

Le Bolley

Numéro 62, Hiver 2019-2020



*À tous un très Joyeux
Noël 2019*

**L'Association des descendants de Lazare Bolley
vous souhaite un Joyeux Noël !**

Le Bolley est le bulletin de liaison de l'Association des descendants de Lazare Bolley inc.
Case postale 214, Rouyn-Noranda (Québec) J9X 5C3
<http://www.beaule.qc.ca> info@beaule.qc.ca

Le mot du président...

Bonjour à tous !

Une autre année qui se termine, pour une deuxième année consécutive l'hiver s'est invité plus tôt qu'à son habitude; que pouvons-nous y faire s'il a décidé de reprendre ses vieilles habitudes, quand j'étais enfant il s'installait tôt...

À l'association, nous avons eu une belle année, la rencontre annuelle qui s'est tenue le 1^{er} septembre dernier a été une belle réussite, une journée des plus agréables, notre ami Claude Beulé vous en a fait le récit que je vous invite à lire dans ce bulletin. Toutefois une seule ombre au tableau, le nombre des membres qui diminue. Nos membres prennent de l'âge et les nouvelles inscriptions se font rares. Rassurez-vous, l'Association n'est pas en péril, au cours des années votre conseil d'administration a procédé à des changements dans son fonctionnement qui lui ont permis de faire des économies substantielles sans pour autant réduire les services.

Notre généalogiste, Yvan Beulé, est à revoir le recueil généalogique patronymique que l'on peut trouver sur notre site web. Dès que la mise à jour sera complétée, une nouvelle version sera mise sur le site et vous serez avisé via les pages Facebook de l'Association et bien sûr le bulletin Le Bolley. Il n'est pas facile de trouver les informations généalogiques des dernières générations, aussi, il se peut que vous soyez sollicité pour des informations sur votre famille. En effet,

les données dans les BMS (Baptêmes, Mariages, Sépultures) ces cahiers dans lesquels les prêtres inscrivent les informations sur les sacrements et que l'on signe, sont moins en demande depuis

quelques années. Les nombreuses unions libres ne sont pas inscrites nulle part mais n'en sont pas moins réelles. Les enfants ne sont plus nécessairement baptisés. Résultat, de nombreuses informations généalogiques ne sont plus disponibles. Les cousins se perdent de vue et leurs enfants ne se connaissent pas. À ce rythme il deviendra très difficile d'identifier la descendance d'un ancêtre ou l'ascendance d'un enfant. C'est pourquoi il est important de colliger ces données dans une base de données familiale.

Parlant de nos pages Facebook, la Page officielle de l'Association compte 183 membres et la page « Beulé & Cie. » est rendue à 198 membres au moment d'écrire ces lignes. Nous voyons ainsi qu'il est plus facile de rejoindre notre grande famille Beulé que les personnes portant le patronyme ou non via Facebook. Les cousins Beulé ne portant pas le patronyme sont bien entendu une minorité dans les gens inscrits à nos pages Facebook, il n'en tient qu'à vous de leur en parler, de leur faire savoir que ces pages existent. Faites-leur connaître ces pages car elles sont pour eux aussi. Plus il y aura d'achalandage sur nos pages plus les gens ap-



prendront à connaître notre association et auront-ils le goût de se joindre à nous. Ils pourront au moins connaître les cousins et cousines et qui sait créer de nouvelles amitiés.

Il serait aussi amusant d'insérer des photos dans notre recueil généalogique pour ainsi voir la « bine » comme ont dit parfois des cousins et aussi des aïeux. Par exemple j'ai un oncle qui ressemble à si méprendre à son arrière arrière arrière-grand-père et non je ne bégaie pas. De pouvoir mettre un visage sur un nom augmente toujours le plaisir de lire ce que la personne était, parfois même il nous est ainsi possible d'y voir une ressemblance avec quelqu'un que nous connaissons dans notre entourage. Ne vous gênez pas pour m'envoyer vos photos au info@beaule.qc.ca ou au marcel@eaule.qc.ca, il me fera plaisir de les ajouter au recueil.

Je vous souhaite un Joyeux Noël en famille, une Bonne et Heureuse année 2020, la santé le bonheur pour vous et les vôtres!

Marcel Beulé, président

Carnet du patrimoine

Le rôle du Québec dans la guerre de Sécession américaine (1861-1865)



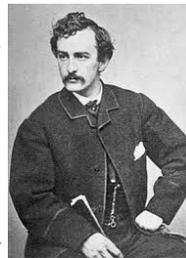
Au 19^e siècle, durant 4 ans une guerre civile oppose les États-Unis d'Amérique appelé (L'union) à onze états Sécessionnistes du sud de la confédération. La guerre de Sécession éclate officiellement en avril 1861, lorsque les troupes nordistes (états du nord) ravitaillent un fort de Caroline du Sud; le fort Sumter et essuient le feu des Confédérés (sudistes).

Nos voisins américains en vivent encore aujourd'hui les séquelles dans l'antagonisme exacerbé qui oppose les états « BLEUS » aux états « ROUGES » ! En gros les sudistes étaient pour la continuité de l'esclavage et les états du Nord avec Abraham Lincoln comme président étaient pour l'abolition de l'esclavage. Vous allez me dire que tout cela est bien loin du Québec dans l'espace et dans le temps. Pas tant que ça ! Montréal était un nid d'espions confédérés !

En 1863, le président Sécessionniste Jefferson Davis a envoyé le lieutenant colonel Jacob Thompson à Montréal pour diriger des opérations secrètes contre le pouvoir fédéral améri-

cain. En effet, quelques mois plus tard, un détachement de soldats confédérés (sudistes) commandés par le lieutenant Bennet Young partit de Montréal pour attaquer et occuper la ville de St-Albans au Vermont, pillant les banques de la localité de plus de 200 000 \$ (grosse somme aujourd'hui). Les soldats sudistes se sont ensuite repliés sur Montréal où ils ont été arrêtés à la demande des États-Unis.

Un juge montréalais a décidé que parce qu'ils étaient en service commandé, le Canada, officiellement neutre, ne devaient pas les extradier. L'objectif du raid était de forcer Washington à détourner des troupes fédérales pour protéger la frontière nord des États-Unis et aussi de recueillir des fonds pour le trésor des confédérés. D'ailleurs, les autorités coloniales britanniques n'ont remis que 88 000 \$ soit moins de la moitié de l'argent volé aux américains. Le reste



John Wilkes
Booth

avait sans doute déjà servi à financer d'autres activités d'agents secrets confédérés opérant ici, parmi lesquelles se trouvait John Wilkes Booth le futur assassin du président Lincoln.

Si les élites anglo-américains sympathisaient avec les sudistes, les francophones eux appuyaient l'Union. Tiens donc, plus ça change plus c'est pareil; deux grandes solitudes !!! Selon Jean Lamarre, professeur au Collège militaire royal de Kingston, entre 10 000 et 15 000 canadiens français se sont portés volontaires du côté nordiste dans cette guerre civile. Mille d'entre eux sont morts au combat et près de 1 500 ont été blessés. À la fin de la guerre en avril 1865, les enrôlés canadiens-français se sont vu offrir des terres gratuites et un grand nombre d'entre eux s'installèrent aux États-Unis.

Mais nos cousins de la Louisiane (descendants de la Nouvelle-France et de l'Acadie) eux combattaient pour les sudistes. C'est même le plus illustre d'entre eux, le général Pierre Beaure-

gard, qui a déclenché la guerre de Sécession le 12 avril 1861 en donnant l'ordre de bombarder le Fort Sumter à Charleston en Caroline du Sud aux mains de l'académie militaire (fédérale) de West Point... Fils du planteur louisianais, Pierre Beauregard n'a appris l'anglais qu'à l'âge de douze ans. Ses parents l'avaient envoyé étudier à New-York pour qu'il apprenne. Les sudistes lui doivent la victoire à la première



Capitaine Beauregard

Après l'effondrement des États confédérés, leur président, Jefferson Davis, a trouvé refuge ici à Montréal, accueilli par James Lowell, l'éditeur bien connu du bottin des adresses de la ville qui habitait rue Union où se trouve aujourd'hui le magasin La

Baie. Deux fils de Jefferson Davis sont diplômés de l'Université Bishop de Lennoxville. Pour ceux qui connaissent bien la région, la poudrière de Windsor en Estrie

a durant cette guerre de Sécession approvisionné les nordistes en poudre à canon.

Les suites financières de cette guerre se sont poursuivies jusque dans les années 2 000 pour le gouvernement américain.

La veuve d'un vétéran de la guerre de Sécession, Gertrude Grubb, a reçu jusqu'à son décès en 2003 à 93 ans une pension de veuve d'un ancien combattant de cette guerre qui s'était terminée 138 ans plus tôt ! Elle avait marié John Janeway, un soldat de la guerre alors qu'il avait 81 ans et qu'elle avait 18 ans !

Mais toutes les veuves de la guerre de Sécession n'ont pas été aussi choyées. La dernière veuve connue d'un vétéran de la guerre de Sécession, Maudie Hopkins, est décédée en 2008 ! À l'âge de 19 ans en 1934, elle avait épousé William Cantrel, âgé de 86 ans qui s'était enrôlé

dans l'armée confédérée à l'âge de 16 ans. Elle ne recevait pas de pension de veuve parce que l'Arkansas, un des états confédérés, avait adopté une loi dans les années 1930 stipulant que les femmes qui se mariaient avec des vétérans de la guerre civile n'en seraient plus bénéficiaires. Des vieillards se servaient de cet incitatif économique pour convaincre de très jeunes femmes à les marier. Comme vous savez dans les années 1930, le pouvoir des maris dans le mariage était très puissant !

P.S. je ne pense pas qu'il y a eu de pension pour les sudistes.

N.B. Vous savez qu'il existe aux États-Unis plusieurs écoles françaises dans les grandes villes telles que : Atlanta, Washington, Chicago, New-York, Détroit, Dallas, Denver, Houston, Indianapolis, San Diego, Nouvelle-Orléans, Miami, Philadelphie, Princeton, Providence, Minnesota, San Francisco.

Note : Je suis allé plusieurs fois aux États-Unis en voiture et je suis arrêté à plusieurs endroits dont une à Charleston en Caroline du Sud et je me rappelle de la statue du général Pierre Beauregard qui m'avait impressionné.

Biographie : Tiré d'une chronique de Normand Lester pour le journal de Québec. Lundi 23 septembre 2019

Yvon Beaulé, votre chroniqueur
Vice-président de la Fédération des Associations de Famille du Québec (FAFQ)



bataille de Bull Run, trois mois après le début des hostilités. Son plus grand triomphe a été de bloquer en juin 1864 l'avance des forces fédérales nordistes à Petersburg en Virginie et ainsi sauver Richmond, la capitale confédérée.

En avril 1865, le général Beauregard et son commandant, le général Johnston, ont convaincu Jefferson Davis et son cabinet de mettre fin aux hostilités. La paix revenue, Beauregard est le défenseur de l'extension du droit de vote aux afro-américains. Malgré cela, le mouvement honorant sa mémoire a été déboulonné de son socle à la Nouvelle-Orléans en 2017.

Vingt-huitième assemblée générale - Magog, Québec



Le 1^{er} septembre dernier, les membres de l'Association des descendants de Lazare Bolley Inc. se sont donnés rendez-vous au vignoble Le Cep d'Argent situé au 1257 chemin de la Rivière, Magog, Québec pour leur vingt-huitième assemblée générale. Le vignoble se trouve dans la très belle région des Cantons-de-l'Est aux abords du scintillant lac Magog, qui est à tout juste 200 mètres du domaine où sont



cette magnifique région de l'Estrie. Par la suite, nous avons procédé à la désignation d'un président et d'un secrétaire

président de l'Association Marcel Beulé leur a souhaité la bienvenue ainsi qu'une belle journée d'activités dans

point portant sur la modification de l'article 6.05 "Durée des fonctions" du Règlement général no 1 de l'Association soit inscrit à l'ordre du jour avant le point "Election des membres du conseil d'administration 2019-2020". Cette proposition a été appuyée par Gérard Beulé et acceptée à l'unanimité par les membres de l'assemblée. Le point "Objets promotionnels", qui ne figurait pas dans les su-



cultivés les raisins. L'assemblée s'est tenue dans la salle Chevalier; une grande salle aménagée au deuxième étage du vignoble, qui offre une vue exceptionnelle sur le Lac.

28 membres dont six administrateurs et une invitée étaient présents lors de l'ouverture de l'assemblée à 9 h. Tous ont signé le registre des présences et le



d'assemblée. Jacques Beulé, le trésorier de l'Association, a proposé que Marcel soit désigné président d'assemblée et Diane Isabel Beulé secrétaire d'assemblée. Cette proposition a été acceptée à l'unanimité par les membres présents.

Lors de la lecture des points énumérés sur l'ordre du jour, Norman Murphy a proposé que le



jets devant être abordés lors de l'assemblée, a également été ajouté au point "Autres sujets" de l'ordre du jour.

Suite à l'adoption de l'ordre du jour modifié, les participants ont poursuivi les items de celui-ci. Le procès-verbal de la vingt-septième assemblée générale, qui s'est tenue le 1^{er} septembre 2018 à 10 h au 385 boulevard

Marie-Victorin à Kingsey Falls, Québec, a été adopté par les membres de l'assemblée tel que paru dans le bulletin Le Bolley #61. Comme le veulent les règles de l'Association, les membres ont également procédé à l'acceptation des rapports financiers et d'activités pour l'année 2018. Ces rapports ont aussi été publiés dans Le Bolley #61.



Après étude de la question visant à modifier l'article 6.05 "Durée des fonctions" du Règlement général no 1 de l'Association, Yvon Beaulé a proposé que l'assemblée approuve le nouveau libellé de l'article 6.05, qui fait que la durée du mandat des administrateurs élus sera dorénavant de trois ans au lieu de deux ans. En vertu de cette proposition, l'article 6.05 deviendrait :

"6.05 Durée des fonctions

Chaque administrateur demeure en fonction pour 3 ans ou jusqu'à ce que son successeur soit élu, à moins que son mandat ne prenne fin avant terme. On pourra remplacer annuellement 1/3 des administrateurs. L'administrateur dont le mandat se termine est rééligible."

Cette modification proposée aux règlements a été appuyée par Gérard Beaulé et a été approuvée à l'unanimité par les membres présents à l'assemblée.

En ce qui concerne les objets promotionnels, plusieurs bonnes suggestions ont été faites par les membres durant la discussion

qui a eu lieu sur cette question. En effet, les membres ont proposé des épinglettes, des stylos, des sacs de magasinage pliables, des portemonnaies, des gourdes, des post-it et des balles de golf à l'effigie de l'Association. Jacques a indiqué à l'assemblée qu'il était pour vérifier le prix d'acquisition de ces items promotionnels pour des quantités



raisonnables.

Les membres ont aussi ratifié les actes des administrateurs pour 2018. Cette ratification sert à confirmer que les membres présents à l'assemblée endossent les décisions prises par leur conseil d'administration lors du mandat qui se termine avec cette assemblée.

En ce qui a trait à l'élection des membres du conseil d'administration 2019-2020, il est important de souligner que, suite à l'acceptation unanime de la modification de l'article 6.05 du Règlement général no 1 de l'Association, le mandat des administrateurs a dès lors passé de deux à trois ans. Par conséquent, il a été convenu de demander aux six administrateurs dont le terme de deux ans arrivait en fin de mandat (Claude Beaulé 193, Marylou Beaulé Turcotte 337, Paul-Émile Beaulé 283, Nicole Patry Schlote 247, Patricia Côté 277 et Diane Beaulé 8) s'ils accepteraient de le poursuivre pour une troisième année.

- Claude Beaulé et Nicole Patry Schlote ont accepté de poursuivre leur mandat pour une autre

année.

- Jacques a confirmé à l'assemblée que Marylou Beaulé Turcotte et Patricia Côté l'avaient avisé qu'elles ne se représentaient pas à des postes au conseil d'administration.
- En l'absence de Paul-Émile Beaulé et de Diane Beaulé, Jacques a fait savoir à



l'assemblée qu'il était pour vérifier auprès de ces derniers leur intention de poursuivre ou non leur mandat pour une autre année. Après vérification, les deux ont accepté de poursuivre pour une troisième année.

Après consultation, aucune des personnes présentes lors de l'assemblée ne s'est portée volontaire pour combler les postes d'administrateur laissés vacants par Marylou et Patricia.

Marcel a ensuite présenté le programme d'activités prévues pour la journée. Ces activités incluaient une visite guidée du vignoble Le Cep d'Argent suivie d'une dégustation de cinq produits; un buffet chaud au Cep d'Argent; une visite de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac avec dégustation d'un cidre et de trois produits; ainsi qu'un souper au Cep d'Argent.

Finalement, les membres présents ont suggéré l'Aquarium de Québec, Grosse-Isle Berthier sur Mer et Ville-Marie (dans le cadre de la foire gourmande) pour tenir l'assemblée générale de 2020. Suite à une proposition

de Jacques et appuyé par Marcel, c'est Ville-Marie qui a été choisie à l'unanimité par les membres présents pour la prochaine assemblée.

À 10 h 32 la levée de l'assemblée a été proposée par Hélène Beaulé et les gens ont alors été invités à se diriger vers la terrasse extérieure afin d'aller y

rejoindre Jean Denis, un agent de service à la clientèle et notre guide pour la visite du vignoble prévue pour 11 h.

L'assemblée générale terminée, le conseil d'administration a tenu une première réunion sur l'heure du diner pour confirmer Marcel au poste de président, Gilles comme premier vice-

président, Claude comme deuxième vice-président, Jacques comme trésorier et enfin Diane Isabel comme secrétaire.

Claude Beaulé
2^e vice-président

Visite guidée du vignoble et dégustation



Peu après la levée de l'assemblée, c'est-à-dire aux environs de 11 h, nous nous sommes tous dirigés vers la terrasse extérieure afin d'y rejoindre Jean Denis, un agent de service à la clientèle et notre guide pour la visite du vignoble. Nous l'avons suivi sur une courte distance dans le chemin longeant les vignes et nous nous sommes tous installés sur une large plateforme en bois se trouvant à proximité d'un vieux pressoir. C'est là que notre guide a débuté la visite tout en nous racontant l'histoire et l'origine du vignoble.



C'est ainsi que nous avons appris que les deux propriétaires, François et Jean-Paul Scieur, sont frères et fils de vigneron. Chez

eux, le champagne, c'est du sérieux. Ils ont hérité de leur connaissance de la viticulture et de la vinification de leur famille, qui possède un vignoble à Étoges, au cœur de la célèbre région française de Champagne, depuis maintenant six générations, et c'est un 3^e frère qui s'en occupe. Notre guide a ajouté qu'il leur fallait un brin de belle folie et une bonne dose de vision pour venir s'installer dans les Cantons-de-l'Est avec l'idée d'y faire du mousseux comme en Champagne.



Et c'est un ami champenois marié à une Québécoise, qui leur a ouvert la porte au démarrage d'un vignoble au Québec. À l'époque, en Europe, acheter un hectare de vignes coûtait un million d'euros. Les frères Scieur n'avaient pas les moyens d'agrandir le domaine familial qu'ils avaient déjà en Champagne. Ici, il y avait une opportunité, un beau défi et c'est ce qui les a séduits. Après une série de recherches, d'études et d'analyses sur les sols et la température du Québec, ils ont acheté une terre de 114 hectares du versant



ouest du plateau appalachien. Tout y était : une pente douce, un microclimat favorable à l'épanouissement des vignes et l'humidité du lac Magog qui coule à 200 mètres. Le nom du vignoble s'imposait de lui-même : le Cep pour la relation qu'entretenaient les frères Scieur avec la vigne et l'Argent pour les eaux argentées du lac Magog.

Dès le départ, les frères Scieur avaient en tête de produire des bouteilles de mousseux sur leur domaine de 114 hectares. Mais encore fallait-il trouver le cépage approprié à la longueur de nos hivers et, surtout, à la brièveté de nos étés. Selon notre guide, le Pinot noir, le Meunier, le Chardonnay sont trois cépages normalement utilisés pour faire le champagne, mais leurs fruits mûrissent en 180 jours. Or en Estrie, à l'époque, les saisons leur imposaient une culture sur 160 jours seulement. Les frères Scieur ont cherché à résoudre ce casse-tête et ont découvert que le cépage Seyval blanc, qui a déjà été planté en Champagne pour faire du champagne, est

capable de murir en 150 jours et était donc parfait pour le climat québécois. Ce cépage est reconnu pour donner des vins blancs secs aux arômes fruités avec une tendance d'agrumes.

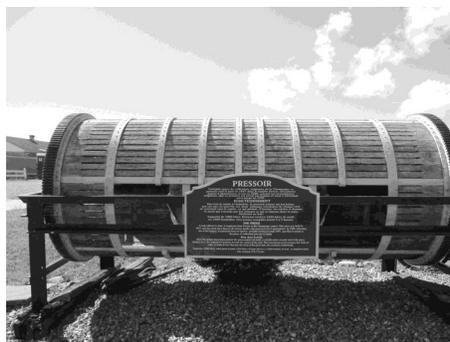


Nous avons également appris qu'en 1985/1986, les frères Scieur ont planté 10 000 plants. Aujourd'hui, le vignoble en compte 60 000 et produit annuellement 125 000 bouteilles. Vins rouges et blancs, mistelle de raisin, kir, rosé et vin de glace sortent notamment de la cave du Cep d'Argent, tout comme les trois types de mousseux qu'ils ont développés au fil du temps : un blanc, un rosé et un kir effervescent. Chaque année, ils produisent en moyenne 10 000 bouteilles de vins mousseux selon la méthode champenoise. Les cépages blancs utilisés sont le Seyval blanc et le Vidal, alors que leurs cépages rouges comprennent le Frontenac noir, le Maréchal Foch, le Sainte-Croix et le Seyval noir.



Notre guide a expliqué que la cueillette du raisin se fait de la mi-septembre à la mi-octobre et demande beaucoup de travail. C'est pourquoi durant le temps des vendanges, outre les employés du vignoble, les frères Scieur accueillent depuis plu-

sieurs années des vendangeurs bénévoles pour les aider à récolter les raisins qui serviront à fabriquer leur vin. Si la cueillette des raisins semble simple, elle doit être menée avec soin. Il s'agit d'une cueillette manuelle et les grappes doivent être coupées une à une. Les raisins pourris, séchés ou abîmés doivent être retirés. Les vendangeurs doivent aussi éviter de mettre des bouts de tiges ou des feuilles dans le panier. Pour ce qui est du vin de glace, celui-ci est produit à partir de raisins qui ont été récoltés après trois périodes consécutives de gel afin de concentrer les arômes. Après la cueillette, les fruits doivent être rapidement réfrigérés pour ensuite être égrappés, puis pressés avant de commencer le processus de fermentation.



En ce qui concerne le pressage du raisin, notre guide a expliqué que dans le temps on effectuait le pressage en foulant le raisin pieds nus dans de grandes cuves. Mais maintenant on utilise des pressoirs, qui sont des machines qui brisent les baies de raisin, en effectuant le moins de mal possible à la peau, en libérant le moût. En effet, le pressage doit éclater les grains de raisins sans les écraser ni briser les pépins, ce qui donne un vin sans amertume. Au sujet du vieux pressoir se trouvant près de la plateforme, notre guide nous a raconté qu'il a vu le jour en 1957 dans la famille Scieur et qu'il est arrivé par bateau de la Champagne en 1988 et qu'il a été utilisé au vignoble jusqu'en 1997. Il avait une capacité de 1 800 kilos et

donnait environ 1 250 litres de moût ou 1 600 bouteilles. Maintenant, le vignoble utilise un pressoir ayant une capacité de 4 000 kilos donnant plus de 3 000 bouteilles.



Par la suite, nous avons suivi notre guide à l'intérieur du vignoble où celui-ci nous a expliqué brièvement les différentes étapes de fabrication du vin, une fois le raisin pressé. Par exemple, il nous a appris que la fabrication du vin est différente selon le type de vin produit. Pour le vin blanc, qui est composé de raisins noirs ou blancs à la chair incolore, les peaux et les graines sont séparées du jus avant toute fermentation. La fabrication du vin rouge demande un pressurage alors que la fermentation a déjà commencé, le liquide reste en contact permanent avec les matières solides du raisin. Le vin rouge colorée. Enfin, la fabrication du vin rosé se fait avec du raisin noir dont la pulpe est incolore. Le rosé reste en contact avec les matières solides du raisin durant un laps de temps donné pour lui donner sa couleur rosé. Chaque vin doit fermenter



pour arriver à son résultat. À ce sujet, notre guide nous a expliqué que la fermentation en cuves

inox permet de garder des arômes frais tandis que la fermentation en fût de chêne donne des tanins supplémentaires au vin et surtout lui permet de développer de nouvelles saveurs. Il



a ajouté qu'une fois que le vin a été égoutté et clarifié, il est ensuite filtré à l'aide de filtres en cellulose pour éliminer toutes matières cellulaires comme la levure ou les bactéries. Le vin est ensuite mis en bouteille. Pour terminer la visite, notre guide nous a parlé de la fabrication de vin mousseux selon la mé-



thode champenoise. Sans faire un cours de chimie, il nous a expliqué que la méthode est la suivante : on prend un vin blanc déjà embouteillé et on y ajoute des levures pour qu'il refermente un peu. L'élixir sucré devient ainsi saturé en gaz carbonique et la pression créée à l'intérieur de chaque bouteille capsulée est très exactement calculée. Cette deuxième fermentation va créer un dépôt en bouteille qu'on appelle des lies. Par la suite, c'est le remuage : les bouteilles sont régulièrement tournées selon une méthode éprouvée afin que tout le dépôt solide se ramasse dans le col de la bouteille. Lorsque la maturation est jugée suf-

fisante, on va ensuite "dégorgier" le vin en gelant le col à l'azote liquide pour en expulser le solide sous l'effet de la pression interne lorsque la bouteille est décapsulée manuellement. Par la suite on y ajoute du vin de glace pour combler le liquide perdu au moment du dégorgement avant de boucher le tout avec le gros bouchon de liège maintenu par un muselet métallique qu'on connaît tous.

Notre guide a ajouté que le dégorgement ou l'expulsion du dépôt du col de la bouteille selon la vieille méthode traditionnelle champenoise est un art et seules les personnes expérimentées peuvent procéder à cette opération. À ce sujet, il nous a raconté que François Scieur en avait dégorgé plus de 700 en une journée.

Dégustation

Après la visite des installations utilisées pour la fabrication du vin, nous nous sommes tous retrouvés dans la salle La Médiévale (une grande salle de réception du vignoble) où notre guide Jean nous a donné un petit cours de dégustation de vin et a pris le temps de nous expliquer en détail les six produits sélectionnés pour la dégustation : la Réserve; le Cep d'Argent; le Fleur de Lys; le Mistral; l'Archer; et le Vin de glace. Ses connaissances sur le vin, les différentes étapes de la dégustation et ses informations sur les produits furent grandement appréciés. Les dégustations ont été succulentes et nous avons tous été surpris de la qualité des vins. Une description des vins dégustés est disponible sur le site Web du vignoble (<https://www.cepdargent.com/>).

Lors de la dégustation, notre guide a également tenu à souligner que le vignoble a remporté 4 médailles lors de la Coupe de Nations 2019, tenue à l'hôtel Delta de Québec, le 27 mai dernier. En effet, la Sélection Blanc de Blancs Brut, le Cep d'Argent

et l'Archer ont décroché une médaille d'or alors qu'un nouveau vin, la Sélection Brut Nature, a récolté une médaille d'argent. Ces prix de distinction s'ajoutent à plus de 100 médailles reçues par le vignoble Le Cep d'Argent au fil des ans.

Tous les produits du vignoble sont disponibles sur place où peuvent être achetés en ligne à <https://www.cepdargent.com/>.

Certains de leurs produits (Le Cep d'Argent, La Réserve, Le Rosé, Le Fleur de Lys, Sélection Blanc de Blancs Brut et Sélection Rosée) sont également vendus en épicerie dans la région de l'Estrie. On peut d'ailleurs consulter la liste des différents points de vente sur leur site



Web.

Après la dégustation, c'est-à-dire aux environs de midi, nous sommes tous demeurés dans la salle La Médiévale où un savoureux buffet chaud nous a été servi.

En terminant, merci à notre charmant guide Jean Denis pour une visite et une dégustation des plus mémorables au vignoble Le Cep d'Argent!

Claude Beaulé
2^e Vice-président

Visite de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac



Après le repas du midi, nous nous sommes tous retrouvés à l'extérieur devant l'entrée du vignoble Le Cep d'Argent afin de se préparer pour le départ vers l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac; notre deuxième visite guidée de la journée. Jacques Beaulé, le trésorier de l'Association, nous a alors informés que l'abbaye était située à un peu plus d'une trentaine de kilomètres du vignoble et nous a offert des cartes et des itinéraires indiquant le meilleur chemin à suivre pour s'y rendre. Vers 13 h 10, nous sommes tous montés dans nos véhicules et avons pris la route en direction de l'abbaye. Chemin faisant, nous avons pu découvrir et admirer la beauté



des paysages se trouvant dans cette belle région de l'Estrie et, plus particulièrement, le majestueux lac Memphrémagog et le somptueux Mont-Orford.

Lorsque nous sommes arrivés sur l'immense terrain de l'abbaye aux environs de 13 h 40, nous avons été agréablement surpris de nous retrouver dans un cadre enchanteur d'une grande beauté. Le site est tout à fait remar-

quable et l'architecture est splendide. En effet, l'abbaye est magnifiquement située sur une colline où elle domine le lac Memphrémagog tel un château avec ses tourelles, son toit de cuivre verdi et ses murs de pierres. Il est intéressant de noter que Saint-Benoît-du-Lac est considéré comme l'une des plus petites municipalités du Québec. Elle a été constituée en 1939 pour y abriter l'abbaye où les moines bénédictins pratiquent une vie contemplative axée sur la prière, le travail et la vie



fraternelle. Le maire est le père abbé et il siège avec les autres maires à la Municipalité régionale de comté (MRC) de Memphrémagog.

Une fois à l'intérieur, nous nous sommes tous regroupés dans un coin de la salle d'accueil où notre guide, Sylvie Proulx, la coordonnatrice du développement à l'abbaye, est venue nous rejoindre aux environs de 14 h. Après s'être présentée et avoir remis à chacun des membres du groupe un audiophone (système radio sans fil avec écouteurs) pour toute la durée de la visite,



elle nous a expliqué que la visite allait se dérouler en trois étapes: 1) connaître le quotidien de la vie monastique; 2) admirer l'ensemble architectural de l'abbaye; et 3) savoir comment les moines subviennent aux besoins de la communauté. Elle nous a également fait savoir que cette dernière étape sera suivie d'une dégustation de différents fromages et du cidre, qui sont produits sur place.

Par la suite, s'approchant d'un grand tableau se trouvant sur un des murs de la salle d'accueil, notre guide nous a expliqué que l'ensemble architectural de l'abbaye est composé de trois éléments construits à trois époques différentes : le monastère où résident les moines (1938), l'hôtellerie des hommes (1944) et au centre l'église abbatiale qui sont célébrés les messes et qui réunit le tout (1994). Elle nous a aussi montré où se trouve la villa



Sainte-Scholastique, une maison d'accueil pour femmes, de même que la fromagerie, la pommerie et la cidrerie, qui sont situées tout près de l'abbaye. Elle nous a alors annoncé que la visite guidée va se limiter à l'intérieur de l'abbaye et qu'il y a certains endroits qui ne pourront être visités, puisqu'ils sont fermés au public afin de ne pas troubler l'atmosphère de silence qui règne dans la vie de prière et de travail des moines.

Fondation et construction de l'abbaye



Dom Paul Vannier
Bénédictin, fondateur et premier
Père Abbé de l'Abbaye de
Saint-Benoît-du-Lac

moines et quelques postulants, il a alors entrepris l'exploitation de la ferme en plus de dispenser des services religieux. Selon notre guide, le premier oratoire était d'ailleurs situé dans une pièce de la maison de la ferme. Mais la pauvreté, l'isolement, l'ampleur des travaux à exécuter et le nombre limité de religieux ont rendu très difficiles les premières années du monastère. Et puis, en novembre 1914, Dom Vannier, sur qui tout reposait, s'est noyé dans le lac Memphrémagog alors qu'il se rendait à Magog dans une embarcation à

pour venir bâtir le présent monastère. Deux ailes sont construites et bénies le 11 juillet 1941. On transforma alors une partie du premier monastère en hôtellerie pour recevoir les nombreux hôtes venus chercher paix, recueillement et prière. En ce qui concerne Dom Bellot, notre guide nous a dit qu'il était un moine-architecte de réputation internationale. Entre autres, c'est lui qui a conçu, avec Lucie-Parent, un architecte montréalais, le dôme de la basilique de l'Oratoire Saint-Joseph. Il est décédé à Montréal en 1944.



Sur cette photo on peut voir que l'église s'insère magnifiquement bien entre les deux ailes anciennes et l'uniformité des lieux en fait incontestablement un joyau architectural.

Cependant, avant de nous faire découvrir l'intérieur de cette abbaye bénédictine, notre guide nous a raconté que le monastère a été fondé à la fin de 1912 par Dom Paul Vannier, qui est venu au Québec pour trouver une nouvelle résidence pour les membres de sa congrégation qui avaient été chassés de leur abbaye de Normandie, en France, à la suite des lois anticléricales. Et que c'est avec l'approbation de l'évêque de Sherbrooke, qu'il a fait l'acquisition d'une ferme aux abords du lac Memphrémagog et s'y est installé. Avec trois autres

moteur.

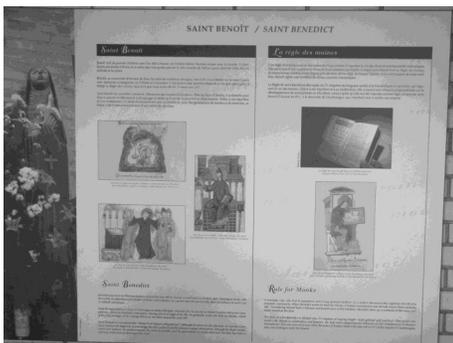
Notre guide nous a aussi confié que pendant plus d'une vingtaine d'années, faute de moyens financiers et de personnel, la situation est restée très précaire à l'abbaye. Et ce n'est qu'en 1938 que la communauté bénédictine a décidé de construire un monastère plus imposant que la maison de ferme qu'elle occupait depuis le début et qu'elle avait agrandie à plusieurs reprises. La communauté a alors fait appel à un architecte français, Dom Paul Bellot, qui franchira l'Atlantique



Notre guide nous a invités à la suivre dans le couloir d'accès à l'abbatiale, qui est très impressionnant par ses motifs de carrelages; un vrai damier de couleurs.

Connaître le quotidien de la vie monastique

Après ce bref exposé portant sur la fondation et la construction de l'abbaye, notre guide

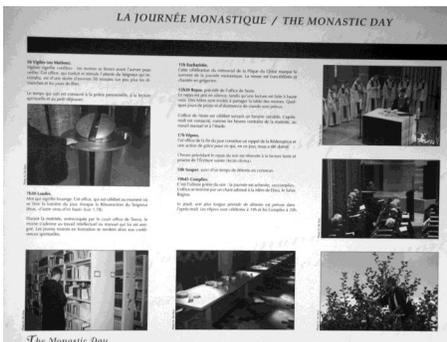


nous a invités à la suivre « en silence » dans le couloir d'accès à l'abbatiale, qui est très impressionnant par ses motifs de carrelages; un vrai damier de couleurs. Et c'est là, tout en écoutant notre guide et en parcourant les textes affichés sur les différents tableaux se trouvant sur le mur du couloir, que nous avons, entre autres, appris qu'à l'abbaye il y a une communauté d'une trentaine de moines dont l'âge moyen est de 71 ans et dont la vie quotidienne est régie par la stricte observance de la règle monastique rédigée par saint Benoît de Nursie (né vers 480 et mort vers 547) d'où leur appellation de «bénédictins».



Nous avons aussi appris que cette Règle de Saint Benoît est composée de 73 chapitres de longueurs variées que l'on peut regrouper par deux grandes fonctions : une fonction de législation (organiser la vie quotidienne et régir les rapports au sein de la communauté) et une

fonction spirituelle (guider la prière du croyant, et notamment du moine). Grâce à l'équilibre et la modération de cette règle, les moines mènent une vie contemplative centrée sur la recherche



de Dieu, la prière et le travail sous la conduite d'un père abbé, le supérieur monastique.

À ce sujet, notre guide nous a expliqué qu'en plus de leurs travaux manuels et de toutes les tâches requises par l'entretien de leur propriété, les moines mènent une vie religieuse intense, se réunissant à sept reprises au cours de la journée pour célébrer divers offices auxquels peut assister le public. Elle a ajouté que, malgré des différences de caractère ou de point de vue, les moines partagent le même idéal, et chacun est invité à mettre ses qualités et ses dons au service des autres pour construire une communauté selon

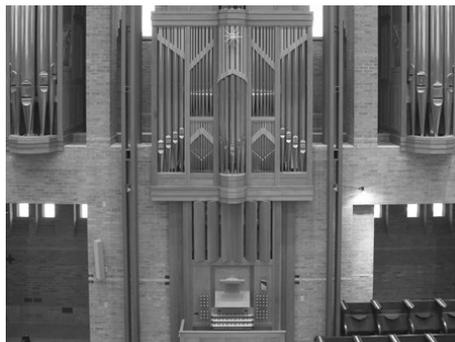


l'Évangile. En ce qui concerne l'atmosphère de silence qui règne à l'abbaye, notre guide a indiqué qu'elle favorise le recueillement et permet d'approfondir la relation avec Dieu. Cependant, elle a reconnu que la parole a toutefois sa juste place au monastère. En effet, le travail et l'accueil la

rendent parfois nécessaire. De plus, dans le but de favoriser l'esprit de famille et de procurer à chacun une détente convenable, chaque jour, après le repas du soir, les moines prennent quelques moments de détente et de conversation en commun.

Admirer l'ensemble architectural de l'abbaye

Toujours accompagné de notre guide, nous avons continué notre incursion entre les murs de cette magnifique abbaye. Le cloître, l'escalier du jubé, le toit-terrasse et l'église comptent parmi les endroits que nous avons visités. Mais, c'est l'église qui a indéniablement retenu notre attention. Nous l'avons trouvée tout simplement superbe avec ses lumières, ses croix, ses stalles, ses bancs, son orgue, son autel et ses immenses colonnes d'acier qui supportent la toiture de métal et qui se dressent en avant des murs de briques comme des éléments de décor. Le tout étant superbement éclairé par la lumière du jour pénétrant par les nombreuses fenêtres situées en hauteur. Une grande ouverture décorative se trouvant dans le mur du jubé laisse également pénétrer la clarté à l'intérieur de l'église. Tous ces éléments semblent avoir été conçus dans la re-



cherche et la sobriété afin de procurer un effet d'ensemble face auquel il est impossible de rester indifférent. En ce qui concerne l'orgue, notre guide nous a mentionné qu'il est l'œuvre du facteur d'orgues québécois Karl Wilhelm de Mont-Saint-Hilaire (Québec). L'instru-

ment, qui pèse huit tonnes, est composé de quatre divisions totalisant 42 jeux, répartis sur trois claviers et un pédalier. Il été inauguré en 1999.



Notre guide nous a aussi mentionné que la bibliothèque, qui est située sous l'église abbatiale, compte environ 70 000 volumes. Elle contient surtout des ouvrages de théologie et de philosophie, mais aussi des livres d'histoire et de littérature.

Avant de passer à la prochaine étape de la visite, notre guide nous a demandé de faire une pause de quelques minutes à l'extérieur, pour donner aux préposés le temps de préparer la salle des visiteurs pour la dégustation des produits de l'abbaye. La plupart d'entre nous avons profité de ce moment pour admirer et photographier ce site exceptionnel. Après ce petit intermède, nous avons suivi notre guide à l'intérieur de l'abbaye pour poursuivre la visite.

Savoir comment les moines subviennent aux besoins de la communauté

D'entrée de jeu, notre guide nous a dit que le travail est nécessaire à la vie des moines. Il leur permet de conserver un bienfaisant équilibre d'esprit et de corps et les associe à l'œuvre du Créateur. Elle a ajouté que la règle de Saint Benoît, qui gouverne en détails la vie monastique, leur demande d'accomplir le travail qui leur est assigné en toute humilité, dans l'obéissance et en présence de Dieu, et elle recommande à l'abbé de veiller à ce que nul ne soit surmené.

Outre les travaux domestiques et les fonctions indispensables à la bonne marche du monastère, le travail est aussi pour les moines un moyen d'assurer leur subsistance et de partager avec



les moins bien nantis.

À ce sujet, notre guide nous a mentionné que la fromagerie, qui a été mise sur pied en 1943, est rapidement devenue la principale industrie de l'abbaye. Artisanale à l'origine, la fromagerie s'est modernisée au fil des ans en raison de la popularité grandissante de ses produits. On y transforme annuellement un volume d'environ 3 millions de litres de lait (de lait entier à 100%), et on produit plus de 300,000 kg de fromage par année. Notre guide a par ailleurs tenu à souligner que la fromagerie n'est pas la seule source de revenus de l'abbaye, mais c'est la plus importante. Sa rentabilité contribue de façon non négligeable à assurer la pérennité du monastère où vit une trentaine de moines. Elle est administrée par le frère Patrick Flageole (âgé de 37 ans, il est le plus jeune moine de la communauté) et ce sont principalement des laïcs qui y travaillent, car la communauté religieuse est vieillissante. À cet égard, notre guide nous a dit qu'environ 35 personnes provenant des municipalités environnantes travailleraient à l'abbaye, dont une douzaine à la fromagerie.

De plus, afin de diversifier leurs moyens de subsistance les moines exploitent aussi un verger de 1 000 pommiers. Les pommes recueillies servent à la

fabrication de cidre et de compote. Durant l'automne, la population est conviée à venir récolter les pommes. Cinq sortes de cidres sont produits selon la méthode traditionnelle champe-



noise. Chaque cuvée contient un mélange de différentes variétés de pommes qui assure au cidre un équilibre et sa saveur. Grâce au verger, les moines fabriquent aussi de façon artisanale des compotes, de la gelée et du beurre de pommes. Tous ces produits, incluant les fromages, sont en vente à la boutique de l'abbaye.



Finalement, notre guide nous a indiqué que chaque année plus de 250 000 visiteurs provenant du Canada et d'ailleurs dans le monde viennent visiter l'abbaye pour le charme de son site naturel et la beauté de son ensemble architectural. Chaque année aussi, l'abbaye accueille plusieurs milliers de personnes dans ses hôtelleries pour des séjours d'intériorité.

Cette dernière étape de la visite guidée s'est terminée par une dégustation de fromage et de cidre. Les fromages servis : le Fontina, le Fontina fumé, le Mont Saint-Benoît, le St-Augustin et l'Ermite étaient délicieux ac-

compagnés d'un petit verre de cidre.

Visite de la boutique

La visite guidée achevée, nous nous sommes dirigés, pour la plupart d'entre nous, vers la boutique, qui est située dans le sous-



-sol de l'abbaye. Nous y avons trouvé une grande variété de produits que la communauté fa-

brique de façon artisanale : fromages, cidres, compotes et tartinades. Des livres, des enregistrements musicaux et des articles religieux sont également offerts à la vente dans la boutique.



Une fois la visite de la boutique complétée, nous sommes repartis vers le vignoble Le Cep d'Argent aux environs de 16 h 10.

Un grand merci à notre guide Sylvie Proulx pour son professionnalisme et pour cette belle après-midi de visite guidée à l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, qui fut très informative. Nous avons été enchantés par son dynamisme et ses explica-



tions étaient claires et précises. Claude Beaulé, 2^e Vice-président

Souper au vignoble Le Cep d'Argent

Et pour clore en beauté cette belle journée d'activités dans la région de l'Estrie, nous sommes retournés au vignoble Le Cep d'Argent tout en sachant qu'un bon repas chaud nous y atten-



dait. Nous sommes arrivés vers 16 h 40 et plusieurs d'entre nous en avons profité pour aller faire un tour à la boutique du vignoble avant sa fermeture à 17 h, afin de s'approvisionner de leurs produits du terroir et de leurs bons vins.

Après une courte pause, les préposés du vignoble nous ont invités à prendre place dans la salle La Médiévale où un buffet chaud composé de plats savoureux

avait été préparé. Tous ont grandement apprécié le repas et à en juger par les rires et les discussions animées qui montaient des tables, l'ambiance était au rendez-vous. À la fin du



souper, nous avons procédé au tirage de 50\$ pour les personnes inscrites avant le 1^{er} août 2019. Pour une deuxième année consécutive, Diane Isabel Beaulé a remporté le prix.

Nous avons passé un très bon moment ensemble et, vers 18 h 15, les participants ont commencé à quitter la salle à tour de rôle.

En terminant, nous tenons à remercier chaleureusement notre 1^{er} vice-président Gilles Beaulé et son épouse Diane Isabel de Lac-Mégantic pour avoir organisé cette magnifique journée



dans le cadre de la 28^e assemblée générale de l'Association des descendants de Lazare Bolley. Un grand merci également à tous ceux et celles qui ont participé à cette rencontre et qui ont fait de cette journée une réussite.

Encore une fois, merci à tous de votre présence et on se dit à l'an prochain !

Claude Beaulé, 2^e vice-président

Le 15 août 2020 les Beulé se donnent rendez-vous à Ville-Marie au Témiscamingue



En plus de notre assemblée générale annuelle, nous participerons à deux activités majeures soit : La foire gourmande et la Biennale Internationale d'Art Miniature

Le rendez-vous annuel de l'Association des descendants de Lazare Bolley se tiendra à Ville-Marie au Témiscamingue le 15 août 2020.

Nous profitons cette fois d'un événement majeur de cette belle région pour se rencontrer et fêter ensemble.

La Foire gourmande de l'Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est ontarien existe depuis 2002. Au fil des ans, la Foire gourmande de l'ATNEO (Abitibi-Témiscamingue et du Nord-Est de l'Ontario) s'est taillé une solide renommée et son achalandage n'a cessé de croître. La Foire gourmande de l'ATNEO est considérée parmi les événements majeurs de la région. L'événement est le fruit d'une collaboration unique entre les deux provinces.

La mission de la Foire Gourmande est de faire la promotion de l'industrie agroalimentaire en

région et d'organiser des activités de mise en valeur des produits de l'agro-transformation; elle y réussit en ayant développé une formule gagnante. En offrant un événement où l'accès au site est gratuit, qui combine dégustation de produits régionaux, animation, musique, spectacles (art et cuisine), artisanat, jeux pour enfants, elle est devenue la vitrine par excellence des produits régionaux et a largement contribué à leur connaissance, mais aussi leur reconnaissance.

Plus d'informations seront disponibles dans notre prochain numéro, sur les pages Facebook de l'Association et notre site web.

Au plaisir de vous rencontrer !



Biennale Internationale d'Art Miniature



Autre activité lors de notre rencontre de 2020 : La Biennale Internationale d'Art Miniature de Ville-Marie est un événement d'envergure en art actuel qui nous permet de voyager dans le monde à travers le regard de ses artistes. À chaque édition depuis 1992, c'est en moyenne 400 œuvres provenant de plus d'une vingtaine de pays qui sont exposées, réunissant près de 250 artistes professionnels qui ont tout le défi commun de créer une œuvre en respectant le format maximal de 3 x 4 pouces en Sculpture, Dessin, Peinture, ou en Estampe.

Rencontre à ne pas manquer en compagnie de l'Association des descendants de Lazare Bolley.



Il n'est pas nécessaire d'être membre de l'Association pour participer à ses activités.

Nous vous attendons le 15 août 2020 à Ville-Marie au Témiscamingue !



Félicitations pour notre technicien!



Suite à une grosse année de travail au sein du concessionnaire Montmorency Ford en tant que technicien, j'ai été sélectionné par Ford parmi les cent meilleurs techniciens automobiles, regroupant le Mexique, les U.S.A. et le Canada, à titre de technicien de l'année 2018. Ford nous envoyait à Dearborn (Détrout) pour quatre jours de visite des musées et du plan d'assemblage du modèle F-150. Ce fut une expérience très enrichissante.

Félicitations à Sébastien Beaulé pour cette belle reconnaissance de la part du constructeur automobile Ford.

(Lignée : Jean-Guy Beaulé, Joseph, Eugène, Alphonse, François d'Acis, Jean-Baptiste, Jacques Bolley, Lazare).

Et la gagnante est...



Félicitations à madame Diane Isabel-Beaulé qui a gagné le prix de 50 \$ pour les inscriptions hâtives pour une deuxième fois en autant d'année.

Sur la photo dans l'ordre habituel : Marcel Beaulé, Diane Isabel-Beaulé, Jacques Beaulé et Gilles Beaulé.



Le temps commence à vous jouer des tours ? Vous n'êtes plus aussi fort que vous étiez auparavant en conjugaison ? Le bon vieux Bécherelle est disponible sur Internet.

<https://bescherelle.com/>

FÉLICITATIONS !!!



Bravo Yvan et Pierrette pour vos 55 ans de mariage.

(Lignée : Alphonse Beaulé, Alfred, Hilaire, Jean-Baptiste, Jacques Bolley et Lazare).

Pierre Beaulé a sa place dans Wikipédia !

Pierre Beaulé mieux connu de nous comme Pierre-Zéphirin Beaulé premier président de la « Confédération des travailleurs catholiques du Canada » de 1921 à 1923. (syndicat qui deviendra plus tard la CSN).

Il est maintenant immortalisé grâce à Wikipédia qui lui consacre maintenant une page sur son site web.





Au CIUSSS-CHUS-CSSS Granit de Lac-Mégantic le lundi 23 septembre 2019, à l'âge de 95 ans et 1 mois,

est décédée Mme Florence Tardif, épouse de feu Lucien Beaulé, demeurant à Piopolis.

Elle laisse dans le deuil ses enfants : feu Luc Beaulé (feu Michèle Chandonnet, Camille Reid), Marc (Huguette Caza), Mychelle et René-Yves (Volatiana Rasoa Marcelline); ses 5 petits-enfants et 3 arrières petits-enfants. Elle est la dernière survivante de ses frères et sœurs ainsi que de ses beaux-frères et belles-sœurs : Delphis, Sr Yvonne S.F.A, Sr Paula C.N.D., Régina, Léo, Roger, Jeanne, Sr Eva p.f.s.j., Louis, Albeni, François, Léona, Yvonne, Bella, Lumina et Sr Florence p.f.s.j. Elle laisse également dans le deuil ses neveux, nièces, cousins.



À l'hôpital Charles-Lemoyne, le 1^{er} septembre 2019, à l'âge de 91 ans, est décédé monsieur Bertrand Beaulé époux de madame

Liette Archambault.

Outre son épouse, il laisse dans le deuil ses fils Patrice (Isabelle Lavoie) et Sylvain (Viviane Guillemette); ses petits-enfants Jérémy (Naomie), Éloïse (Alex), Miranda (Yannick), Frédéric (Chantal), Mylène (Nicolas); ses arrière-petits-enfants Océane et Jacob; ses frères ainsi que plusieurs autres parents et amis.

(Lignée : Georges Beaulé, Honoré, Honoré, Augustin, Jacques Bolley, Lazare).



Le 8 juin 2019, à l'âge de 91 ans et 8 mois, est décédé l'abbé Jacques Beaulé, fils de feu M. Oscar Beaulé et de feu Madame Eva Guérard.

Il est allé rejoindre dans la maison du Père ses frères Paul-Eugène (Claire Chabot) et Magella (Aline Ouellet).

Il laisse dans le deuil de nombreux neveux, nièces, cousins et cousines et ses confrères prêtres.

(Lignée : Oscar Beaulé, Pierre-Zéphirin, Joseph, Jacques, Jacques Bolley et Lazare).



À l'Hôpital de l'Enfant-Jésus, le 21 août 2019, à l'âge de 68 ans et 7 mois, est décédée madame Jocelyne Beaulé, épouse de

monsieur André Marcoux, fille de feu madame Annie Monroe et de feu monsieur Antonio Beaulé. Elle demeurait à Québec.

Outre son époux André Marcoux, elle laisse dans le deuil sa fille Catherine; sa petite-fille Olivia; ses frères et sœurs: Hélène (Gaétan Bernard), Louise (feu Paulo Guillemette), Pauline (Guy Côté), Michel (Hélène Gingras), Lucie (Raymond Poitras); ses beaux-frères et belles-sœurs de la famille Marcoux: Robert (Lucette Beaupré), Jean (Aline St-Pierre); ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines, autres parents et ami (e)s.

(Lignée : Antonio Beaulé, Thomas, Augustin, Jacques, Jacques Bolley et Lazare).



Petit ajout au dernier numéro.

L'Association tien à mentionner la contribution de madame Gaétane Côté décédée le 7 mai

2019 (paru dans le bulletin numéro 61). Elle a été administratrice au conseil d'administration de l'Association de 2003 à 2008 puis vice-présidente de 2009 à 2011. Merci à elle de la part de l'Association des descendants de Lazare Bolley.

Comme une photo que l'on aime revoir, un beau souvenir d'anniversaire, un mot un sourire qui peut nous émouvoir, ceux qui nous sont chers revivent dans notre mémoire comme si c'était hier.

Que de fois un simple coucher de soleil éveille notre esprit avec une douce nostalgie ces moments privilégiés partagés avec un être aimé!

Oui, la mémoire possède ce pouvoir de faire vivre par la pensée ceux qui nous ont quittés.

(Étienne Rioux)

Honneur à nos membres...!

Les membres à vie...

1.	Yvan Beaulé	Ville-Marie
10.	Gérard Beaulé	St-Augustin-de-Woburn
44.	Richard Beaulé	St-Denis-de-Brompton
47.	Claude Beaulé	Québec
50.	Sylvain Beaulé	Rouyn-Noranda
137.	Serge Beaulé	Rouyn-Noranda
173.	Lorraine Beaulé-Gauthier	Earlton, Ont.
213.	Conrad Beaulé	Témiscamingue
217.	Réjean Audet-Lapointe	Lac-Mégantic

Les membres honoraires...

160.	Vivianne Bolley-Messelet	Dijon, France
------	--------------------------	---------------

Les membres bienfaiteurs...

6.	Jacques Beaulé	Rouyn-Noranda
19.	Gilles Beaulé	Frontenac
23.	Norman Murphy	Boisbriand
46.	Thérèse Beaulé	Montréal
53.	Paul Beaulé	Québec
54.	Gloria Doucet	Laval
56.	Adrien Beaulé	Laverlochère
70.	Clément Beaulé	Marieville
75.	Alain Beaulé	Saint-Georges
95.	Stéphane Beaulé	Montréal
104.	Marc Beaulé	Longueuil
115.	Yvon Beaulé	Québec
147.	Gaston Audet-Lapointe	Marston
150.	Lucette Langlois	Sudbury, Ont.
172.	Suzanne Gauthier	Earlton, Ont.
188.	Aurore Beaulé	Montréal
193.	Claude Beaulé	Gatineau
204.	Gilberte Breton-Beaulé	Port Colborne, Ont.
219.	Marcel Beaulé	Sherbrooke
236.	Stéphane Beaulé	Frontenac
247.	Nicole Patry-Schlote	Casselman, Ont.
271.	France Beaulé	St-Constant
283.	Paul-Émile Beaulé	St-Mathieu-de-Beloil
296.	Alouisia Paradis	Ste-Marthe-sur-le-Lac
298.	Michel Beaulé	Montréal
312.	Marcel Beaulé	Pierrefonds
319.	Réal Coté	Drummondville
324.	Daniel Beaulé	Montréal
338.	Richard Lanouette	South Pasadena, Cal
339.	Maude Beaulé	Montréal

Les membres réguliers...

2.	Marc Beaulé	Montréal
3.	Martin Beaulé	St-Bruno-de-Montarville
8.	Diane Beaulé	Gatineau
9.	Florence Tardif	Piopolis
13.	Madeleine Beaulé-Assh	Québec
14.	Lisiane Trudel-Beaulé	Gatineau
16.	Jean-Guy Beaulé	St-Romuald
17.	Thérèse Beaulé-Blanchet	Drummondville
24.	Daniel Murphy	Val d'Or
25.	Claude Murphy	Rouyn-Noranda
26.	Richard Murphy	Val d'Or
27.	Hélène Murphy	Rouyn-Noranda
29.	Précille Beaulé	Laverlochère
30.	Ghislain Beaulé	Laverlochère
31.	Noëlla Beaulé	Gatineau
32.	Laurier Beaulé	Rouyn-Noranda
33.	Rosane Beaulé	Notre-Dame-du-Nord
39.	Rollande Thibodeau-Beaulé	Dudswell
42.	Suzane Beaulé	Cantley
45.	Agathe Héroux	Ville-Marie
57.	Lise Langlois	Val d'Or
58.	Danielle Beaulé-Charron	St-Jérôme
60.	Denis Beaulé	Rouyn-Noranda
61.	Madeleine Beaulé	Val d'Or
63.	Réal Beaulé	Laverlochère
72.	Robert Beaulé	Ste-Thérèse
79.	Mgr André Beaulé	St-Jean-sur-Richelieu
101.	Ginette Patry	Ville-Marie
106.	Thérèse Beaulé	Laverlochère
114.	Hélène Brouillard-Landry	Sherbrooke
117.	Martine Beaulé	Pontiac
122.	Estelle Beaulé	Saint-Ferdinand
124.	Gilberte Beaulé-Vachon	Lac-Mégantic
140.	Gilles Brouillard	La Sarre
141.	Luc Beaulé	Rouyn-Noranda
145.	Michel Brouillard	Rouyn-Noranda
148.	André L. Beaulé	Manchester, NH
149.	Manon Beaulé	Gatineau
158.	Pascal Beaulé	Rouyn-Noranda
165.	Jeannine Beaulé-Labris	Drummondville
182.	Raoul Beaulé	Laverlochère
189.	Yvan D. Beaulé	Val d'Or
194.	Suzanne Beaulé-Turcotte	Laval
206.	Françoise Beaulé Roy	Québec
208.	Réal Beaulé	Saint-Jean-sur-Richelieu
211.	Gérard Beaulé	Sherbrooke
214.	Linda Beaulé	Beloil
215.	Irène Lessard	Sherbrooke
221.	Manon Duquette	Sainte-Cécile-de-Whitton

- | | | | |
|----------------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------|
| 225. Gérard Beaulé | Lewiston, ME | 304. Claude Beaulé | Acton-Vale |
| 227. Jean-Jacques Beaulé | Québec | 305. Gilberte Phillips | Belleterre |
| 231. Célyne Beaulé | Neuville | 308. Hélène Beaulé | Québec |
| 233. Sylvie Beaulé | Fabre | 318. Richard Beaulé | Frontenac |
| 234. Roger Beaulé | Longueuil | 322. Karine Beaulé-Prince | Shawinigan-Sud |
| 235. Gaétane Côté | Montréal | 328. Pierre Beaulé | Montréal |
| 241. Michèle Beaulé | Rouyn-Noranda | 331. Richard Arnold Widdifield | Schumacher, Ont. |
| 242. Gaston Beaulé | Rouyn-Noranda | 332. Shawn Derrick Widdifield | Mississauga, Ont. |
| 244. Suzanne Brouillard | Rouyn-Noranda | 333. Trevor Glen Widdifield | Burlington, Ont. |
| 248. Diane Beaulé | Québec | 334. Barry Edward Widdifield | Acton, Ont. |
| 249. Ghislaine Beaulé-Polsky | Ajax, Ont. | 337. Geneviève Beaulé | Rouyn-Noranda |
| 261. Tina-Marie Widdifield-Kmyta | Kirkland Lake, Ont. | 340. Frédérik Beaulé | Sherbrooke |
| 263. Ginette Leblond | Varenes | 341. Danielle Beaulé | Québec |
| 266. Marc Beaulé | Québec | 342. Carole Beaulé | Marieville |
| 277. Patricia Côté | Rouyn-Noranda | | |
| 287. Pierre Beaulé | Laval | | |
| 294. Guy Turmel | Laval | | |

**L'Association des descendants
de Lazare Bolley vous souhaite
Une Bonne et Heureuse Année 2020**

Bibliothèque nationale du Canada, numéro international : ISSN 1205-7266

Poste Canada
 Numéro de la convention 40069967 de la Poste-publication
 Retourner les blocs adresses à l'adresse suivante :
 Fédération des associations de familles du Québec inc.
 55-09-650, rue Graham-Bell, Québec QC G1N 4H5
 IMPRIMÉ — PRINTED PAPER SURFACE