

JP
TA

Avril / April 2014

Volume XVI, Numéro 1

L'ANGLO-NORMAND

Bulletin of the Gaspé - Jersey - Guernsey Association

Bulletin de l'Association Gaspé - Jersey - Guernesey



SOMMAIRE / THIS ISSUE

Message de la présidente.../...Information.....	2
Activité /Activity---AGA / AGM	3
Nécrologie --- Note /Notice.....	4
Hommage	5
Deux marins de St. Aubin... / How two St. Aubin seafarers....	6-7
Généalogie « WETTHERALL ».../...Genealogy « WETTHERALL »	8-9
Jersey Recipe.../...Recette de Jersey	11-12

Message de la présidente / A Word From The President

Chers amis,

Le joli printemps est là. C'est la saison du renouveau. Les fleurs et les oiseaux ainsi que la chaleur du soleil sont ce qu'il y a de plus beau et qui nous émerveille !

Mes meilleures voeux de succès accompagnent tous ceux et celles qui sont engagés pour faire progresser notre association.

Beaucoup de bonheur à Pâques !

Avec toute mon amitié,

Suzanne Mauger, présidente

Joyeuses Pâques !



Happy Easter !

Dear friends,

Spring is here. A time for renewal! Flowers, birds, the sun's heat are beauty itself and amazing!

Best wishes for success to those who are committed to the continuation and progression of our Association.

Wishing you much happiness at Easter!

Amicably,

Suzanne Mauger, président

English version by Beverley Jacques



Association Gaspé-Jersey-Guernesey

Présidente : Suzanne Mauger

Vice-présidente : Mary Savage

Président sortant : Émery Dumaresq

Secrétaire-trésorière : Yvette Cabot

Membres du Conseil d'administration :

Lynden Béchervaise, Claudette Garnier, Bernard Savage, Diane Sawyer, Owen Vautier, Denise Gagné, Lorna Duguay

L'Anglo-Normand est publié par l'Association Gaspé-Jersey-Guernesey

ISSN 1704-9385

Cotisation : 15,00 \$ annuellement. Les membres reçoivent le Bulletin *L'Anglo-Normand* à chaque parution. Chèque au nom de : Association Gaspé-Jersey-Guernesey.

Annual membership : \$15.00. Cheque made out to Gaspé-Jersey-Guernsey Association.

Adresse postale /Postal address :
Association Gaspé-Jersey-Guernesey
Case postale 6004
Gaspé (Québec) G4X 1A0

Rédactrice : Yvette Cabot
15-225, rue Reval Ouest, Case postale 6004
Gaspé (Québec) G4X 1A0

Adresse courriel :

gjga.sec@gogaspe.com

Site web : www.GoGaspé.com/gcis/index.html

ACTIVITÉ / ACTIVITY

Il y aura une rencontre le 9 Mai 2014 à la Légion Canadienne de New Carlisle entre 15 h 00 et 17 h 00. Le programme consistera en un exposé par deux jeune filles (à l'époque) sur la "Libération". Une était sur l'île de Jersey et l'autre en Allemagne. Un goûter sera servi. Les dons seront bienvenus... *Notez que la présentation sera en Anglais.*

A get together is being planned for the 9 May 2014 at the Canadian Legion in New Carlisle between 15 and 17:00 hrs. The program will consist of two young girls (at the time) telling their feelings about the "Liberation". One was on the Island of Jersey and the other was in Germany. A light lunch will be served. Donations will be accepted.



AGA 2014

L'assemblée générale annuelle 2014 se tiendra à Gaspé le 3 août 2014.
Tous les détails seront publiés dans l'Anglo-Normand du mois de juin 2014

AGM 2014

Annual General Meeting 2013 will take place on August 3, 2014 at Gaspé
All details will be published in the Anglo-Normand, June 2014

Nécrologie

Ida LeBoutillier-Vautier

105th

Birthday



Ida LeBoutillier-Vautier
Née/Born : May 1st 1902
Décédée/Died : Feb 15 2014

LEBOUTILLIER

VAUTIER, Ida Mary died Feb. 15, 2014 at the age of 105 years and 9 months in Jersey Channel Islands. She was the mother of Owen, Ian and Daphnee. (Owen is a member of Gaspé-Jersey-Guernsey Association).



Veuillez noter

Si vous voyez un point rouge sur l'étiquette de l'enveloppe, c'est que nous attendons votre renouvellement de cotisation. Faites parvenir votre chèque (15 \$) à : Association Gaspé-Jersey-Guernesey, Case postale 6004, Gaspé (Québec) G4X 1A0

Please note

A red dot on your envelope label indicates a renewal of your membership is expected. Please send your annual contribution (\$15,00) to : Gaspé Jersey Guernsey Association, P.O. Box 6004, Gaspé (Québec) G4X 1A0

Yvette Cabot, trésorière

HOMMAGE



Madame Monique Mauger de Grande-Rivière, doyenne des organistes d'église de la Gaspésie fut honorée à Bonaventure le 1^{er} novembre 2013 par monsieur Jean-Marie Fallu, rédacteur en chef du Magazine Gaspésie.

Cette cérémonie s'est déroulée en présence de son excellence Monseigneur Jean Gagnon, évêque de Gaspé et de nombreux parents et amis (es).

Félicitations à madame Mauger !

Mrs. Monique Mauger of Grande-Rivière, the most senior Church organist of the Gaspesie , was honoured in Bonaventure on November first,2013 by Mr. Jean-Marie Fallu, editor -in- chief of the Gaspésie Magazine.

This ceremony took place in the presence of his Excellence Monsignor Jean Gagnon, Bishop of Gaspé and numerous relatives and friends.

Congratulations to Mrs.Mauger !



Deux marins de St. Aubin réunis par le destin

Un récit d'une amitié insolite entre un garçon d'un refuge des pauvres et le fils d'un marin maître se trouve dans les mémoires du marin jersiais John Béchervaise.

Le raconteur nous donne l'histoire d'un jeune pauvre, accusé d'un crime qu'il n'a pas commis et qui réussit à transformer sa vie. Il raconte le début de sa vie à St Aubin et parle de son ami Henri Devignolles.

Henri et John se sont rencontrés sur le quai de St Aubin et dès cette première rencontre, ils sont devenus amis à vie. Ils se sont embarqués sur un navire pour le Canada, il s'agit de leur premier voyage en mer comme apprentis.

Les deux adolescents avaient vécu des vies très différentes à Jersey au 18ième siècle.

Selon John, Henri n'a jamais connu ses parents décédés lorsqu'il n'avait pas même quatre ans, et on l'avait placé au refuge (fondé en 1757) sous les soins de la matrone, madame Luce. Un homme d'affaires qui avait l'habitude de visiter ce refuge régulièrement était très impressionné par le jeune Henri qui s'était bien adapté à la vie d'orphelin et à l'âge de sept ans le philanthrope décida de l'employer dans la cuisine et l'héberger chez lui.

Problèmes

Henri a connu d'autres problèmes en travaillant chez Philip Nicholle. Nicholas Giard, un réfugié français, faisait partie du ménage. De temps en temps, il conduisait un chariot aux quais pour ramasser ou livrer les cargaisons.

Giard qui volait du vin des celliers de son maître avait envoyé Henri avec un panier couvert à une autre maison dans le village. Une dame prenait le panier et lui donnait quelques sous.

Une fois cependant, ce n'était pas seulement du vin mais aussi de l'argent qui se trouvait caché parmi les bouteilles. Le crime une fois découvert, on accuse Henri qui avait trop peur même pour le nier; on l'a retourné au refuge. M. Nicolle en était très déçu.

Par chance, la matrone, madame Luce, entendit parler Henri dans son sommeil, à propos du paquet d'argent que Giard lui avait confié pour livrer. Madame Luce en informe le marchant du navire et la déception de Giard est découverte.

Nicolle offrit à Henri la chance de devenir apprenti sur un de ses navires quand il aurait atteint l'âge.

Par hasard, le même jour, John attendait au quai pour commencer lui aussi sa vie d'apprenti sur le navire. Pendant les sept années qui suivirent ils naviguèrent ensemble à Terre-Neuve (à l'époque on faisait référence à toute la côte du Canada comme Terre-Neuve).

John admet dans son récit qu'Henri était le plus diligent des deux et qu'avant la fin des sept années en mer, il fut promu officier-chef méritant un meilleur salaire.

Henri et John se séparèrent quand Henri devint officier d'un navire, le Venus; quant à John, il fut recruté sur un autre navire.

Dix ans plus tard leurs routes se croisent encore, comme John explique:

« Un matin, marchant vers le quai de St-Hélier, j'ai observé un gentilhomme s'arrêter et me regarder avec attention, et après un moment il s'exclame, "Est-ce possible?..."

Est-ce que je rêve? Est-ce là mon compagnon apprenti ? »

Enfin c'était son ami.

Henri a invité John à dîner avec lui, John a appris que Henri était maintenant un maître marin avec son propre navire. Un vrai conte de « passer de la misère à la richesse » du temps maritime de l'Isle raconté par un marin jersiais pur et dur.

Par : *Lynden Béchervaise / Traduction française par Beverley Jacques*

How two St. Aubin seafarers were brought together by fate

An account of the unlikely friendship between a boy of the poorhouse and the son of a master mariner can be found in the memoirs of Jersey seaman John Bechervaise. The storyteller narrates the early life of an orphan boy living in a poorhouse who is accused of a crime he did not commit, but still manages to transform his life.

He discusses his early life in St Aubin and writes about his friend, Henri Devignolles.

Henri and John met on the quay at St Aubin and from their first meeting the Jersey boys became firm friends. They were at the pier to embark on their first voyage at sea as apprentices aboard a sailing vessel heading for Canada.

How they reached that point in their teenage lives reflected two very different upbringings in 18th century Jersey.

According to John's account, Henri never knew his father and his mother died when he was about four, at which time he was taken to the poorhouse (founded in 1757) and left under the care of the matron, Mrs. Luce. One of the business owners at the time who visited the poorhouse often, was particularly impressed by how Henri adapted to life as an orphan and when he reached the age of seven, the philanthropic merchant decided to give him a chance in life. He gave a job in the kitchen and accommodation in his house.

... Problems

Henri working at the home of Philip Nicholle, had other problems. Among the other servants in the house was a French refugee, Nicholas Giard, who from time to time drove a cart to and from the piers to collect cargoes when the strips were sailing onto port.

Giard involved the innocent boy in his scheme to steal wine from the cellars of his master's home and he sent Henri with a covered basket filled with the wine bottles to another house in the town, where a woman would take the basket and give him a few coins.

But on one occasion the theft was not only wine, but money belonging to the proprietor, hidden among the bottles. When the crime was discovered, orphan boy Henri was accused and, too frightened to deny it, he was sent back to the poorhouse by a dismayed Mr. Nicolle.

Fortunately, the matron, Mrs. Luce, heard Henri speak in his sleep of the money being with the parcel he was ordered to take by Giard. Mrs. Luce informed the ship merchant of what she had heard and Giard's deception was uncovered.

Nicolle wanted to make it up to Henri and when he was old enough he offered him the opportunity to be an apprentice on one of his ships.

So it was by chance that John was waiting on the quay to board his first sailing ship as an apprentice on the same day that Nicolle gave Henri his chance to do the same.

They would sail to Newfoundland together for the next seven years and their friendship would last throughout their seafaring days. (Newfoundland-was the term used for the whole east coast of Canada)

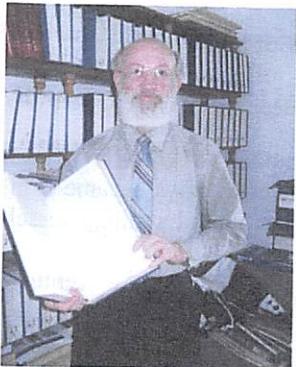
However, John readily admitted in his own account that Henri was the more diligent and, before the end of the seven years at sea, he had been appointed a chief mate entitled to more money.

Henri and John parted when the former became ship's mate of a ship called the Venus and John was recruited to another vessel.

Henri's story had a happy ending. Ten years later their paths crossed again, as John explained:

...page 10

Généalogie



« WETHERALL, WEATHERALL, WITHERALL »

Originaire de l'Île de Jersey, Arthur Henri Wetherall arrive à Paspébiac vers 1889 où il travaille un certain temps. À un moment donné, une terre à vendre se présente, il l'achète et s'y installe. Cette terre se situe à Maria (c'est-à-dire dans les missions de Maria, à St-Jules plus exactement).

La paroisse St-Jules fut érigée en mission le 27 janvier 1897, ceci nous indique qu'auparavant ce territoire faisait partie de Maria. Lors du mariage de Arthur Henri avec Brigitte-Anne Labrecque (18 février 1896), celui-ci est considéré comme cultivateur de Maria (St-Jules n'est pas encore érigé) tel que les registres nous le mentionnent. Un recensement de St-Jules nous indique ceci : Arthur a 29 ans, son épouse 32 ans, leur fille Mary Catherine-Ellen, 7 jours; donc, la famille a été recensée le 13 décembre 1901 (voir tableau ci-dessous). Nous n'avons pas trouvé l'acte de décès de M. Arthur Wetherall. Mais il est encore vivant lors du mariage de sa fille Marie Catherine-Ellen en 1941. Son épouse Brigitte-Anne Labrecque est décédée à St-Jules le 7 avril 1935 à l'âge de 67 ans.

Aujourd’hui, nous trouvons une partie de sa descendance à St-Jules et Cascapédia. Les enfants sont :

Prénom	Né(e) le..., à	Marié(e) avec ...à...registre de, le...	Décédé(e) le...à
«James» José Jacques-Thomas	1897-05-09, M	Yvonne Roy, M, 1925-10-06	1978-12-25, St-J
William-Charles	1899-07-25, M	---	---
Marie Catherine-Ellen	1901-12-06	John-W-Kermit Imhoff, St-J, 1941-02-05	---
Bertha-Adélia	1909-12-27, St-J	---	---

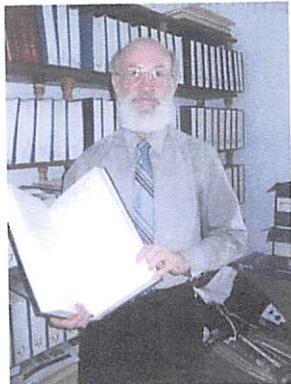
P.S : « James » et son épouse ont eu 14 enfants

Les registres de St-Jules ne débutent qu'en 1901

Réjean Martel, généalogiste

Genealogy

« WETHERALL, WEATHERALL, WITTHERALL »



Originally from the Jersey Island, Arthur Henley Wetherall arrived at Paspebiac around 1889, where he worked for a certain time. After a while, a piece of land is for sale, he buys it and settles down. This land is situated in Maria (that is in Maria's missions, most likely at St-Jules).

St-Jules parish was erected as a mission January 27, 1897, and this indicates that this territory before was part of Maria. At the time of Arthur Henry's marriage with Brigitte Anne Labrecque (February 18, 1896) he was considered as a farmer of Maria (St-Jules was not yet erected) as mentioned in the registers.

The census of St-Jules indicates that Arthur was 29 years old and his spouse was 32 years old, their daughter Mary-Catherine-Ellen, was 7 days old; so the family was censured December 13, 1901 (see the chart below). We did not find the death certificate of Mr. Arthur Wetherall, but he was still living when his daughter Mary-Catherine-Ellen got married in 1941. His spouse Brigitte-Ann Labrecque died at St-Jules April 7, 1935, at the age of 67.

Today, we find a part of Wetherall's descendants at St-Jules and at Cascapedia.

Their children are:

First Name	Born... at	Married to... Registered at...Date	Died...at
«James» José Jacques-Thomas	1897-05-09, M.	Yvonne Roy, M. 1925-10-06	1978-12-25, St-J.
William-Charles	1899-07-25, M.	---	---
Marie Catherine-Ellen	1901-12-06, St-J.	John-W-Kermit Imhoff, St-J. 1941-02-05	---
Bertha-Adélia	1909-12-27, St-J.	---	---

Réjean Martel, *généalogiste*



"When walking from the piers one morning towards St. Helier, I observed a very genteel looking man stop and look at me with fixed attention, and after a moment's gaze exclaim, "is it possible? Or do I dream? Is this my old fellow apprentice?" Indeed, it was his old friend.

Henri invited John to dine with him, when John learned that Henri was now a master mariner who commanded his own vessel, true "rags to riches" story from the Island's maritime era as narrated by a diehard Jersey sailor.

By *Lynden Béchervaise*



Recette de Jersey Bœuf à la bière en casserole

4 portions

Ingédients

1 kilo/ 2 livres de bœuf maigre à ragoût	3-4 feuilles de laurier
120g / 4 onces de morceaux de bacon	2 gousses d'ail
250/ 8 onces de champignons	Herbes tel thym et romarin
250/ 8 onces de tomates hachées	Sel et poivre
1 oignon	

Marinade

2 c. à soupe d'huile d'olive	2-3 branches de céleri
275 ml/ 10 onces de bière	2 feuilles de laurier
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge	Quelques brins de thym
1 carotte hachée, 1 oignon haché	Sel et poivre

Préparer la marinade en faisant frire les légumes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils brunissent. Ajouter les ingrédients qui restent. Faire mijoter doucement pendant environ trente minutes et faire ensuite refroidir.

Pendant ce temps, couper la viande en morceaux et la placer dans un bol. Verser la marinade sur le bœuf et laisser mariner pendant environ vingt-quatre heures, en tournant occasionnellement.

Égoutter le bœuf mais garder la marinade. Couper le bacon en cubes et le frire dans un peu d'huile d'olive avec l'oignon tranché et l'ail. Déposer dans une casserole allant au four. Frire ensuite les champignons et les ajouter dans la casserole. Frire maintenant le bœuf jusqu'à ce qu'il soit brun et que le liquide s'évapore.

Ajouter le bœuf dans la casserole avec les herbes, la feuille de laurier et les tomates coupées. Verser sur la marinade. Assaisonner. Cuire lentement dans un four à chaleur modérée pendant environ trois heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Assurez-vous qu'elle ne s'assèche pas en ajoutant plus de liquide.

On suggère de servir avec des pommes de terre en purée ou des nouilles au beurre et du brocoli pourpre.

Jersey Recipe
Casserole of Beef in Beer

Serves 4

Ingredients

1 kilo/2lbs lean stewing beef	3-4 bay leaves
120g/4oz peace of bacon	2 cloves garlic
250/8oz mushrooms	Herbs such as thyme and rosemary
250g/8oz chopped tomatoes	Salt and pepper
1 onion	

For the marinade

2 tbsp olive oil	2 bay leaves
275 ml/ 10fl oz beer	A few sprigs of thyme
2 tbsp red wine vinegar	Salt and pepper
1 chopped carrot, 1 chopped onion, 2-3 stalks celery	

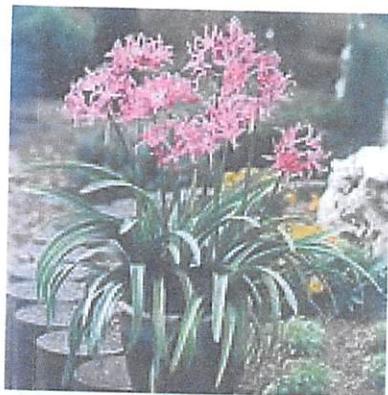
Make the marinade by frying the vegetables in the olive oil till browned. Add the remaining ingredients. Simmer gently for about thirty minutes and then allow to cool.

Meanwhile, cut the meat into pieces and place in a bowl. Pour the cooled marinade over the beef and leave for about twenty-four hours, turning occasionally.

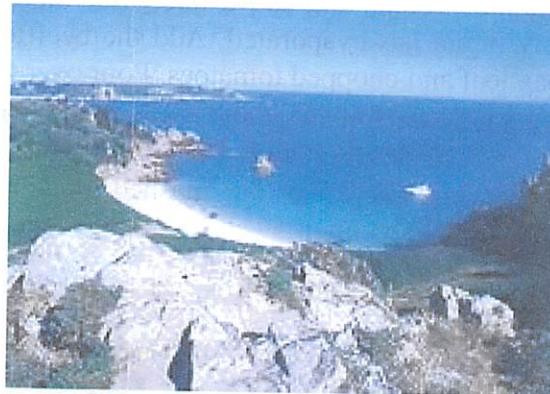
Drain the beef but keep the marinade. Dice the bacon and fry in a little olive oil along with the sliced onion and garlic. Place in an ovenproof casserole. Next fry the mushrooms and add to the casserole. Now fry the beef until browned and any liquid has evaporated. Add the beef to the casserole along with the herbs, bay leaf and chopped tomatoes. Pour over the marinade. Season. Cook slowly in a moderate oven for about three hours until the meat is tender. Make sure it doesn't dry out by adding more liquid.

A serving suggestion is mashed potatoes or buttered noodles and purple sprouting broccoli.





Fleur de Guernesey / Flower from Guernsey



Jersey au printemps / Spring in Jersey

*LA
JP*

Juin / June 2014

Volume XVI, Numéro 2

L'ANGLO-NORMAND

Bulletin of the Gaspé - Jersey - Guernsey Association

Bulletin de l'Association Gaspé - Jersey - Guernesey



Diane Sawyer & Renata LeGresley / 9 mai 2014, New-Carlisle

SOMMAIRE / THIS ISSUE

Message de la présidente.../...Information.....	2
AGA 2014 / AGM 2014.....	3
Note /Notice.....	4
Souvenirs de deux jeunes filles 1940-1945	5
Photos 9 mai 2014 (Commémoration Libération des îles A-N.)	6-7
Memories of Two Young Girls 1940-1945	8
Recettes de Jersey / Jersey Recipe	9
Généalogie « VICQ ».../...Genealogy « VICQ »	10-11
Photos Berceau du Canada, Gaspé	12

Message de la présidente / A Word From The President

Chers amis,

On vous attend le 3 août 2014 à Gaspé. Profitez pleinement de l'été en vous offrant un petit voyage dans notre belle Gaspésie où les Anglo-Normands débarquèrent il y a quelques siècles. C'est un plaisir renouvelé de vous voir en très grand nombre à notre assemblée générale annuelle. Vous trouverez le programme à la page 3 de ce numéro.

Un gros merci à nos membres qui ont contribué à faire évoluer notre association ainsi qu'à tous ceux et celles qui continuent de le faire.

Bienvenue à tous,

Suzanne Mauger, présidente



Dear friends,

We are awaiting you on the 3rd of August 2014 in Gaspé. Make the most of the summer by coming to our beautiful Gaspésie where the Anglo-Normands landed a few centuries ago. It will be a great pleasure to see you in large numbers at our annual general meeting. You will find the program on page 3 of this issue.

Many thanks to our members who have helped to develop our association and to all the others who continue to do so.

Welcome to all,

Suzanne Mauger, president



Association Gaspé-Jersey-Guernesey

Présidente : Suzanne Mauger

Vice-présidente : Mary Savage

Président sortant : Émery Dumaresq

Secrétaire-trésorière : Yvette Cabot

Membres du Conseil d'administration :

Lynden Béchervaise, Claudette Garnier, Bernard Savage, Diane Sawyer, Owen Vautier, Denise Gagné, Lorna Duguay

L'Anglo-Normand est publié par l'Association Gaspé-Jersey-Guernesey

ISSN 1704-9385

Cotisation : 15,00 \$ annuellement. Les membres reçoivent le Bulletin *L'Anglo-Normand* à chaque parution. Chèque au nom de : Association Gaspé-Jersey-Guernesey.

Annual membership : \$15.00. Cheque made out to Gaspé-Jersey-Guernesey Association.

Adresse postale /Postal address :

Association Gaspé-Jersey-Guernesey
Case postale 6004
Gaspé (Québec) G4X 1A0

Rédactrice : Yvette Cabot
15-225, rue Reval Ouest, Case postale 6004
Gaspé (Québec) G4X 1A0

Adresse courriel :

gjga.sec@gogaspe.com

Site web : www.GoGaspé.com/gcis/index.html

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE 2014

Date : le dimanche 3 août 2014

Lieu : Centre Colombien, 25, rue de la Cathédrale, Gaspé

Horaire de la journée

9 h 30 : Accueil des membres

10 h : AGA suivie d'un vin d'honneur

12 h : Dîner chaud sur place au coût approximatif de 15,00 \$ + taxes

13 h : Visite du « Berceau du Canada », *Site de la la pointe O'Hara* avec guide-interprète. Coût : gratuit, gracieuseté de *Corporation Gaspé, Berceau du Canada*.

Très important :

Informer de votre présence pour le dîner le plus rapidement possible en communiquant avec l'une des trois (3) personnes suivantes : **Denise Gagné** au 418-368-5486, **Claudette Garnier** au 418-534-2926 ou courriel cgcarnier@globetrotter.net, **Suzanne Mauger** 418-385-2353 afin que nous puissions commander la quantité de nourriture nécessaire.



ANNUAL GENERAL MEETING 2014

Date : Sunday August 3, 2014 at Gaspé, Centre Colombien, 25, rue de la Cathédrale.

9.30 AM: Reception

10.00 AM : AGM followed by a «vin d'honneur»

12.00 PM : Dinner on the premises at approximately \$15,00 + taxes

1.00 PM : Visit to «Berceau du Canada» on the O'Hara Point Site with a guide. Cost: Free, graciously donated by the *Gaspé Corporation, Berceau du Canada*.

Very important :

Please let us now if you'll be present for dinner as soon as possible by **contacting Claudette Garnier at 418-534-2926** or at cgcarnier@globetrotter.net. So that we can order the food.



ATTENTION...ATTENTION...ATTENTION

À cause de l'augmentation des frais postaux, tous les membres intéressés pourront recevoir le bulletin *L'Anglo-Normand* par courrier électronique à compter de septembre prochain.

Si vous êtes intéressés, veuillez faire parvenir votre adresse courriel à l'adresse de l'association soit : gjga.sec@gogaspe.com.

Due to the high cost of postage, all interested members could receive the Anglo-Normand bulletin by e-mail starting next September.

If you are interested please send your e-mail address to the association: gjga.sec@gogaspe.com.



Veuillez noter

Si vous voyez un point rouge sur l'étiquette de l'enveloppe, c'est que nous attendons votre renouvellement de cotisation. Faites parvenir votre chèque (15 \$) à : Association Gaspé-Jersey-Guernesey, Case postale 6004, Gaspé (Québec) G4X 1A0

Please note

A red dot on your envelope label indicates a renewal of your membership is expected. Please send your annual contribution (\$15,00) to : Gaspé Jersey Guernsey Association, P.O. Box 6004, Gaspé (Québec) G4X 1A0

Ivette Cabot, trésorière

SOUVENIRS DE DEUX JEUNES FILLES 1940-1945

Le 9 mai dernier, les membres de l'Association Gaspé-Jersey-Guernesey se sont réunis pour célébrer le 69^e anniversaire de la Libération des îles de la Manche de l'occupation des Allemands à la fin de la deuxième guerre mondiale. Environ cinquante personnes sont venues écouter les souvenirs de deux victimes racontant ce qui a été leur vie sous la terreur du Troisième Règne.

Ce qui a rendu l'échange particulièrement intéressant fut que les deux adolescentes venaient de côtés opposés du conflit. Et très étrangement, elles ont partagé beaucoup les mêmes défis.

Diane Sawyer, native de Jersey et installée au Canada après la guerre, nous a souvent parlé du journal que sa mère tenait durant l'Occupation.

Les Allemands arrivèrent à Jersey en juin 1940, en arrosant le port de St-Hélier de tirs fournis. Diane et son frère étaient sur un terrain de tennis situé tout près de la cible et ont presque été atteints.

Jersey étant situé si près de la Côte française que les Sawyer pouvaient entendre les bombes et voir les feux pendant la guerre. Ils pouvaient voir la British Royal Air Force voler au-dessus de leurs têtes, en route pour attaquer les Allemands, et ils continuaient à espérer que la fin approche. Ils ont parfois vu des avions et des navires disparaître en flammes.

Durant la guerre, le manque de nourriture a été le principal problème. Ils faisaient chauffer l'eau salée pour obtenir du sel. Diane se souvient avec émotion l'arrivée du premier bateau de secours, le Vega, qui apportait des approvisionnements étiquetés «Canadian Packers».

Pendant ce temps, dans le port de Lubeck en Allemagne, une autre adolescente, Renate Knuppleholtz (maintenant LeGresley) vivait à peu près les mêmes pénibles conditions que Diane. Ce port sur la Baltic devint une destination populaire pour beaucoup de personnes déplacées et réfugiées. La nourriture et les vêtements ont rapidement disparu. Les légumes étaient souvent volés et le bois de chauffage devint de plus en plus rare. Des choses comme les bijoux et les bottes étaient échangés pour de la nourriture.

Ce fascinant échange révéla combien tout le monde a souffert de la guerre et principalement les jeunes et les innocents.

Extrait d'un article de Cynthia Dow paru dans le journal SPEC, le 21 mai 2014.

Le 9 mai 2014 / Commémoration de la Libération des îles Anglo-Normandes



Diane Sawyer





Diane Sawyer et Suzanne Mauger, présidente

MEMORIES OF TWO YOUNG GIRLS 1940-1945

On May 9, 2014, members of the Gaspé-Jersey-Guernsey Association met at the New Carlisle Legion to celebrate the 69th anniversary of the Channel Islands from German occupation at the end of World War II. About 50 people gathered to hear two victims of the war share memories of what it was like to live under the terrors of the Third Reich.

What made the exchange particularly interesting was that the two women came from opposing sides of the conflict. And strangely enough, they have found they shared a lot of the same challenges. Diane Sawyer, a Jersey native who settled in Canada after the war, has often shared details out of the diary her mother kept during the Occupation.

The Germans finally arrived in June of 1940, first spraying the wharf at St Helier with gunfire. Diane and her brother were on a tennis court nearby and narrowly missed being targeted. Jersey being located so close to the French coastline, throughout the war the Sawyers could hear bombs and see fires. They watched as the British Royal Air Force flew overhead on their way to attack the Germans, and they kept hoping this would mean relief was in sight. They sometimes saw planes and ships go up in flames.

The major problem during the war was lack of food. They heated saltwater to get salt. Diane remembers with fondness the arrival of the first relief vessel, the Vega, which brought in supplies labelled «Canadian Packers»!

Meanwhile, in the port of Lubeck, Germany, another teenager girl , Renate Knuppleholtz (now LeGresley) was experiencing much the same grim conditions as Diane. This port on the Baltic became a popular destination for many displaced persons and refugees, and so food and clothing quickly ran out. Garden vegetables were often stolen, and firewood became increasingly scarce. Things like jewelry and boots were bartered for rations.

This fascinating exchange revealed how everyone suffers from war, particularly the young and innocent.

Taken from an article by Cynthia Dow printed in SPEC Newspaper, May 21, 2014.

Recette de Jersey
Croustillant à la rhubarbe et à l'orange

6 portions

Ingédients

1 kilo/ 2 livres de rhubarbe	120g / 4 onces de cassonade
1 c. à s. de miel liquide	120g/ 4 onces de beurre
2 oranges	120g/ 4 onces de farine



Râper finement les oranges et en extraire le jus. Mélanger le jus et le miel. Couper la rhubarbe en morceaux de 2 cm / 1 pouce et placer dans un moule allant au four. Verser dessus le mélange de jus et de miel. Ajouter la moitié du sucre.

Râper le beurre dans la farine. Ajouter le reste du sucre et la pelure râpée. Couvrir la rhubarbe de ce mélange.

Cuire dans un four à 190°C, 375°F, Gas 5, pendant trente-cinq à quarante minutes. Servir avec la cossatarde *Bird's*, une délicieuse tradition britannique.

Jersey Recipe

Rhubarb & Orange Crumble

Serves 6

Ingredients

1 kilo/ 2 lb rhubarb	120g / 4 oz Demerara sugar
1 tbsp. runny honey	120g/ 4 oz butter
2 oranges	120g/ 4 oz flour



Grate the oranges finely and squeeze the juice. Mix the juice and honey.

Cut the rhubarb into 2 cm / 1inch pieces and place in an oven-proof dish. Pour over the juice and honey. Add half the sugar. Grate the butter into the flour. Add the remaining sugar and grated peel. Cover the rhubarb with the mixture. Cook in a moderate oven, 190°C, 375°F, Gas 5, for thirty-five to forty minutes.

Serve with good old fashioned *Bird's* Custard.

Marguerite Paul, *Island Kitchen*, Channel Islands

Généalogie

« VICQ »

Originaire de l'Île de Jersey, Josué (parfois appelé Joseph) Vicq arrive à Paspébiac avant 1840. Il est charpentier et il travaille dans le secteur de Paspébiac et de New-Carlisle. Étant anglican, il se marie à New-Carlisle (Anglican), le 10 septembre 1840 avec Mary Jane (baptisée Geneviève) Castilloux.

Celle-ci, une métisse, née 14 septembre 1819, est la fille d'André Castilloux et de Jane (Geneviève) Dunn et demeure à Paspébiac. Après leur mariage, le couple (Vicq et Castilloux) va demeurer à New-Carlisle où il élèvera leur famille.

Mary Jane Castilloux décède le 20 mars 1874, âgée de 59 ans dit-on (la réalité est 54) et est inhumée à Paspébiac. Son mari, Josué Vicq, toujours vivant, décide de changer de religion pour le catholicisme le 5 juillet 1894 à l'âge de 81 ans et ses funérailles se font le 24 juin 1897 à Paspébiac, il est dit âgé de 83 ans (???).

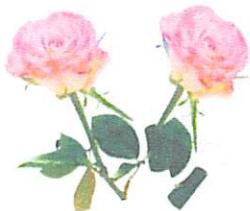
Un fait particulier pour ce couple, car, deux (2) religions font partie de la famille; c'est-à-dire, les fils sont baptisés anglican à New-Carlisle et les filles sont baptisées catholiques à Paspébiac. Cette particularité est loin d'être unique chez nous, les gaspésiens.

Aujourd'hui, nous retrouvons certains de leurs descendants à Campbellton.

Les enfants sont :

Prénom	Né(e) le..., à	Marié(e) avec ...à... registre de, le...	Décédé(e) le...à
John Joseph	1842-10-06, NC	Alphonsine Caron, P, 1879-10-28	1897-03-12, P (résident NC)
Élizabeth	1847-11-20, P	Pierre Georgeault, P, 1868-10-20	---
George Francis	1851-03-31, NC	---	1877-06-19, P
Geneviève	1854-05-26, P	Jacques Hudson, P, 1872-12-30	---
Anne-Rosalie	1856-10-10, P	Marcel Caron, P, 1879-08-27	---

Légende : NC : New-Carlisle P : Paspébiac



Réjean Martel, généalogiste

Genealogy

« VICQ »

Native of the Jersey Island, Josué (sometimes named Joseph) Vicq arrived at Paspebiac before 1840. Being a carpenter, he worked in the district of Paspebiac and New-Carlisle. Being Anglican he got married in New-Carlisle (Anglican) September 10, 1840 with Mary Jane (baptized Geneviève) Castilloux.

She, being half-breed, was the daughter of André Castilloux and of Jane (Geneviève) Dunn, born September 14, 1819, and living in Paspebiac. After their marriage the couple (Vicq and Castilloux) moved to New-Carlisle where they raised their family.

Mary Jane Castilloux died March 20, 1874, at the age of 59, as they say (in reality at 54) and was buried in Paspebiac. Her husband, still living, Josue Vicq decides to change religion to catholic July 5, 1894, at the age of 81 and his funeral was held June 24, 1897, in Paspebiac, supposedly at the age of 83 (???)

A particular event for this couple, for there are two (2) religions in this family. In other words the boys were baptized Anglican in New-Carlisle and the girls were baptized catholic in Paspebiac. This peculiarity is far from being unique for us Gaspesians.

Today, we still find some of their descendants in Campbellton.

Their children are:

First Name	Born...at	Married to...Registered at...Date	Died...at
John Joseph	1842-10-06, N.C.	Alphonsine Caron, P., 1879-10-28	1897-03-12, P. (résident N.C.)
Élizabeth	1847-11-20, P.	Pierre Georgeault, P., 1868-10-20	---
George Francis	1851-03-31, N.C.	---	1877-06-19, P.
Geneviève	1854-05-26, P.	Jacques Hudson, P., 1872-12-30	---
Anne-Rosalie	1856-10-10, P.	Marcel Caron, P., 1879-08-27	---

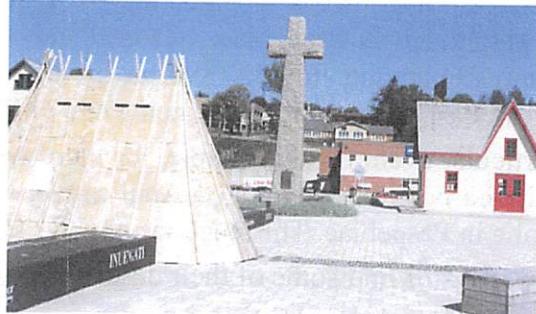
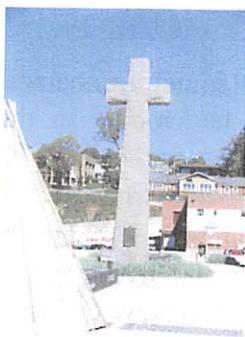
Legend : NC : New-Carlisle

P : Paspebiac

Réjean Martel, genealogist



Berceau du Canada, Site de la Pointe O'Hara à Gaspé



OUVERTURE EN 2014

La Ville de Gaspé et la Corporation Gaspé, Berceau du Canada nous informent que le Site Historique de la Pointe O'Hara sera ouvert au public à compter de Féte 2014. Voici les travaux qui sont prévus d'ici là :

- Réhaussement et réfection du phare St. Isidore :
Le phare a été construit en 1872 et a été érigé sur une colline à l'entrée de la baie de Gaspé. Il a été restauré en 1992 et 2002.
- Réfection et aménagement du site historique :
Le site historique comprend plusieurs bâtiments et structures qui ont été restaurés et adaptés pour leur utilisation actuelle.
- Travaux d'aménagement et d'électrification :
Des travaux d'aménagement et d'électrification ont été effectués pour assurer la sécurité et la fonctionnalité des bâtiments.
- Protection d'une programmation d'exposition à être installée :
Une programmation d'exposition sera installée dans les bâtiments pour informer les visiteurs sur l'histoire de la Pointe O'Hara.

Merci de votre intérêt et de votre patience. Nous avons hâte de vous faire découvrir ce site unique ! Au plaisir de vous y rencontrer à Féte 2014 !

Ville de Gaspé

BERCEAU DU CANADA

Photos Yvette Cabot



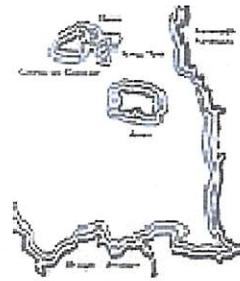
R

Septembre / September 2014
Volume XVI, Numéro 3

L'ANGLO-NORMAND

Bulletin of the Gaspé - Jersey - Guernsey Association

Bulletin de l'Association Gaspé - Jersey - Guernesey



AGA le 4 août 2014 / AGM August 4, 2014

SOMMAIRE / THIS ISSUE

Message de la présidente..../...Informations	2
Attention! / Nécrologie.....	3
Compte-rendu AGA	4-5
Photos AGA 2014 / AGM 2014.....	6-7
Les ditons.....	8-9
Généalogie « LANGFORD »..../...Genealogy « LANGFORD ».....	10-11
Recette de Jersey /Jersey Recipe	12

Message de la présidente / A Word From The President

Chers amis (es),

L'automne est à nos portes; l'air frais et les couleurs des feuilles nous indiquent la venue d'une nouvelle saison.

Chaque année, alors que la saison des Fêtes approche, je me plaît à faire les réservations pour le dîner de Noël. Cette année le tout se déroulera à Chandler au restaurant *Le Sieur de Pabos*. Si vous avez le goût de vous joindre à nous, vous trouverez des gens heureux et désireux d'échanger avec vous.

Bel automne,

Suzanne Mauger, présidente



Dear friends,

Autumn is on our doorstep; the cooler air and changing colours tell us a new season is here.

Each year, when the Christmas season approaches, I like to make reservations for the Christmas dinner. This year, the festivities will take place at *Le Sieur de Pabos*. Restaurant in Chandler. If you would like to be among us, you will be among people happy to celebrate and visit with you.

Enjoy the Fall,

Suzanne Mauger, president



Association Gaspé-Jersey-Guernesey

Présidente : Suzanne Mauger

Vice-présidente : Lynden Béchervaise

Président sortant : Émery Dumaresq

Secrétaire-trésorière : Yvette Cabot

Membres du Conseil d'administration :

Claudette Garnier, Bernard Savage, Diane Sawyer,
Owen Vautier, Denise Gagné, Lorna Duguay, Mary
Savage

L'Anglo-Normand est publié par l'Association
Gaspé-Jersey-Guernesey

ISSN 1704-9385

Cotisation : 15,00 \$ annuellement. Les membres reçoivent le Bulletin *L'Anglo-Normand* à chaque parution. Chèque au nom de : Association Gaspé-Jersey-Guernesey.

Annual membership : \$15,00. Cheque made out to
Gaspé-Jersey-Guernesey Association.

Adresse postale /Postal address :

Association Gaspé-Jersey-Guernesey
1630, Route 132 Ouest
Cap-d'Espoir (Québec) G0C 1G0

Rédactrice : Yvette Cabot
1630, Route 132 Ouest
Cap-d'Espoir (Québec) G0C 1G0

Adresse courriel :

gjga.sec@gogaspe.com

Site web : www.GoGaspé.com/gcis/index.html

À l'attention de tous les membres

ATTENTION // / ATTENTION

Nouvelle adresse

Si vous voyez un point rouge sur l'étiquette de l'enveloppe, c'est que nous attendons votre renouvellement de cotisation. Faites parvenir votre chèque (15 \$) à : [Association Gaspé-Jersey-Guernesey, 1630, Route 132 Ouest, Cap-d'Espoir \(Québec\) G0C 1G0.](#)

New address

A red dot on your envelope label indicates a renewal of your membership is expected. Please send your annual contribution (\$15,00) to : [Gaspé Jersey Guernsey Association, 1630, Route 132 Ouest, Cap-d'Espoir \(Québec\) G0C 1G0.](#)

À l'attention de tous les membres



ASSELS, ARNOLD

Le 18 août 2014 est décédé à l'âge de 87ans et 2 mois, monsieur Arnold Assels époux de feu dame Anita Bujold de Gaspé. Il était membre de l'association.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE 2014

Cette année, l'assemblée générale annuelle (AGA 2014) de notre association a eu lieu à la salle des Chevaliers de Colomb du Centre Colombien de Gaspé, le dimanche 3 août 2014 à 10 h. Vingt deux (22) membres étaient présents.

En cours de réunion, notre présidente Suzanne Mauger a fait état des activités de l'année de notre groupe et notre secrétaire-trésorière, Yvette Cabot, a présenté le statut des finances de notre association (en caisse au 31 mars 2014 : 8067,73 \$). L'élection du Conseil d'administration 2014 fût présidée par Emery Dumaresq: Suzanne accepte de demeurer présidente.

Pour clore la rencontre Suzanne présenta monsieur Fabien Sinnott, maître penseur du projet Berceau du Canada implanté en bord de baie le long du boulevard Gaspé, face au Centre d'achats Jacques Cartier, dans l'emplacement de l'ancien « Bassin de Gaspé » de la pointe O'HARA, site d'origine du développement local.

Monsieur Sinnott s'est fait le porte-parole de la Corporation Berceau du Canada pour inviter notre groupe à visiter en exclusivité ce site qui fera certainement sa marque en terme d'interprétation de l'histoire et du fait que par extension du sentier piétonnier il est relié au Musée de la Gaspésie et au monument « les stèles » relatant la découverte du Canada.



Voir autres photos aux pages 6 et 7

ANNUAL GENERAL MEETING 2014

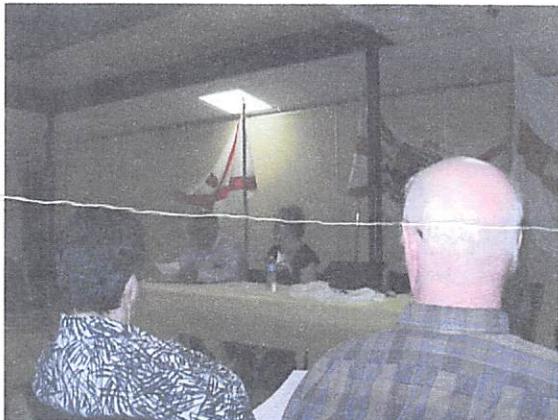
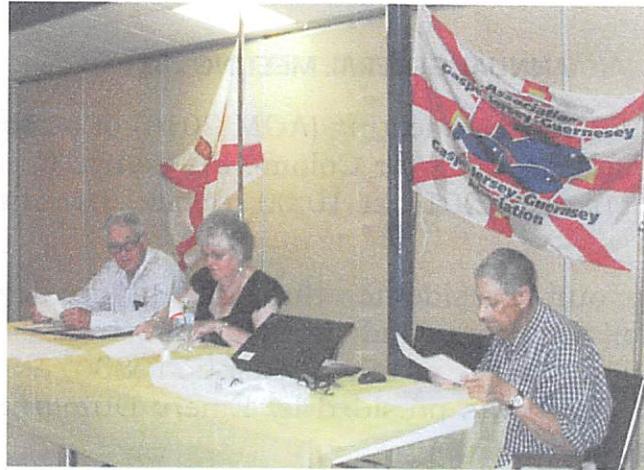
This year, the annual general meeting (AGM 2014) of our association took place at «La salle des Chevaliers de Colomb du Centre Colombien de Gaspé», on Sunday August 3rd 2014 at 10:00 o'clock. Twenty two (22) members attended.

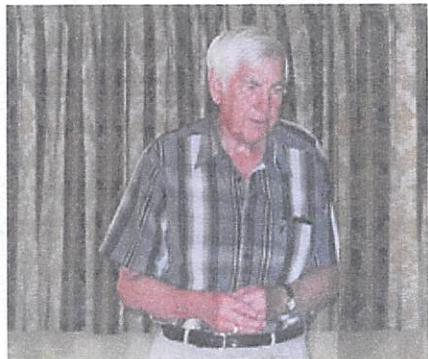
During the meeting, our « présidente » Suzanne Mauger delivered her yearly activity report for the group and our secretary-treasurer Yvette Cabot presented the financial status of our association (8067,73 \$). Election of the slate of officers 2014 was presided by Emery Dumaresq; Suzanne accepts to remain « présidente ».

To pursue the meeting Suzanne introduced Mister Fabien Sinnott, mastermind for the project "Berceau du Canada " developed on the bay side , along «boulevard Gaspé», facing the mall Jacques Cartier, in the area of the then Gaspé Basin harboured on the O'HARA point, original site of local development. In the name of the « Corporation Berceau du Canada » mister Sinnott invited our group for a free visit of the site which is due for success in terms of historical interpretation....and on the basis of walk-promenade extension that joins the Musée de la Gaspésie and the monument "les Stèles" illustrating « la découverte du Canada par Jacques Cartier ».



Other photos on page 6-7







I' n'y'a qu' un bouon homme en Jèrri: il est dans L'Vièr Marché
Il n'y a qu'un homme bon à Jersey: on le trouve dans le Vieux Marché
There's only one good man in Jersey: he's in the Royal Square

LES DITONS

1. **La peine est bouonne dé tchi nou-s-amende.**
Le fardeau qu'on aime n'est point pesant.
Trouble is sweet when it improves our lot.
2. **Les ânes vont mus bâtées.**
Les ânes vont mieux quand ils sont bâties.
Donkeys go better when they are pack-saddled.
3. **Les années s'entré-sièvent mais n's'entré-r'sembl'yent pas.**
Les années se suivent mais ne se ressemblent pas.
The years follow each other but are not alike.

4. **Les accords font les marchièrs.**
Les accords font les marchés.
It takes two to make a deal.
5. **Les bouôns comptes font les bouons ammîns.**
Les bons comptes font les bons amis.
Short reckonings make long friends.
6. **Un sou mal atchit en fait fondre mille.**
Bien mal acquis ne profite jamais.
Cheats never prosper.
7. **Les ris mèn'nont à r'tchîngn-cat.**
Les rires tourneront en querelle.
From laughter to tears.
8. **Apportez dé siez vous siez nous, mais n'emportez pas d'siez nous siez vous.**
Ajoutez à mon bien-être sans rien prendre pour vous-même.
Improve my lot but not your own at my expense.
9. **Beinv'nu tch'apporte et mal èrchu tch'emporte.**
Bienvenu qui apporte et mal reçu qui emporte.
Have you money, come and stay: have you nothing, go away.
10. **Quand y'a eune bosse au baté, y'a un creux dans la mé, ou la plie veint dans un temps mouilli.**
Cela va sans dire.
That goes without saying.
11. **À deux buts n'y'a qu'un noeud.**
De deux bouts on ne peut que faire un nœud.
As sure as fate.
12. **N'y'a pon deux paids ni deux m'suthes.**
Voilà, c'est comme ça!
There's no argument!
13. **Lé mal à la tête veurt dormi ou r'paître.**
Un mal de tête va se calmer ou empirer
A headache will get better or worse.
14. **I'faut vieilli ou janne mouothi.**
Il faut vieillir ou mourir jeune.
One must grow old or die young.
15. **Ciel gavelé et fil'ye fardée sont des (ou deux) bieautés bein vite pâssées.**
Ciel pommelé, femme fardée, ne sont pas de longue durée.
A mackerel sky is never long dry.

Généalogie « LANGFORD »

Nos amis des Îles-de-la-Madeleine ont aussi des familles de souche anglo-normande et les *Langford* en font partie. En effet, William Langford (fils de John Langford et de Mary Truman) est né à l'Île Jersey le 10 mars 1845. Il deviendra charpentier.

À Havre-aux-Maisons, Îles-de-la-Madeleine, il change de religion pour devenir catholique le 29 mars 1863 et il sera baptisé deux (2) jours après (chez les catholiques évidemment). Toujours au même endroit, il se marie le 8 janvier 1867 avec Marie-Eudoxie Poirier (fille de Benjamin Poirier et de Félicité Arsemeau).

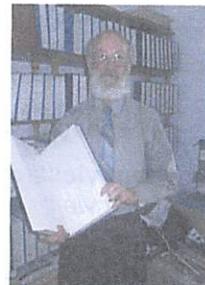
Nous n'avons pas encore retracé l'acte de décès de William Langford; par contre, son épouse (Eudoxie) est décédée à Havre-aux-Maisons le 19 mars 1925, à l'âge de 78 ans dit-on.

Les enfants, tous nés à Havre-aux-Maisons, sont :

Prénom	Né(e) le..., à	Marié(e) avec ...à...registre de, le...	Décédé(e) le...à
(Jean) Hubert	1868-01-09, HM	Apolline Cormier, HM, 1889-01-08	1941-08-20, GE
Victoire	1871-12-25, HM	Zozime Poirier, HM, 1895-11-10	1903-01-07, HM
Daniel	1874-03-26, HM	(Aglaé-) Albertine Briand, BA, 1895-09-23	1925-04-07, HM
(Joseph-) Julien	1877-02-19, HM	---	---
Marie-Joséphine	1880-10-27, HM	Joseph-(Alexandre) Thériault, HM, 1904-02-15	---
(Marie-) Louise-(Julienne)	1883-12-02, HM	(Joseph-) Adélard Turbide, HM, 1904-07-12	---
(Marie-) Alice	1886-08-04, HM	(Joseph-) Ariste Arseneau, HM, 1910-01-11	---
(Joseph-Félix-) Octavien	1888-09-20, HM	---	1890-05-??, HM

Légende : BA : Bassin, Îles-de-la-Madeleine
 GE : Grande-Entrée, Îles-de-la-Madeleine
 HM : Hâvre-aux-Maisons, Îles-de-la-Madeleine

Réjean Martel, généalogiste



Genealogy « LANGFORD »

Our friends, from the Magdalen Island, also have families that anglo-normandy descendants and the *Langfords* are part of them. In fact, William Langford (son of John Langford and of Mary Truman) was born at Jersey Island, March 10, 1845. He will become a carpenter.

At Havre-aux-Maisons, at the Magdalen Islands, he changed religion to become catholic March 29, 1863, and he will be baptized two (2) days later (of course as a catholic). Always at the same place he got married January 8, 1867 with Mary Eudoxie Poirier (daughter of Benjamin Poirier and of Felicite Arseneau).

We have not yet retraced the death certificate of William Langford; on the other hand; his wife (Eudoxie) died at Havre-aux-Maisons March 19, 1925, at the age of 78, as they say.

Their children are:

First Name	Born...at	Married to...Registered at...Date	Died...at
(John) Hubert	1868-01-09, HM	Apolline Cormier, HM, 1889-01-08	1941-08-20, GE
Victoire	1871-12-25, HM	Zozime Poirier, HM, 1895-11-10	1903-01-07, HM
Daniel	1874-03-26, HM	(Aglaé-) Albertine Briand, BA, 1895-09-23	1925-04-07, HM
(Joseph-) Julien	1877-02-19, HM	---	---
Mary-Josephine	1880-10-27, HM	Joseph-(Alexandre) Theriault, HM, 1904-02-15	---
(Mary-) Louise- (Julienne)	1883-12-02, HM	(Joseph-) Adelard Turbide, HM, 1904-07-12	---
(Mary-) Alice	1886-08-04 HM	(Joseph-) Aristé Arseneau, HM, 1910-01-11	---
(Joseph-Félix-) Octavien	1888-09-20, HM	---	1890-05-??, M

Legend : BA : Bassin, Magdalen Islands
 GE : Grande-Entrée, Magdalen Islands
 HM : Havre-aux-Maisons, Magdalen Islands



Réjean Martel, genealogist

Recette de Jersey
Croustillant aux prunes

4 portions

Ingédients

750 g/ 1,5 livres de prunes	60 g/ 2 onces de farine
120 g/ 4 onces de sucre	1 c. à thé de cannelle
60 g/ 2 onces de gruau (flocons d'avoine)	60g/ 2 onces de beurre

Couper les prunes en deux, enlever le noyau et les mettre dans un moule allant au four. Saupoudrer la moitié du sucre et deux (2) cuillères à soupe d'eau.

Dans un bol, couper le beurre dans la farine et la cannelle. Ajouter le gruau et le reste du sucre. Disperser sur les prunes.

Cuire dans un four à 180°C, 350°F, Gas 4, pendant quarante-cinq minutes. Servir avec de la crème ou de la crème pâtissière.



Jersey Recipe
Plum Crumble

Serves 4

Ingredients

750 g/ 1,5 lb plums	120g / 2 oz flour
120g/ 4 oz sugar	1 tsp cinnamon
60g / 2 oz porridge oats	60g/ 2 oz butter

Halve the plums, remove the stones and put in an ovenproof pie dish. Sprinkle with half the sugar and two tbsp. water. In a bowl grate the butter into the flour and cinnamon. Add the porridge oats and remaining sugar. Scatter over the plums.

Cook in at 180°C, 370°F, Gas 4, for forty-five minutes. Serve with cream or custard.

Marguerite Paul, *Island Kitchen*, Channel Islands

8

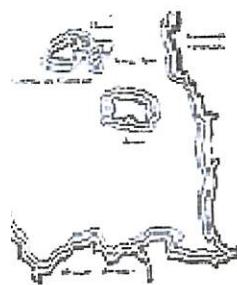
Décembre / December 2014

Volume XVI, Numéro 4

L'ANGLO-NORMAND

Bulletin of the Gaspé - Jersey - Guernsey Association

Bulletin de l'Association Gaspé - Jersey - Guernesey



SOMMAIRE / THIS ISSUE

Message de la présidente.../...Informations	2
Attention! / Nécrologie.....	3
Bonne retraite Hazel / Happy Retirement Hazel	4
Visite à l'Île Jersey / Visit to Jersey Island	5
Beautiful Jersey.....	6
Généalogie « NOEL».../...Genealogy « NOEL »	8-9
Les ditons.....	10
Recette de Jersey /Jersey Recipe	11-12

Message de la présidente / A Word From The President

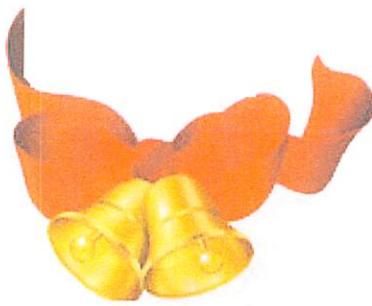
Chers amis (es),

Sonnez, sonnez, clochettes : C'est la fête de Noël.
Que la paix et la joie de cette saison vivent en nos
cœurs pendant toute l'année. Joyeux Noël et une
nouvelle année remplie de bonheur.

Espérant que votre fidélité soit toujours au rendez-
vous pour la nouvelle année.

Affectueusement,

Suzanne Mauger, présidente



Dear friends,

Chime, chime, sweet bells, it's the Christmas
greetings. May the peace and joy of the season be
in our hearts the year round. Merry Christmas and
may the New Year be filled with happiness.

Hoping that your faithfulness still be with us for
the new coming year.

Affectionately,

Suzanne Mauger, president



Association Gaspé-Jersey-Guernesey

Présidente : Suzanne Mauger

Vice-présidente : Lynden Béchervaise

Président sortant : Émery Dumaresq

Secrétaire-trésorière : Yvette Cabot

Membres du Conseil d'administration :

Claudette Garnier, Bernard Savage, Diane Sawyer,
Owen Vautier, Denise Gagné, Lorna Duguay, Mary
Savage

L'Anglo-Normand est publié par l'Association
Gaspé-Jersey-Guernesey

ISSN 1704-9385

Cotisation : 15,00 \$ annuellement. Les membres
reçoivent le Bulletin *L'Anglo-Normand* à chaque
parution. Chèque au nom de : Association Gaspé-
Jersey-Guernesey.

Annual membership : \$15.00. Cheque made out to
Gaspé-Jersey-Guernsey Association.

Adresse postale /Postal address :
Association Gaspé-Jersey-Guernesey
1630, Route 132 Ouest
Cap-d'Espoir (Québec) G0C 1G0

Rédactrice : Yvette Cabot
1630, Route 132 Ouest
Cap-d'Espoir (Québec) G0C 1G0

Adresse courriel : caby42@hotmail.com
Site web : www.GoGaspé.com/gcis/index.html



ATTENTION // / ATTENTION

Nouvelle adresse

Si vous voyez un point rouge sur l'étiquette de l'enveloppe, c'est que nous attendons votre renouvellement de cotisation. Faites parvenir votre chèque (15 \$) à : [Association Gaspé-Jersey-Guernesey, 1630, Route 132 Ouest, Cap-d'Espoir \(Québec\) G0C 1G0.](#)

New address

A red dot on your envelope label indicates a renewal of your membership is expected. Please send your annual contribution (\$15,00) to : [Gaspé Jersey Guernsey Association, 1630, Route 132 Ouest, Cap-d'Espoir \(Québec\) G0C 1G0.](#)



Nécrologie



DUMARESQ, ANITA

Au Foyer d'accueil de Matane, le 27 septembre 2014, est décédée à l'âge de 88 ans et 6 mois, Dame Anita Dumaresq, de Les Méchins, épouse de feu monsieur Borromée Verreault.

Elle était membre bienfaiteur de notre association et la sœur de monsieur Émery Dumaresq, membre administrateur ainsi que la belle-sœur de madame Monique Roy, membre.

Les funérailles ont été célébrées en l'église de Les Méchins, le samedi, 11 octobre 2014 à 10h30.

Sincères condoléances à la famille.





BONNE RETRAITE HAZEL !

Mississauga : Hazel McCallion, qui a été maire le plus longtemps de Mississauga, soit 36 ans, fut fêtée à «Thanks Hazel» Retirement Gala au Centre international de Mississauga. Environ 1000 personnes ont assisté au gala tenu samedi, le 27 septembre 2014. Hazel était très heureuse d'avoir quelques parents de la Gaspésie dont sa nièce Énid Béchervaise, dans la photo ci-dessus, et une autre nièce Joy Carson.

La maire McCallion, née Journeaux, naquit le 14 février 1921 à Port-Daniel et a fait ses études à Québec et Montréal. Elle fut élue, la première fois, en novembre 1978.

Happy Retirement Hazel !

MISSISSAUGA:- Hazel McCallion who is Mississauga's longest serving mayor, after holding the post for 36 years, was toasted at the "Thanks Hazel" Retirement Gala at Mississauga's International Centre on September 29. Hazel has been a long time supporter of our Association and she sponsored the shipping of our "Map of the Gaspe Rock", to Jersey. She was happy to have two of her nieces, Enid Journeaux Bechervaise of New Carlisle and Joy Journeaux Carson of Port Daniel attend the function. Mayor McCallion was born Feb 14, 1921 in Port Daniel. She was a sister to Lockhart Journeaux. She retires at age 93 and is still very active in her community and especially in "Womens Hockey".

Visite à l'Île Jersey / Visit to Jersey Island



Monsieur Jean Williams, un nouveau membre vivant à Québec, a visité Jersey durant l'été dernier et pose fièrement derrière notre carte de la Gaspésie installée sur le quai de St-Aubin. Il est en compagnie du sympathique Mr Michael Vautier, bien connu à Jersey pour ses recherches généalogiques.

Voici ce qu'il a écrit dans un message à la secrétaire de l'association, madame Yvette Cabot :

« J'aimerais vous faire savoir que nous avons été très bien reçu par M. et Mme Vautier en compagnie de Mme Yvonne LeRiche et que nous garderons un souvenir des plus agréable, ce sont des gens très agréables et généreux de leur temps pour ainsi donner le goût à leurs invités d'y retourner.

Quelle île Magnifique de toute beauté ».

Mr Jean Williams, a new member living in Quebec City, visited Jersey during the summer and proudly posed behind our map of Gaspésie installed on the Quay of St-Aubin. He was accompanied by the hospitable Mr Michael Vautier, well known for his genealogic researches.

BEAUTIFUL JERSEY

♪ *La chanson la plus chère au cœur des Jersiais*
♪ *Jersey's favorite song*

Man Bieau P'tit Jèrri

Y'a un coin d'terre que j'aime, que j'n'aubliéthai janmais -

Dans mes pensées tréjous preunmyi -

Car jé n'vei rein à compather à ses bieautés

Dans touos mes viages à l'étrangi.

Jèrri, man paradis, pus belle taque souos l'solé -

Qué j'aime la paix dé chu Jèrri!

L'amour lé veurt, j'ai si envie dé m'en r'aller

Èrvaie man chièr pétit pays,

Man bieau p'tit Jèrri, la reine des îles -

Lieu dé ma naissance, tu m'pâsses bein près du tchoeu;

O, tchi doux souv'nîn du bouon temps qu' j'ai ieu

Quand j'pense a Jèrri, la reine des îles!

Jé connais touos tes charrnes; et combein qu' j'en ai joui

Auve eun-é chiéthe anmie, aut'fais!

Quand même qué pouor a ch't heu jé n sais pon tout près d'lyi,

N'y'a rein qu'Jèrri dans mes pensées,

Et pis, comme tout bouon Jèrriais, dans l'fond d'man tchoeu

J'ai grand envie dé m'en r'aller

Dans l'île tchi m'a donné tant d'amour et d'bonheu,

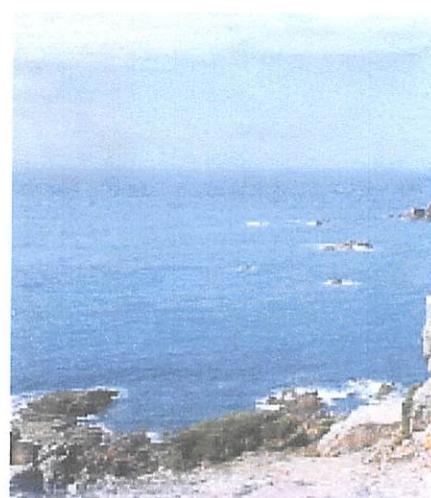
Èrvaie ma chiéthe et man siez-mé.

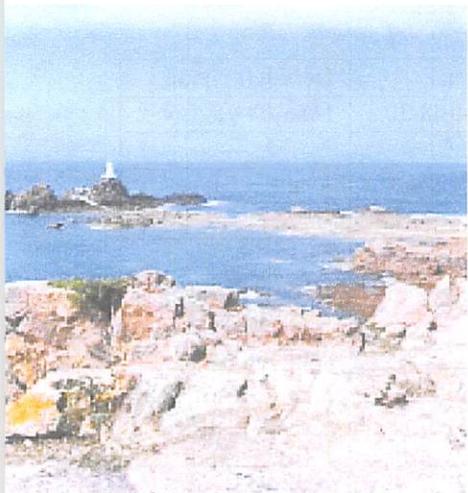
Man bieau p'tit Jèrri, la reine des îles -

Lieu dé ma naissance, tu m'pâsses bein près du tchoeu;

O, tchi doux souv'nîn du bouon temps qu' j'ai ieu

Quand j'pense a Jèrri, la reine des îles!





*There's a spot that I love that I ne'er can forget,
Tho'far I may roam 'twill be dear.
For its beauty will linger in memory yet,
Where'er o'er the world I may steer.
Dear Jersey, fair Isle, of the ocean the queen,
Thy charms are so many and rare;
For love finds a home 'mid each beauteous scene,
My heart ever longs to be there.
Beautiful Jersey, gem of the sea,
Ever my heart turns in longing to thee;
Bright are the mem'ries you waken for me,
Beautiful Jersey, gem of the sea.
On thy shores I have wandered in glad days of yore,
With one who is dear to my heart.
And the love-links will bind us as one evermore,
Although for a while we must part.
And oft in my dreams do I see the dear place
And in fancy I gaze on a sweet loving face,
The face that is dearest to me.
Beautiful Jersey, gem of the sea,
Ever my heart turns in longing to thee;
Bright are the mem'ries you waken for me,
Beautiful Jersey, gem of the sea.*

(Lindsay Lennox)



Généalogie « NOËL »

Aux Îles-de-la-Madeleine, il existe d'autres souches anglo-normandes; cet article-ci nous démontre qu'une famille Noël en fait partie. En effet, Édouard Noël est né à Saint-Martin, île Jersey vers 1772, probablement arrivé en terre d'Amérique avant 1790.

Nous retrouvons Édouard Noël à Québec fin 1796 début 1797 et c'est à Québec que l'on retrace son mariage (2 mars 1797) avec Marguerite Gauvreau, fille de Étienne-François et de Marguerite Parent. En 1797, le couple déménage aux Îles-de-la-Madeleine où il élèvera ses enfants. Édouard est charpentier et cultivateur et la famille habitera le secteur Havre-aux-Maisons. Son décès nous est inconnu, son épouse «Marguerite» est décédée entre 1841 et 1843.

Tous les enfants sont nés dans le secteur Havre-aux-Maisons, et les voici :

Prénom	Né(e) le... à	Marié(e) avec ...à...registre de... le...	Décédé(e) le...à
Joseph	1797-12-27, HM	Marie-Hélène Cummings, HM, 1824-08-30	1885-08-18, EN
Marie	1799-09-09, HM	---	---
Édouard-Luc	1802-03-22, HM	---	Avant 1804
Édouard-Luc	1804-09-02, HM	---	---
Sophie	1806-08-16, HM	Martin Daguerre, HM, vers 1835	---
Augustin	1808-09-10, HM	Henriette Hébert, HM, vers 1835	1849-09-29, HM
Georges-Élie	1812-07-12, HM	Marie Poirier, HM, vers 1839	1864-04-20, IB, par naufrage
Élise	1814-08-28, HM	---	---
Barthélémy	1816-08-?, HM	---	1816-10-10, HM
Élisabeth	1817-09-24, HM	Lazarre Déraspé, HM, 1844-09-10	1862-02-06, EN
Geneviève	1820-03-30, HM	1) Pierre Jacquet, HM, 1841-01-07 2) Marcel Déraspé, HM, 1848-11-07	1902-03-22, EN

Légende : EN : Étang-du-Nord, Îles-de-la-Madeleine
HM : Havre-aux-Maisons, Îles-de-la-Madeleine
IB : Île Brion, Îles-de-la-Madeleine

Réjean Martel, généalogiste



Genealogy

« NOËL »

In the Magdalen Islands, there are other anglo-normands; this article will show that the Noel family is part of them. In fact, Edward Noel was born at St-Martin, Jersey Island, around 1790.

We find Edward Noel in Quebec at the end of the year 1796 beginning 1797 and it's in Quebec that we can retrace his marriage (March 2, 1797) to Margaret Gauvreau, daughter of Etienne-François and Margaret Parent. In 1797, the couple moved to the Magdalen Islands where they will raise their children. Edward is a carpenter and a farmer and the family will live in Havre-aux-Maisons. His death is unknown; his spouse, Margaret, died between 1841 and 1843.

All the children, were born in the Havre-aux-Maison section, and they are:

First Name	Born... at	Married to... Registered at... Date	Died...at
Joseph	1797-12-27, HM	Mary-Helen Cummings, HM, 1824-08-30	1885-08-18, EN
Mary	1799-09-09, HM	---	---
Edouard-Luc	1802-03-22, HM	---	Before 1804
Edouard-Luc	1804-09-02, HM	---	---
Sophie	1806-08-16, HM	Martin Daguerre, HM, around 1835	---
Augustin	1808-09-10, HM	Henriette Hébert, HM, around 1835	1849-09-29, HM
Georges-Élie	1812-07-12HM	Mary Poirier, HM, vers 1839	1864-04-20, ÎB, shipwreck
Elise	1814-08-28, HM	---	---
Barthelemy	1816-08-?, HM	---	1816-10-10, HM
Elisabeth	1817-09-24, HM	Lazarre Deraspe, HM, 1844-09-10	1862-02-06, EN
Genevieve	1820-03-30, HM	1) Peter Jacquet, HM, 1841-01-07 2) Marcel Deraspe, HM, 1848-11-07	1902-03-22, EN

Legend : EN : Etang-du-Nord, Magdalen Islands
 HM : Havre-aux-Maisons, Magdalen Islands
 ÎB : Brion Island Magdalen Islands

Réjean Martel, genealogist



LES DITONS (MILLE DITONS EN JERRIAIS)

16. **Les pots découverts font les cats lârrons.**
E're taat pay tenter le diable.
Don't tempt the Devil.
17. **I' n'faut pas mettre les cats marchands d'graisse.**
L'occasion fait le lârron.
Opportunity makes the thief.
18. **Quand les cats ont pris gout au lard i' r'gardent tréjous sus Fricely.**
Quand les chats ont pris goût au jambon ils regardent toujours dans la charcuterie.
When cats have acquired a taste for the flesh they always look at where it's hung.
19. **Quand les cats ont 'té à la graisse i' veulent y r'aller.**
Les chats veulent retourner où ils ont trouvé de la viande.
Forbidden fruit is sweetest.
20. **Ch' n'est pas ainsi à pliutchi un crapaud quand i' n'y'a pon dé g'veux d'ssus - ou
Nou n'peut pon haler l'sang des pierrés.**
On ne peut prendre aux cheveux un homme rasé.
One can't get blood out of a stone.
21. **Nou n'peut pon fondonre un mouton teh' n'a pon d'laine.**
On ne saurait tirer de l'huile d'un min.
One can't wring milk from a flint.
22. **Chose promisne est deue.**
Chose promise chose due.
Promise is debt.
23. **Ch'est la femme du cordonny i teh' est la piethe catichie.**
La femme du cordonnier est toujours la plus mal taillée.
The cobbler's wife is the worst shod.
24. **Ch'est dans les chiques et les chiqu'tous qu' non-s-élève les pus beaux gareous.**
C'est en quenelles et en halloirs qu'on élève les plus beaux garçons.
From rags and tatters cometh the comely.
25. **Mauvais gareou, bouon homme.**
Méchant poulain peut devenir bon cheval.
Aragged colt may make a good horse.
26. **Teh' trop chouaisir prend mal.**
Qui trop choisit se trompe.
Who chooses too long, chooses badly.

27. Un cliu mal mîns pathaît mus qu' un creux bein fait.
Mieu van une pièce mal mise qu'un trou bien fait.
 Better badly patched than well holed.
28. Chent ans bouler chivîthe, chent ans porter banniéthe.
Cent ans bannière, cent ans civière.
 Clogs to clogs is only three generations.
29. Un p'tit siez sé vaut mus qu' un siez l's aut's.
Il n'y a pas de petit chez soi.
 There's no place like home.
30. Lé dgîâbl'ye et l'monde sont conôsins gèrmains.
Le diable et l'homme sont cousins germains.

Recette de Jersey

Pouding de Noël

Même s'il est tentant pour les maîtresses de maison trop occupées d'aller en acheter un, ça vaut la peine de faire le dessert le plus important de l'année à la maison. Le pouding de Noël est facile à faire et vous savez exactement ce qu'il faut y mettre.

Ces quantités sont suffisantes pour un moule à pouding de 2 pintes (4 tasses)

Ingédients

120 g/ 4 onces de chapelure de pain blanc	120 g/ 4 onces de raisins secs
120 g/ 4 onces de suif ou autre gras	60 g/ 2 onces de raisins Sultana
60 g/ 2 onces de farine ordinaire	60g/ 2 onces de zestes mélangés
120 g/ 4 onces de cassonade	30 g/ 1 once d'amandes blanchies coupées
½ c. à thé d'épices mélangées	1 c. à soupe de mélasse
¼ c. à thé de muscade mouluue	2 œufs
½ c. à thé de poudre à pâte	150 ml/ 5 onces de bière noire forte
Zeste et jus d'un citron	3 c. à soupe de brandy
120 g/ 4 onces de raisins de Corinthe	

Mettre les fruits séchés, le sucre et les amandes, le zeste et le jus de citron dans un grand bol à mélanger. Verser la bière et le brandy dessus et laisser tremper pendant plusieurs heures, même une nuit.

Dans un autre grand bol, mettre la chapelure et le suif. Y tamiser la farine, la poudre à pâte et les épices et ensuite ajouter les fruits, les œufs battus et la mélasse. Quand le tout est bien mélangé, tasser dans un bol beurré. Couvrir avec deux couches de papier ciré beurré et un linge. Attacher le tout fermement.

Suite page 1

Pouding de Noël (...suite)

Bouillir pendant huit heures en ajoutant de l'eau si c'est nécessaire. Entreposer dans un endroit froid. Pour servir, faire bouillir une heure. Retourner et flamber avec un peu de chaud brandy en faisant votre entrée. Servir avec du beurre au brandy, de la cossetarde ou de la crème glacée.



Jersey Recipe Christmas Pudding

Serves 4

Ingredients

120 g/ 4 oz white breadcrumbs	120 g/ 4 oz raisins
120 g/ 4 oz. beef suet or suet of your choice	60 g/ 2 oz sultanas
60 g/ 2 oz plain flour	60g/ 2 oz mixed peel
120 g/ 4 oz. soft brown sugar	30 g/ 1 oz. chopped blanched almonds
Half tsp mixed spice	1 dessertspoon black treacle
Quarter tsp grated nutmeg	2 eggs
Half tsp baking powder	150 ml/ 5oz stout
Rind and juice of 1 lemon	3 tbsp brandy
120 g/ 4 oz currants	

In a roomy basin put the dried fruit, sugar and almonds, grated lemon peel and juice. Pour over the stout and brandy and leave to soak for several hours, even overnight.

In another roomy basin, put the breadcrumbs and suet. Sieve in the flour, baking powder and spices then add the fruit, beaten eggs and black treacle. When well mixed, pack into a buttered bowl. Cover with two sheets of buttered greaseproof paper and a cloth. Tie all very firmly. Boil for eight hours, adding boiling water if necessary. Store in a cold place. When needed boil for one hour. Turn out and set alight with a little warmed brandy and carry it in, in style. Serve with brandy butter, custard or ice-cream.

Marguerite Paul, *Island Kitchen*, Channel Islands