

Vue du perron

BULLETIN
TRIMESTRIEL

VOLUME 5, NUMÉRO 4

HIVER 1996

BULLETIN DE L'ASSOCIATION DES FAMILLES PERRON D'AMÉRIQUE INC.



MELLEURS
VOEUX



Association des familles Perron d'Amérique inc.

C.P. 6700, Sillery (Québec) Canada G1T 2W2

Fondée en avril 1991, l'Association des familles Perron d'Amérique inc. est un organisme à but non lucratif qui a pour objectifs:

- de regrouper tous les descendants en ligne directe ou par alliance des ancêtres Perron;
- de faire connaître l'histoire de ceux et celles qui ont porté ce patronyme;
- de conserver le patrimoine familial;
- d'amener chaque Perron à découvrir ses racines et raconter sa petite histoire;
- de réaliser un dictionnaire généalogique;
- d'organiser des rencontres régionales et des rassemblements nationaux;
- de promouvoir et favoriser diverses activités;
- d'accroître et favoriser les communications et les échanges de renseignements généalogiques et historiques entre ses membres;
- de susciter le sens d'unité, de fierté et d'appartenance parmi ses membres.

Cotisation annuelle — Membership

Membre régulier (Regular Member)	20,00\$
Membre bienfaiteur (Benefactor member)	40,00\$
Membre à vie (Life member)	400,00\$

Cette cotisation donne droit: à la carte de membre — au Passeport-Perron — au bulletin *Vue du perron* (4 parutions par année) — à des renseignements historiques et généalogiques — à des rencontres et des activités sociales — à des assemblées annuelles ...

Membership Privileges: membership card — Perron-Passport — *Vue du perron* bulletin (4 per year) — historical and genealogical information — meetings and social activities — annual meetings ...

Bulletin *Vue du perron*

Conception et rédaction: Guy Perron (3)
Révision et traduction: Cécile Perron (129)

Tirage: 500 exempl. / Prix: 5,00\$ non-membres

NDLR: Pour ne pas alourdir le texte, le masculin englobe les deux genres.

Vous pouvez nous rejoindre:

Tél.: (514) 696-0835 ou (514) 649-9409

@dresse INTERNET (site WEB)

<http://www2.intercime.qc.ca/afpa/perron.htm>

Founded in April 1991, the Association des familles Perron d'Amérique inc. is a non-profit organization and pursues the following objectives:

- to gather all the descendants, in a direct line or by marriage, of the Perron ancestors;
- to make known the history of all the women and men who bore that name;
- to preserve the family patrimony;
- to prompt every Perron to discover their roots and tell their own story;
- to publish our family tree;
- to organize regional meetings and nation wide gatherings;
- to promote and encourage diverse activities;
- to increase and encourage communications as well as historical and genealogical exchanges between its members;
- to instill a sense of unity, pride and belonging amongst its members.

Conseil d'administration 1996-1997

Exécutif

Présidente	Cécile Perron
Vice-Présidente	Marlène Perron
Trésorier	Pierre Perron
Secrétaire	Richard Perron
Archiviste-généalogiste	Guy Perron

Administrateurs

René Péron	Jules Perron
Éric Perron	Michel Perron
Gilles Perron	Normand Perron
Jean-Claude Perron	Père Renaud Perron
Jeannine Perron	Roger Perron

SOMMAIRE

Mot de la présidente / President's Word	pp. 3-4
Les Perron de l'Outaouais se rassemblent	pp. 5-7
La danse... rien que la danse!	pp. 8-11
Les rites de Noël	pp. 12-13
Généalogie: Jacques Perron	p. 14
Le courage de ses convictions	p. 15
Bienvenue à Jonquière	p. 16
Histoire d'une bénédiction	p. 17
Le perro(n)quet	pp. 18-23

Mot de la Présidente

Chers membres,

Voici bientôt Noël, temps de paix, temps d'amour et de réjouissances, saison pendant laquelle la famille est prioritaire. Dans la plupart de nos foyers canadiens, le temps des fêtes regorge d'abondance: abondance de nourriture, de présents, vêtements et jouets, de réunions de famille. Malheureusement, il nous arrive trop souvent d'oublier que tout près de nous, il y en a qui connaissent la misère, le dénuement, la faim, qui souffrent de l'isolation dont ils sont captifs. Pour eux, Noël est une saison de tristesse.

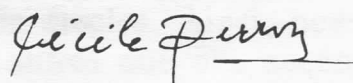
Noël devient donc pour nous une saison de réflexion. Que pouvons-nous faire, nous, privilégiés, pour venir en aide à nos frères démunis? Car, nous pouvons accomplir beaucoup et ce, non seulement durant le temps des fêtes.

Au sein de notre grande famille Perron, il y en a qui ont fait beaucoup par le passé et qui continuent à oeuvrer bénévolement, qui dans le milieu hospitalier, qui dans le milieu éducatif, qui dans des organismes de charité. Ils offrent leur temps, leurs services; ils distribuent des sourires et allègent les fardeaux.

Ils sont nombreux ceux qui ont besoin de nous. Pensons aux aînés qui vivent en maison d'accueil, qui n'ont personne à qui parler et aimeraient bien recevoir une visite de temps à autre. Pensons aux enfants qui se retrouvent seuls à la maison à la sortie de l'école. Pensons au personnel des écoles et des bibliothèques qui accepteraient avec joie une heure de notre temps. Et que dire d'une voisine malade qui ne peut sortir de la maison? Ne pourrions-nous pas faire l'épicerie pour elle? Il y a tant de gens dans le besoin, tant de services à rendre. Disons-nous que tout acte bénévole de notre part, si minime puisse-t-il paraître, éclairera un visage, réchauffera un coeur.

Faisons donc de notre Noël, une saison de partage, et faisons en sorte que ce partage s'échelonne par-delà le temps des fêtes. Le bénévolat, n'est-ce pas une façon de redonner à la société un peu des bonnes choses dont nous jouissons?

À chacun de vous, chers membres de notre grande famille, j'offre mes voeux personnels et ceux des membres du Conseil d'administration pour que vous passiez un Noël de paix et d'amour et une année remplie de bonheur partagé.



Cécile Perron

President's Word

Dear Members,

Christmas is almost here! Christmas the season of love, peace and festivity; the season at the very core of which stands the family. In most Canadian homes this is a time of opulence: food, presents of clothing and toys, family gatherings, all is plenty. Regrettably, we don't always think of the less fortunate around us; those who are destitute, hungry, cold; those who cry for a presence. What is Christmas to them if not a time of desolation?

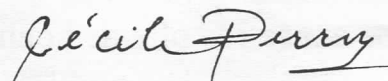
For each one of us, who are privileged, Christmas becomes a time of reflection. What can we do to help our brothers in need? For a lot can be done and not only during the Christmas holiday.

Many within our big Perron family have offered their aid and continue to work as volunteers. Some help with the sick; others teach; yet others give a hand to charitable organizations. They give time and assistance, and when they offer their smiles the hardship becomes more bearable.

There is indeed a multitude of needy people: the aged, living in homes, who don't have any relative nearby and would greatly appreciate a visit; the children who after class go back to an empty house; school and library staff who would gladly accept one hour of our time. And what about the sick neighbour who is housebound? Could we not go shopping for her? There are so many needy people and so numerous are the opportunities to help them. Any volunteer contribution on our part however small it may appear to be will brighten a face here, warm a heart there.

So let's make our Christmas a season of sharing. And let's see to it that this sharing goes beyond the holiday season, for volunteering is but a small way to pay back to society some of the good things we have inherited.

The Board of administrators joins me in wishing each one of you, dear members of our big Perron family, a peaceful and loving Christmas season, and a New Year of shared happiness.



Cécile Perron

Les Perron de l'Outaouais se rassemblent

par Pierre Perron (165)

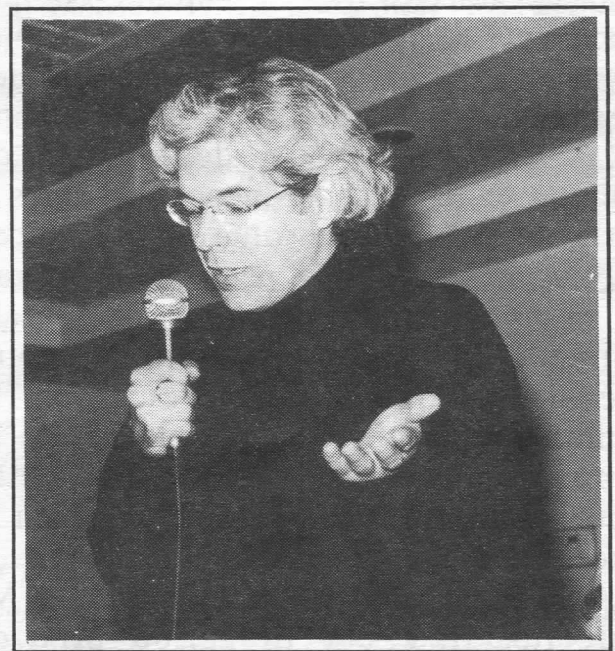
Grâce à l'heureuse initiative de notre dernier président, M. Claude G. Perron (5), nous avons le bonheur, le 20 octobre dernier, d'assister à une première pour l'Association des familles Perron: un brunch-conférence.

L'idée d'un brunch-conférence plut à Normand (552) qui s'offrit aussitôt pour organiser cette activité en Outaouais, laquelle serait la deuxième rencontre régionale à avoir lieu cette année. Quarante personnes répondirent à l'invitation de Normand et se rendirent au *Rendez-Vous du Dôme*, à Hull, pour faire de nouvelles connaissances et entendre notre conférencier, M. Daniel Turcotte.

Après le mot de bienvenue de notre hôte, Normand, la nouvelle présidente, Cécile (129), présenta l'Association aux Perron de l'Outaouais et fit un rappel des objectifs et des divers événements réalisés au cours des cinq dernières années. Par la suite, Michel Perron (152) nous parla du travail qu'il effectue présentement à la préparation de notre dictionnaire généalogique, et nous redit à quel point il est important de conserver notre patrimoine familial. Sylvain Perron, de Hull, nous entretint de sa nouvelle passion, la généalogie, et de ses premiers pas dans la recherche de ses ancêtres. Il nous a également raconté le voyage qu'il venait de faire en France dans le but de retracer ses origines. Malheureusement, il ignorait alors que l'Association avait mis sur pied un tel voyage qui se concrétisa en septembre 1995. Dans son langage coloré, Normand affirma à Sylvain qu'il avait raté une bien belle occasion.

Suivant ces mots de circonstances, les Perron se sont régalés d'un succulent brunch au cours duquel ils ont échangé et fraternisé. Puis vint le point central de l'activité, la conférence de M. Daniel Turcotte. Dans son mot de présentation,

Claude G. nous apprit que M. Turcotte est un historien reconnu par tout le Québec pour ses nombreuses chroniques qui sont radiodiffusées, et pour quelques apparitions à la télévision, et par lesquelles il dispense à la population, depuis plus de dix ans et sous une forme habilement vulgarisée, ses vastes connaissances de l'histoire. Nul besoin d'ajouter que nous nous sommes abreuvés des paroles de notre énergique conférencier.



M. Daniel Turcotte, conférencier

C'est un retour dans le passé que nous a fait vivre M. Turcotte. Il nous a fait découvrir la vie quotidienne de nos ancêtres français telle qu'elle était aux XVIIe et XVIIIe siècles. Ainsi, nous avons appris entre autres que nos ancêtres mangeaient surtout du pain, d'où l'importance des boulangers, tels Germain et Pierre Dugrenier, aïeul et père de l'ancêtre Joseph



Le comité organisateur

Membres du comité organisateur

Normand Perron, votre hôte
 Alice Perron-Hall
 Mariette Perron
 Clémence Perron
 Michel Perron
 Gilles Perron
 Rhéal Perron
 Lise Perron Dagenais
 Thomas Hall
 Marie-Claude Perron
 Vicky Roy

Dugrenier dit Perron. Il nous a aussi parlé du commerce maritime qui se pratiquait entre la France, les Antilles et la Nouvelle-France, grâce à des armateurs comme François Peron, père de l'ancêtre Daniel Perron dit Suire. Il nous a rappelé les tristes événements de la Fronde, du Grand Siècle de La Rochelle, des guerres de religion et leurs conséquences. Il nous a parlé de l'autorité absolue du roi et des misères du petit peuple, peuple qui souffrait de la faim et vivait dans la peur et la noirceur. Selon les termes de notre présidente quand elle remercia le conférencier, nous avons vraiment de la chance d'être là, et devons être reconnaissants à nos ancêtres qui ont eu la force de survivre à toutes ces misères.

Après la fascinante allocution de M. Turcotte, il y eut tirage de prix de présence: quelques articles promotionnels de notre Association ainsi que deux adhésions de un an. Puis, Normand clôtura la journée en remerciant les membres de son comité. L'activité s'est malheureusement terminée trop tôt car, la pluie s'étant mise de la partie, les invités se sont sentis pressés de rentrer à la maison. Merci Normand; merci à l'Outaouais. Souhaitons que d'autres régions fassent de même.

It's a Get-together for the Perron of the Outaouais Region

by Pierre Perron (165)

Under our former president's clever initiative, we had the great pleasure to attend a brunch-lecture, held 20 October, a very first for the Association des familles Perron.

When Claude G. (5) first talked about a brunch-lecture, Normand (552) at once offered to organize the event in the Outaouais region. It was to be the second regional get-together of the year. Eighty people accepted Normand's invitation at the *Rendez-Vous du Dôme* in Hull to come and meet new cousins and hear our guest speaker, Mr. Daniel Turcotte.

Our host, Normand, welcomed the crowd after which Cécile (129), our new president, introduced the Association to the Perrons of the region and spoke of its objectives and the various events organized by the Association in the past five years. Afterwards, Michel Perron (152) talked of his present work in gathering data to build our family tree and emphasized the importance of preserving the family patrimony. A son of the region, Sylvain Perron then told us all about his new-found passion, genealogy, and his attempts at researching his ancestors. He mentioned his trip to France taken a little while earlier to find more about his roots. At the time he was unaware that the Association had already organized such a trip which took place in September 1995. As Normand said in colourful terms, Sylvain missed the perfect opportunity.

After the usual speeches, the Perrons savoured a delicious brunch during which they exchanged information and developed new friendships. Then came the focal point of this event, our guest's lecture.

As Claude said while introducing the guest speaker, Mr. Turcotte is well-known in Quebec to a wide radio and T.V. audience thanks to numerous programs on history which he has developed and broadcast for more than a decade now, and which are greatly appreciated mostly for the friendly approach used by this historian in bringing history to the people. Is it necessary to add that we literally hung on every word?

Mr. Turcotte transported us in the past and helped us imagine the life of our ancestors in the 17th and 18th century. Amongst other things we learned that bread was the common staple at the time, and that bakers such as Germain and Pierre Dugrenier, grandfather and father to ancestor Joseph Dugrenier dit Perron, were essential. We also learned about trading between France, the West Indies, and New France, made possible by sea merchants such as François Peron, father to ancestor Daniel Perron dit Suire. We were reminded of sad events such as the Fronde, the Siege of La Rochelle, wars of religion, and their repercussions. We were told of the king's absolute power; of the ordinary people who were so utterly destitute, starving and living in fear and darkness. We agree with our president who noted, when she thanked the speaker, that we are indeed lucky to exist; we owe homage to our ancestors who found the strength to overcome all the hardships of those times.

Following that fascinating trip in the past, a draw for door prizes took place and several people won promotional items offered by the Association including two one-year memberships. Finally Normand thanked the members of his committee for a job well done. Unfortunately the event ended earlier than planned due to heavy rain and understandably people preferred to return home before dark. Our thanks go to Normand and to the Outaouais region. We hope that others will follow this example.

VOUS POUVEZ NOUS AIDER?

Nous sommes à la recherche de la nouvelle adresse de:

Mme Colette Perron-Laforest (521)
2202, chemin St-Jean

Ville de La Baie (Québec) G7B 3P6

Cette adresse n'existe plus. S'il y en a parmi vous qui peuvent nous renseigner, prière de nous en aviser. Merci.

INFORMEZ-NOUS DE TOUT
CHANGEMENT D'ADRESSE!

DEVENEZ UN AMI DE FRANÇOIS PERON

Depuis 1981, un de mes descendants, Guy Perron, effectue des recherches généalogiques et historiques sur la famille Perron au Québec et en France.

En 1990, dans le but de faire aimer et connaître l'histoire de mon fils au grand public et surtout à nos descendants, il publiait à compte d'auteur « Daniel Perron dit Suire (1638-1678): une existence dans l'ombre du père ».

Ses recherches l'ont amené à me découvrir, moi, François Peron. Né en 1615 et décédé en 1665, j'étais marchand-engagiste, bourgeois et avitailleur à La Rochelle.

Saviez-vous que Guy a en sa possession de nombreux documents d'archives relatant ma carrière? Ma vie n'a pas été facile. De religion protestante, j'ai vécu le Grand Siècle de La Rochelle. Plus tard, je suis devenu marchand, j'ai fait le négoce et trafic de marchandises, j'ai commercé avec le Canada en y envoyant mes navires sur lesquels prenaient place engagés, passagers et marchandises. Au retour, ils rapportaient le poisson de Terre-Neuve et la cassonade des Antilles. Je tairai, pour le moment, la fin de ma vie dont les circonstances ne manqueront pas de vous surprendre.

Guy est à la recherche de financement pour publier ma biographie. Pour mener à terme ce projet, il mettra sur pied en 1997 un groupe d'appui:

Les Amis de François Peron

Et pour exprimer sa reconnaissance aux généreux donateurs, il offrira à mes amis quelques avantages, dont ma biographie sous couverture rigide, estampillée au nom de chacun d'eux et numérotée.

Plus de détails vous seront communiqués dans le prochain bulletin! D'ici là, je vous baise humblement les mains. Votre ami.

Signé: François Peron

Décembre 1665 1996

La danse... rien que la danse!

par Claude G. Perron (5)

Des costumes coûteux et somptueux, de nombreuses heures d'entraînement, le risque de blessures... mais au-delà de tout cela, des performances magistrales qui font de Francine Perron et André Beaulne un couple de champions de la danse.

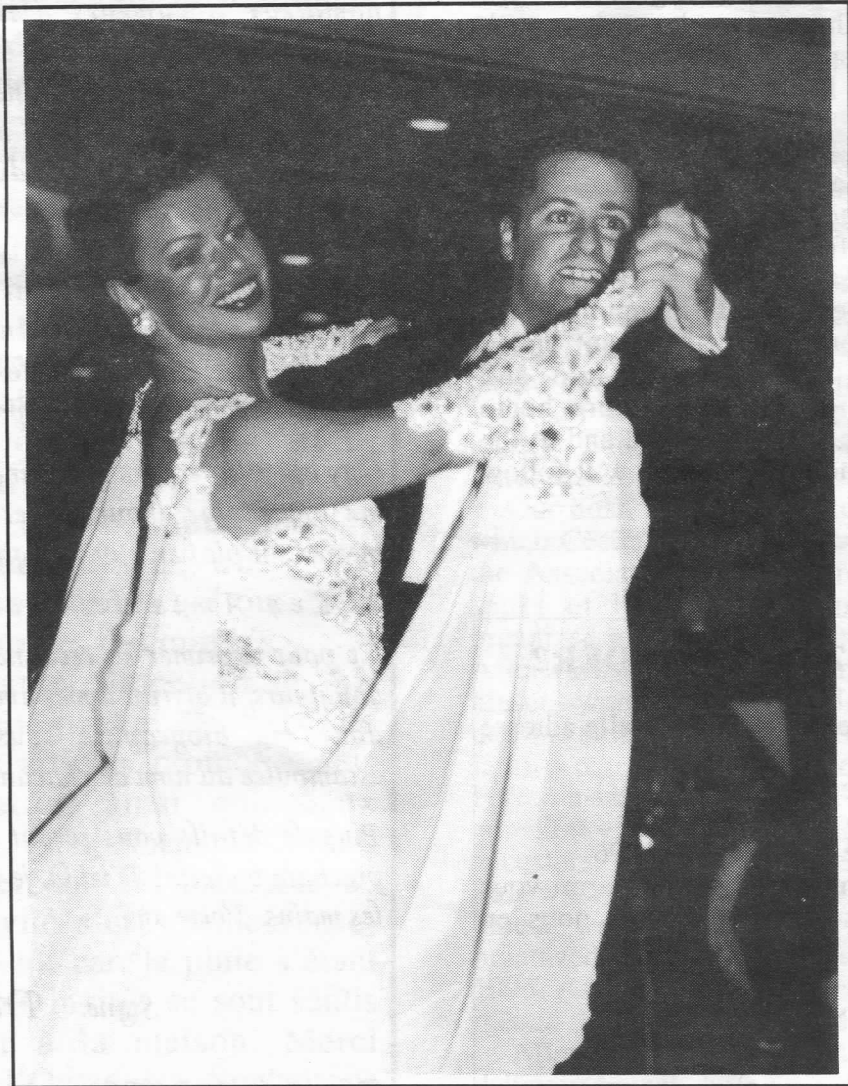
Leur palmarès est éloquent. Ils sont classés au premier rang en Ontario dans la division « danse latine » et parmi les premiers dans la division « ballroom ». C'est d'ailleurs exceptionnel que des couples compétitionnent avec autant de succès dans les deux catégories.

Unis dans la vie comme sur la piste, chaque jour est pour eux une course entre le travail et le studio d'entraînement, propriété de Claire et Rhéal Perron (492), parents de Francine. À l'approche d'une compétition, ils s'entraînent six soirs par semaine! Malheureusement, ils ont dû s'absenter dernièrement de quelques-unes des vingt compétitions annuelles auxquelles ils avaient l'habitude de participer et

cela, en raison de blessures: André, à cause d'une blessure à l'aine a dû s'absenter quatre mois à l'automne 1994 et Francine a eu quelques problèmes avec un genou. La

physiothérapie, mais surtout l'amour de leur sport les a rapidement ramenés sur la piste, en pleine compétition, plus forts que jamais.

La danse évoque chez plusieurs des images de films de Fred Astaire ou de films plus récents de danse sociale. Cependant, André et Francine évoluent dans une catégorie internationale d'un style différent appelé *danse sportive de compétition*, alliant la technique à la dimension artistique. André, qui par le passé a participé à de nombreux sports, nous dit que jamais il n'aurait pensé que ce style de danse exigeait autant de discipline, d'intensité et de contrôle.



Francine Perron et André Beaulne, unis dans la vie comme sur la piste

Sachant que rien n'est acquis dans la vie, ils doivent, à cause de leur petite stature, travailler plus fort pour attirer l'attention des juges. Ils relèvent brillamment ce défi en étant plus rapides et flamboyants.

La compétition se déroule entre six et douze couples, le danseur en tenue de soirée noir et sa partenaire en robe chiffon. Le danseur doit être vigilant car les couples dansent assez près les uns des autres. Francine rappelle en taquinant André qu'un jour, elle fut littéralement projetée au plancher par un autre couple pendant l'exécution d'un tango. André était tellement surpris et ébranlé qu'il la regardait sans rien faire et c'est l'autre danseur qui l'a aidée à se relever. Ce petit incident n'est pas habituel pour eux, car en cinq ans seulement, ils sont rapidement arrivés au sommet de leur discipline.

Ce n'est pas par la danse que Francine et André se sont rencontrés, mais dans un contexte tout à fait différent: celui de la vente. Francine, qui danse depuis l'âge de onze ans, vient d'une dynastie de la danse. Ses parents sont entraîneurs, deux de ses trois soeurs enseignent et aident à l'école de danse. *L'École de danse Perron*, sur Walkley Road à Ottawa, est une pépinière de couples pour les compétitions. André, lui, a décidé de surprendre en s'offrant pour

remplacer le partenaire de longue date que Francine venait de perdre. André était un peu effrayé et même terrifié par le projet. S'il a réussi si rapidement, il le doit, dit-il, au professionnalisme de Francine qui lui retourne le compliment en disant que tous les deux étaient très compétitifs. De plus, leur relation amoureuse de mari et femme déclenche pendant leur performance des moments intenses qui génèrent des danses remplies de passion et de chaleur. Cela se manifeste vrai surtout lorsqu'ils dansent la rumba, la danse de l'amour. Ils ont aussi un petit rituel: ils ne dansent jamais la veille d'une compétition car, ajoutent-ils, c'est alors que la nervosité prend le dessus et vous pousse à chercher ici et là la possibilité de petits défauts à corriger. La veille, ils restent calmes, confiants et permettent à leur corps de se reposer.

Le rêve olympique

Le 12 mai 1996, le journal *Ottawa Citizen* titrait: « Olympic dreams in full swing ». Les démarches entreprises pour que la danse sportive soit admise aux Jeux Olympiques s'intensifient de jour en jour. Claire Perron, mère de Francine, déclare: « Demandez à quiconque si la danse sportive devrait être admise aux Jeux Olympiques, ils vous répondront tous dans la négative. Demandez-leur la

même question après avoir vu une démonstration et ils auront vite changé d'idée. »

La danse sportive est le volet compétitif de la danse sociale. Elle fut provisoirement reconnue pendant deux ans (1995-1996) comme étant un sport par le Comité International Olympique. Les couples dansent par groupes de six à douze à la fois dans des rondes éliminatoires puis la surface est diminuée de moitié pour les six finalistes. Chaque groupe de participants est jugé par sept juges. Ces derniers surveillent le rythme, la cadence, les caractéristiques particulières de chaque danse, la technique et l'expression artistique.

Dans la poursuite de leur rêve, ils ont eu à subir toutes sortes de sarcasmes et de remarques désobligeantes, mais Francine, André et des millions de personnes réparties dans 50 pays, espèrent qu'un jour ils feront taire ces commentaires en présentant leur sport en compétition aux Jeux Olympiques d'été.

La reconnaissance provisoire du Comité Olympique fut la première étape vers l'ultime objectif. Ce même comité visionne de nombreuses cassettes vidéos fournies par la *Fédération internationale de danse sportive*, et examine une foule de données pertinentes comme pour tout autre sport déjà admis aux Olympiques.

Ottawa dance couple pays for their fluid grace with injuries, punishing practices and costly costumes

Strictly Ballroom

By Amanda Gibbs

Francine Perron didn't get the usual five-year career in the ballroom when she met her husband, André, and their children. She and her husband have been dancing together for more than 20 years. Perron is a professional dancer and her husband, André, is a professional ballroom dancer. They are currently competing in the Latin division of the World Ballroom Championships in Toronto. It was there they met in the Canadian National Open Championships in Halifax.



RIGHT IN STEP: The husband-and-wife team of André Beaulieu and Francine Perron is ranked No. 1 in Ontario in the Latin division.

Francine Perron and André Beaulieu are a husband-and-wife team of professional ballroom dancers. They are currently competing in the Latin division of the World Ballroom Championships in Toronto. It was there they met in the Canadian National Open Championships in Halifax.

Francine Perron and André Beaulieu are a husband-and-wife team of professional ballroom dancers. They are currently competing in the Latin division of the World Ballroom Championships in Toronto. It was there they met in the Canadian National Open Championships in Halifax.

"It's a good thing there's no doping testing for competitors, because I'll be pumped full of cold medicine."

—FRANCINE PERRON

revenus pour subvenir à leurs dépenses qui peuvent se chiffrer entre 20 000 et 30 000 \$ par année, avoir recours à plus d'un emploi et sacrifier leur vie sociale pour que leur rêve se réalise.

Ce beau rêve ne s'est malheureusement pas concrétisé pour les Jeux d'Atlanta de juillet 1996. Cependant, il est "toujours en marche" grâce à des gens tels Francine et André qui se battent énergiquement pour la réalisation de ce rêve. N'est-ce pas que c'est le désir de tout athlète olympique que son

leur rêve. Puisse cet article les faire mieux connaître, eux et leur sport.

Source:

Amanda GIBBS, « Strictly Ballroom », *Ottawa Citizen*, April 1, 1995.

Martin CLEARY, « Olympic dreams in full swing », *Ottawa Citizen*, May 12, 1996.

Dancing... Nothing but Dancing

by Claude G. Perron (5)

There are the sumptuous but very costly outfits, endless hours of practice, risk of injuries... but in addition to all that are the dazzling performances which make of Francine Perron and André Beaulieu a pair of dance champions.

Their record of achievements speaks for itself. They rank first in Ontario for the Latin dance category, and are amongst the first in ballroom dancing. Let's add that it's also rather unusual for dance partners to be so successful in both categories.

Francine and André are a couple in life as well as on the dance floor and for them each day is a race between their place of work and the training studio owned by Francine's parents, Claire and Rhéal Perron (492). To prepare for a dance competition, Francine and André spend six evenings a week in training. Unfortunately, lately they had to drop out of some of the 20 events they used to attend annually, due to injuries: in 1994 André suffered a groin injury that kept him away for four months, and Francine had problems with one knee. However thanks to physiotherapy but mostly to their love of dancing, they soon were back in competition stronger than ever.

For some, dancing brings back memories of old movies starring

Le fait que la danse en patinage artistique est déjà admise aux Jeux depuis 1976 est définitivement un atout majeur en faveur de la danse sportive car, nombre de parallèles existent entre les deux sports. De plus, les médias s'intéressent beaucoup à cette discipline dont le réseau TSN qui désire acquérir les droits de retransmission de ces compétitions.

« Il faut changer la mentalité des gens, leur façon de voir ce sport, cela peut prendre du temps. »

Claire Perron
Juge internationale

Comme bien des athlètes, ils doivent puiser dans leurs

rêve se réalise?

La liste de leurs succès est longue. En voici les plus récents:

- Gagnants du *Marc Chainey Memorial Championship* (1996);
- Finalistes du *Snowball Classic International Championship* (1996);
- Représentants canadiens aux compétitions de 1995 et 1996 en République Tchèque;
- Champions 1995 et 1996 du *Ontario Ballroom & Latin Championship*.

Nous, de l'Association des familles Perron d'Amérique inc., pouvons être fiers des succès et du courage de ce couple. Nous les en félicitons et leur offrons notre appui dans la poursuite de

Fred Astaire; for others it summons images of more contemporary social dancing. Francine's and André's form of dancing is altogether different: it belongs to a dance category internationally known as *competitive sport dancing* which combines technical and artistic angles such as in ice dance. André, who has practised several sports in the past, is amazed with the degree of self-discipline and hard work involved in this type of dancing. While they know that nothing ever comes easily, they are also aware that, because of their small stature, they must work twice as hard to draw the attention of the judges. And they do so by being quicker and more dashing than other couples.

A competitive dance event comprises between six and twelve couples in evening dress: tails for the man and long gown for his partner. The male partner must be very vigilant since the couples share very limited dancing space. Francine recalls that once while performing a tango she was literally thrown to the floor by another couple. André was so shaken that he just froze while the other dancer helped her get back up. Such an incident was indeed the exception for them as they have succeeded in mastering their sport in only five years.

Their first meeting did not occur during a dance but at a sale, a very different environment indeed, and they did not become dance partners at once. On Francine's side, dancing simply runs in the family. Her parents are dance trainers, and two of her three sisters teach and help at the Walkley Road *Perron Dancing School* in Ottawa. This school is a real garden where crops of dancers are trained for competition. Francine was only eleven when she started to dance. As for André, he surprised Francine one day by offering to replace the partner that she had just lost. In his own words he was somewhat terrified by that project and he owes his success to Francine's professiona-

lism. According to Francine, both were very competitive which is the reason why they became what they are today. In addition the love that they share as husband and wife enhances their performance with moments of intense, passionate feelings. This is especially true when they dance the rumba, the dance of love. True to their ritual, they never dance on the eve of a competitive event aware that under the stress they would keep finding a little something here and there to correct. Instead they spend a quiet evening at home and allow their bodies to relax.

The Olympic Dream

« Olympic Dreams in Full Swing » said the *Ottawa Citizen*, 12 May 1996. Steps have been taken to make sport dancing a discipline of the Olympics and every day brings that goal closer to reality. Claire Perron, Francine's mother, says: « Ask anyone if sport dancing should be a part of the Olympics and they'll say: no. Ask them the very same question after they have seen a sport dancing event and they'll soon change their mind. »

Sport dancing is social dancing on the competitive level. It was officially recognized as a sport by the International Olympic Committee for two years (1995-1996). On the dance floor, groups of six to twelve competing couples at a time go through a process of elimination, then the surface is reduced by half for the final six contestants. Seven judges scrutinize all groups of dancers. They check the rhythm, swing and traits pertaining to each type of dance, and technical and artistic expression.

The dream to make sport dancing an Olympic event has been the subject of numerous jokes and some ridicule but Francine and André, along with millions of people from 50 countries, hope that one day their participation at the Summer Olympics will hush those unflattering remarks.

The temporary recognition of the sport by the Olympic Commit-

tee is the first step towards the ultimate goal: being accepted as an Olympic event. The same committee analyses various facets of video data which are supplied by the *International Federation of Sport Dancing* in order to determine whether or not this discipline should join others at the Olympic level. Ice dance became part of the Olympic Games in 1976 and there's a good chance that sport dancing will also be accepted as there are many similarities between the two. In addition, news media, including TSN, show great interest in acquiring the rights to broadcast the competitions.

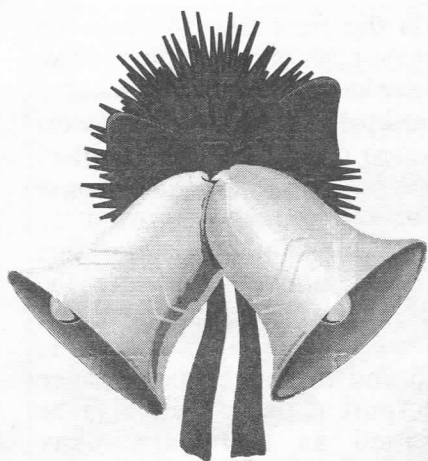
« People must change their attitude towards this sport and look at it in a different way. It may take a lot of time. »

**Claire Perron
International judge**

As do many athletes, Francine and André must dig into their personal savings to cover expenses which may be as high as \$ 20000 to \$ 30000 a year; they must hold more than one job and sacrifice their social life to make their dream come true.

Unfortunately their dream could not be realized for the July 1996 Atlanta Games. However that dream is still alive and "toujours en marche" thanks in part to Francine and André who keep on fighting for their cause; is it not what every Olympic athlete desires: to see their dream come true?

The *Association des familles Perron d'Amérique inc.* is proud of this couple achievements and determination and supports them in the pursuit of their dream. If this article has allowed us to meet Francine and André, let's hope that it has also helped us understand their sport better.



Les rites de Noël

par Guy Perron (3)

Le 25 décembre de chaque année, depuis l'an 354, nous célébrons la naissance du Christ. Pour certains, il s'agit d'une fête religieuse, pour d'autres, d'une tradition populaire. Qu'en est-il des rites et des coutumes accompagnant la fête de Noël?

LA NAISSANCE DE JÉSUS

La célébration de la naissance de Jésus a vu le jour à Rome vers 330 et s'est imposée en Orient un siècle plus tard. Des divergences ont subsisté pendant plusieurs siècles quant au jour de cette naissance. Différentes dates ont été proposées: 6 janvier, 28 mars, 19 avril, 29 mai et 25 décembre. Cette dernière date est mentionnée pour la première fois en 354. Il faudra cependant attendre Charlemagne pour qu'elle soit réellement fixée et qu'elle marque le début de l'année. Cette manière de compter les années s'appelait *Style de la Nativité*. Le jour de la Nativité était appelé en latin ecclésiastique *Dies Natalis*. Il devint *Nael* dans le langage populaire où on le trouve écrit pour la première fois en 1112. Puis ce mot se transforma peu à peu en *Noël*.



LE RÉVEILLON

Si à l'origine, le 25 décembre était une fête religieuse, c'est pour d'autres raisons que

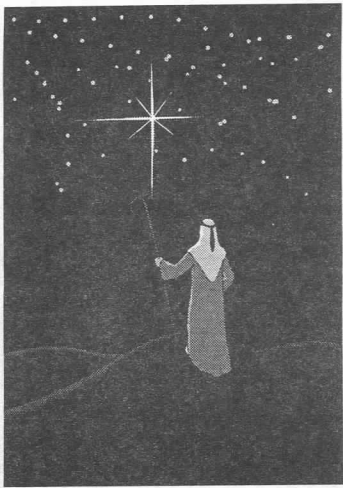
celle de la naissance du Christ. En effet, cette date correspond, bien avant le christianisme, au solstice d'hiver, c'est-à-dire au moment où le soleil s'arrête de décliner. Le mouvement va s'inverser, et la vie repartir. C'est la naissance du Nouveau Soleil des druides. Alors que la nature est endormie, c'est la fête de l'Éveil, du Réveil, du Réveillon.

LA BÛCHE DE NOËL

Il était de coutume, dans la mythologie antique, de faire brûler une bûche au mois de décembre car, disait-on, le bonheur des individus peut être rattaché à un tison. On retrouve cette signification dans les feux druidiques des solstices d'été et d'hiver, qui ont été repris et christianisés par l'Église pour devenir les feux de la Saint-Jean pour le solstice d'été et la bûche de Noël pour le solstice d'hiver. De nos jours, cette bûche s'est plutôt transformée en pâtisserie ou en glace que l'on sert pour terminer le repas traditionnel de Noël.

LA MESSE DE MINUIT

À l'époque, Noël était une fête d'importance mineure. La fête la plus importante de l'année était celle de Pâques au cours de laquelle avait lieu la messe de minuit. Cette messe s'est transposée, au cours des temps, de Pâques à Noël. La cérémonie de Noël s'appelait alors l'office de l'Étoile, en souvenir de l'astre qui, d'Orient, avait guidé les bergers et les mages jusqu'à la grotte de Bethléem. Si l'heure de minuit a été choisie, c'est en raison de la symbolique qu'elle représente, c'est-à-dire la naissance d'un nouveau jour.



LE SAPIN DE NOËL

Suivant les usages alsaciens, on dresse, la nuit de Noël, un sapin, arbre toujours vert, symbole d'espérance et d'éternité. Cette tradition date du XVI^e siècle et s'est généralisée en Europe du Nord au XIX^e siècle.

DE SAINT NICOLAS AU PÈRE NOËL

Dans la France d'autrefois où 90% de la population est rurale, le château seigneurial sert d'unité de vie. C'est là que se tiennent les assises solennelles à Noël, c'est là aussi que sont reçues les redevances en nature (céréale, volailles, etc.) des paysans. Ces redevances sont vite devenues des cadeaux, et puisqu'on avait fait ces cadeaux aux seigneurs, pourquoi ne pas en faire aux enfants.

Saint Nicolas était prédestiné à servir d'intermédiaire entre parents et enfants. En effet, jusqu'au XVIII^e siècle, ce saint était honoré pendant la période de Noël à cause du décalage de 13 jours entre le calendrier julien et le calendrier grégorien. Ce saint aurait doté trois jeunes filles pauvres menacées de se

prostituer, et sa réputation de donneur de cadeaux viendrait de là.

C'est un messager céleste qui avait prédit la naissance de saint Nicolas, qui a vécu au IV^e siècle en Lycie (Asie Mineure). Il se déplace avec sa hotte pour distribuer les cadeaux et s'appelle *Sinter Klaas* en Néerlandais. Saint Nicolas est à l'origine du Père Noël, dont la fête a été introduite en Amérique par les Hollandais au XVI^e siècle. Que ce soit en Amérique, en Allemagne ou en Hollande il s'appelle *Santa Claus* mais nous est arrivé des États-Unis à la fin du XIX^e siècle sous le nom de *Père Noël*.

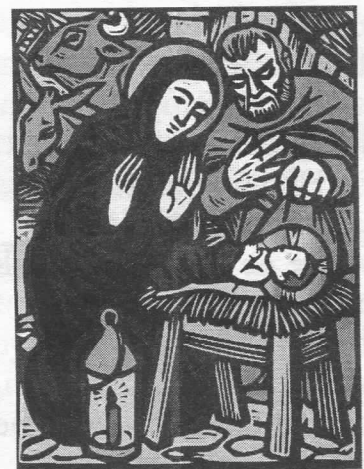


C'est à Noël aussi qu'on va tuer le porc, ce qui permettra de faire bombance. À la hure de sanglier qu'on apportait solennellement ce jour-là pour le festin du seigneur, on a substitué en Allemagne la carpe, en France l'oie, qui à son tour fut remplacée par la dinde. Celle-ci fut introduite tardivement puisque c'est à la découverte de l'Amérique qu'on la doit. Cette dinde s'est récemment démocratisée: on la trouve toute l'année dans les supermarchés.

LA CRÈCHE

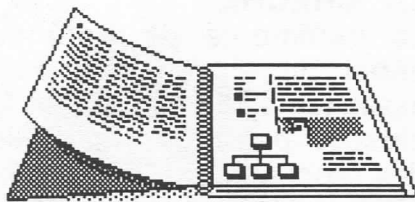
La cérémonie de Noël du début du Moyen Âge était assez terne car ce qui tenait le plus de place était le défilé des prophètes qui ont annoncé la venue du Messie. Pas d'attendrissement devant l'enfant Jésus qui bien souvent n'était même pas représenté. Il faudra attendre que François d'Assise, au début du XIII^e siècle, en Italie, ait l'idée de reconstituer, en personnages pétris dans l'argile, la scène de la Nativité.

La première crèche de Noël était née. Elle sera perpétuée par les franciscains et amplifiée au XIX^e siècle en Provence par les santons — qui veut dire « petit saint » — de terre cuite et souvent peints qui regrouperont tout le village autour de la crèche.



Source:

Lysiane CHATEL, « L'origine des rites de Noël », *Historia*, no. 599, Novembre 1996, pp. 90-92.



Généalogie

Jacques Perron

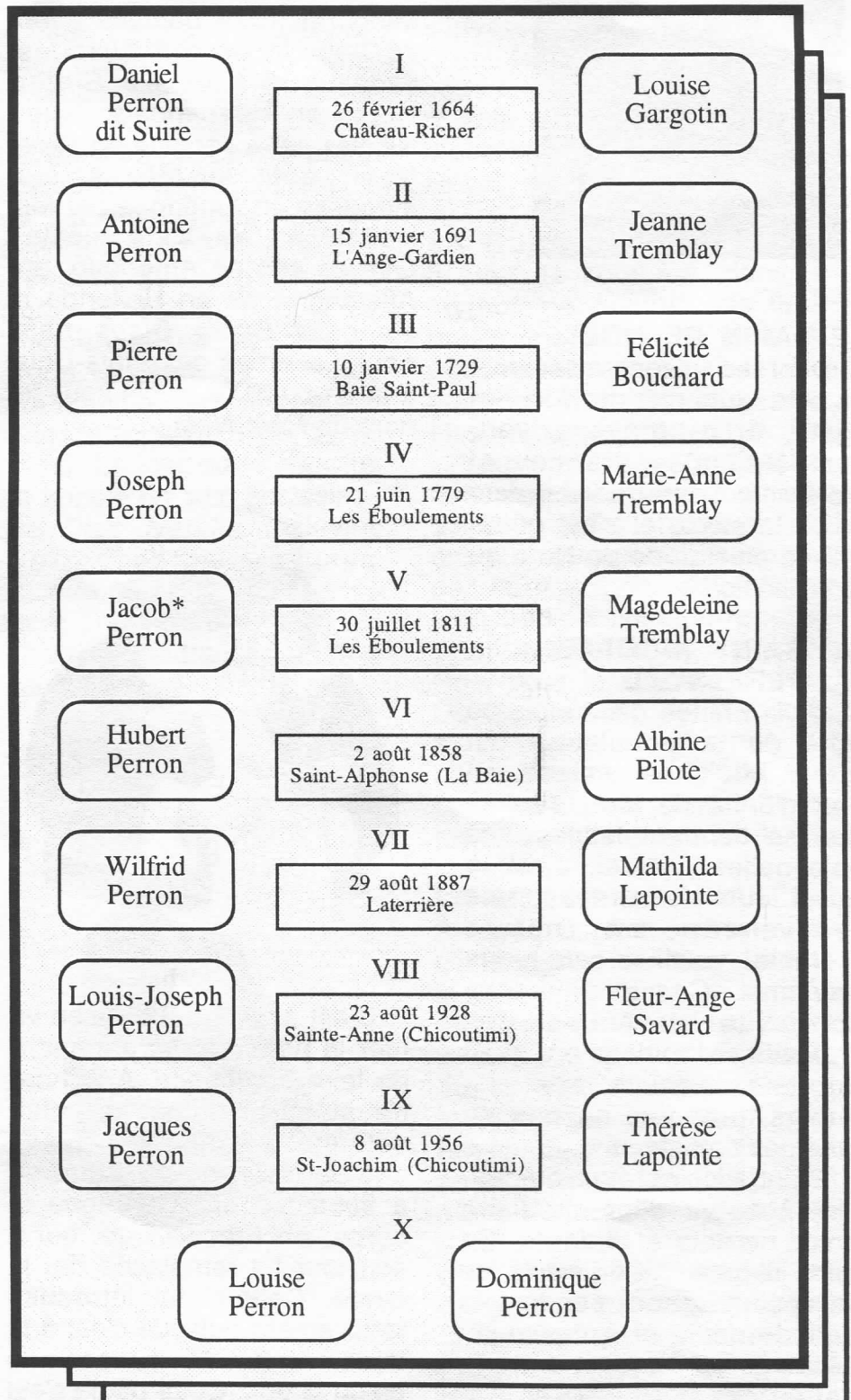
(membre numéro 441)

Né le 19 décembre 1929 à Jonquière (Saguenay), Jacques a fait ses études classiques au Séminaire de Chicoutimi. Gradué en 1951, il entreprend son cours de médecine à l'Université Laval qu'il termine en 1957.

Par la suite, il se dirige vers Philadelphie et complète un cours de science de base à l'Université de Pennsylvanie en ophtalmologie; revient à Montréal à l'Hôtel-Dieu et à l'Hôpital Sainte-Justine. Certifié spécialiste de la Province de Québec, « Fellow » du Collège Royal du Canada, professeur-adjoint à l'Université Laval, il poursuit sa carrière à l'Hôpital Saint-Sacrement de Québec.

Toujours actif, il s'intéresse à la généalogie depuis quelque temps et travaille sur l'histoire de sa famille.

Jacques et Thérèse ont eu 2 filles et 2 petits-fils.



* Tous les documents officiels (baptême, mariage, sépulture, etc.) sont au prénom de Jacob et non de "Jacques".

Le courage de ses convictions

par Guy Perron (3)

Il y a plusieurs mois, un événement médical historique a eu lieu dans cette contrée lointaine du monde qu'est le Territoire du Nord, en Australie. Le Parlement local a adopté une loi autorisant l'euthanasie active. C'est la première fois que cela arrive dans le monde.

Le 22 février 1995, l'Australien Marshall Perron¹, alors Premier ministre du Territoire du Nord, prononçait un discours au Parlement local. Architecte du *Projet de loi sur les droits de la personne des malades en phase terminale*, M. Perron explique les raisons pour lesquelles il croit que son gouvernement doit tenir compte des questions portant sur les derniers jours de la vie.

Un comité sur l'euthanasie fut formé et son rapport a été remis au Parlement local le 16 mai. Le 25 du même mois, le projet de loi était adopté.

La bataille n'a pas été facile. Marshall Perron s'est bien rendu compte qu'il s'aliénait ainsi des gens qui lui étaient proches. Mais il décida finalement qu'il devait réaliser cette réforme qui diminuerait les souffrances des personnes que n'aidaient plus aucunement les soins palliatifs.

Perron écrit que les adversaires de la loi mettent souvent en doute l'efficacité des précautions prévues, mais qu'en fait, s'ils s'y opposent, c'est fondamentalement pour des raisons religieuses. Cependant du fait que cette question soulève bien des émotions, il propose qu'elle soit considérée sur un plan légal plutôt que moral. De nombreuses étapes doivent être franchies avant même qu'on procède à l'euthanasie active: la personne en question doit avoir été vue par deux psychiatres, deux spécialistes de la maladie dont elle souffre, deux spécialistes en soins palliatifs; elle doit avoir l'approbation d'un proche parent; elle doit avoir trois témoins;



le tout doit être enregistré sur bande vidéo; elle doit recevoir l'autorisation d'un juge de la Cour suprême, et une période de réflexion de trois mois lui est accordée avant qu'elle ait la permission de recourir à l'euthanasie active par l'auto-

administration d'un produit de son choix. Perron soutient également qu'en dépit de tout cela, il y aura toujours des adversaires de l'euthanasie qui continueront à s'y opposer pour des motifs strictement religieux.

« Through the laws in place today, society has made an assessment for all of us that our quality of life, no matter how wretched, miserable or painful, is never so bad that any of us will be allowed to put an end to it. I am not prepared to allow society to make that decision for me or for those I love. »

Hon. Marshall Perron

Note: 1. Fils de L. K. Perron, Marshall Bruce est baptisé le 5 février 1942 à Perth (Australie).

Sources:

- Dr Kenneth Walker, « Une étape historique pour l'euthanasie active », *La Presse*, Montréal, édition du 24 décembre 1995.
- *Last Rights*, no. 15, été 1996.

Les 21, 22 et 23 août 1997

Bienvenue à **JONQUIÈRE**

Le 6e rassemblement annuel de l'Association des familles Perron d'Amérique inc. se tiendra au Saguenay, plus précisément à Jonquière qui fêtera son 150e anniversaire de fondation (1847-1997). C'est aussi à Jonquière que l'on compte le plus de familles Perron au Québec!

Pour l'occasion, l'Association rendra hommage à l'ingénieur Joseph Perron, fondateur de la *Compagnie de Pulpe de Jonquière*.

Plusieurs activités sont prévues. Le comité organisateur fera connaître son programme dans les prochains bulletins.

JONQUIÈRE WELCOMES YOU August 21, 22 & 23, 1997

The 6th annual gathering of the *Association des familles Perron d'Amérique inc.* will take place in Jonquière, in the Saguenay region. Jonquière, where live the greatest number of Perron families of all Québec, will celebrate its 150th anniversary next year (1847-1997).

The Association will also honour Joseph Perron, founder of the *Jonquière Pulp and Paper Company*.

Several activities are planned. The organizing committee will unveil its programme in future bulletins.

LIEU / PLACE:

Hôtel Holiday Inn Saguenay
(Centre des Congrès)
2675, boulevard du Royaume
Jonquière

Responsable: Roger Perron (392), 3947, de la Meuse, Jonquière, (Québec), G7X 3Y2

Le Saguenay: un Fjord

Vallée glaciaire surcreusée et envahie par la mer... Les immenses glaciers qui ont recouvert une partie de l'Amérique du Nord, il y a de cela plusieurs millénaires, ont sculpté durement le roc et la terre pour laisser derrière eux un décor majestueux et imposant: des falaises escarpées, une succession impressionnante d'anses et de pointes, des pics acérés.

À partir de Saint-Fulgence, la rivière Saguenay se transforme en un véritable fjord qui s'étire sur une centaine de kilomètres. D'une profondeur moyenne de deux cents mètres, le fjord, à son embouchure à Tadoussac, aboutit à un verrou glaciaire qui ne laisse passer qu'une mince couche d'eau d'environ vingt mètres d'épaisseur. Les eaux superficielles du Saguenay, douces et relativement chaudes, glissent littéralement sur une nappe d'eau très salée et très froide.

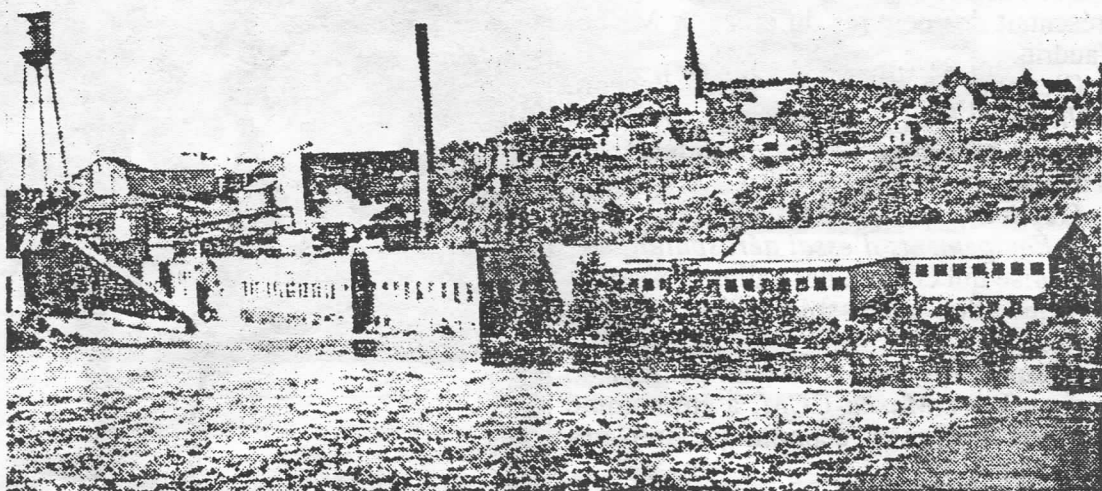
Le caractère exceptionnel et l'ampleur des phénomènes naturels observés dans le fjord du Saguenay, font de ce territoire un coin unique offrant tout un monde d'images et de sensations à découvrir.

Histoire d'une bénédiction

À dix minutes du village de Jonquière, au pied d'une chute de la Rivière-au-Sable, on pouvait compter, un soir de janvier dernier, une centaine de personnes qui remplissaient l'air de leurs joyeux hourras. Nombre de mes lecteurs se disent déjà: « Tiens! Il y a une joute de hockey à Jonquière, au bord de la rivière, tout juste! ». D'autres pensent que c'est une mascarade; le soir, c'est bien ça. D'autres enfin, plus sérieux se disent: « Ah! Les conseillers de Jonquière ont triomphé; des hourras, en janvier, c'est clair ».

Chacun parle de ce qu'il aime, mais vous n'y êtes pas; c'était une cérémonie religieuse: la bénédiction de la fabrique de pulpe de Jonquière. M. l'abbé F.-X. Belley, V.G., avait bien voulu faire lui-même cette bénédiction. « Notre secours est dans le nom du Seigneur » dit le prêtre. « Qui a fait le ciel et la terre » répondirent cent voix franches et viriles. Ensuite suivirent l'*Ave Maria Stella* et le *Magnificat*. Tout le monde chantait par coeur. « Vos paroissiens savent tous les hymnes et tous les cantiques! ». « Ils viennent à la grand'messe et aux vêpres tous les dimanches, vois-tu? ». Je comprends. « Tous, prêtres et gens qui savent par coeur presque tous les cantiques de la Sainte Vierge ont demandé à Dieu de répandre ses faveurs en général sur l'industrie de la pulpe qui sera dans cette partie du Canada, la soeur chérie de l'agriculture et, en particulier, sur cette nouvelle fabrique, de continuer de la bénir comme il l'a fait depuis le commencement.

Cette fabrique, comme vous le savez tous, est située sur la rive gauche de la Rivière-au-Sable, un demi-mille en aval de Jonquière. C'est sans contredit une des plus belles fabriques du pays. Celui qui l'a construite a profité non seulement de son vaste talent d'ingénieur et de ses propres inventions, mais de toutes les



améliorations qui se font tous les jours dans cette industrie et même des défauts que son coup d'oeil juste et prompt a pu découvrir dans d'autres établissements de ce genre. **M. Joseph Perron**, qu'il nous fait plaisir de nommer, s'est acquis une réputation de mécanicien de première classe. Il a su avec une rare habileté, non pas poser des machines toutes prêtes, ou suivre les données d'un ingénieur anglais, mais faire lui-même tous les plans et devis, calculer la force de la chute, déterminer la grosseur de tuyau et la grandeur des turbines; en un mot, disposer tout avec tant de mesure et de précisions qu'une heure après avoir lancé l'eau dans le tuyau, on voyait la pulpe se déposer sur les cylindres en légères couches blanches, comme les premières neiges d'automne.

[...] Cette pulperie est certainement pour M. Perron le meilleur brevet de mécanicien qu'il pouvait obtenir. Elle est bien chère à ceux qui l'ont bâtie et même à ceux qui, à l'origine, auraient voulu la débâter. Elle fait l'honneur à ses propriétaires, à la paroisse de Saint-Dominique et à toute notre région. [...] La corporation dite *Cie de Pulpe de Jonquière* est canadienne-française pur sang, par ses actionnaires et son capital. [...] Cette compagnie est, dis-je, formée presque entièrement de cultivateurs de Jonquière qui, à force de travail et d'économie, sont parvenus à se créer une modeste aisance. [...] La *Cie de Pulpe de Jonquière* a pour président M. Ed. Simard, dont le talent d'hommes d'affaires est assez connu, et pour gérant, M. J. Perron qui a deux frères qui surveillent, l'un le jour, l'autre la nuit, la confection de la pulpe. Ces deux derniers sont aussi deux forts mécaniciens qui pourront rendre de grands services à notre région, si l'industrie de la pulpe continue à se développer au nord des Laurentides.

[...] Nous osons espérer que les frères Perron, qui pourraient avoir chez l'Oncle Sam un salaire très élevé, seront employés de préférence aux ingénieurs étrangers dans la construction des nombreuses pulperies que nous compterons bientôt dans nos belles vallées du Saguenay et du Lac Saint-Jean.

BENJAMIN

(Extrait de l'*Oiseau-Mouche*, du Séminaire de Chicoutimi du 2 mars 1901)

Le perro(n)quet

ÉVÉNEMENTS SOCIAUX

Alain Perron est journaliste au *Journal Le Plateau*, distribué à 25000 exemplaires sur le territoire du Plateau Mont-Royal.

Caroline Perron participait au deuxième *Bal des Fleurs* tenu à Laval, dans la soirée du vendredi 11 octobre dernier. Cet événement annuel, une réplique du *Carnaval des Fleurs* de Nice, est en fait un défilé de mode qui réunit des créations de mode ornées de créations florales vivantes... et il va sans dire que Laval est la capitale de l'horticulture au Québec. Caroline présentait des oeuvres du créateur Michel Vaudrin.

Clermont Levasseur et **Michel Perron**, d'*Uniforêt Inc.*, sont lauréats du Grand Prix de l'Entrepreneur dans le domaine de la fabrication.

Gérard Perron est technicien chez *CEL Équipements d'essai aérospatial*, une entreprise qui conçoit des salles d'essais et fabrique des accessoires de moteurs d'avions.

Claude Perron, directeur général de l'usine *Sport Maska-CCM*, a été nommé président du Conseil économique du Haut-Richelieu.

Franceska Perron est gardienne de but chez *Les Élités* atome de Beauce-Amiante.

Jocelyn Perron, du *Club Voyages Qué-Bourg*, de Charlebourg, a remporté le trophée Atlas lors du gala Atlas tenu en juin dernier pour le meilleur agent de voyage de l'année pour la province de Québec.

En mars dernier, **Richard Perron**, de Stoneham, déambulait coin Charest et Saint-Sacrement, à Québec, avec sa pancarte offrant ses services.

COUSINAGE

Le 9 juin dernier, de passage à Montréal, **Jeannette Perron-Lanthier (40)**, de Cranbrook (B.C.), tenait à rencontrer Guy (3), notre archiviste-généalogiste, pour parler des familles Perron, regarder quelques photographies, etc. Tout simplement, comme ça.

De son côté, **Jeanne Perron-Patenaude (645)**, de Saint-Malo (Man), est venue au Québec avec sa fille Jeannette en juillet dernier pour rencontrer des Perron, descendants de Jean-Jéhu, originaire du Saguenay. Jéhu avait deux frères, Joseph et Richard. Ces

derniers ont quitté la région pour La Pocatière, puis sont allés s'établir à Saint-Joseph au Manitoba vers 1880. Jeanne est la petite-fille de Joseph. À sa grande joie, et quelques jours avant le déluge, Jeanne a pu faire connaissance avec quelques "cousins" à Ville de La Baie. À la fin de son "périple généalogique", elle a rencontré Guy (3), un descendant en ligne directe de Jéhu. Qu'ont-ils discuté?



Des petits-cousins qui se retrouvent, Jeannette, Guy et Jeanne



ON NOUS ÉCRIT

J'ai visionné avec beaucoup de satisfaction la vidéo-cassette du voyage en France réalisé par l'Association des familles Perron. Félicitations à celles et ceux qui ont dépensé beaucoup d'énergie à la réussite de cette vidéo-cassette.

Une mention spéciale à Edward Dawson pour le montage et à Stephen Dawson pour ses caricatures humoristiques. Donc, félicitations et merci de m'avoir fait revivre de si beaux souvenirs.

Liliane Perron-Lagacé (132)
Sherbrooke

Merci à l'AFPA qui, lors de la rencontre d'Isle-aux-Coudres, le 16 août 1996, a souligné notre Jubilé d'Or en nous présentant ses vœux, une gerbe de fleurs et un parchemin. Merci à cette grande fraternité.

Jeanne-d'Arc Tremblay et Joseph-Albert Perron (88)
Dolbeau

La Ferme André Perron à St-Isidore

La foi en l'avenir

par Jean Doyon

Même si les temps semblent plutôt difficiles en production bovine par les temps qui courent et ce notamment à cause d'une baisse dramatique des prix de la viande, André Perron, propriétaire de la ferme du même nom située rang 10 à St-Isidore, ne regrette pas d'avoir décidé de consacrer tout son temps à son entreprise bovine. "Les années sont difficiles mais je garde bon espoir que la situation va se rétablir. Quand tu as passé vingt ans à travailler pour quelqu'un d'autre, tu apprécies beaucoup plus la liberté que t'apporte le travail de producteur autonome. Je ne suis pas prêt à changer de métier."

PETITE HISTOIRE

Paul-Henri Perron, père d'André, natif de St-Isidore, est né sur une ferme voisine du rang 10. Le 14 avril 1956, il achète de Valère Rouleau l'actuelle ferme qui se spécialisait alors en production laitière. Au moment de la vente de la ferme à Roger Dussault en septembre 1984, celle-ci comptait 70 têtes Holstein pur sang dont une trentaine à la traite. André Perron est le deuxième garçon d'une famille de huit enfants. Il a aidé aux travaux de la ferme jusqu'à ses 16 ans; âge où il a entrepris des cours en mécanique automobile à la polyvalente de East Angus. Il travaillera par la suite deux ans dans une station service de Coaticook, trois ans à Sherbrooke et plus de 15 ans chez Cookshire Automobile soit, jusqu'à la fermeture de l'entreprise en 1993.

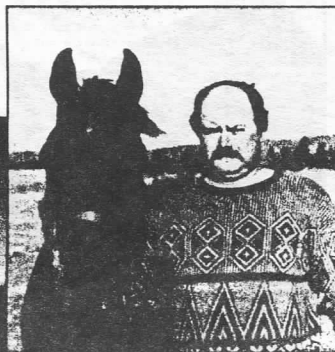
M. Perron rachète l'ancienne ferme paternelle le 7 décembre 1988 dont le troupeau laitier et le quota avaient été vendus antérieurement. Dès la première année, il achète 21 vaches croisées Charolais et Simmental. En 1992, il construit une nouvelle

grange. La pesanteur moyenne de ses animaux est aujourd'hui de 1 350 lbs et une moyenne d'âge de cinq ans et il est membre en règle du PATBQ. La ferme qui compte actuellement 95 vaches dispose de 300 acres en plus de 100

le taux de réussite a été inférieur aux prévisions (50%) alors qu'en 1996 le taux de réussite a été de 70%. Le producteur entend bien poursuivre sa collaboration avec les instances gouvernement-



FERME ANDRÉ PERRON



André Perron
Propriétaire

dans leur entreprise. Tu reviens toujours de là avec des trucs ingénieux qui sont applicables tout de suite dans ton entreprise. On est toujours surpris de voir à quel point on peut réussir à faire des merveilles en se servant de ce que l'on a déjà sous la main."

supplémentaires qui sont en location et produit environ 300 balles rondes annuellement. La balance devant être achetée car le producteur ne dispose pas de la machinerie ni des terres suffisantes pour lui assurer une autonomie alimentaire.

Parmi les projets d'avenir de la Ferme André Perron, mentionnons les améliorations que le producteur aimerait apporter tant à la génétique du troupeau, aux pâturages qu'au système de tubulures de son érablière de quelque 3 000 entailles.

M. Perron a participé en hiver 95 à un intéressant projet de synchronisation des chaleurs mené dans le cadre de l'entente Canada-Québec en agroalimentaire et même si

tales. Mentionnons également que M. Perron est vice-président depuis trois ans du Club de chasse et pêche "Les Verts Sommets" à St-Isidore, qu'il est membre du Comité consultatif de la Sûreté du Québec (poste de Cookshire) en plus de siéger au bureau de direction du Syndicat de Gestion Agricole de Coaticook (SGA).

Le producteur a participé en outre à plusieurs voyages organisés par le MAPAQ chez différentes fermes d'élevage bovin du Québec et de l'Ontario. "C'est toujours très profitable de participer à ce genre de voyage, allègue André Perron. Les visites de fermes te permettent de constater ce qui se fait ailleurs et de prendre le meilleur de ce que les autres font

LA LIBERTÉ

Située dans un environnement unique, la Ferme André Perron devrait connaître une expansion marquée au cours des prochaines années et ce, nonobstant le fait que la conjoncture économique soit plutôt difficile. "C'est certain que les affaires pourraient aller mieux, confesse le producteur, mais il n'y a pas beaucoup de métier qui te permette de monter sur ton cheval et d'effectuer la rotation de tes animaux d'un parc à l'autre. Juste de pouvoir faire cela m'apporte une satisfaction qui ne peut s'acheter et qui s'apparente beaucoup à la liberté."

RELÈVE

On ne sait trop si ses fils, Yannick 15 ans et Nicholas 11 ans, seront intéressés à prendre la relève de l'entreprise familiale lorsque le temps sera venu mais il suffit de parler de la ferme pour mesurer l'intérêt de Nicholas, âgé de 11 ans, et voir son regard s'allumer. "J'aime beaucoup conduire les tracteurs, avoue-t-il candidement. J'aime aussi soigner les animaux, assister au vêlage, numéroter les veaux. Est-ce que j'ai dit que c'est les tracteurs que j'aime le plus...?"

LE PROGRÈS DE COATICOOK, 15 juin 1996

L'Entrepreneuriat d'ici...



- PAL ↔ SECAM ↔ NTSC 4 FIELD DIGITAL TRANSCODING
- DUPLICATION AND EDITING SUITES
- RENTAL AND REPAIRS OF VIDEO AND MONITORS
- 8 mm, Super 8, 16 mm, 35 mm TO VIDEO

- SALLE DE MONTAGE
SVHS, HI-8, 3/4 SP, BETACAM SP
- PRODUCTION INDUSTRIELLE
ET INFOGRAPHIE

Toronto
3889, Bathurst
(416) 638-3734
Fax: 638-0759

Ottawa
1619, Carling
(613) 729-3382
Fax: 729-3878

Montréal
4637, Van Horne
(514) 341-6194
Fax: 342-2195



Maîtres ès chocolat

MARIE CARPENTIER
collaboration spéciale

■ Ah ! Le chocolat... Existe-t-il sur terre une friandise plus délicieuse ? Barre, bouchée, capuchon, pastille, tablette ou truffe... Peu importe sa forme, cette pâte faite d'amandes de cacao grillées produit un effet choc sur la plupart des gourmands et gourmets de la planète. Certes, l'idée d'offrir du chocolat à la Saint-Valentin peut sembler banale. Mais recevoir une boîte de bons chocolats des mains d'un soupissant ou d'une admiratrice risque d'en faire craquer plusieurs...

Chocolat belge, français, suisse ou... québécois, lequel est le meilleur ? Le suisse est généralement au lait et plus sucré. Le belge se présente en grosse bouchée et est souvent praliné. Le français, en plus petite bouchée et d'ordinaire plus foncé, est moins sucré. Bref, le savoir-faire européen repose sur une expérience vieille de quelques siècles. Depuis une dizaine d'années, les produits de plusieurs maîtres chocolatiers québécois font toutefois frémir les papilles gustatives des connaisseurs d'ici.

Expérience franco-québécoise

Pour faire du bon chocolat, on doit suivre les règles de la bonne cuisine maison... Il faut utiliser des ingrédients de qualité et y mettre une touche d'amour !

Un exemple quelque peu déboussolant : l'aventure de Philippe Perron. Philippe est né en France. Contrairement à la plupart des enfants, il n'aimait pas le chocolat quand il était petit. Peu importe, quelques années plus tard, il a appris le métier de cuisinier-pâtissier et est venu travailler au Québec. Enfin, il s'est découvert une passion pour le chocolat, lors d'un stage de perfectionnement suivi à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. « Lorsqu'on goûte à du chocolat fait par un chocolatier, on ne veut plus rien manger d'autre », affirme Philippe Per-

SUCRERIES

ron, aujourd'hui propriétaire de la chocolaterie L'Amandier.

Depuis 10 ans, ce chocolatier franco-québécois fabrique donc du chocolat « à toutes les sauces », dans son petit atelier-boutique du boulevard St-Laurent, au cœur du quartier Ahuntsic. Comme la plupart des chocolatiers, Philippe Perron ne travaille pas à partir de la matière première. La pâte de cacao, ou chocolat en bloc, arrive toute faite de chez Cacao Barry, une entreprise française établie à Montréal depuis une dizaine d'années également.

Le chocolatier invente les recettes de ganaches et de caramels, choisit les sirops et les alcools qui, enveloppés ou emprisonnés dans le chocolat, deviennent des bouchées irrésistibles. Une création de Philippe Perron unique en son genre : les chocolats au saké ou, encore plus raffinés, au vin de Sauternes.

Histoire de famille

Un autre passionné de chocolat : Richard Cornelier. Les parents de Richard étaient pâtissiers. Il a pratiquement grandi à la pâtisserie Au croissant doré, rue Laurier. À la fin des années 60, son père a décidé de se lancer dans la fabrication de chocolats de Pâques. Ensemble, père et fils ont appris à faire du chocolat, suivant la méthode « essais et erreurs ». L'expérience s'est avérée plus ou moins heureuse. Mais Richard n'a pas abandonné. Il a lui aussi suivi un stage à l'ITHQ et est devenu propriétaire de sa propre chocolaterie, à la fin des années 80. Ainsi sont nées Les Petites Passions.

Comme les chocolats de L'Amandier, les bouchées signées Les Petites Passions s'inspirent de la tradition française. « Il n'y a pas de magie de perlimpinpin dans nos chocolats. Il y a seulement des produits frais. Du beurre frais, de la crème fraîche, des oeufs frais... » précise

Richard Cornelier. Une suggestion du chocolatier, pour apprécier ses mignardises de qualité : ses truffes au miel. Ces friandises ont-elles un goût sans pareil. La chocolaterie Les Petites Passions est située à Saint-Marc-sur-Richelieu, en Montérégie. On retrouve toutefois ces petites bouchées chocolatées dans les boulangeries Au pain doré, à Montréal.

Recettes belges

Ecorces d'orange confites trempées dans le chocolat noir, cerises à l'eau de vie, truffes de toutes sortes et, évidemment, chocolats pralinés... Voilà quelques-unes des petites douceurs qui ont fait la renommée de la chocolaterie québécoise La Cabosse d'or, depuis presque 10 ans.

Martine et Jean-Paul Crowin sont venus de Belgique pour fabriquer du chocolat à Otterburn Park, tout près du Mont Saint-Hilaire. L'aventure s'est avérée profitable. Il faut dire que les Crowin avaient glissé dans leurs valises des recettes de chocolats belges à faire rêver tout chocolatier. « Ces recettes ont été adaptées aux goûts des Québécois », souligne Martine Crowin. Aujourd'hui, les produits de la Cabosse d'or sont vendus à plusieurs endroits sur la Rive-Sud de Montréal et en Montérégie. Au cours des prochaines années, les Crowin espèrent faire connaître leurs mignardises ailleurs au Québec, ainsi qu'aux États-Unis.

Il existe de nombreux autres endroits où trouver des chocolats de qualité fabriqués au Québec. Plusieurs pâtissiers sont d'excellents chocolatiers. Le chocolat, c'est un peu comme une drogue très douce... Il suffit d'y goûter. Après, il est difficile de s'en passer !

L'AMANDIER: 10 351, boul. Saint-Laurent, Montréal (385-6335)

LES PETITES PASSIONS: 129 C, rue du quai, Saint-Marc-sur-Richelieu (584-2398)

LA CABOSSE D'OR: 973, chemin Ozias Leduc, Otterburn Park (464-6937)



PHOTO CHRISTIAN QUAY, La Presse

Philippe Perron, de L'Amandier : « Lorsqu'on goûte à du chocolat fait par un chocolatier, on ne veut plus rien manger d'autre. »

Une Boulangère pleine de promesses à Saint-Boniface

**AUBERGES
ET RELAIS**

Réal Pelletier

Si l'évoque le nom de Saint-Boniface, il y a fort à parier que vous pensiez au Manitoba. Il existe pourtant un Saint-Boniface P.Q. C'est un maillon agricole dans la chaîne industrielle (jadis super active, aujourd'hui super déprimée) formant l'axe Trois-Rivières-Shawinigan-Grand-Mère.

Si Louis Riel a rendu le premier célèbre, Claude Perron, lui, a décidé de mettre Saint-Boniface P.Q. sur la carte. Sur la carte touristique s'entend. Lui-même victime du grand démenbrement industriel régional — son employeur B.F. Goodrich ayant déclaré forfait en 1992 — il s'est retrouvé soudain, à 40 ans, après 21 ans d'usine, devant rien. Un moment de panique passé, Claude et sa femme Diane feront exactement ce que prescrivent nos dirigeants politiques : ils prennent le chemin du cégep pour aller, dans leur cas, s'initier à l'hôtellerie.

À Saint-Boniface, une maison en particulier les intéresse, celle du vieux boulanger de la place, Albert Therrien, qui, à 80 ans, songe à la retraite. De cette grande maison en

modules carrés située à un jet de pierre de l'église paroissiale, Claude Perron ne conservera que deux choses : les structures et l'imposant four à pain.

Ce four à pain est une petite merveille. Perron le soupçonne d'être le plus gros four à pain artisanal du Québec. M. Therrien pouvait y faire cuire jusqu'à 300 pains à la fois. Une photo jaunie le montre sortant du four un pain de 13 pieds et demi de longueur, du matériel à Guinness. Ce four à pain construit en 1919 affiche au cœur de la salle son mur gondolé de dures briques blanches importées d'Écosse.

Voici une très belle salle à manger. Rien de cosu, mais une décoration qui a du goût, avec beaucoup de bois, quelques meubles anciens, de vieux appareils radio (que l'on rencontre d'ailleurs un peu partout dans l'auberge), chaises tubulaires blanches, sobres, et tables couvertes de jolies nappes marbrées aux tons doux, des plantes vertes assez discrètes pour ne pas tremper dans la soupe, un petit bar-service plaqué d'un grand miroir qui produit l'effet saisissant d'être suspendu dans le vide et — autre superbe trouvaille — une petite fenêtre panoramique à l'arrière du bar offrant un coup d'oeil sur les cuisines.

On se sent bien tout de suite en pénétrant dans cette salle. On est bien sûr frappé par le four d'abord, mais on comprend ensuite que

deux autres facteurs entretiennent ce sentiment de bien-être : l'éclairage et la musique.

Le jour, les grandes fenêtres laissent pénétrer une lumière abondante. Le soir, cette salle à manger baigne dans une lumière parfaitement tamisée. La menue lampe à l'huile sur chaque table ne s'impose pas ici. Elle ne fait pas d'ombres sur l'assiette quand vous mangez, comme on le voit souvent ailleurs au nom d'un certain romantisme, mais compose adroitement avec l'éclairage d'ensemble. Dans la grande tradition française, on aime bien voir ce qu'on mange.

Quant à la musique, c'est tout un art d'en arriver à contrôler les volumes, tout comme le choix musical. Perron, lui, a opté pour de vieux airs français. Tout à fait rafraichissant. Beaucoup de musette, avec de temps à autre du vieux Piaf, Trenet, Chevalier, Tino, Montant, Brassens et les autres. Une musique assez forte pour qu'on l'écoute, mais qui n'envahit pas la conversation.

Arrive le menu, là je tique un peu. En ce vendredi soir de mars, seulement une demi-douzaine de tables sont occupées. Et pourtant la carte est vaste comme la bête de Shawinigan, tout près. Une infinité de viandes et de poissons à la carte, plus cinq options principales en table d'hôte, plus une longue liste de pâtes fraîches, plus un choix de 16 pizzas originales. Je tique parce que généralement, avec une carte aussi élaborée, des cuisines ne peu-

vent répondre en qualité à une clientèle aussi peu nombreuse.

Pourtant c'est bon. Très bon même. Mais c'est copieux. En table d'hôte, le feuilleté de champignons en entrée dégagait admirablement ses saveurs. Les légumes, abondants, qui suivait était tout à fait exquise, mais ces deux plats avaient déjà largement comblé l'appétit pourtant vorace qui me travaillait il y a une heure. J'ai ensuite choisi à la carte le tartare de bœuf, une bonne façon de tester une cuisine.

J'ai eu la surprise de voir le maître d'hôtel, Gilles, s'approcher avec une bouchée de tartare : le chef désirait savoir si l'assaisonnement me convenait. « Légèrement plus relevé, s'il-vous-plait. » Que voici une belle attention. Le tartare lit merveille... ce que ne croira peut-être pas le chef puisque j'ai dû, à ce point, en laisser une solide demi-livre dans l'assiette. Sa garniture par contre m'est apparue discutable. Il me semble que la finesse d'un tartare bien monté tolère mal une vinaigrette sur une portion de laitue d'accompagnement. Quant aux morceaux de tomates décorant l'ensemble, on s'abstient d'en présenter quand leur cœur est blanc comme la neige à l'extérieur. Arrive enfin le dessert. J'en oublie le nom formel, mais j'ai souvenance d'un remarquable feuilleté de pommes nappé d'une sauce absolument divine.

L'extérieur de l'immeuble laisse

deviner une jolie terrasse que je jure de fréquenter une fois cet été. M. Perron a déjà embauché un accordeoniste, promettant une atmosphère de guinguette.

Il est plein de projets et plein d'enthousiasme ce Claude Perron. Un samedi soir de mars, il inaugurerait une salle de réception à l'arrière dans ce qui fut jadis l'écurie. Il a voulu rendre hommage au vieux boulanger Albert Therrien en donnant son nom à cette salle. Il inaugurerait également des parties de sucre de village dans cette salle, ce printemps avec éventuellement randonnées en traîneaux à cheval dans les environs. Et l'an prochain il veut associer le circuit des petits proprios d'érablières à son affaire.

La Boulangère ne fonctionne que depuis le 10 juin dernier, mais l'ensemble est déjà assez rodé. La maison ne compte que cinq chambres à l'étage, mais elles sont personnalisées. Trois d'entre elles portent un nom, avec des toiles fort bien réussies de la femme de Claude, Diane. Ces chambres sont belles et confortables.

Louis Riel se serait trouvé bien dans ce Saint-Boniface-la.

La Boulangère, 49 rue Principale Saint-Boniface, Qc G0X 2L0
Tél. : 1 (819) 535.95.10

Chambres : 55, 80 et 90\$ (2 pers.)

Table d'hôte : 16,95 à 34,95 \$
La carte : 6, 95 à 24,95 \$

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Meubles Sélection Perron Cap-Santé, Lauréat d'un Hermès d'Or »

(Cap-Santé, le 19 novembre 1996) — Le Conseil National du Meuble a rendu hommage à quatre marchands de meubles du Québec, qui se sont distingués par leur professionnalisme et la qualité de leur service. Au nombre des lauréats, *Meubles Sélection Perron* de Cap-Santé a mérité l'Hermès d'Or.

Cette marque de grande distinction a été attribuée à *Meubles Sélection Perron*, samedi dernier, dans le cadre du gala annuel du Conseil National du Meuble qui se déroulait à Laval. L'entreprise familiale, qui compte bientôt 40 années au service de sa région, a été honorée pour son professionnalisme, l'implication de ses dirigeants dans la communauté, leur souci constant de formation de leurs employés ainsi que pour l'amélioration continue de leur service après vente.

Les trois dirigeants de *Meubles Sélection Perron*, Pierre, Gilles et Daniel Perron assurent la relève de leur père avec passion et enthousiasme. Ils se sont dits particulièrement fiers de recevoir cet Hermès d'Or. « Nous sommes très heureux d'accepter cet honneur, qui rejaillit sur notre entreprise et sur nos employés. Nous nous sommes toujours fait un devoir de répondre aux besoins de nos clients avec le plus grand soin, afin de les satisfaire au plus haut point. C'est d'ailleurs grâce à nos clients, qui nous ont été fidèles tout au long de ces années, que nous avons progressé comme nous l'avons fait. Cet hommage revient surtout à tous nos clients. »

**MEUBLES
SÉLECTION
Perron**

110, Rte 138, Cap-Santé
Cité Portneuf, Québec
G0A 1L0
Tél.: (418) 285-2555
Fax: (418) 285-3955

— 30 —

Source: Meubles Sélection Perron
Renseignements: Pierre Perron

Meubles Sélection Perron est un marchand membre du Groupe Cantrex, le plus important regroupement de marchands indépendants. Cantrex agit principalement à titre d'intermédiaire entre plus de 1 000 points de vente répartis partout au Canada et environ 400 fournisseurs, tant canadiens qu'américains.

À NOTRE CHÈRE JUBILAIRE: SOEUR LÉONIE PERRON

En ce beau dimanche d'été,
Ensemble, nous voulons
souligner,
Et, de tout coeur, célébrer,
65 années de fidélité...

Comme c'est beau, à tout moment,
De vivre pour Dieu, très
simplement
Au fil des jours, allègrement.
Un amour toujours plus ardent.

Oui, Soeur Léonie, en passant par
Deauville,
Woburn, Saint-Romain,
Waterville,
Abitibi, Audet et Bury,
A su semer partout: bonheur et
paix...

Et certainement, si, dans sa
jeunesse,
Elle avait eu à choisir un amant,
À prier, il aurait appris sûrement...
Car Léonie l'aurait guider avec
sagesse...

Oh! ne soyons pas inquiet,
C'est dans la prière qu'elle se
plaît...
Pour chacun de nous, présent ici,
Chaque jour, le Seigneur, elle
supplie...

Et, malgré son âge vénérable,
Elle aime toujours rendre service,
Quand arrive le moment propice,
Et, cela, d'un air agréable...

Pour tant de générosité, de bonté,
Reçois, avec toute notre amitié,
Sincères félicitations...
En ce Jubilé de PLATINE...

Longue vie et santé,
Afin de fêter, dans 5 ans,
Un autre Jubilé...

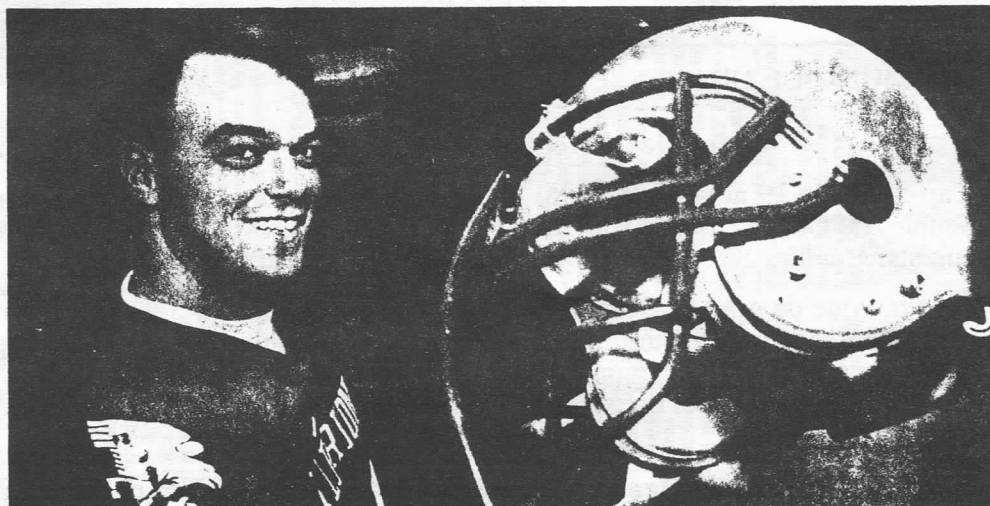
La famille d'Alphonse Perron se réunissait, en juillet dernier, pour fêter le 65ème anniversaire de vie religieuse de **Soeur Léonie Perron**. Léonie est en bonne santé, s'occupe de menus travaux: visite les malades, les personnes âgées. Elle est la soeur de Paul-Henri Perron (188), de Saint-Isidore d'Auckland.



LE SOLEIL
LES SPORTS

C 5

LE SAMEDI 8 JUIN 1996



Le « prof » Christian Perron est de retour, prêt à relancer les Alérions du Petit séminaire de Québec.

ALÉRIONS

Un oeil sur le AAA

Les Alérions du Petit séminaire de Québec lorgnent le football collégial AAA. « Mais, comme le dit le responsable des sports, Marc Boulanger, pour la saison qui s'en vient nous évoluons au collégial AA et c'est la dernière fois que vous entendrez parler du AAA. Nous évaluerons le tout quand notre saison sera terminée, à partir de la mi-novembre, et nous en reparlerons à ce moment-là. »

« Nous avons déjà fait huit ans dans le AA et il est temps de passer au AAA. L'agressivité des autres formations de ce niveau qui viennent recruter dans la région nous font bien mal et avec notre nouvel entraîneur Christian Perron qui désire rester avec nous pour plus d'un an, c'est le bon moment pour changer de niveau. Mais comme je l'ai dit, actuellement c'est la saison 1996 dans le collégial AA qui importe. »

Les footballeurs du Petit séminaire devront s'habituer à plusieurs nouveautés. En plus du personnel d'entraîneurs

qui a été complètement changé, ils évolueront sur un nouveau terrain. La Ville de Québec leur a tout simplement signifié le chemin de la sortie du Stade municipal, disant que sa vocation exclusive serait le baseball. Les Alérions évolueront donc sur le terrain du Peps de l'université Laval.

« Nous jouerons les dimanches après-midi, précise Boulanger, quand le Rouge et Or sera à l'extérieur. On profitera d'un excellent terrain pour le football et nous ne jouerons plus le samedi soir. Ce n'était pas toujours évident, surtout quand il faisait froid ou qu'il pleuvait. »

Le nouvel entraîneur-chef présentait hier sa toute nouvelle équipe d'assistants: Eric Gagnon (ligne offensive), Sébastien Allard (coordonnateur offensif, receveurs et quarts-arrière), Étienne Hébert (demis défensifs) et Jean-François Bergeron (ligne défensive). Il manque encore un entraîneur des porteurs de ballons et Perron se réserve aussi le titre de coordonnateur défensif.

ANNIVERSAIRE DE MARIAGE

Le 14 septembre 1996, **Henriette** et **Conrad Perron**, de Fleurimont, ont célébré leur 50^e anniversaire de mariage.

Donat Perron et **Brigitte Germain**, de Saint-Alban (Portneuf), ont célébré leur 50^e anniversaire de mariage. Ce capitaine a navigué pendant 45 ans sur le Saint-Laurent.

Félicitations!

NÉCROLOGIE

Au centre d'hébergement Saint-Marc, le 16 septembre 1996, à l'âge de 83 ans, est décédée **Aline Perron**, épouse de Salomon Vallée, demeurant à Grondines.

À l'Hôpital Laval, le 28 septembre 1996, à l'âge de 76 ans, est décédé **Simon Perron**, époux de Charlotte Gobeil, demeurant à Sainte-Foy.

À Ottawa, le 8 octobre 1995, à l'âge de 65 ans, est décédé **Charles-H. Perron (265)**, retraité vice-recteur adjoint de l'Université d'Ottawa et passé Maître Chevaliers de Colomb de l'Arrondissement #6 de l'Ontario. Fils de feu Alfred-H. Perron et de Cécile Morin, il était l'époux de Florianne Mathieu. Il est enterré à Thetford Mines, sa ville natale.

À Montréal, le 7 octobre 1996, à l'âge de 83 ans et 9 mois, est décédée **Gabrielle Dussault**, veuve de Jérôme Perron.

Demeurant à Montréal, le 10 octobre 1996, est décédée **Fabienne Perron**, soeur d'Alberte Perron (70).

Au CHSLD site Domaine de la Sapinière, le 16 octobre 1996, à l'âge de 73 ans, est décédé **André Perron**, époux de Antoinette Rouleau, demeurant à East Angus. Il était le père de Jean Perron, entraîneur du *Canadien de Montréal*.

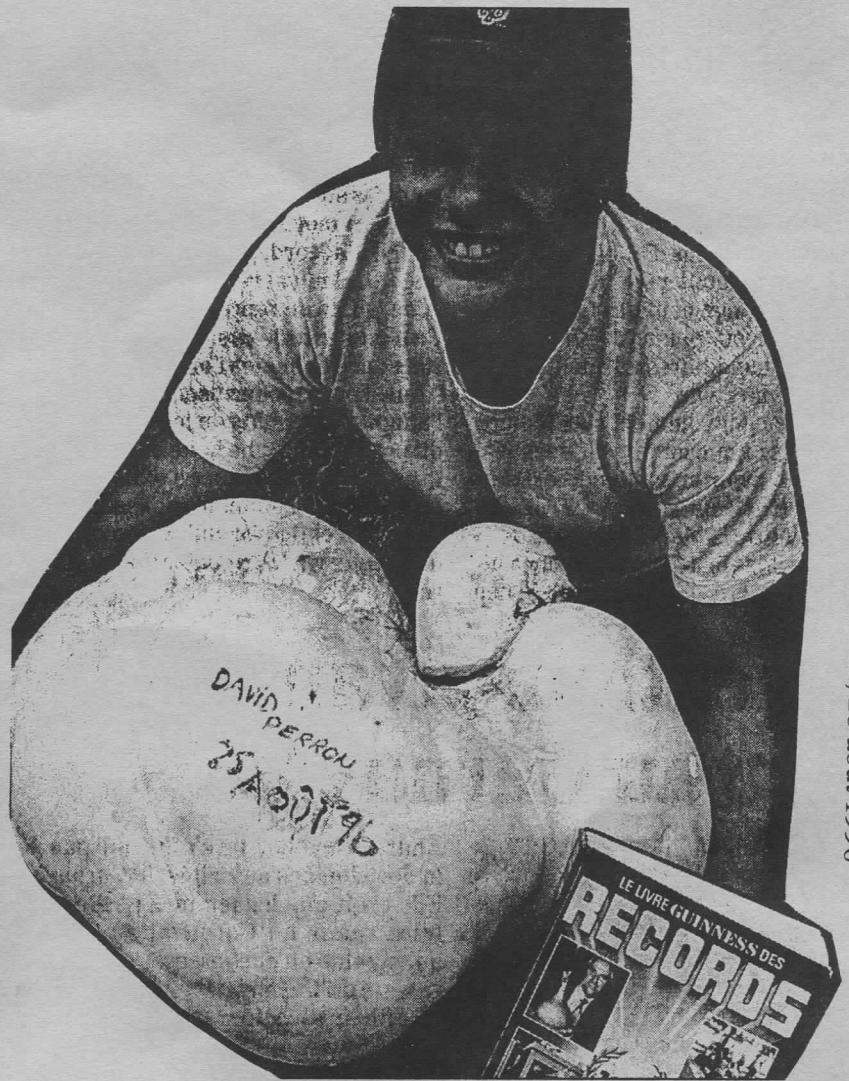
À Montréal, le 17 octobre 1996, à l'âge de 70 ans, est décédée **Jeannine Renaud**, veuve de Laurier Perron.

À l'Hôtel-Dieu de Québec, le 25 octobre 1996, à l'âge de 66 ans, est décédé **Victorien Perron**, époux de Jeannine Lamontagne, demeurant à Québec.

À l'Hôpital Laval, le 3 novembre 1996, à l'âge de 72 ans et 8 mois, est décédé **Martial Perron**, époux de Jacqueline Bertrand, demeurant à Saint-Marc-des-Carières.

À l'Hôpital Jewish General de Montréal, le 7 novembre 1996, à l'âge de 80 ans, est décédée **Irene Perron**.

Nos condoléances aux familles éprouvées



Le Soleil, 28 août 1996

PHOTO COLLABORATION MICHEL GODIN

David Perron, 19 ans, de Saint-Gilbert de Portneuf, a fait une découverte pour le moins étonnante, dimanche, lorsqu'il est tombé par hasard sur un champignon monstre près de l'Aluminerie Lauralco de Deschambault. Depuis, le spécimen fait accourir les curieux. La gigantesque vesse-de-loup (*lycoperdon gigantea*) pèse 12 kilos et fait 60 cm de diamètre. Sa hauteur indique 40 cm, soit à un seul centimètre du record Guinness. Toutefois, la trouvaille du Portneuvois est loin d'éclipser le record mondial pour la plus grosse vesse-de-loup, puisqu'en 1980, un champignon de 1,62 mètre a été découvert en Grande-Bretagne. M. Perron entend faire sécher le champignon et le vernir pour le conserver comme souvenir. M.G.

PENSEZ-Y! Faites-nous part de vos nouvelles!

PUBLICITÉ

1 page	100,00\$ par parution
1/2 page	50,00\$ par parution
1/4 page	25,00\$ par parution
carte d'affaires	10,00\$ par parution ou 30,00\$ pour 4 parutions

S'adresser au responsable du Bulletin

BULLETIN ADVERTISING

Full page	\$ 100,00 per issue
1/2 page	\$ 50,00 per issue
1/4 page	\$ 25,00 per issue
business cards	\$ 10,00 per issue or \$ 30,00 per 4 issues

Please contact the Bulletin editor

PORT DE RETOUR GARANTI

Prière de livrer à:

Société canadienne des postes
Envois de publications canadiennes, contrat No: 94676

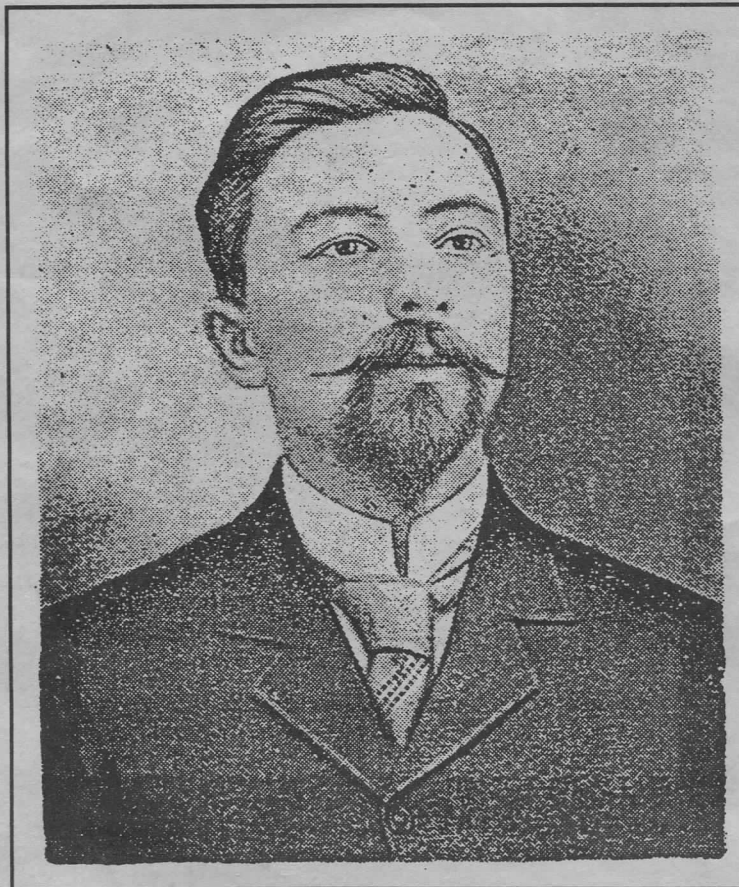
DÉPÔT LÉGAL ISSN 1188-6005
Bibliothèque Nationale du Canada
Bibliothèque Nationale du Québec

Bulletin de l'Association
des familles Perron
d'Amérique inc.

Édité par la Fédération des familles-souches québécoises inc., Case postale 6700, Sillery (Québec) Canada G1T 2W2

Homage à Joseph Perron

Père de la pulperie de Jonquière



L'année 1997 marquera le 150^e anniversaire de fondation de la ville de Jonquière. Pour l'occasion, l'Association y tiendra son 6^e rassemblement annuel et rendra hommage à l'ingénieur Joseph Perron, fondateur de la Compagnie de Pulpe de Jonquière.

In 1997, Jonquière will mark its 150th anniversary. The Association will take part in the celebrations by holding its 6th annual gathering there and by paying tribute to Joseph Perron, engineer and founder of the Jonquière Pulp and Paper Company.