

# Bulletin de LARA

Sur les traces de nos ancêtres

## Généalogie Ardéchoise

Un pays, des mots, une histoire

n° 19 en date du 2024-01-01 et 2024-02-01

### INFORMATION

#### LA COMPOSITION DU BUREAU

Mme RENEVIER-GONIN Sandrine (Présidente et webmaster)

Mme CHORON Laetitia (Trésorière)

M. COULOMB François (Secrétaire et adhésions)

Mme VOLLE Fabienne (Relevés et gestion des bases)

Mme MARINIER Suzanne (Sans affectation)

L'association c'est aussi un site web :

<http://www.genealogieardechoise.fr>

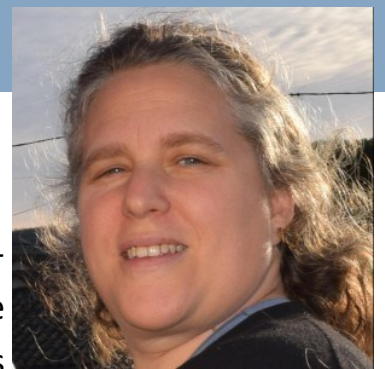
Et un forum accessible depuis le site :

<http://www.racinesardechoises.fr/forum-genealogie-ardechoise/>

Un groupe Google Groupes "LARA07genea".

Lien direct pour accéder à la [base Ex-poactes](#)

### Mot de la présidente



En cette nouvelle année, je vous souhaite ainsi que tous les membres du bureau une excellente année 2024. et surtout une excellente santé.

N'hésitez pas à réadhérer à LARA. Clic sur l'image pour accéder au formulaire d'inscription.

### Sommaire du Bulletin n° 19

P. 1 : Mot de la présidente

P. 2 - 3 : Sainte Marie Victoire Thérèse Couderc (1805-1885) : généalogie par SRG

P. 4 : roman du terroir par SRG

J'ai ouvert un post pour ce numéro sur le forum [Ici](#), un retour sur le bulletin serait bien apprécié. D'autre part, n'hésitez pas à me contacter pour me proposer des articles pour le bulletin à mon [adresse mail](#). Nous serions très heureux d'avoir votre contribution pour que ce bulletin soit celui de tous.



# Généalogie de Sainte Marie Victoire Thérèse Couderc (1805-1885)

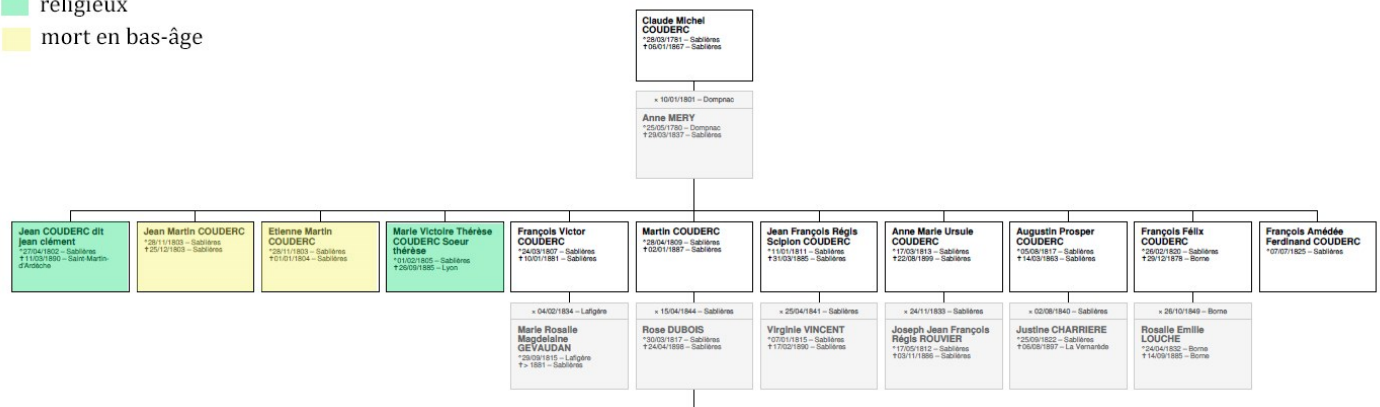
Par Sandrine Renevier Gonin

Sur le bulletin précédent, nous vous avons présenté Sainte Thérèse, Marie - Victoire-Thérèse Couderc (1805-1885)

Les Parents de sœur Thérèse sont **Claude Michel COUDERC** (° Sablières : 28/03/1781-+Sablières : 06/01/1867) et **MERY Anne** (°Dompnac : 25/05/1780-+Sablières : 29/03/1837). Ils se sont marié à Dompnac le 10/01/1801. Le couple aura 11 enfants. : 9 garçons et 2 filles :

- ◆ COUDERC Jean (dit Jean Clément) (° Sablières : 27/04/1802-+ Saint-Martin-d'Ardèche 11/03/1890) qui sera **prêtre de la paroisse de Saint-Martin d'Ardèche de 1848 à 1890**
- ◆ COUDERC Jean Martin (° Sablières : 28/11/1803-+Sablières : 25/12/1803)
- ◆ COUDERC Etienne Martin (° Sablières : 28/11/1803-+Sablières : 01/01/1804)
- ◆ COUDERC Marie Victoire Thérèse (° Sablières : 01/02/1805-+Lyon : 26/09/1885), notre **sainte**
- ◆ COUDERC François Victor (° Sablières : 24/03/1807- + Sablières : 10/01/1881) se marie à Lafigère le 04/02/1834 avec Marie Rosalie Magdeleine GEVAUDAN.
- ◆ COUDERC Martin (° Sablières : 28/04/1809-+ Sablières 02/01/1887) se marie à Sablières le 15/04/1844 avec Rose DUBOIS
- ◆ COUDERC Jean François Régis Scipion (° sablières : 11/01/1811-+ Sablières : 31/03/1885) se marie à Sablières le 25/04/1841 avec Virginie VINCENT
- ◆ COUDERC Anne Marie Ursule (° sablières : 17/03/1813-+ Sablières : 22/08/1899) se marie à Sablières le 24/11/1833 avec Joseph Jean François Régis ROUVIER
- ◆ COUDERC Augustin Prosper (° Sablières : 05/08/1817-+ Sablières : 14/03/1863) se marie à Sablières le 02/08/1840 avec Justine CHARRIERE
- ◆ COUDERC François Félix (° Sablières : 26/02/1820-+ Borne : 29/12/1878) se marie à Borne le 26/10/1849 avec Rosalie Emilie
- ◆ COUDERC François Amédée Ferdinand (° Sablières : 07/07/1825-+ Sablières : 15/04/1899) se marie à Sablières le 24/11/1858 avec Rosalie VINCENT

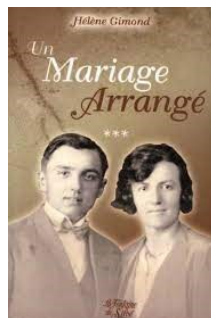
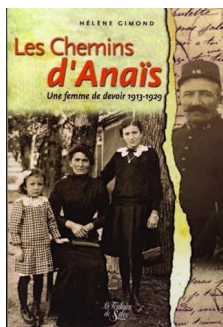
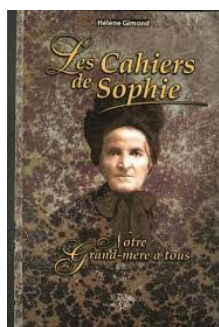
■ religieux  
■ mort en bas-âge





## Roman du terroir par SRG

Une trilogie qui se passe en Ardèche et qui retrace la vie de trois générations de femme. Elle a été écrite par Hélène Gimond.



Les cahiers de Sophie : retrace la vie de Sophie Cardinal, qui écrit son journal intime entre 1879 et 1914, elle se raconte pendant 35 ans, raconte la vie dans son Banne, hameau de Vogüé

Les chemins d'Anaïs : une femme de devoir 1913-1929 : quant à lui, retrace la vie de Anaïs, la belle fille de Sophie. Sous forme de correspondance écrite aux personnes qu'elle apprécie, nous participons à la vie de ce Banne notamment durant la première guerre mondiale.

Un mariage Arrangé quant à lui nous propose la vision de la fille d'Anaïs et l'évolution que subit le village à la sortie de la première guerre mondiale jusqu'à l'après seconde guerre mondiale.

Cette trilogie nous donne la vision de trois femmes de trois générations successives. Trois femmes très différentes mais qui aiment passionnément leur hameau.

Pour prolonger la vie de ce petit hameau de Vogüé, l'auteur nous propose également « les saisons d'Hélène » avec des recettes d'Ardèche de ses ancêtres.

La généalogie est en filigrane de ces trois tomes. D'ailleurs une petite généalogie est retracée au début des ouvrages. Ces livres ont eu un écho particulier pour moi car ça m'a rappelé beaucoup de choses que mon pépé du Ginestet me racontait de la vie de ses ancêtres. Je sais que lui et son frère avaient particulièrement aimé le premier opus.

Je vous propose ici une recette issue du livre « les saisons d'Hélène » : Gâteau aux prunes d'Anaïs



|   |   |
|---|---|
| <p><b>Ingrédients :</b><br/>           700g de grosses prunes rouges<br/>           1 + 2 œufs<br/>           70g de farine<br/>           60 + 60 g de sucre en poudre<br/>           40 + 40 g de beurre<br/>           3 c. à s. de lait<br/>           2 c. à s. d'huile<br/>           1 c. à c. de levure chimique<br/>           Sel</p> | <p style="text-align: center;"><b>Préparation</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Laver et sécher les prunes avant de les couper et de les dénoyauter. Réserver dans un saladier et saupoudrer de sucre.</li> <li>2) Dans un saladier, mettre la farine, une pincée de sel, 40g de beurre fondu, 60g de sucre en poudre, la levure et le lait, l'huile et un œuf. Bien mélanger.</li> <li>3) Beurrer un moule à manquer et le fariner. Déposer la pâte et faire cuire 15 minutes à 210°C au four.</li> <li>4) Dans le saladier vidé, mettre les 2 œufs, 60g de sucre, 40g de beurre fondu et travailler au fouet.</li> <li>5) Sortir le plat du four, installer les prunes sur la pâte à moitié cuite et verser le nouveau mélange dessus</li> <li>6) Enfourner pendant 25 minutes à 210°C.</li> <li>7) Servir tiède ou froid.</li> </ol> |
|---|---|