



LE PETIT AUGUSTIN

ÉDITO

juin-juillet-août 2019 N°67

La fin de l'année scolaire arrive à grands pas nous allons vers un été que chacun espère reposant. En attendant nous ne pouvons que nous réjouir de notre vie de quartier et de nos temps forts partagés.

La volonté de dynamiser le « village » portée par les membres de l'association Saint-Augustin 2015 se voit renforcée car si vous étiez sur la place lors de cette 12^e édition du « printemps de Saint Aug' » vous avez pu comprendre l'engagement de tous. Deux jours défiant le temps qui ont réuni le quartier toutes générations confondues. Quelle belle synergie autour du thème des animaux, vous en aurez un aperçu avec les photos dans les pages de ce journal. Le vendredi après-midi a été rythmé car nous avons eu des battles dansées mettant les écoles face à face, unifiées sur des rythmes joyeux ; des collégiens qui ont aussi assuré les spectacles avec les percussions, le théâtre, la zumba et la rumba sans oublier la chorale qui raisonnera jusqu'en Afrique (car les spectateurs se sont montrés généreux pour l'association YEGA qui œuvre pour promouvoir l'éducation et l'accès à l'hygiène dans un orphelinat au Cameroun). Le grand goûter et des jeux géants ont été proposés par l'association et appréciés de tous. L'inauguration de la seconde édition de l'exposition de peintures et de sculptures réunissant de nombreux artistes du quartier a fait l'unanimité sur la qualité des œuvres présentées pour le plaisir des yeux et du cœur.

Le samedi matin a aussi eu son lot de prestations avec la chorale Alg'O Rythme de la Glacière qui a ouvert les festivités et nous a enchantés par son humour et la qualité de ses chants. Les danses sévillanes sont toujours superbes et quelle émotion dégagée sur leurs rythmes entraînants. Les démonstrations de vovinam viet vo dao et de gymnastique furent des temps fort appréciés de tous et permettant même à certains de découvrir des activités proposées par les JSA. Cette matinée a été aussi l'occasion pour les amoureux de la nature de venir partager et échanger plants, graines et idées lors du troc plantes qui, cette année, était associé à la grainothèque de la bibliothèque.

L'apéritif offert par l'association fut proposé en même temps que la piñata tant appréciée des enfants et avant le début du pique-nique, nous avons énoncé les coups de cœur du jury pour la décoration des vitrines du quartier faites par les commerçants (voir les photos). Ensuite chacun a pu profiter des produits et assiettes gourmandes proposés par les commerçants venus sur la place. Avec la fin de cette manifestation comment ne pas remercier tous ceux qui s'investissent avec nous, que ce soient les enseignants et leurs élèves, la Maison de Quartier, les nombreux commerçants, la bibliothèque, la paroisse, les habitants du quartier et tous nos partenaires, pour leur confiance et leurs aides financières. Assumant la présidence de l'association Saint Augustin 2015 depuis peu, je ne peux aussi que féliciter et remercier toute l'équipe qui participe à la réussite de ce projet et je mesure pleinement l'engagement de chacun pour atteindre nos objectifs principaux « Accueillir, Informer, Réunir ». Un grand bravo aussi à tous nos bénévoles sans qui rien ne serait possible.

Et n'hésitez pas à nous rejoindre car nous avons besoin de vous.

A l'année prochaine pour le « Printemps de St Aug' 2020 »

Mais ce n'est pas fini car la période avant les vacances d'été est riche d'animations à venir dans le quartier de Saint Augustin : la fête de l'Huître, les kermesses dans les écoles, la nocturne gourmande et la liste n'est pas exhaustive. Notre quartier bouge (nouveaux commerçants), se questionne et expérimente (fermeture de la place) et il est même une force de propositions pour notre ville (projets déposés par des habitants au budget participatif). Le 5 juillet ce sera notre dernier goûter avant les vacances mais c'est aussi la date retenue pour l'ouverture des urnes contenant les questionnaires concernant la piétonisation de la place de l'église Saint-Augustin et la soirée se poursuivra par la nocturne gourmande des commerçants.

Nous vous souhaitons de bonnes vacances et nous vous attendons nombreux pour le pique-nique de rentrée du vendredi 6 septembre.



**L'association vous souhaite un bel été !
Et notez bien la date du pique-nique de la rentrée,
le vendredi 6 septembre.**



Prochaine parution du journal début septembre

Journal imprimé par APC. Viaud

Téléphone : 06 46 56 65 90

Site : www.saintaugustinavenir.com

Mail : contact@saintaugustinavenir.com

Le Printemps de Saint Aug '17

Voici quelques souvenirs de la fête, des moments pleins de couleurs et d'ambiances variées, du bonheur partagé avec toutes les générations présentes sur notre place.



Les percussions du collège



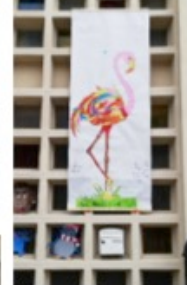
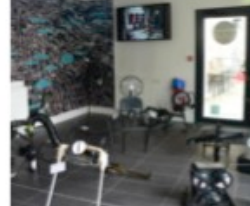
Les jeux



Les Flash-mob des écoles Ste Monique et Flornoy



La chorale Alg'o rythme



Le grand goûter



Les jeunes de l'association Yega



Visites des expositions



L'exposition des artistes du quartier



Le maquillage des élèves par le LPP de Saint Augustin



La chorale des collégiens

Crédit Mutuel
Sud-Ouest
LA banque à qui parler
www.cmso.com

GRAPHISME Logo, Carte visite, Plaquette Com, Enseigne, Site internet, ...	IMPRIMERIE Carte visite, Papeterie, Plaquette, Magazine, Kakémono, ...	PHOTOGRAPHIE Portrait, Book, Identités, Architecture, Reportages, mariage, ...	IMPRESSION GRAND FORMAT 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



Le théâtre des collégiens



La Zumba



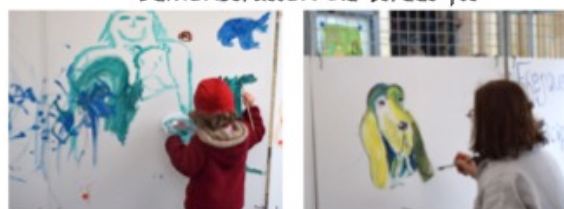
Démonstration de Street fit



La Rumba des collégiens



El Duende Andaluz



La fresque participative de l'atelier Mary



Démonstration de gymnastique rythmique



Démonstration de Vovinam



Le Troc'plantes



et de Viet vo dao



Le groupe Little Monkey



Le pique-nique



Le démontage

Venez découvrir notre nouvelle boutique



Une rentrée tout en beauté !

CELER
TRAITEUR



Bordelaise
Lunetterie



Voir comme un
Bordelais

BORDEAUX ST AUGUSTIN - 111 RUE DU GRAND MAURIAN - 05 56 96 40 70

Des jardins au coeur du quartier

Ils sont au coeur du quartier en attendant d'être au coeur de ses habitants. Ce sont les deux jardins qui se trouvent entre les bâtiments municipaux.



Un jardin-citoyen

Il est situé entre la mairie et la bibliothèque Jean de la Ville de Miremont. Depuis plusieurs années déjà, le service des espaces verts de la ville a installé des plates-bandes irriguées par un goutte-à-goutte. Les jardiniers professionnels ont déjà fait pousser les plantes aromatiques : basilic, ciboulette, persil mais aussi menthe, sauge, céleri, oseille et plusieurs variétés de tomates. Pour s'y retrouver, ils ont affiché un plan sur le panneau dédié à droite de l'entrée de la mairie. Mais qui a droit de se servir des futurs légumes ? Les habitants du quartier à condition de respecter la production au moment de la cueillette : attendre la maturité du légume et faire attention en le détachant de son pied... avoir un comportement citoyen !



Un jardin associatif-partagé

Il est situé entre la salle municipale et le restaurant La Place. Cette année, il est sous la responsabilité de l'association Saint-Augustin 2015 et plus particulièrement entre les mains « vertes » d'Élisabeth, de Louis et de Marie-Françoise. Ce jardin, il vous appartient de le réaliser. C'est vous qui décidez du légume ou des fruits que vous voulez voir grandir et mûrir. C'est à vous surtout d'arroser. Il faudra venir au jardin avec son arrosoir et ses outils. Le robinet est dans le jardin de Lily tout proche. Des années précédentes poussent déjà des framboisiers, cassissiers, groseilliers et une vigne. Au mois de mai, chayotte et courgette ont été rajoutées. Au moment où

vous allez lire cet article il sera peut-être temps de planter des variétés plus tardives à récolter à l'automne. Et si vous impliquiez vos enfants et petits-enfants dans vos plantations ?

Des plantations dont nous surveillerons l'évolution et dont nous vous reparlerons dans notre numéro de rentrée...

Le Petit Curieux

La rose de tous les records

Voilà 5 ou 6 ans, rue des Chênes-Lièges près de la barrière d'Arès, M. Laulan a semé quelques graines de roses trémières dans une étroite fente au pied de la façade de sa maison. Tous les ans, elles fleurissent grâce aux bons soins de son propriétaire. En 2018, tous les compteurs à gaz de cette rue ont été mis en façade. Pour réaliser ces travaux, M. Laulan a dû raser le pied. Cet hiver, il n'a laissé pousser qu'une seule tige qui a fleuri dès le mois de janvier et ceci jusqu'au printemps ! Mi-avril, au moment où a été prise cette photo, la plante atteignait les 3,20 m... le record est de 3,80 ! Le Petit Curieux, qui aime bien se balader dans les rues de Saint-Augustin, rappelle à ses lecteurs, que normalement les roses trémières fleurissent au début de l'été seulement ! M. Laulan prend soin d'attacher la tige de cette plante à la dalle au fur et à mesure de sa pousse. Il faut dire que la pluie arrivant de l'ouest est récupérée par la descente des eaux pluviales qui apporte ainsi le précieux liquide nécessaire à sa croissance. Si vous souhaitez végétaliser le devant de votre maison, il suffit de remplir un formulaire en ligne. Vous trouverez les



explications auprès du service des espaces verts de Bordeaux-Métropole pour créer une ou deux fosses devant votre façade. On vous offrira une plante choisie parmi une liste de végétaux. Saisissez « végétalisation rues Bordeaux » dans votre moteur de recherche préféré et vous trouverez toutes les informations nécessaires à l'embellissement de votre rue.

Le Petit Curieux

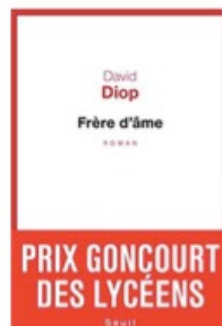
Coin lecture

Frère d'âme

1914/1918 première guerre mondiale, dans l'enfer des tranchées des soldats s'élancent contre l'ennemi allemand, dans les rangs 2 amis tirailleurs sénégalais. Ces derniers comme d'autres se sont engagés,

volontairement ou pas, pour sauver leur mère patrie la France. Malheureusement l'un des deux est mortellement blessé. Celui qui reste Alfa ne veut et ne peut pas achever son presque frère, il en perd la raison et tue pour tuer, que va-t-il advenir de lui ?

David Diop rend hommage à ces hommes de couleur (170 000 environ) soldats sénégalais des troupes coloniales et nous donne à réfléchir sur la folie, les conséquences et l'inutilité des guerres.



Quizz n°67

Sur cette photo, trois maisons sont bâties en retrait d'une rue de Saint-Augustin. Peut-être les connaissez-vous ? Elles sont voisines d'un établissement scolaire du quartier. A l'époque de leur construction, leur rue se nommait rue d'Isly ou cité d'Isly jusqu'en 1955. Puis elle prit le nom d'un professeur de lettres (1867-1950) successeur de Camille Jullian à la faculté de Bordeaux. Pour vous livrer un indice supplémentaire, dans cette rue ont été bâtis deux autres établissements scolaires. Ces trois maisons sont indirectement liées à un drame qui autrefois a fait plus de 80 victimes bordelaises.



Réponse page 10

La page récréative

réalisation d'un marque-pages



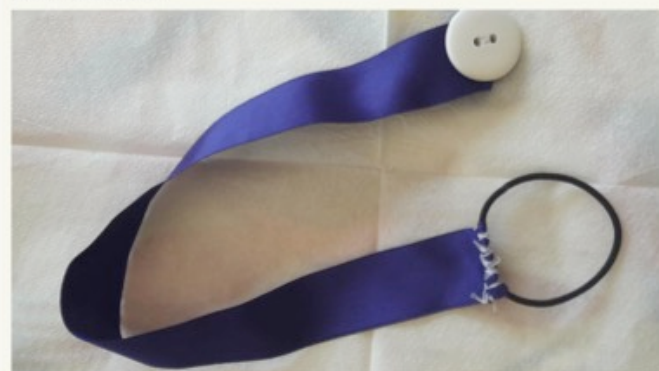
Matériel :

Ruban
Élastique pour cheveux
Gros bouton
Du fil et 1 aiguille



Réalisation :

Choisir la longueur du ruban en fonction de la taille du livre (30/35 cm pour un livre de poche).
Coudre le bouton à l'une des extrémités du ruban, à 1 cm du bord.
A l'autre extrémité du ruban, placer l'élastique en faisant un petit ourlet et coudre.



Et voilà un marque page original ! Vous pouvez choisir des boutons de tailles et formes différentes pour rendre vos marque-pages plus rigolos.



ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE

Particulier - Bâtiment - Industriel
Neuf - Rénovation - Dépannage
Chauffage - Mise en conformité

M. COULANGE

92, rue Caména d'Almeida - 33000 BORDEAUX

☎ 05 56 98 89 58 - Fax 05 56 98 02 07

✉ michelcoulange@numericable.fr



Cookies moelleux au chocolat

Ingrédients :

Cookies moelleux au chocolat
Pour 25/30 cookies
Ingrédients : 100 gr de beurre ramolli
100 gr de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs
150 gr de farine
3 cuillères à soupe rases de cacao amer en poudre
1 cuillère à café de levure chimique
120 gr de pépites de chocolat
1 pincée de sel



Réalisation :

Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec les sucres pour obtenir un mélange crémeux.
Ajouter les œufs entiers puis la farine, le cacao, le sel et la levure.
Mélanger la pâte pour qu'elle soit bien lisse et homogène puis ajouter les pépites de chocolat.
Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, former des boules à l'aide de 2 cuillères à café.



Mettre au four pendant 8 min à 180°C.



Bon appétit !

Opticien lunetier

La Boîte à Lunettes

Face au CHU Pellegrin
1 Rue du Grand Maurian
33000 Bordeaux
05 54 49 41 64



Les confitures maison

Ah, les bons fruits d'été, bien sucrés, bien savoureux ! Lorsqu'ils arrivent en abondance, et que notre estomac ne peut pas tout ingurgiter, c'est le moment de faire de bonnes confitures, pour ne pas gâcher ! Et puis, rien ne vaut les confitures maison. Une fois qu'on y a goûté, on ne peut plus avaler celles industrielles, ça non ! Dans les confitures maison, il n'y a que des fruits et du sucre.

LES AVANTAGES : vous choisissez vos fruits, de saison, mûrs, bio, de qualité, goûteux ; et même le sucre, de canne, bio. Ce sont les bons ingrédients qui font les bons produits, la bonne nourriture. Car dans les confitures industrielles, il peut y avoir seulement des fruits et du sucre en quantité raisonnable ; mais d'où viennent les fruits ? Et de quelle qualité sont-ils ? Cela est difficile, voire impossible à savoir. Les grandes marques ont beau mettre de jolies étiquettes, à l'ancienne, faisant penser qu'il s'agit de bonnes confitures faites par Mamie ; les ingrédients ne seront pas meilleurs pour autant. L'autre avantage, c'est que vous pouvez doser le sucre. D'une manière générale, 1/3 suffit, surtout si le fruit est de bonne qualité, goûteux et sucré. Pour les agrumes, on peut augmenter jusqu'à 50% de sucre, 50% de fruits. Avec les fruits bios, vous y mettez la peau, ce qui est meilleur du point de vue nutrition, et limite le travail. Seuls les noyaux éventuels seront à enlever.

RECETTE : rincez les fruits, et enlevez si besoin, les parties flétries ; dénoyautez-les et coupez-les en morceaux si nécessaire. Pesez-les et déposez-les dans une bassine à confiture, ou si vous n'en avez pas, dans un contenant à fond très large pour éviter que la confiture ne soit trop



liquide. Ajoutez le sucre, remuez et laissez macérer ½ journée à 24h pour les fruits aqueux (raisins, mangues, fraises, poires, tomates vertes etc.). Avant de démarrer la cuisson, ajoutez le jus d'un citron, remuez. Si vous avez besoin d'un gélifiant, voici une astuce naturelle : déposez des pépins de citrons qui contiennent de la pectine naturelle dans une boule à thé que vous laisserez dans la bassine tout le temps de cuisson. Démarrez cette dernière à feu vif, tout en mélangeant. Selon les fruits, la cuisson va de 20 à 45 minutes. La confiture est cuite lorsqu'elle se fige (en verser un peu sur une assiette froide et pencher. Si la confiture ne coule pas, elle est prête). Versez-la, bouillante dans des pots en verre bien nettoyés, voire stérilisés ; les remplir intégralement et fermez le récipient à fond, puis retournez-le immédiatement. Ne le touchez plus jusqu'à refroidissement complet.

VERTUS : Lors de la cuisson, les vitamines C et B9 sont détruites, mais il reste de nombreux minéraux : le potassium qui permet de réduire le risque de tension artérielle, de calculs rénaux et de régler l'excès de sodium ; le magnésium dont la carence peut provoquer des crampes, des insomnies, angisses. Certaines vitamines D et les

pigments restent aussi présents, ils renforcent les artères, protègent les radicaux libres, possèdent également des vertus anti-inflammatoires et antiallergiques.

ÉTIQUETTES : Pour cela, « lâchez-vous ! » Confectionnez l'étiquette qui vous plaît sur un simple papier en notant la date. Pour la coller sur le pot en verre, il y a une astuce naturelle et magique : du lait ! Mais oui, badigeonnez légèrement le dos du papier, et appliquez-le sur le pot. Il n'y a plus qu'à laisser sécher. En bonus, ces étiquettes se décolleront à l'eau chaude, une fois le pot vidé.

CONSERVATION : De cette manière-là, les confitures se conservent une bonne année sans problème. Gardez-les à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Une fois le pot ouvert, conservez-le au réfrigérateur et consommez la confiture sous 15 jours. Vous en avez trop fait ? Non, c'est impossible ! Offrez-en, vous ferez des heureux !

DÉGUSTATION : les confitures se dégustent bien sûr sur du bon pain, de la brioche, une crêpe ; mais aussi avec les laitages. Ajoutez-en dans vos yaourts nature (maison encore mieux), vous aurez des yaourts aux fruits à tomber par terre !

Je soutiens le travail de l'association Saint-Augustin 2015 :

Vous recevrez les journaux en couleurs dans votre boîte aux lettres

J'adhère (18€)

Je fais un don (rayez la mention inutile) de *

en espèces

par chèque à l'ordre de : Saint-Augustin 2015

par virement (rayez la mention inutile)

NOM : Prénom :

Adresse personnelle :

Code postal : Commune :

Téléphone : E-mail :

Informations facultatives :

Date : Signature :

RIB
Titulaire du compte :
SAINT AUGUSTIN 2015
6 BIS CHÂTEAU THIERRY
33700 MERIGNAC

Domiciliation :
CCM BORDEAUX SAINT AUGUSTIN
Tel : 05.56.07.95.31
IBAN : FR76 1558 93356706 8164 9934 68
BIC : CMBRFR2BARK

Coupon à renvoyer à l'adresse de l'association, 66 Allée des Peupliers - 33000 Bordeaux, ou à déposer pendant le goûter du vendredi sur la place de l'église, accompagné du chèque d'adhésion ou par mail contact@saintaugustinbordeaux.com

Les moutons de Pellegrin



Peut-être est-ce le gardien du domaine Pellegrin qui était chargé de faucher les prairies au mois de juin. Au premier plan à droite sa maison.

Au numéro 30 de la rue de Canolle, juste en face de l'actuelle entrée principale de Pellegrin et à l'angle de la rue Marceau, s'élève un bâtiment blanc de 2 étages. C'est Gabriel Sabatié¹, ingénieur des Arts et Manufactures, qui l'a construit pour sa famille. Spécialiste du béton armé et du préfabriqué, il a été aussi chargé en 1921 par la Ruche² des TEOB³ de construire 24 maisons pour les traminots bordelais. Ce lotissement, toujours situé au bout de la rue Marceau, côté hôpital, est composé d'échoppes en béton avec jardin devant et potager à l'arrière. En pleine période hygiéniste, ces maisons devaient avoir tout le confort plusieurs pièces en fonction de leur taille (échoppe simple ou double) mais avec WC intérieur, eau, gaz et électricité ainsi qu'une cave.



En 1949, au pied des hauts peupliers, les moutons paissent tranquillement.

Commencés en septembre 1921, les travaux seront achevés en novembre 1922 en même temps que les premières constructions des maisons bourgeoises voisines du parc Lescure. Ces 24 propriétaires travaillaient à la compagnie des TEOB⁴ toute proche située sur le boulevard Antoine Gautier.

Mais revenons au 30 de la rue de Canolle. C'est là que vit Danièle Sabatié, petite fille de Gabriel⁵ qui m'a gentiment ouvert ses albums photos, patiemment créés par sa mère Marie-France Sabatié. Pendant la guerre, infirmière dans l'armée⁶, elle était passionnée de photographie et a illustré toutes les étapes de sa vie familiale et

professionnelle. Ses documents d'une grande qualité sur la Seconde guerre mondiale, accompagnés de commentaires précis mériteraient d'être mis en lumière.



En février 1956, photo prise de l'intérieur du domaine. On distingue derrière le mur d'enceinte le bâtiment à 2 étages de la famille Sabatié et à droite les écuries, la ferme, du domaine de Canolle.

La mère de Danièle a photographié aussi son quartier. Quelle chance c'est aussi le nôtre : Saint-Augustin ! Du haut de ses 2 étages, la famille Sabatié pouvait admirer le paysage du domaine de Pellegrin qui n'avait rien à voir avec celui d'aujourd'hui. En effet le domaine de Pellegrin a été acheté par la ville en 1862 avec le domaine de Canolle en 1865 afin de construire un hospice de 1000 lits à la campagne pour palier la dégradation de petites unités en centre ville. Les derniers bâtiments du Tondu seront achevés entre 1880 et 1893. Mais ce domaine n'était pas aussi chargé en bâtiments qu'il ne l'est aujourd'hui. Les déplacements, les ambulances, les services généraux (linge, nourriture...) ou les corbillards, tout se faisait à cheval. Il fallait donc une écurie. Il y avait une ferme et des prairies dans l'enceinte du domaine Pellegrin et ceci jusqu'à la construction à la fois de l'hôpital du Tripode de 1973 à 1978. Puis ce sera au tour de l'actuel EFS et de l'hôpital des enfants de grignoter peu à peu le bout de campagne qui restait encore à Saint-Augustin avant les années 70. D'ailleurs le père de Danièle dira à la fin de ces travaux « Autrefois j'avais un parc sous mes fenêtres, maintenant j'ai un parking ! »

Danièle se souvient donc d'avoir vu derrière le mur d'enceinte de Pellegrin, les chevaux et les moutons (ils venaient de l'extérieur 2 fois par semaine) paître dans de vertes prairies et la période de fenaison au mois de juin qui devait dégager des odeurs bien lointaines de nos pollutions. Comment les plus âgés peuvent-ils oublier le fameux février 56 où la neige est tombée en abondance sur la France. Les enfants Sabatié ont été photographiés devant chez eux en train de dégager le trottoir de l'abondante neige. Chaque photo pour qui sait les lire, apporte des indices sur nos lieux familiaux.



En 1956, les enfants Sabatié, dont Danièle sur la marche, dégagent le trottoir. On observe en face la maison du gardien-concierge du domaine et le mur d'enceinte qui va vers l'actuelle place Amélie-Raba-Léon.

Après avoir vu ces photos, lecteurs du Petit Augustin, passez-vous devant l'hôpital sans penser aux moutons de Pellegrin ?



En 1956 deux skieurs descendant la rue de Canolle. À gauche le mur d'enceinte du château Lescure toujours existant et à droite celui du domaine Pellegrin.

Le Petit Curieux

Crédit photos : Marie-France Sabatié
Source F. Baudy, Danièle Sabatié

Encore merci à Danièle Sabatié de nous avoir permis d'évoquer le passé de notre quartier afin de mieux comprendre le présent. Vous aussi lecteur et lectrice du Petit Augustin, vous avez peut-être une ou plusieurs photos montrant le quartier autrefois. Alors n'hésitez pas à contacter l'association Saint-Augustin 2015.

Vous pouvez voir ces photos sur le site bordeauxphotopassion.fr, le quartier Lescure à Saint-Augustin, rue de Canolle.

1-Gabriel Sabatié (1865-1931) formé à l'École Centrale de Paris est aussi directeur de la Société Bordelaise de Construction en béton armé qui deviendra « Sabatié et Guirauton ».

2- La société coopérative La Ruche des TEOB a été créée en 1908 afin de permettre à tous ses agents de devenir propriétaire de leur maison.

3-Créée en 1898, il s'agit de la Compagnie Française des Tramways Électriques et Omnibus de Bordeaux

4-Souvent appelé dépôt de Lescure, il date de 1899 celui de l'allée des Pins de 1925.

5-Danièle Sabatié est aussi la petite nièce de l'architecte Roger-Henri Expert (1882-1955) dont les réalisations sont nombreuses en France et à l'étranger.

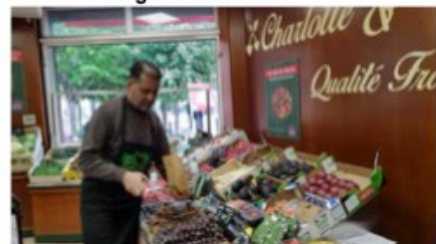
6-AFAT Initiales de Corps des auxiliaires féminines de l'armée de terre

Ça bouge du côté des commerçants !

Une nouvelle équipe

Le 15 mai, l'assemblée générale de l'association des commerçants de Saint-Augustin a mis en place une nouvelle équipe. Menée par le président Guillaume Hervé, elle est composée de Sandrine Verdeun, Laëticia Cabanetos, Damien Lassus, Melyssa Claye, Alexandre Nordlinger, Léo Ben Soussan et Christine Gilardin.

Charlotte & Clémentine, prénoms féminins au goût de fruits

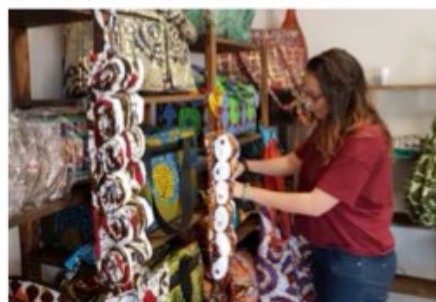


Ils s'appellent Yacine et Morad et depuis le 10 avril, ils ont ouvert leur 2^e magasin de fruits et légumes au 17 rue Jenny Lepreux. Leur 1^{ère} boutique se trouve place Gambetta qui est actuellement en travaux pour quelques mois. À Saint-Augustin, l'ambiance est beaucoup plus calme. Pourquoi des prénoms féminins ? C'est oublier la fraise de variété Charlotte et que la clémentine est un fruit aussi. Nos deux nouveaux commerçants vous proposent des fruits et des légumes ainsi que de l'épicerie fine. Sur les étalages on peut aussi trouver des fruits séchés et différentes variétés d'olives sans oublier le miel et les confitures. Il est possible aussi de commander ses paniers de fruits et acheter des plantes aromatiques et des œufs bio. Ils travaillent surtout avec des producteurs locaux. Yassine et Morad vous accueilleront avec le sourire du lundi au samedi de 8h à 19h.

Charlotte & Clémentine 6 rue Jenny Lepreux
Bordeaux 05 56 42 32 99

Splendeurs d'Afrique à Saint-Augustin

Cynthia Nemer ouvre un commerce d'artisanat et de textile en provenance d'Afrique, de produits alimentaires exotiques épicerie, boissons chaudes et froides à emporter. 09 51 81 25 41 105 rue du Grand Maurian. www.splendeursdafrique.com
cynthia@splendeursdafrique.com



La Place en place

Depuis le 30 avril, le restaurant La Place s'est installé sur les lieux occupés par La Commune. La place de l'église Saint-Augustin et ses marronniers accueillants offrent un cadre magnifique à Léo et Marine aux commandes du mardi au samedi. Vous y trouverez le plat du jour à 10€, l'entrée et le plat à 15€ et entrée-plat-dessert à 18€. On propose aussi l'ardoise retour du marché ou des suggestions du jour. Le vendredi, une originalité « l'amour à la Place », un apéro jusqu'à 22h. Rassurez-vous, Léo et Axel vous accueilleront aussi à la Cantine Gourmande rue Flornoy. Restaurant La Place mardi et mercredi de 10h à 18h et du jeudi au samedi de 10h à 22h avec parfois une animation musicale.

Cafés Dolce, la continuité avec Guillaume



Créée en 2004 puis reprise en 2014 par Sabine Boudeyron, Cafés Dolce a changé de propriétaire au début de cette année. C'est Guillaume Hervé qui a transformé cette boutique de vente de thés et cafés en y ajoutant sa touche salon de thé de quartier. Un comptoir et deux tables vous accueillent, puis s'offrent à vos yeux les gammes de thés et cafés du monde entier. Intarissable sur les origines de chacun de ses produits, Guillaume propose de l'épicerie fine avec des confitures locales et du miel bio de Gironde sans oublier les sarments du Médoc. Et si vous n'aimez ni le thé ou le café, vous pouvez peut-être entrer dans cette boutique pour aller chercher un colis car c'est aussi un relais-colis. 165 rue Émile Combes Mérignac 05 56 24 97 74 www.cafes-dolce.fr
cafesdolcemerignac@gmail.com

La trattoria da Bartolo

Au 24 rue Jenny Lepreux, Bartolo a ouvert début juin une nouvelle trattoria. Bien connu dans le quartier Saint-Pierre, il vous propose ses pizzas cuites au feu de bois, ses pâtes fraîches, sa charcuterie et ses fromages importés d'Italie. Sa carte de vins transalpins est excellente. 20 places sont à votre disposition pour déguster ces produits tous italiens mais il est possible de déguster cette Italie-là chez soi. Pour la cuisine, pratiquement tout est fait maison.

Le Petit Casino de Saint-Augustin

Il est ouvert le dimanche de 9h à 13h mais aussi tous les jours de la semaine même entre 12h et 14h et les jours fériés de 9h à 13h. Il n'est plus un point-relais (cf Cafés Dolce), il ne livre plus à domicile.

Le Family a un nouveau chef

Benjamin, le nouveau chef du restaurant Le Family, 12 rue du Grand Maurian, vous propose une cuisine personnalisée avec son côté bistronomique et ses suggestions. 05 56 98 13 06

Intermède, salon de coiffure, couleurs et création

Situé au 56 rue Franz Schrader, ce salon a repris depuis le 19 mars l'ancien Cléo-coiffure. Valérie et David accueillent aussi bien les dames que les messieurs avec une carte de fidélité très attractive. Les jeudis, c'est moins 20 % sur les couleurs ! Du mardi au samedi de 9h à 19h 05 56 24 13 73 www.intermedecoiffure.fr

La boutique bio rue Émile Combes a fermé ses portes au mois d'avril.

Chamatous-couture, rue Flornoy cherche quelqu'un pour céder son bail.

Des commerces qui durent...

Francel la boutique de chaussures est présente rue Émile Combes depuis 41 ans (1^{er} septembre 1978) Mme Pindon et son équipe, pour la société Pindia Fruits et légumes, fêtent leurs 40 ans de présence cette année. Celer plats cuisinés depuis 1955 a été repris par Alexandre Nordlinger depuis 2017

Nocturnes Gourmandes

Après le succès de l'an dernier, les Nocturnes Gourmandes se dérouleront le 5 juillet et début octobre en 2019 !



Le Petit Curieux

La page d'histoire

Jean-Gaston Adoue



Gaston Adoue assis entre deux de ses élèves en 1909

Notre quartier Saint-Augustin est, à l'origine, un enchevêtrement de petits domaines. Si celui de la famille Johnston, le plus important, n'a plus de secret pour nous, les domaines du Livran, de Ségur, de Belles-Isles, de Cheminade ou de Mestrezat nous rappellent aujourd'hui que des noms de rues.

Du domaine de Mestrezat subsiste encore son château, qui après avoir été la demeure de Paul Mestrezat, sera pendant des décennies l'état-major des 144^e et 57^e RI. Il est depuis une douzaine d'années occupé par l'Épide¹ (voir Petit Augustin n° 57).

Cette partie militaire du domaine avait été acquise en 1913 par l'État pour la somme de 250 000 francs pour y édifier la caserne Faucher ou de Belles-Isles. Dans les actes de vente, on retrouve le nom d'Anne Nancy Jacqueline Jane Mestrezat, décédée le 9 janvier 1910, épouse de Jean Léopold Émile Bujac qui fut plus tard, par pure coïncidence, colonel de ce même 144^e Régiment d'Infanterie.

Et enfin, après morcellements successifs et recompositions, sera créé en 1903 l'îlot Mestrezat. Un terrain compris entre le boulevard Antoine Gautier, aujourd'hui Maréchal Leclerc et les rues Cheminade, Belles-Isles et Mestrezat. Ce terrain de 7000 m² de forme trapézoïdale, dont sa grande base côté caserne Xantraillès mesure près de 200m de longueur pour une largeur moyenne de 70m.

La vente des premières parcelles débute en octobre 1903, côté boulevard maréchal

Leclerc avec de superbes immeubles bourgeois reflétant le niveau social de leurs propriétaires.

Côté rue de Belles-Isles seront construits dans les années 20 des habitations plus modestes de style échoppes simples ou doubles, le plus souvent sur cave, avec un jardin privatif de 12 à 30 m², à l'arrière du bâtiment. Les fonds de jardin étant mitoyens avec ceux des habitations du boulevard.

C'est sur le dernier que vont se distinguer en particulier les architectes Jean Sébastien, dit Jean-Gaston Adoue sis 62 cours du Médoc puis 11 cours Victor-Hugo et Louis Lataste, 10 rue Mably.

D'après Sylvain Schoonbaert, Adoue et Lataste sont les auteurs de plusieurs constructions côté boulevard. L'immeuble Pinçon au 207-209, l'immeuble Lafitte au 211, celui d'Adoue (récemment ravalé) au 213 où il installera son agence d'architecture, la maison Moncassin au 215, les maisons Journau et Ménard au 217, la maison d'angle de la rue Mestrezat aux n° 219, 229. Au 231, c'est l'immeuble de la famille Carde, célèbre industriel de la Bastide. Les travaux de maçonnerie seront exécutés principalement par les entrepreneurs Pinçon, Hauret ou Touraille. Le maître d'œuvre Jean-Gaston Adoue, architecte, aquarelliste et peintre, membre du club de l'Atelier est né le 9 mai 1871 à Bordeaux où il décèdera aussi le 15 septembre 1941. Il est l'élève de Paul Blondel et de Scellier de Gisors à l'école des Beaux-Arts de Paris. Il dirige ensuite une école particulière d'architecture (photo) de 1877 à 1932. Il y forma des élèves comme Roger-Henri Expert (prix de Rome), Raoul Perrier, Étienne Gaston... Membre fondateur de l'Atelier, il exposa souvent au salon de cette société.

Aquarelliste de talent, il traduira avec beaucoup de délicatesse les paysages locaux avec en particulier les rivages du bassin d'Arcachon ou d'étangs des landes girondines. Il est aussi l'auteur d'œuvres plus importantes comme « le Parthénon », la crypte du Mont Saint-Michel, l'église d'Ainhova, le pont neuf à Orthez, une rue à St Étienne de Baïgorry.

En 1931, il avait présenté au salon des Artistes et Artisans de Bordeaux, un projet de musée de dessins et d'architecture.

Ses vœux sont exaucés aujourd'hui avec son alignement de façades à la vue de tous, un musée permanent où l'on retrouve tous les styles de l'époque, du classique bordelais à l'Art Nouveau avec des

carreaux de faïence ou de céramique, des vitraux, des ferronneries et des motifs sculptés dans la pierre qui après un petit ravalement retrouveront leur splendeur d'antan.

F. Baudy



L'immeuble de Gaston Adoue au 213 boulevard Maréchal Leclerc construit par lui-même.

Crédit photo F. Baudy

Livres : Des hommes et des artistes 1951

Lotissement de l'îlot Mestrezat à Bordeaux par Sylvain Schoonbaert 2006 revue archéologique de Bordeaux

1-ÉPIDE Établissement Pour l'Insertion Dans l'Emploi

ACHETER- VENDRE- LOUER

ESTIMATION GRATUITE

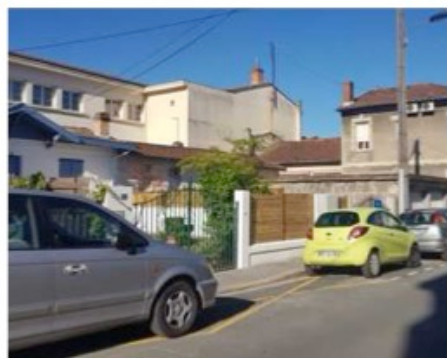
DEPUIS 1980 A VOTRE SERVICE
A
BORDEAUX SAINT AUGUSTIN

52, rue Franz Schrader, 33000 BORDEAUX
05 56 98 54 16
Boutet-immobilier.fr

Quizz, la réponse

Ces trois maisons sont dans la rue Paul-Courteault tout près du carrefour de la rue Émile-Combes et Segueineau. Un des propriétaires, celui du numéro 54, M. Masseron demande à la mairie de Bordeaux de pouvoir reconstruire sa maison en octobre 1940. Il en est de même pour M. Picard qui habitait au 21 rue Flornoy, tout proche et qui a souhaité reconstruire aux numéros 58-60. Mais que s'est-il passé pour que ces deux propriétaires veuillent rebâtir et non pas construire ou bien modifier leurs maisons ? Quelques mois plus tôt, c'est à dire dans la nuit du 19 au 20 juin 1940, peu avant minuit les sirènes ont retenti. Toute la ville a subi les bombes allemandes : des boulevards à la Bastide en passant par les Chartrons, les quais, les quartiers du Jardin Public, Saint-Michel et le centre-ville. La chronique rapporte des destructions cours de Luze, rue Camille-Godard, rue David-Johnston. Une dizaine de maisons seront aussi détruites entre l'église Saint-Augustin et la rue Pasteur à Caudéran. Ces obus allemands marquèrent le vrai début de la guerre en Gironde. Le nombre de décès a probablement dépassé les 80 dans cette nuit-là. Un bombardement d'autant moins prévisible que les pourparlers d'armistice avaient déjà commencé. Saint-Augustin sous les bombes, c'est incroyable mais vrai !

Le Petit Curieux



Calendrier

Vendredi 7 et samedi 8 juin	Association des commerçants de Saint-Augustin	Fête del'huître
Samedi 22 juin	École Sainte Monique	Kermesse
Dimanche 23 juin	Hôpital Charles Perrens.	Vide grenier, Organisé par l'amicale de l'hôpital Ch. Perrens et Générations Tauzin
Vendredi 28 juin	Ecole Flornoy	Kermesse
Samedi 29 et dimanche 30 juin	Chez (certains) habitants du quartier	Diffraçtis, exposition artistique dans les jardins
Vendredi 5 Juillet	Mairie de quartier	Dépouillement des bulletins sur la fermeture de la place
Vendredi 5 Juillet	Écoles maternelles et primaires	C'est les vacances !
Vendredi 5 Juillet	Associations des commerçants	La nocturne gourmande
Vendredi 6 septembre	Mairie de quartier et Saint Augustin 2015	Pique nique des quartiers

Des artistes investissent (certains) jardins à Saint-Augustin

L'association DIFFRACTIS propose une exposition nomade, rencontre en toute liberté avec les artistes de la région dans notre quartier. Des particuliers ouvrent leurs espaces intimes, leurs jardins, à la création contemporaine le temps d'un week-end pour un parcours artistique dans le quartier les 29 et 30 juin, avec pour maître mot « la convivialité ». Un parcours facile à explorer en famille, à pieds ; les maisons sont situées dans un périmètre restreint entre les boulevards, l'hôpital Pellegrin et l'avenue d'Ares. Vous pouvez faire votre parcours vous même car les jardins seront ouverts à cette occasion ; ou suivre un groupe guidé (matin ou après-midi des 2 journées). Informations parcours sur le site www.diffraçtis.fr, ou www.bordeauxartcontemporain.com



Tom Sanati®
Spécialiste du barnum pliant

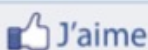
Idéal pour vos événements extérieurs

**10 avenue Roger Salengro
33130 BEGLES**

Tél : 05 56 75 72 61 - 06 14 67 32 78

www.tomsanati.com

Aimez-nous



Saint Augustin 2015 a sa page Facebook
Suivez la vie du quartier au jour le jour.



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, Elisabeth Chaumont, Évelyne Deniès, Sophie de Clermont, Sylvie Etave. Maquettiste : Paul Chaumont.

Saint Augustin 2015 - 66 Allée des Peupliers - 33000 Bordeaux

Tél : 06 46 56 65 90 mail : contact@saintaugustinavenir.com site : www.saintaugustinavenir.com