau continue d'inventer, non sans passion, des petits plats conjuguant des ingrédients que le commun des mortels n'aurait jamais osé réunir.

C'est ainsi qu'il a mis au point un sublime gâteau mousse à l'érable et au maïs. Servi avec une délicate sauce iroquoise, le dessert surprend. C'est d'ailleurs cette petite douceur que le chef Bonneau a choisi de présenter au gala de la Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec il y a quelques années.

« Comme chef cuisinier, on n'a jamais fini d'apprendre. Je cherche toujours le mariage parfait, la recette qui va faire « BOUM »!. Mais pour ça, il faut savoir jusqu'où aller ou où s'arrêter pour atteindre le pic de la saveur », illustre Yves Bonneau. Il précise que l'hôtel Holiday Inn de Jonquière aura un stand à l'événement Saveurs et Trouvailles, du 12 au 14 août prochain. Yves Bonneau tenait absolument à y présenter des produits exclusifs. Les visiteurs auront donc l'occasion de goûter, entre autres, à un charmant cappuccino de betteraves.

Émissions culinaires

Impossible de s'entretenir avec un réputé chef sans le questionner sur l'émergence d'émissions culinaires à la télévision. Celui qui se considère comme un ami de Daniel Vézina, chef propriétair

YVES
BONNEAU
CHEF
CUISINIER



Le chef Yves Bonneau présentera son cappuccino de betteraves lors de l'événement Saveurs et Trouvailles de Jonquière, du 12 au 14 août prochain.



Hélène Bonneau Québec

Carnet de voyage par *Hélène Bonneau*

UN COMBO MER ET TERRE!

JE VOUDRAIS VOIR LA MER...

À chaque fois que j'écoute la chanson de Michel Rivard « Je voudrais voir la mer », le vent du large m'appelle vers notre destination fétiche : Cap Hatteras en Caroline du Nord, un peu plus loin que Virginia Beach. Il vaut bien les 19 heures de route pour s'y rendre car il est encore à l'abri du tourisme de masse mais pour combien de temps?



C'est au début des années 90 que nous avons fait la découverte de ce petit coin de paradis. Depuis les voyages se succèdent car Hatteras c'est un lieu de rencontre, un rendez-vous pour se retrouver en famille ou avec les amis.



Au fil de nos découvertes, nous avons trouvé une jolie maison dans le petit village d'Hatteras complètement au bout de la presqu'île. La plage s'y trouve à moins de 500 mètres. Même en plein mois de juillet il n'y a pas foule mais des familles : grands-parents, parents, enfants tous heureux d'être ensemble au bord de la mer. Pas d'hôtels qui ont pignon sur la mer.



L'eau est propre, les vagues nous en font voir de toutes les couleurs : douces ou fortes, elles sont omniprésentes.

Le village d'Hatteras est pourvu d'un petit port où les pêcheurs et les plaisanciers se partagent l'espace. Allez chez Risky Business pour acheter des crevettes épicées!



Du village d'Hatteras, le traversier fait la navette jusqu'à la merveilleuse île d'Ocracoke, un immense parc, tout à fait naturel : 30 km de plage sans hôtels ou maisons. La plage y est magnifique et le village niché à l'autre bout de l'île est en bordure d'une petite baie où les bateaux sont nombreux.

Pendant votre séjour et si le cœur vous en dit, vous pourrez visiter le célèbre phare du Cap Hatteras, de hautes dunes de sable à Kitty Hawk, le musée des frères Wright, pionniers de l'aviation, les jardins d'Elizabeth près de Manteo.



QUAND LA MUSIQUE NOUS APPELLE...

Après une semaine de repos, nous étions en forme pour notre 2^e destination : la Louisiane et plus précisément la ville de Nouvelle-Orléans située à 1800 kilomètres de la Caroline du Nord, soit deux jours de route. Le trajet s'est bien effectué tant et si bien que nous sommes arrivés en plein cœur de l'après-midi après avoir reculé nos montres d'une heure. Notre hôtel, situé dans le quartier français, nous a permis de ranger la voiture pour le temps de notre séjour.



Notre première impression s'est vécue sous une pluie fine. Les rues étroites sont bordées par des maisons où les balcons se succèdent garnis de fleurs et de colliers multicolores. Ces mêmes balcons permettent aux piétons de se sauver de la pluie en marchant allégement en-dessous, quitte à changer de côté de rue pour suivre les balcons. Un rapide coup d'œil dans les boutiques attire notre attention sur les multiples masques de toutes sortes : loups, vénitiens etc.

En effet, cela nous fait penser au fameux Mardi Gras célébré à la Nouvelle-Orléans chaque année. Puis, il y a la fleur de lys, omniprésente : bracelets, boucles d'oreilles, napperons, papiers peints, veilleuses, etc. La fleur de lys symbolise dans un premier temps, les origines françaises, dans un deuxième temps, la TRINITÉ car 98% de la population de la Louisiane est catholique et enfin, elle est devenue l'emblème de l'unité dans la reconstruction suite à l'ouragan Katrina.



La pluie ayant diminué, nous avons fait une pause dans la petite cour intérieure d'un bistro : un band de jazz fait son numéro et nous voilà emportés par la musique... Le soir, Bourbon Street est certainement la rue de tous les excès pour qui veut les faire! Les clubs et bistrots se succèdent et se donnent la réplique musicale. Nous avons fait un arrêt à la « Maison Bourbon » dédicacée à la préservation du jazz... Une marche plus longue dans les rues du quartier français vous permettra de découvrir les rues étroites aux maisons fleuries et pourvues de cour intérieure joliment décorée, le couvent des Ursulines (1749), le marché français, le Café du monde, le restaurant des « deux sœurs » et chez « Antoine » le plus vieux restaurant de la Nouvelle-Orléans (1840).



Si la marche vous fait souffrir, pourquoi ne pas vous offrir un tour de calèche? Rendez-vous devant la Cathédrale St-Louis (1718) pour y choisir celle qui vous convient.





Tout près du quartier français, à une quinzaine de minutes de marche se trouve le quartier des affaires : centres d'achats modernes dont le « Riverwalk ». Vous y trouverez aussi le casino HARRAHS et le restaurant MULATES où vous pourrez vivre une soirée complètement cajun.

Deux excursions ont retenu notre attention : la visite de plantations plus que centenaires et une randonnée dans les bayous.



Le premier après-midi a été consacré aux visites des plantations : une heure d'autobus nous y amène. « Laura Plantation » est une plantation créole en grande partie l'œuvre de quatre générations de femmes qui s'y sont succédées jusqu'à sa vente à la fin du XIX^e siècle. La canne à sucre était exploitée et l'esclavage y était présent.



La deuxième plantation visitée « Oak Alley » est impressionnante de par la beauté de ses arbres qui sont vieux de plus de 300 ans. Les pièces de la maison sont vastes et somptueusement meublées. C'est grâce à une fondation qu'il est maintenant possible de visiter cette plantation.



Enfin, le deuxième après-midi nous a permis de découvrir les bayous à bord d'un bateau conçu pour ce périple. Les bayous sont des forêts marécageuses où les arbres côtoient notamment les alligators, les grands hérons et les tortues. Ils sont des écosystèmes complexes et fragiles.





Enfin nous ne pouvions terminer ce séjour sans aller sur le Mississippi à bord du bateau vapeur le Natchez. Un souper assez expéditif, style buffet est servi mais après réflexion, ce n'est pas le but ultime de cette escapade mais bien d'être assis sur le pont du bateau à écouter du « Dixieland » en regardant le coucher du soleil. Une fin de séjour parfaite, qui nous fait apprécier la vie dans ses moindres détails et nous fait réaliser la chance que nous avons de pouvoir voyager...





CHRISTIAN BIROCHEAU FRANCE

Bonjour de France
ce serait avec plaisir que nous assisterions à
votre assemblée générale mais l'éloignement nous fait renoncer. Donc nous nous excusons
mais peut être une autre fois
(dans 2 ans je suis en retraite.....!)

Bonne assemblée générale

Cordialement

Christian Birocheau

Deux-Sèvres

Courrier français de Vienne - Deux-Sèvres
12 août 2011

● LE VANNEAU-IRLEAU

MARCHÉ SUR L'EAU

Une fête au goût d'autrefois

Le samedi 30 juillet dernier, le comité des fêtes du Vanneau-Irleau organisait son traditionnel marché sur l'eau au port du Vanneau. Comme les autres années, la foule des visiteurs était au rendez-vous pour goûter aux animations habituelles.

Les marchés sur l'eau du Vanneau-Irleau sont devenus au fil du temps, une fête complète avec musique, danse, ateliers de généalogie, repas, bal et feu d'artifice. La fête a commencé justement avec Les copains musiciens du marais, formation musicale originaire du Vanneau, accompagnée de quelques membres de l'harmonie de Mauzé sur le Mignon, qui ouvriraient la route à un couple de mariés lui aussi en barque.

Sur la terre ferme, c'est une pratique artistique plus moderne que présentait la compagnie Ego avec du hip-hop, même si plus tard, Les Noeux d'au Marais ont entraîné les dans leurs danses les visiteurs les plus hardis. Côté histoire, les généalogistes étaient à la fête, avec Le Fil du Temps, association de généalogie et d'histoire locale, qui présentait le résultat de ses recherches sur l'his-



Dans le port, les bateaux se croisent pour proposer des victuailles, ou comme ici des balades ou le flottage du bois.

toire des communes environnantes sur une importante.

Mais le spectacle était aussi sur les berges des canaux, à terre ou sur leurs barques, les marchands proposaient des produits maraîchers, des produits de bouche, ou encore des objets d'ornement.

Cette année, les organisateurs ont innové avec la transhumance de quatorze ânes, partis de l'asinerie du Coq à l'âne, à Saint-Georges-de-Rex, pour rejoindre le port du Vanneau après un périple de six kilomètres, en passant dans le marais. Un périple très apprécié par les 68 participants qu'encadraient une dizaine de personnes, d'amis ou de la famille du couple qui fait vivre l'asinerie. Le convoi a eu quelques difficultés à franchir la passerelle avant d'arriver

dans les jardins, face au port. En effet, bien des ânes n'ayant pas l'habitude d'emprunter ce type de construction, il a fallu l'énergie d'au moins de quatre personnes par animal pour venir à bout des plus rétifs. On sait l'âne capable de s'arc-bouter sur ses quatre pattes pour refuser d'avancer. Cela a au moins rappelé le temps où la traction était animale et où il fallait bien s'accommoder des caprices des animaux.

Après le feu d'artifice, animé par des sonneurs de trompe de chasse, la journée s'est terminée par le bal animé par l'orchestre Calipso. Entre temps, on a goûté au soleil radieux exceptionnel en cette fin juillet.

François ROBILLARD



Un âne rétif au passage de la passerelle.



CLAUDETTE BONNEAU ROBERVAL

FRED PELLERIN, UNE LEÇON DE VIE
Un vidéo à partager pour le plaisir et
surtout pour appuyer Centraide qui
n'aura jamais eu
meilleur porte-parole et une meilleure
campagne de financement.

http://www.youtube.com/watch_popup?v=6PYpaeW5-FE&vq=large





ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2011

Cette année tel que suggéré par les membres à l'assemblée générale de 2010 au Lac Poucet il a été décidé par le CA de faire la rencontre au Centre du Québec.

Nous sommes tenus de faire une assemblée générale annuelle selon la charte qui régit notre association.

Cette année vous serez accueillis à l'Auberge Godefroy de Bécancour au Centre du Québec le 11 septembre 2011 à 11 heures.

Vous serez reçus à la Salle Tabellion et vous pourrez partager une pause café incluant un choix de jus rafraîchis, éventail de biscuits maison ou viennoiseries, panachées de fruits frais, café, thé ou infusion.

Les frais sont déboursés par le Ralliement.

Prix de présence :

**Un forfait pour 2 personnes à l'Auberge Godefroy incluant :
l'hébergement d'une nuit,
un petit déjeûner,
un souper gourmet 4 services
un massage de détente (50 Minutes)
et l'accès à tous les plans d'eau (piscine et spas extérieur et intérieur).
Ce forfait est ouvert pour une année.**



**ORDRE DU JOUR
11 SEPTEMBRE 2011 – 11 : 00 HEURES
AUBERGE GODEFROY
BÉCANCOUR**

Ouverture de l'assemblée

Nomination d'un secrétaire d'assemblée

Adoption de l'ordre du jour

Adoption du procès-verbal du 04 juillet 2010

***Présentation du rapport annuel des activités du conseil d'administration,
Perspectives d'avenir et continuité.***

Approbation du rapport financier de la vérificatrice

Nomination d'un vérificateur pour la prochaine année

Généalogie

Questions diverses

Prochaines retrouvailles : 1 journée en 2012

Abonnement et cotisation au Ralliement des familles Bonneau

La Source

Divers

Clôture de la séance



MERCI À NOS DONATEURS

Denis Bonneau	Sherbrooke
Thérèse Bonneau	Québec
Françoise Bonneau	Québec
Rita Bonneau Courchesne	Sorel-Tracy
Evelyn Bonneau	Oakland Park
Moïsette Bonneau	Roberval
Thérèse Bonneau Lafleur	Québec
Raymond Bonneau	Roberval
Gilles Bonneau	Québec
Marie-Claire Bonneau	St Jean-sur-Richelieu
Monique Bonneau Courchesne	Wickam
Suzanne Morin Bonneau	St Charles-Bellechasse
Léon Bonneau	Charny
Jean-Claude Bonneau	Charny
Gilles Bonneau	Québec
Maurice Bonneau	Roberval
Marcel Bonneau	Winnipeg
Roland Bonneau	Saint-Hyacinthe
Claude Bonneau	Dolbeau-Mistassini
Rachel Bonneau Guillet	St Jean-sur-Richelieu
Sœur Monique Bonneau	Sainte-Marie
Suzanne et Marcel Bonneau	Mont Saint-Grégoire
Réjean Bonneau	Duhamel Ouest
Monique Bonneau Biron	Drummondville
Ginette Bonneau	Roberval
Raymonde Bonneau Pilote	Saint - Félicien
Nelson Bonneau	Roberval



MERCI À NOS COMMANDITAIRES



JEAN-GUY ANDRÉ CHRISTINE BENOÎT
BONNEAU

L'ORIGINAL PACKING LTD.
Distributeur alimentaire
Food Distributor
Spécialiste en viande
Meat Specialist

2567 route 17
L'Original, Ont. K0B 1K0

TÉL.: (613) 675-4612
FAX: (613) 675-2900
1-888-675-4612

Gite les 2 Soeurs



484, boul. St-Joseph
Roberval, Qc., G8H 2K4

418 275-4243