

De la joie, du soleil, des couleurs, du partage, de l'animation... Oh combien nous en avons besoin, nous en rêvons, nous y venons ! Oui le printemps arrive et va nous réjouir.

Toute l'équipe de Cœur de Saint-Aug' se motive encore et encore pour apporter sa touche printanière.

Nous partageons dans ce petit augustin les projets qui prennent forme. Le printemps de Saint-Aug' va bien entendu être à l'honneur après 2 ans de report. Ce sera une nouvelle formule à la journée ; la fête durera du matin au soir. Alors en avant les artistes car la place sera à vous ! « Les arts de la rue » nous inspirent et nous rêvons déjà à l'embellissement de notre quartier.

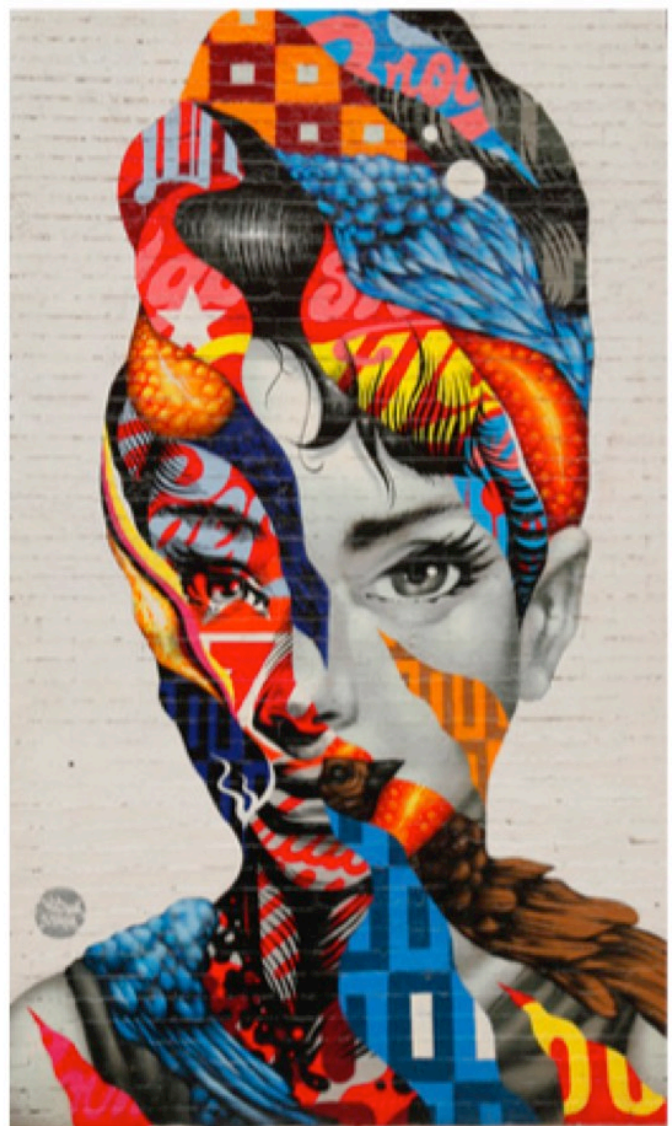
Avec l'arrivée des beaux jours, nous avons tous hâte de chasser la grisaille et surtout de faire tomber les masques, de retrouver les sourires et tout simplement de nous retrouver à l'air libre sans contraintes sanitaires. Ces masques nous protègent mais sont aussi source de nuisance sur le sol comme le souligne une petite équipe motivée du quartier qui relève ses manches en faveur d'actions de ramassages et de recyclages.

Nous encourageons cette belle initiative. Il y aura des marches dans le quartier contre la pollution, n'hésitez pas à vous joindre aux différents parcours, nous diffuserons très rapidement des dates sur les réseaux.

Nos bénévoles sont aussi à l'honneur car c'est en toute discrétion qu'ils continuent à œuvrer pour le journal et nous tenions à les remercier.

Nous n'oublions pas les activités créatives toujours dans un esprit de recyclage ainsi que la culture du quartier, avec notamment l'hôpital des enfants tout neuf qui va ouvrir ses portes.

Profitez de ces pages, faites-en profiter vos voisins et amis, et rendez-vous très vite dans notre village !



Adhérents, vous pouvez recevoir vos prochains « Petit Augustin » au format numérique à la place du papier.  
Faites-en la demande en nous écrivant à [coeurdesaintaug@gmail.com](mailto:coeurdesaintaug@gmail.com)

Prochaine parution du journal début juin 2022  
Téléphone : 06 46 56 65 90

Site : [www.coeurdesaintaug.fr](http://www.coeurdesaintaug.fr)

Journal imprimé par APC. Viaud

Mail : [coeurdesaintaug@gmail.com](mailto:coeurdesaintaug@gmail.com)





# Ça s'est passé chez nous

## Annie

Annie tenait à venir servir les enfants lors des goûters de l'association les vendredis. Elle était presque toujours présente, et fidèle depuis longtemps. Annie nous a quittés le jour de Noël, nous gardons son sourire en souvenir et la remercions de tout coeur.



## AG de l'association



Notre assemblée générale a eu lieu le vendredi 4 février 2022. Vous étiez nombreux à être venu nous soutenir. Nous avons aimé vos questions et vos remarques pertinentes qui nous permettent d'évoluer.

## Goûter de Noël

Le vendredi 17 décembre, le dernier goûter de 2021 était chaleureux, avec vin chaud pour les grands et chocolat chaud pour tous.



## Les olympiades 2022

L'école Flornoy est labellisée "Génération 2024". Dans ce cadre, elle a participé à la Semaine Olympique et Paralympique (SOP 2022). D'ici les JO 2024 à Paris, il s'agit d'encourager le développement de la pratique sportive à l'école et de favoriser des passerelles avec les clubs sportifs et associations du quartier. Une semaine qui a donc été dédiée à la promotion de la pratique sportive chez les jeunes avec notamment tous les matins, un réveil musculaire réalisé par les 520 élèves, de la petite section au CM2, des mouvements chorégraphiés par Fabienne (intervenante gym des JSA).

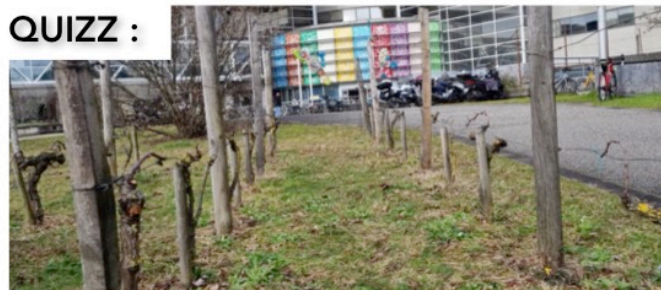
Cette semaine aura été l'occasion de rencontres avec des sportifs et des équipes professionnelles telles que le basket avec les JSA de Bordeaux -Métropole, le volley avec les Burdis' et le rugby avec Les Lionnes du Stade Bordelais. Les familles ont pu aussi assister aux matches de ces équipes. Des ateliers de hockey se sont tenus toute la semaine avec les membres du club de Primerose. Il y a eu également une sensibilisation au handicap par le



biais d'ateliers handisports (matériel prêté par l'association USEP33), tous les enfants ont pu ainsi essayer le cécifoot (ballon sonore), ou la boccia (pétanque avec une gouttière). L'association des chiens guides Aliénor est venue chaque jour, avec des chiens guides d'aveugles et leurs maîtres dans la cour de l'école. L'installation d'un parcours avec obstacles permettait de voir l'entente entre le maître et son chien. Les élèves ont été très impressionnés par la démonstration

de sabre de l'athlète paralympique Romain Noble qui a passé la journée à l'école avec son entraîneur, ils ont aussi été émerveillés par la présentation des médailles olympiques obtenues par ce champion lors des jeux de Londres, Rio et Tokyo. La cérémonie d'ouverture de la semaine olympique a eu lieu le lundi 24 janvier à 11 h sur la place Saint-Augustin. Chaque classe avait choisi son hymne olympique et imaginé son drapeau, nous avons eu un défilé joyeux et haut en couleur sous le regard encourageant de personnalités de la mairie, de l'éducation nationale et du monde du sport. L'école tenait aussi à remercier les commerçants du quartier qui ont fait don de cadeaux ayant permis d'encourager tous les intervenants de cette semaine olympique.

## QUIZZ :



De la vigne dans Saint-Augustin ! Oui autrefois le quartier en était couvert. Surtout sur les terres les plus élevées ou qui offraient une exposition idéale pour le raisin. Le château Carmes-Haut Brion situé 20 rue des Carmes à Bordeaux en est le dernier représentant même si ses vignes sont sur les communes de Mérignac et Pessac.

Celles que vous voyez sur cette photo ont été taillées et pliées pour la récolte prochaine. Au loin un indice vous permettra peut-être de trouver où a été prise cette photo. Je veux bien vous donner une piste supplémentaire : si un de vos enfants ou petits-enfants se blesse ou est gravement malade, alors vous passerez certainement devant ces rangs de vigne.

La réponse page 10



## Ça s'est passé chez nous, suite

### Une place rythmée

Une très belle performance de Batucada percussions afro-brésilienne et Capoeira réalisée par la formation Zumbi Réi. Animation organisée par la mairie sur la place de l'église le 18 décembre à midi.



### Nouveauté

#### Une plateforme achat / vente puériculture à Saint-Augustin.

Cœur de Saint-Aug' est fière de vous offrir une nouvelle plateforme qui va plus loin que Vinted ou le bon coin, puisque vous n'irez plus très loin justement.

Pas d'envoi, peu de trajet, tout se passe dans le quartier. La vente en ligne de vêtements et objets est très tendance, économique et écologique. Alors, nous nous mettons à la page en commençant par la puériculture. L'usure des tous petits étant minime, tout ce qui les concerne peut servir encore et soulager de nouveaux parents. Allez faire un tour sur : [demo-ape.solidape.org](http://demo-ape.solidape.org)

Cette plateforme a été créée pour vous et vos enfants ; elle ne demande qu'à être utilisée et à évoluer !



## Saint-Augustin à venir

### Le Printemps de Saint-Aug' 2022



Cette année, nous y croyons et nous serons sur la place pour le 13<sup>e</sup> Printemps de Saint-Aug' le 20 mai 2022 !

Le thème des « Arts de la rue » reste à l'honneur. Pour rappel, lors de cette fête de quartier, tout le monde joue le jeu, les décorations sont à l'honneur, que ce soient les vitrines des commerçants ou les expositions sur la place. Le vendredi dès 14 heures, le quartier s'anime au rythme des spectacles proposés par les établissements scolaires, la maison de quartier et la bibliothèque. Nous pourrions assister à des représentations telles que les percussions du collège, le flash-mob des petits, les arts du déplacement, de la danse, du théâtre et des chants...

Un grand goûter sera offert aux enfants le vendredi après-midi et pour la première fois, nous prolongerons cette journée par une soirée spéciale printanière avec un pique-nique sur la place en partenariat avec les commerçants du quartier. Vous pourrez bien sûr porter votre repas et/ou profiter des délices proposés par les différents stands présents sur place.

Nous communiquerons les propositions de plats, desserts et boissons dans le flyer du printemps et sur les réseaux sociaux début mai.

Le jardin d'Auguste ne sera pas en reste, dès le vendredi matin, les enfants viendront planter leurs pousses préparées en amont en partenariat avec les Mains vertes et la grainothèque de la bibliothèque.

Et sur cette semaine du Printemps de Saint-Aug' 2022, ne ratez pas l'exposition des artistes du quartier dans la salle municipale du mardi 17 au dimanche 22 mai.

**Venez nombreux admirer leurs œuvres !**

### La Grainothèque va

#### reprendre du service :

Vendredi 25 mars, lors du goûter offert par l'association Cœur de Saint'Aug, la bibliothèque du quartier rouvrira sa grainothèque. À cette occasion, elle sera de sortie sur la place. Afin de marquer l'évènement, il est proposé aux petits de venir avec un godet (ou encore mieux, un pot de yaourt troué en bas) rempli de terreau pour y déposer une graine offerte et choisie. Chaque petit bout de chou pourra s'occuper de l'arroser régulièrement, et venir planter la pousse le 20 mai, lors du printemps de Saint-Aug', dans le jardin d'Auguste. Pour ce fleurissement, les Mains vertes vont nettoyer et dégager une grande parcelle du jardin, laissant place aux nouvelles fleurs. Il sera possible également de déposer des plants achetés !



Une remise de 5% vous sera accordée sur présentation de ce coupon

**Bordeaux**  
**Bulles**

Damien Lassus

**Caviste**

à Saint Augustin

148 rue Émile Combes - Bordeaux

Tél. 05 56 96 45 31 [bordeauxbulles@orange.fr](mailto:bordeauxbulles@orange.fr)

**Tom Sanati**  
Spécialiste du barnum pliant

**Idéal pour vos événements extérieurs**

**10 avenue Roger Salengro  
33130 BEGLES**

**Tél : 05 56 75 72 61 - 06 14 67 32 78**

**[www.tomsanati.com](http://www.tomsanati.com)**



# La page Développement Durable

## Pour une cuisine saine

Il n'est pas aisé de bien choisir les éléments de sa batterie de cuisine devant les nombreuses offres. Le plus important reste de cuisiner sainement et donc d'orienter son choix en fonction des matériaux naturels. Ensuite, la longévité des poêles et des casseroles sera importante du point de vue du porte-monnaie ainsi que pour l'écologie. Les fabricants proposent une panoplie d'ustensiles dans des matériaux très différents, qui ont chacun leurs caractéristiques en fonction de l'usage qu'on en fait. Nous allons passer en revue les différentes possibilités ; ce qui nous amènera à des choix évidents.

**Les revêtements anti-adhésifs** sont à bannir. Certes ils ne coûtent pas cher, mais se détériorent rapidement présentant alors des risques pour la santé et pour l'environnement. Vous avez certainement entendu parler du fameux téflon, ce matériau toxique qui, chauffé à trop haute température, peut libérer des substances toxiques. Malgré l'interdiction du PFOA<sup>1</sup>, son remplaçant, le GenX, cancérigène et perturbateur endocrinien, semble dégager des vapeurs toxiques à très haute température et les risques sont encore inconnus.

**Quant aux poêles en pierre**, il s'agit d'un abus de langage, car en réalité il s'agit de poêle avec un revêtement anti-adhésif mélangé à de la pierre en poudre pour la rendre plus résistante. Ce matériau est donc fortement déconseillé.

**Quant aux revêtements en céramique** ils remplacent aujourd'hui le téflon grâce à une technologie naturelle, non toxique paraît-il. Ceci dit, il est impossible de connaître la composition exacte que les fabricants cachent bien, donc... Attention à cette matière, d'autant plus que le revêtement est fragile, se fissure rapidement ; le rendant incompatible avec les ustensiles en métal.

**Poêles et casseroles en fonte**, parfaites pour préparer des plats mijotés puisqu'elles retiennent très bien la chaleur, bien qu'elles soient plus lentes à chauffer.

En revanche, elles ne sont pas faites pour saisir à feu vif. La fonte est un matériau 100 % naturel, robuste et non rayable mais qui nécessite quelques précautions lors de son entretien. Enfin, le principal défaut des pièces en fonte est le poids.

**Les casseroles et poêles en cuivre** disposent d'une très bonne conductivité thermique. Elles chauffent vite et de manière homogène. Cela en fait des outils d'excellente qualité, plébiscités par les plus grands chefs. Cependant, elles sont chères et nécessitent un entretien particulier, car le cuivre s'oxyde et devient alors toxique. Il faut donc bien suivre les instructions.

**L'acier inoxydable dit inox** est l'idéal pour cuisiner au quotidien. Non seulement ce matériau naturel dure dans le temps mais couplé à l'aluminium, il réagit très bien à la chaleur. Il permet de mijoter comme de griller avec peu de graisse et va même au four. L'inox préserve les



qualités nutritionnelles des aliments, ne dénature pas le goût, il ne rouille pas. De plus, les casseroles en acier inoxydable sont compatibles avec les feux à induction. Attention, il existe plusieurs qualités d'inox, choisissez du 18/10. Son entretien est facile, même s'il passe au lave-vaisselle, il est tout de même préférable de le laver à la main. Et s'il reste des aliments accrochés, avec un peu de vinaigre blanc dilué, chauffez, attendez 10 minutes, puis tout partira et il retrouvera sa brillance.

Vous l'avez compris, le choucho restera l'inox 18/10, car il est naturel, pratique pour tout cuisiner et pour tous les feux. Vos ustensiles en inox sont quasiment inusables et vous pourrez les conserver plusieurs années sans problème, pourvu que vous les entreteniez bien. C'est à la fois bon pour votre porte-monnaie mais aussi pour la planète ! Il est parfois judicieux d'investir dans un produit de qualité plutôt que de racheter tous les 6 mois ou un an une batterie de cuisine. Une poêle de qualité conduit bien la chaleur, demande peu d'entretien, le fond sera lourd et épais, la chaleur sera correctement répartie à la surface. Sur le long terme, elle sera rentable ; avec une cuisine saine garantie. Où trouver la qualité ? Elle se retrouvera dans les grandes marques. Et là, cocorico, la France est à la pointe. Au top, vous trouverez De Buyer, fabrication française garantie; le prix élevé est parfaitement justifié. Le Creuset n'est pas en reste : marque française, fabrication française pour le cuivre, portugaise pour l'inox. La marque Mauviel fabrique en Normandie, surtout pour le cuivre. Enfin, Cristel est également une marque made in France haut de gamme.

1-PFOA L'acide perfluorooctanoïque aussi connu sous les noms de C8 et de perfluorooctanoate, est un acide carboxylique perfluoré et un tensioactif fluoré synthétique (il n'est pas produit par la nature)



Opticien Lunetier  
**La Boite à Lunettes**

Bordeaux Saint Augustin  
1 rue du grand Maurian  
05 54 49 41 64  
opticien-bordeaux-saint-augustin.fr



<b>GRAPHISME</b> Logo, Carte visite, Plaquette Com, Enseigne Site internet, ...	<b>IMPRIMERIE</b> Carte visite, Papeterie, Plaquette, Magazine, Kakémono, ...	<b>PHOTOGRAPHIE</b> Portrait, Book, Identités, Architecture, Reportages, mariage, ...	<b>IMPRESSION GRAND FORMAT</b> sur Photo, Toile, Alu Dibond, Plexi, Verre, Bâche, Adhésif, Encadrement, ...
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Ch. Viaud**  
AGENCE  
PHOTO  
CREATION

268 bis rue d'Ornano - 33000 BORDEAUX  
05.56.93.25.79 - 06.07.69.66.86  
contact@apc-viaud.com  
www.apc-viaud.com

Agence Photo Création Ch. Viaud



LIKE 



# Activité récréative

## Cookies pour l'apéro



Utilisez vos épluchures de courgettes pour en faire des COOKIES POUR L'APÉRO !

Pour 4 personnes

100 g d'épluchures de courgette bio – 100 g de farine – 100 g de parmesan râpé – 1 œuf – 40 g de beurre mou – 1cc de levure chimique – 50 g de pignon de pin – 100 g de feta – sel et poivre

Préchauffez le four à 180 °C.

Hachez les épluchures. Fouettez l'œuf avec le beurre. Ajoutez le parmesan, la farine, la levure, 1 pincée sel et de poivre.

Mélangez rapidement jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Incorporez les courgettes, les pignons et la feta émietée à la spatule ou à la main.

Formez de petites boules de la taille d'une noix, aplatissez-les légèrement et disposez sur une plaque de four tapissée d'une feuille de cuisson.

Enfournez pendant 20 min environ. Faites refroidir sur une grille.

Vous pouvez remplacer les fromages par ceux de votre choix ainsi que les pignons par des noisettes concassées, pistaches, amandes ou graines diverses !

## Bricolage pour s'amuser !



### Matériel :

feuille un peu épaisse ou pas, de couleur ou blanche à colorier, trombone, gobelet en carton, ballon gonflable, scotch, colle, ciseaux, petite balle légère, règle, crayon à papier.

### Réalisation 1 :

**Tornade en papier :** tracer un rectangle de 4,5 cm de large et de 15 cm de hauteur. Tracer 3 bandes de 1,5 cm de large à l'intérieur. Découper les 2 bandes extérieures en laissant 2 cm non coupés en haut. Coller ou mettre un trombone pour assembler les 2 bandes pour former un « triangle ». Il n'y a plus qu'à lancer la tornade le trombone vers le bas !!



### Réalisation 2 :

**Lanceur de balle :** Découper le fond d'un gobelet en carton, faire un nœud au ballon sans le gonfler. Découper le haut du ballon. Le fixer avec du scotch sur le fond du gobelet. Votre lanceur est prêt à éjecter la balle !!





# Les petites mains du Petit Augustin

## Les trois temps du journal

Ce journal, comme l'association Cœur de Saint'Aug, n'existe que grâce à la bonne volonté de bénévoles. Il faut des mains et des têtes, tout un collectif de personnes au service du quartier et de ses habitants.

Le journal a besoin d'abord de journalistes, de personnes aimant écrire sans grande prétention mais avec passion et curiosité. Chacun écrit avec plaisir dans divers domaines : ceux qui ont des mains bricoleuses, une âme de cuisinière, des convictions bienveillantes à faire diffuser. Ceux qui connaissent le quartier depuis longtemps et donc son histoire... Alain, Francis, Évelyne, Karima, Sophie et Élisabeth se penchent tous les trimestres sur leur cahier, leur bloc-note, leurs archives afin de concocter un journal varié dans son contenu. Aller au contact, vérifier les informations, les mettre en forme et les envoyer à la coordinatrice et rédactrice en chef Élisabeth. Elle va étudier le contenu afin qu'il soit diversifié, complet. Comme personne n'est parfait, vient le temps de la correction grâce à Nadine, Thérèse et Alain. Quant à Paul, c'est la personne qui met tout en page, le maquettiste. Il va trouver les meilleurs emplacements, introduire les publicités des commerçants et des partenaires, placer les photos, donner de la couleur et de l'espace. Après deux dernières vérifications, nous envoyons le tout chez l'imprimeur. C'est la fin du premier temps du journal.



Vient le second temps avec une équipe qui va sortir les bandeaux avec les coordonnées des adhérents en contrôlant les noms et adresses, c'est le rôle de Caroline, Christian et Christiane. Les impressions du journal (couleurs pour les abonnés, noir et blanc pour les non-abonnés) sont apportées à un groupe de voisins, Jacqueline, Viviane, Arlette et Louis. Ils vont trier et plier les exemplaires en couleurs. Évelyne récupérera le tout pour un long travail : glisser les bandeaux sur les journaux couleurs, faire des paquets pour les distributeurs. Là, toute sa famille s'y colle, Valentin, Benjamin, Clément et Élisabeth !



Viendra le 3<sup>e</sup> temps de ce journal : la distribution. C'est encore Évelyne qui déposera les paquets à chaque distributeur. Sophie, Évelyne et Paul porteront les journaux en noir et blanc sur les différents lieux de dépôt. Louis, Philippe, Francis B., Thérèse M., Louise, Alain, Thérèse D., Francis V. sillonneront le quartier, tels des facteurs, pour déposer les exemplaires en couleurs dans les boîtes aux lettres des adhérents.

Avec la volonté des bénévoles, un peu d'empathie et une certaine idée de partage, vous pouvez lire le Petit Augustin chaque trimestre.

Un grand merci et bravo à toutes ces personnes (elles ne sont pas toutes en photos). Ils ont succédé à Maïthé, Charly, Sylvie, Patrick, Gérard, Denis qui avaient déjà œuvré pour ce journal à ses débuts. Vous méritiez tous un article !



Il est possible que certains doivent arrêter leur contribution ou diminuer leur précieuse aide.

À toutes les bonnes volontés qui souhaiteraient participer pour écrire un article, aider à la mise sous pli ou jouer les facteurs, merci de nous contacter à notre adresse mail. [coeurdesaintaug@gmail.com](mailto:coeurdesaintaug@gmail.com)



# Masques : \_\_\_\_\_

## N'en jetons plus, recyclons !

L'usage quotidien des masques chirurgicaux génère une nouvelle pollution planétaire dont les conséquences environnementales sont alarmantes.

À Saint-Augustin, désormais, on va collecter tous les masques du quartier et ramasser ceux qui traînent dans les rues, pour confier leur recyclage à des entreprises de la région.

C'est le grand projet de Coeur de St-Aug' pour cette année 2022 !

On a besoin de vous tous pour réussir ce challenge unique à Bordeaux ! Rejoignez-nous, aidez-nous, participez, parlez-en autour de vous !

### N'en jetons plus ! \_\_\_\_\_

Dès maintenant, conservez vos masques usagés et ne les jetez-plus à la poubelle. Prenez cette habitude comme vous le faites déjà pour les piles, le verre ou les vêtements.

Dès la mi-mars, portez régulièrement vos masques usagés dans « la boîte à recycler » qui sera installée à l'entrée de la bibliothèque, ou confiez-nous vos collectes lors de nos goûters du vendredi, du Printemps de St-Aug', et diverses animations de quartier.

Nous espérons que cette initiative fera boule de neige à Saint-Augustin, avec l'installation d'autres boîtes de collectes pour recyclage dans les écoles, commerces, associations, lieux recevant du public...



### Des ramassages éco-citoyens \_\_\_\_\_

Et quand vous aurez une heure ou deux, participez aux ramassages éco-citoyens dans les rues du quartier, avec vos enfants, amis et voisins. Coeur de St-Aug' vous fournira pinces attrape-tout, gants et sacs ! Chaque marche de nettoyage sera l'occasion de sensibiliser petits et grands sur la nouvelle pollution de la terre et des océans liée aux masques jetables.

Si vous êtes intéressé : [zaza33000@aol.fr](mailto:zaza33000@aol.fr) - Tél. 06 28 15 98 39.

*Inscrivez-vous pour le premier grand « ramass'mask » participatif de St-Augustin le vendredi 25 mars, de 15h à 18h. Démarrage Place de l'église.*

### Pourquoi tout ça ? \_\_\_\_\_

Les masques chirurgicaux ne sont pas faits en papier mais en **plastique**, en **polypropylène "non tissé"**, un dérivé du pétrole. Leur consommation génère près de 400 tonnes de déchets plastiques par jour en France. Laissés dans la nature, les masques chirurgicaux se fragmentent en micro et nano-plastiques et polluent sols, cours d'eau et océans. Il leur faudra 400 ans pour se décomposer.

Jetés à la poubelle, les masques sont incinérés ou enfouis dans les décharges, alors que des entreprises, depuis la pandémie, ont trouvé des solutions de recyclage.

### Un nouveau désastre écologique \_\_\_\_\_

Pour la seule année 2020, entre 6,8 et 13,7 milliards de masques auraient été utilisés en France. L'ONU estime que la production mondiale a été multipliée par 200 et que 1,5 milliard de masques ont déjà fini dans l'océan.

« Le pollueur mangera ainsi sa propre pollution en ayant, au passage, mis en danger l'environnement et toute la biodiversité ».



Suivez l'avancée du projet sur notre site, Facebook, Instagram, Mesvoisins.fr... \_\_\_\_\_



# Paroles de quartier

## La pomme de Toulaine

Christiane et Claude Merchadou habitent Saint-Augustin depuis près de 70 ans. Ils sont les témoins du changement du quartier. Au fur et à mesure de l'entretien, les souvenirs et les anecdotes remontent à la surface d'une mémoire encore vive.

Christiane est née en 1932. Elle habitait avec ses parents rue du Cardinal Lavigerie. En 1940 son père meurt à la guerre. Sa mère doit travailler et sera dame de service dans plusieurs écoles de Bordeaux. Elles habiteront rue Maître-Jean<sup>1</sup>. L'adolescente de l'époque se souvient de ses trajets à pied parfois de nuit, rasant le long mur de ceinture de l'hospice général de Pellegrin rue de la pelouse de Douet afin de prendre le tramway qui l'amènera au collège cours de la Marne. Puis mère et fille se retrouveront à la loge du nouveau collège, sa mère étant la 1<sup>ère</sup> concierge de l'établissement. Ce sera ensuite l'apprentissage afin de passer un CAP de couturière et de travailler chez un grand couturier cours de l'Intendance.



Christiane et Claude cherchant photos et documents pour étayer leurs souvenirs

Dans les souvenirs qui lui reviennent en mémoire, elle raconte le bombardement de Bordeaux et du quartier Saint-Augustin en 1940<sup>2</sup>, le travail que sa mère rapportait à la maison du temps des usines Chabrat<sup>3</sup>, les bals au café-restaurant La Cape alors qu'elle était jeune-fille et le crime de la rue Flornoy qui l'avait émue.

Claude est né en 1929. Il habitait à La Bastide. Comme il avait faim et que les écoles du quartier étaient réquisitionnées par l'armée allemande pendant la guerre, il dû travailler. Il rentrera en apprentissage chez le boulanger-pâtissier Marsan barrière Judaïque. Il se rappelle des frayeurs qu'il devait endurer tous les jours en franchissant le pont de pierre, un soldat le mettant en joue à chaque passage. Il obtiendra son CAP et travaillera jusqu'à son départ pour le service militaire.



Un pied de lampe avec une pomme de toulaine créé par Claude

À son retour, il reprendra son travail de nuit. Un voisin qui travaillait aux Chargeurs Réunis lui proposera de continuer son métier de boulanger-pâtissier mais sur un bateau ! Il quittera donc Bordeaux sur le Cap Tourane un paquebot mixte (fret et passagers) direction l'Extrême-Orient puis sur un Liberty ship<sup>4</sup> américain ce qui lui a permis de découvrir New-York dans les années 50. Au cours de ses navigations autour du monde, le boulanger-pâtissier connaîtra un capitaine de bateau, paternel au possible, qui lui enseignera l'art de naviguer. Claude Merchadou obtiendra son permis hauturier. Mais n'ayant pas une vue parfaite, il lui faudra atteindre les eaux africaines où on était moins regardant pour qu'il exerce enfin son nouveau métier : piloter un navire. De retour en France, il fera la navette entre Le Verdon et Bassens dans le transport de pétrole jusqu'à son départ à la retraite un peu anticipée. Mais pas question pour Claude de rester les bras croisés à cet âge-là ! Il sera pendant 11 ans un membre assidu de l'école de voile de Bordeaux-Lac. C'est là qu'il rencontrera le navigateur Franck Jouanny<sup>5</sup>. Avec un équipage bordelais il participera à 11 Tours de France à la voile. Il sera dans l'équipe bordelaise qui remportera le trophée en 1996. Avec Christiane qu'il a épousée en 1954, le couple se fixera rue Émile-Combes près du collège. Ils auront deux enfants fans de volley-ball aux JSA.

Ils ont vu évoluer le quartier au fil des décennies. Claude a été **membre de l'association Saint-Augustin 2015** et a participé à de nombreux goûters offerts aux enfants sur la place qui n'était pas alors fermée au trafic. L'ancien boulanger-pâtissier a vu beaucoup de changements dans sa rue et petit à petit les conversations sur le trottoir ont diminué au fil des années.

Mais l'ancien marin nonagénaire sait encore vous fabriquer habilement **une pomme de toulaine**<sup>6</sup> que ce soit pour un futur porte-clé ou bien un pied de lampe de chevet. Du grand art !

**Le Petit Curieux**

1-De nos jours rue Catherine et William Booth. En 1991 une partie de la rue Maître-Jean a pris le nom du fondateur de l'Armée du Salut et de sa femme.

2-Les 19 et 20 juin 1940, l'aviation allemande bombarde Bordeaux causant 63 morts et 80 blessés. Saint-Augustin ne fut pas épargné puisqu'une bombe est tombée près de l'actuel collège Émile Combes détruisant quelques maisons sans faire de victime.

3-Les usines Chabrat situées à l'époque rue Jenny Lepreux (la rue des commerçants) étaient spécialisées dans les fournitures militaires.

4-Le terme Liberty ship désigne les quelque 2710 cargos construits aux États-Unis au cours de la Seconde Guerre mondiale

5-Franck Jouanny a participé à la coupe de l'America avec Marc Pageot, a gagné le Tour de France à la voile en 1996. Il est actuellement propriétaire du Marco Polo qui navigue sur la Garonne.

6-Pomme de Toulaine : lest constitué d'un nœud réalisé à l'extrémité d'une toulaine (lance-amarres) afin d'améliorer la portée et la précision de son lancer.

**Vous pouvez désormais adhérer ou renouveler votre adhésion  
pour 2022 en ligne**

**Adhérer**

Pour cela, rendez-vous sur le site de l'association :

[www.coeurdesaintaug.fr](http://www.coeurdesaintaug.fr) et vous trouverez le bouton « Adhérer » situé sur la première page (en haut à droite).



# La page d'histoire

## Timothée Piéchaud

En 1991, le service de viographie municipal renomme les 181 derniers mètres de la rue Léo-Saignat (côté Tondu) par celui d'un éminent chirurgien Timothée Piéchaud. Ce tronçon de rue est aujourd'hui compris entre les actuelles rues Catherine et William Booth (ex Maître-Jean) et Francisco Ferrer.

Antonin, Ludovic, Timothée Nicéphore Piéchaud est né le 9 février 1850 à Abzac, petite commune du Nord-Gironde près de Coutras. Il est le fils de Louis Guillaume Piéchaud, l'édile du village mais aussi son médecin. Sa mère Marie-Camille Lahens est la fille d'un officier de santé. C'est le début d'une dynastie dans l'assistance aux autres. En 1855, la famille Piéchaud s'installe à Bordeaux.



Timothée a un frère de 5 ans son aîné, Adolphe. Lui se distinguera dans l'ophtalmologie. Auteur de nombreuses études, il est à l'origine du journal de l'ophtalmologie et en sera rédacteur en chef pendant plusieurs années.

En 1882 Timothée épouse à Bordeaux, Marie Cardez fille du comte Ferdinand Cardez maire de Rions (près de Cadillac). Ils auront 8 enfants

dont quatre fils. Martial sera scolarisé chez les Jésuites au lycée Saint-Joseph de Tivoli et deviendra un homme de lettres reconnu.

Pierre, après un cursus médical classique à Santé Navale, ouvrira un laboratoire d'analyses médicales à Bordeaux.

Louis obtiendra une licence de lettres et une de droit. Il effectuera une carrière dans la littérature et le journalisme. Et enfin Ferdinand comme ses frères, fréquentera l'école Tivoli et deviendra en 1921 docteur en médecine et occupera entre autres la chaire d'Hygiène et de clinique de la tuberculose à partir de 1946.

Les quatre frères étaient tous chevaliers ou officiers de la légion d'honneur. Une ombre à ce prestigieux tableau, pas un seul commentaire sur les sœurs qui j'espère ont trouvé le bon parti... mais ça c'était à une autre époque.

Après de brillantes études secondaires Timothée Piéchaud rentre à l'école de médecine de Bordeaux où il effectuera son internat à l'hôpital Saint-André et à l'hôpital des enfants (celui du quai de Paludate) de 1867 à 1871. Il partira terminer ses études à Paris dans les hôpitaux Necker, Hôtel-Dieu et à la Charité. Après avoir occupé un poste d'aide d'anatomie, c'est dans la capitale qu'il devient docteur en médecine en 1880.

De retour à Bordeaux en 1881, il est nommé chef de clinique chirurgicale de la faculté où il sera reçu 1<sup>er</sup> à l'agrégation de chirurgie le 24 juillet 1883. C'est le chirurgien référent des Sourdes et Muettes rue du Palais-Gallien et de l'asile Château Picon (Charles Perrens aujourd'hui).

Il est titulaire de la chaire des maladies chirurgicales chez l'enfant depuis 1889 et occupe la 1<sup>ère</sup> chaire de chirurgie infantile en France en 1893 jusqu'à sa mort en 1905.

Il est l'auteur de plusieurs publications dans le traitement des maladies de l'enfance de Gaucher et Comby et collabore à plusieurs revues de chirurgie infantile et d'orthopédie.

On le retrouve parmi les initiateurs pour la construction de l'hôpital-hospice des enfants assistés sur le cours de Bayonne (de l'Argonne). Cet hôpital sera édifié entre 1882 et

1886 d'après les plans de l'architecte Jean-Marion Jelineau en remplacement de l'antique hôpital des métiers fondé en 1634, quai de Paludate. Il est devenu en 1662 l'hôpital de la



LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE A BORDEAUX (19-20 S  
13 M<sup>me</sup> Poincaré à l'Hôpital des Enfants.

manufacture et des enfants abandonnés (un tourniquet pivotant placé dans l'épaisseur du mur servait à déposer un petit enfant jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle).

L'hôpital des enfants du cours de l'Argonne avait été inauguré le 1<sup>er</sup> octobre 1886 par le président de la République Sadi Carnot.

Tout a une fin. Pour des raisons de logistique, le vieil hôpital a été déplacé sur le domaine de Pellegrin et a été inauguré le 17 février 1992 par Jacques Chaban-Delmas et Jean Tavernier.

Timothée Piéchaud, le médecin des enfants est mort à Bordeaux le 28 décembre 1905 à l'âge de 55 ans.

Peut-être qu'un jour pour honorer sa mémoire, une plaque sera apposée sur la façade de son ancien domicile 18 rue Porte-Dijeaux ou que l'hôpital des Enfants et son nom ne fasse qu'un.

**Francis Baudy**

Crédits photos : F. Baudy

Sources J. B. Guérin Des hommes et des activités autour d'un demi-siècle 1957.

Statistique générale du département de la Gironde Féret et Fils 1889.

**ARTISAN BOULANGER PATISSIER**  
LES GOURMANDISES D'AUGUSTIN, Membre du Collectif Campailette.

Jean-Michel, Valérie et leur équipe sont ravis de vous accueillir dans leur nouvelle boutique. Nous vous remercions de votre fidélité.

**POUR MES YEUX AUSSI JE PRIVILEGIE LE LOCAL**

**OPTICIENS GIRONDINS DEPUIS 1970**

*Les opticiens d'ici*

**Bordelaise Lunetterie**

**Bordeaux St Augustin - 111 rue du Grand Maurian**



# Culture

## Réponse quizz

Il s'agit de la vigne de l'hôpital des Enfants dans l'enceinte de l'hôpital Pellegrin. Vous passez entre les 4 rangs de cette vigne lorsque vous souhaitez rejoindre l'accueil à pied. Après cette vigne, c'est la fresque de l'artiste Joffo qui vous accueille agréablement. Créée en 2000, rénovée en 2016 elle vous incite au sourire dès que vous la détaillez. Derrière s'élève le bâtiment moderne de l'hôpital des Enfants construit en 1992 dans l'enceinte de l'hôpital, tout proche de l'Établissement Français du Sang. Un hôpital des Enfants qui avait besoin de pousser ses murs et qui a réussi en deux années à s'agrandir de 10 000 m<sup>2</sup> supplémentaires. Le nouveau bâtiment clair et spacieux est situé à l'arrière du côté de la rue Pelouse de Douet. C'est par là que se fera l'accueil des urgences des véhicules avec ses 2500 m<sup>2</sup> de bâtiments à disposition. Un grand changement pour le personnel soignant et les futurs utilisateurs. L'accueil des piétons s'effectuera par l'intérieur de l'enceinte hospitalière à gauche de l'entrée principale. Inaugurés le 24 novembre 2021, ces nouveaux espaces seront ouverts au public début mars 2022.

Le Petit Curieux



Les urgences pédiatriques des piétons s'effectueront par l'intérieur de l'enceinte de l'hôpital Pellegrin



Les urgences pédiatriques se feront par un accès rue de la Pelouse de Douet située avant l'arrêt du tramway direction Bordeaux

**ACHETER- VENDRE- LOUER**

**ESTIMATION GRATUITE**  
DEPUIS 1980 A VOTRE SERVICE  
A  
BORDEAUX SAINT AUGUSTIN  
52, rue Franz Schrader, 33000 BORDEAUX  
05 56 98 54 16  
Boutet-immobilier.fr

**Boutet Immobilier**

*Cafés*  
**DOLCE**  
Cafés et Thés du monde

Cafés Dolce, artisan torréfacteur  
à Saint Augustin propose  
un large choix de thés et cafés,  
des gourmandises sucrées  
ainsi qu'une dégustation sur place.

165 Rue Emile Combes  
33700 Mérignac  
**05 56 24 97 74**

107 rue de la Pelouse de Douet  
Tram A Arrêt St Augustin

**P** **A LOUER PLACES PARKING**

**VOITURES  
2 ROUES  
BORNES ÉLECTRIQUES**

Ne pas jeter sur la voie publique

SITE SÉCURISÉ  
ACCÈS 24H/24 & 7J/7  
PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS

CONTACT  
06 07 66 10 32  
www.poplar-parking-box.fr

Ce journal est aussi le vôtre. Vous avez envie de témoigner sur la vie de notre quartier autrefois ou de nos jours, contactez-nous.

Comité de rédaction : Alain De Cal, Élisabeth Chaumont, Évelyne Deniès, Sophie de Clermont, Karima Pin, Chantal Renaux. Maquettiste: Paul Chaumont. Directrice de la publication : É. Chaumont

Cœur de Saint Aug' - 44 rue Émile-Gentil - 33000 Bordeaux

Tél : 06 46 56 65 90 mail : coeurdesaintaug@gmail.com site : www.coeurdesaintaug.fr