



# LE PETIT AUGUSTIN

ÉDITO

Septembre-octobre-novembre

N° 72

La période actuelle constitue un moment essentiel pour se rappeler et rappeler qui on est, pourquoi et pour qui on agit. Vous trouverez au sein de ce numéro un petit rappel de l'ensemble des actions organisées par notre association.

En qualité d'organisme à but non lucratif, les associations ne sont pas des acteurs comme les autres. Notre histoire, nos valeurs nous donnent une place toute particulière afin de répondre au mieux aux besoins et aux demandes des habitants de notre quartier.

Pour être en capacité de faire face à nos engagements pour les mois à venir, de poursuivre nos actions relativement appréciées des petits et des plus grands :

## NOUS AVONS BESOIN DE VOUS!

Nous regardons devant nous et nous avons besoin de l'aide de nouveaux bénévoles. Il convient plus que jamais d'agir pour faire vivre cet esprit de partage. Ensemble, nous pourrions plus solidement poursuivre cet élan de solidarité, de création de moments de rencontre et de partage au sein de notre cher quartier.

Nous attendons avec impatience et optimisme vos candidatures !



**Nous vous rappelons que le pique-nique des quartiers aura lieu le vendredi 11 sur la place de l'église.**

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

Site : [www.saintaugustinavenir.com](http://www.saintaugustinavenir.com)

Journal imprimé par APC. Viaud

Mail : [contact@saintaugustinavenir.com](mailto:contact@saintaugustinavenir.com)



# Ça s'est passé chez nous

## Allée des Peupliers



Des travaux ont été récemment réalisés allée des Peupliers. La chaussée a été refaite, et le marquage peint afin de signaler le double sens pour les vélos, ainsi que la limitation de vitesse à 20 km/h.

## Mairie de quartier

Saint-Augustin a un nouveau maire de quartier, Dominique Bouisson. Nous lui souhaitons la bienvenue.

**Nous souhaitons la bienvenue** à Médoc Optique. Vous le trouverez au 22 Rue Jenny Lépreux



## Radio CHU

Depuis le mois de juin, Radio CHU a changé de présidente. Madame Marie Thérèse AUDINEAU s'est retirée après 15 ans de présidence. Elle a toujours su garder l'esprit d'une radio qui reconforte et distrait pour les malades hospitalisés, radio gratuite sur le canal 4 du téléviseur. Marie Thérèse Audineau s'est rapprochée de notre association en créant une rubrique agenda

culturel de Saint-Augustin, elle-même est adhérente à l'association.

Nous la remercions pour son engagement et sa disponibilité au service de la radio.

Bienvenue à Madame Alice de Sigy qui prend le relais et assure la présidence.



## Lieu d'échanges



Nous saluons les habitants du quartier qui viennent toujours se rencontrer sur la place (malgré l'absence de goûter)

**Partenaire de vos projets !**  
Rencontons-nous au :  
33, rue Jenny Lepreux  
33000 BORDEAUX

**Crédit Mutuel du Sud-Ouest**  
Construire chaque jour  
la banque qui va avec la vie.



## LA ROSE PUANTE

L'ail a été surnommé « la rose puante » par les Grecs à cause de l'odeur qu'il donne à l'haleine et même à la sueur lorsqu'il est consommé en grande quantité (tout comme l'oignon) ; ses vertus bienfaisantes sont connues depuis bien longtemps, et en font un excellent compagnon de notre équilibre alimentaire et de notre santé. Il n'y a donc aucune raison de s'en priver. Ingrédient majeur de diverses sauces, soupes et autres plats ; l'ail est à consommer sans modération ! La richesse et la diversité de sa composition (vitamines, minéraux, oligoéléments) en font un aliment assez énergétique.



**CRU OU CUIT ?** Les deux bien sûr ! Pour varier les plaisirs et la nutrition. À la cuisson, vous perdez certaines vitamines C et E de l'ail cru, mais vous récupérerez de l'ajoène. Pour parfumer un plat à l'ail, ne le mettez pas trop tôt dans votre préparation, ajoutez-le en fin de cuisson. Cru, les sensations sont fortes, l'ail dégage tout son arôme et toute sa force. Pour un parfum plus subtil, frottez les parois du saladier avec une demi gousse avant de déposer les légumes. Cuit, l'ail dégage un éventail de goûts. Il peut être sauté (sans le brûler, attention) pour faire un fond de sauce, relever des légumes, une viande ou un poisson. En chemise, protégé par sa peau dans une cocotte ou un plat allant au four afin d'accompagner une viande. Bouilli dans sa peau afin de parfumer un court-bouillon. Rôti sous la cendre (environ 20 minutes) dans sa peau. Secret de grand-mère : afin de mieux digérer l'ail, il est préférable d'enlever le germe.

**CÔTÉ SANTÉ :** l'ail est un antibactérien avéré (notamment les souches de staphylocoques dorés, la salmonelle), un antifongique (par application sur l'épiderme, il traite certaines mycoses tel le pied d'athlète), antiparasites intestinaux (il inhibe la croissance de plusieurs parasites). L'ail contient des fructosanes qui stimulent la flore intestinale. Il agit aussi de la même façon qu'un antioxydant, protégeant les cellules contre les radicaux libres (ces derniers oxydent les cellules saines, accélérant ainsi leur vieillissement et seraient impliqués dans l'apparition de nombreuses maladies dont le cancer, la sclérose en plaque et la maladie d'Alzheimer).

**ATTENTION :** Certaines personnes développent une intolérance à l'ail. La consommation excessive d'ail cru, particulièrement lorsque l'estomac est vide, peut causer des troubles gastro-intestinaux. À noter aussi que l'ail est toxique pour certains animaux comme les chiens, chats, chevaux, cochons...

**AU JARDIN :** l'ail est un allié précieux. Il est conseillé de le planter à proximité des rosiers, il éloigne les pucerons, les taches noires et le mildiou des fraisiers, des carottes, des pommes de terre. Si votre ail de cuisine commence à germer, ne le jetez pas, plantez-le ! En pleine terre ou dans une jardinière sans réserve d'eau. Plantez les gousses d'ail à 3 cm de profondeur, pointe vers le haut, espacées d'environ 10 cm, ou plus serrées pour faire de l'aillet. L'ail se plante à l'automne pour une récolte entre avril et juillet, lorsque les feuilles fanent. Ne pas arroser le dernier mois, et arracher les têtes par temps sec pour les laisser sécher quelques jours à l'ombre au sec. Peu exigeant, il s'adapte aux climats tempérés comme aux climats chauds et se conserve plusieurs mois.



## Vous pouvez désormais et dès à présent adhérer ou renouveler votre adhésion pour 2020 en ligne

**Adhérer**

Pour cela, rendez-vous sur le site de l'association : [www.saintaugustinavenir.com](http://www.saintaugustinavenir.com) et vous trouverez le bouton « Adhérer » situé sur la première page (colonne de droite).

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

- ☐ J'adhère (19€) ☐ Je fais un don de :  
☐ En espèces ☐ Par chèque à l'ordre de : Association Saint Augustin 2015  
☐ Via notre site internet : [www.saintaugustinavenir.com](http://www.saintaugustinavenir.com) ☐ Par virement  
en cliquant directement sur le bouton **ADHÉRER**

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse personnelle : .....

Code Postal : ..... Commune : .....

Téléphone : ..... Email : .....

Date : ..... Signature : .....

| Relevé d'identité bancaire |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Titulaire du compte        | : SAINT AUGUSTIN 2015             |
| IBAN                       | FR76 1558 9335 6706 8164 9334 068 |
| BIC                        | CMBRFR2BXXX                       |

Coupon à renvoyer à l'adresse de l'association, 66 Allée des Peupliers - 33000 Bordeaux, ou à déposer pendant notre goûter du vendredi sur la place de l'église accompagné du chèque d'adhésion ou par mail à [contact@saintaugustinavenir.com](mailto:contact@saintaugustinavenir.com)

# Activité récréative

## ŒUFS AU PLAT



Un dessert en trompe-l'œil tout simple et tout gourmand

Pour 6 personnes

**Ingédients :** 500g de fromage blanc – 6 biscuits à la cuillère – une petite boîte d'abricots au sirop – 1 sachet de sucre vanillé – 2 c.soupe de sucre en poudre

**Réalisation :** Egouttez les abricots en conservant le sirop. Mélanger les sucres au fromage blanc. Trempez chaque biscuit dans le sirop et les disposer dans des ramequins (ceux que l'on utilise pour les crèmes brûlées, sinon autre...). Recouvrez de fromage blanc et lissez. Disposez ½ abricot dessus et réserver au moins 2h au frais avant de servir.



## Jolie fontaine



**Matériel :**

1 bouteille en plastique avec un bouchon (0,5l ou 1l ou 1,5l), huile végétale, eau, colorant, 2 comprimés effervescents contenant de l'acide citrique et du bicarbonate de soude (type comprimés pour laver les appareils dentaires ou comprimés contre les douleurs ou les indigestions).

**Réalisation :**

Remplir au ¾ la bouteille d'huile végétale puis compléter avec de l'eau => l'huile flotte au-dessus de l'eau !

**Ajouter** quelques gouttes de colorant alimentaire et attendre quelques minutes que le colorant se mélange à l'eau. Casser les 2 comprimés effervescents en 2 et les jeter dans la bouteille. Visser le bouchon sans trop serrer et observer la réaction !!



Echangeons ensemble sur vos projets!

Aurélien LE MOT - 06 64 26 26 03  
[alemot@saintjoseph.immo](mailto:alemot@saintjoseph.immo)



Opinion System  
Label Qualité d'avis clients

ESTIMATION GRATUITE

Habitante du quartier Saint Augustin,  
Bordelaise de coeur depuis de nombreuses  
années, je serai ravie de vous aider à  
construire votre futur!

## 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](mailto:michelcoulange@numericable.fr)

## Avenir du quartier de Saint-Augustin

Entretien avec Guillaume Hervé président de l'association des commerçants de Saint-Augustin.

### Comment les commerçants sortent de cette période de confinement ?

Les commerces ont été un peu touchés lors du confinement mais nous n'avons pas encore assez de recul pour en analyser l'impact. On espère cependant tous le retour de notre boucher.

Cette période si particulière a permis de mettre en évidence la capacité de réactivité des commerçants. Ils ont été précurseurs des mesures obligatoires préconisées par le gouvernement (masques, gel hydro alcoolique, distanciation, une seule personne dans les magasins, des files organisées...). Ils ont très rapidement réagi avec la proposition de repas à emporter, à livrer, des transformations en service traiteur... avec une adaptation des horaires afin d'éviter que les gens ne sortent trop...

Certains ont fait de la petite épicerie ou de la viande afin de combler les manques pour que chacun puisse s'approvisionner. Il y avait beaucoup de bienveillance de la part des commerçants, les livraisons ont été régulièrement organisées même très loin afin de garder les liens. Un vrai esprit d'entraide et de générosité est apparu, pour ne pas laisser tomber les clients qui eux nous soutiennent. Cela marque aussi une nouvelle orientation du commerce qui devrait perdurer vers plus d'humanité. Cette période nous a rapproché de nos clients, ils nous connaissent mieux et nous les connaissons mieux.

Nous avons vraiment la chance d'être dans un quartier hyper dynamique et cet esprit de proximité est réel et ne peut que perdurer. Nous sommes bien un petit village avec un bel esprit de solidarité où chacun a appris à mettre un visage sur ses achats.

Au final, les commerçants sont très contents que le quartier retrouve son dynamisme et ne peuvent que se réjouir de l'esprit de consommation locale qui anime les habitants. Cet esprit de consommer "là où l'on vit ou là où l'on travaille" est un réel bénéfice pour tous.



Guillaume Hervé président de l'association des commerçants du quartier Saint-Augustin

**Animation du quartier**, il y avait une réelle volonté pour réaliser la fête de l'huître mais malheureusement les mesures de contrôle de sécurité sanitaire (trop importantes) n'auraient pas permis de réaliser cette fête sereinement.

Cependant le vendredi 2 octobre il y aura une nocturne gourmande avec les commerçants du quartier avec l'animation de Little Monkey (les animations avec les artistes locaux sont privilégiées). Dans une démarche de mise en avant du quartier, mettons en évidence nos artistes locaux.

**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

**ACHETER- VENDRE- LOUER**

Boutet Immobilier  
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

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

**P A LOUER  
PLACES  
PARKING**

**EMPLACEMENT  
VOITURES  
MOTOS & SCOOTERS**

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

# Saint-Augustin à venir



Les JSA ont opté pour un nouveau logiciel qui permet la dématérialisation des inscriptions; un moyen de faciliter la vie, d'éviter d'attendre et perdre du temps, moins de papiers aussi. Cliquons !!!

Une nouvelle activité : la voile pour les enfants du CM2 à la 5<sup>e</sup> !

Tous les mercredis, dès le 9 septembre, les moussaillons en herbe auront rendez-vous place de l'église Saint-Augustin. Direction, Bordeaux-Lac ! Les jeunes vont avoir la possibilité de s'initier à cette activité originale dont les bénéfices sont nombreux : travailler son endurance et sa persévérance, développer son sens de l'équilibre, se surpasser, se concentrer, développer la cohésion et la solidarité avec ses coéquipiers ; vaste et réjouissant programme pour cette nouvelle activité proposée par les JSA grâce à Hélène La Salmonie, habitante du quartier et référente voile au collège Émile Combes

Au programme sera proposée la pratique sur catamaran, Optimist, dériveur et planche à voile.

Les enfants seront de retour aux alentours de 17h. Durant la période hivernale, du 16 décembre 2020 au 24 février 2021, l'activité sera interrompue, les jeunes auront alors la possibilité de rejoindre le club pré-ados dirigée par Genna Velasco.

**A la Maison des 5 Sens :** quelques nouveautés avec les cours de cuisine.

Maurizio Morganti est italien comme son nom l'indique ! Cet expert en cuisine toscane va vous initier à la cuisine de la botte européenne avec passion et pédagogie pour la prochaine saison 2020/2021 !

Premier rendez-vous : jeudi 19 novembre

Junko Sakurai a su séduire les amateurs de cuisine japonaise lors de la saison qui vient de se clore ! C'est pourquoi, elle proposera encore plus d'ateliers lors de la saison prochaine. Ceux-ci se dérouleront les jeudis de 19h à 21h30. Rendez-vous le jeudi 1er octobre et 26 novembre.

## Pique-nique de quartier



Le vendredi 11 septembre à partir de 19h sur la place de l'église.

## La nocturne de Saint-Augustin

Le vendredi 2 octobre à partir de 19h30



**Un goûter à thème « Halloween »** organisé par notre association le vendredi 18 octobre.



**Les commerçants** fêtent aussi Halloween l'après-midi du samedi 31 octobre avec distribution de bonbons aux personnes déguisées.

## Journées du européennes du Patrimoine

Les 19 et 20 septembre, sur le thème : « Patrimoine et éducation ».



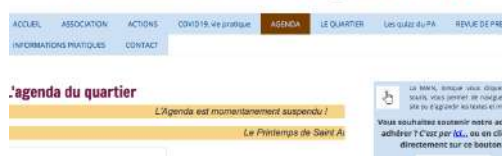
Dans le contexte actuel, il est difficile de proposer un agenda fiable. Pour cette raison, nous vous invitons à consulter régulièrement notre site:

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

Ce dernier est mis à jour régulièrement.



## Association Saint-Augustin 2015





**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)**



Venez découvrir notre nouvelle gamme de charcuteries espagnoles



**CELER**  
TRAITEUR

## Le moulin de Valmy

C'est à la fin du 19<sup>e</sup> siècle que le quartier Saint-Augustin Sud a pris, à quelques détails près, sa configuration actuelle. Tout a commencé côté barrière de Pessac avec la création des boulevards dans les années 1855-1860. Mais aussi le morcellement de domaines entre l'actuelle rue de la Béchade (anciennement chemin de la Béchade de Bacchus) et l'actuel cours du Maréchal Gallieni d'après les plans du cadastre Napoléon de 1820. La seule rue transversale à cette époque était la rue de Rigoulet, où l'on trouve encore l'entrée de la caserne Carayon Latour.

Au début de l'urbanisation, en 1860-1870, Maître Quintin qui est propriétaire du domaine Campeyrat et de son château, voit le début du morcellement de son domaine, avec le percement de la rue Quintin entre le cours Gallieni et la rue de la Béchade. Il faut rappeler que pendant la Terreur, le château a été habité par Thérèsia Cabarrus et Jean Lambert-Tallien. À partir de cette période le maillage des rues va augmenter au fur et à mesure des changements de propriétaires des domaines mitoyens.

En 1893, d'après les plans d'Alfred Lapierre le célèbre géomètre municipal, c'est l'ouverture de l'avenue de Saint-Augustin entre la rue Boutin et le cours Gallieni.

Cette avenue sera renommée en 1901 Thérèsia Cabarrus (en mémoire de son passage au château) suite à une délibération du conseil municipal (Petit Augustin N°26).



Le morcellement du domaine Campeyrat n'est pas terminé avec la vente par décret des 12 et 28 juin 1914 d'une partie de ses



terrains couverts de vignes, terrains déclarés d'utilité publique pour construire une caserne.

L'expropriation fut prononcée par jugement des 23 juillet 1913 et 6 juillet 1914. L'acquisition se fit par règlements amiables en date du 9 septembre et 20 décembre 1916, et enfin du 5 janvier 1918 pour un montant de 290260 francs.

Dans la toute neuve caserne Carayon Latour s'installera le 57<sup>e</sup> Régiment d'Infanterie. Avec toutes ces transformations, sera créée la rue Campeyrat entre l'actuelle place éponyme, et les rues Thérèsia Cabarrus et de Caulet.

À cette jonction sera créée la place Valmy, certainement à la mémoire des deux révolutionnaires qui étaient venus se mettre au vert quelques temps, et en souvenir de la célèbre bataille du 20 septembre 1792.

La bataille de Valmy également appelée affaire du camp de lune, est la 1<sup>ère</sup> victoire décisive de l'armée française pendant les guerres de la Révolution ayant suivi le renversement de la monarchie des Bourbons. La convention proclamera la République le lendemain, le 21 septembre 1792, cela fait 228 ans ce mois-ci.

Cette petite place arborée a été créée, après la première guerre mondiale, lieu de rencontres des gens du quartier, avec les

fêtes foraines organisées par le comité de bienfaisance Quintin-George V. À la fin des grandes vacances, venait s'installer une petite fête foraine, avec manèges, loteries, marchands de nougats, baraque à frites, etc. Dans la rue Babin mitoyenne, une salle de bal éphémère attirait les jeunes guincheurs gominés des environs (le bal se terminait généralement en baston, ce qui provoquera la disparition de ces animations). Le samedi soir, une fanfare animait les rues du quartier avec flambeaux et feux de bengales, sans oublier l'aubade devant l'habitation d'un généreux donateur qui sortait devant sa porte pour distribuer des friandises aux porteurs de lanternes en papier coloré. Le lundi sur la place, il y avait les jeux pour les enfants, en fonction de l'âge, il y avait le mât de cocagne, la course en sac ou la pièce au fond de l'assiette pleine d'eau, etc.

Après le départ des forains, les boulistes reprenaient possession de leur boulodrome. En fin de partie, les perdants allaient payer leur tournée chez Bellocq, le bougnat du quartier qui faisait aussi buvette et caviste à l'occasion.



Dans les années 90, la petite place a été clôturée et transformée en square avec des bancs publics pour les amoureux, et une aire de jeux pour leurs futurs enfants.

F. Baudy

PS: Aujourd'hui, le moulin de Valmy symbolise la victoire sur les Prussiens, et a été restauré en 1947

-crédit / photos F. Baudy

-Caserne Carayon Latour (Historique)

Direction régionale du génie de Bordeaux 2006

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



**50 ANS**

DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

**Bordelaise Lunetterie**

www.bordelaisedelunetterie.com | f

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

# OUI NIDE IOU !



## Quel avenir pour l'association Saint-Augustin 2015

Le confinement a laissé une empreinte, car ce temps suspendu fut aussi un temps de réflexion. Un rythme de vie trépidant contre une assignation à domicile. Prendre du temps pour soi... quelle drôle d'idée, mais au final pas si bancale. Nous souhaitons relancer la machine associative, continuer à partager des instants de bonheur de tous, nous souhaitons également enrichir humainement nos actions. L'équipe actuelle de l'association est active; donner son temps se fait avec plaisir, et ne doit pas devenir une contrainte; il faut pouvoir continuer à faire vivre le quartier dans un esprit de partage et non pas comme un service rendu. Alors, si vous avez envie de vous investir, et nous aider, collaborer à cette vie de quartier, venez nous donner un peu de votre temps, prêtez-nous vos bras, apportez votre sourire, votre joie; et partageons de très bons moments. Nous n'avons pas besoin de grandes aides, mais plutôt de nombreuses petites aides, ponctuelles ou régulières, notamment lors :

-des goûters, pour confectionner des gâteaux, ou aider à installer, à servir, démonter...

-du Printemps de Saint Aug', pour installer, surveiller, démonter...

-du pique-nique de quartier pour installer, démonter les tables...

Saint-Augustin Avenir doit maintenant s'écrire et se vivre avec vous.

## Rejoignez-nous !

**Offrez  
une seconde vie à  
vos anciennes lunettes.**



**La Boîte à Lunettes  
vous offre**

**jusqu'à\*  
100€**

\*Jusqu'au 31.12.2020, en nous rapportant vos anciennes lunettes, bénéficiez d'une remise de 50€ pour l'achat d'un équipement de 250€ min ou 100€ pour un équipement de 600€ min. Les lunettes rapportées sont testées et contrôlées par une association caritative et offertes aux plus démunis.

**[www.la-boite-a-lunettes-bordeaux.fr](http://www.la-boite-a-lunettes-bordeaux.fr)**



**1 rue du Grand Maurian  
33000 Bordeaux  
05 54 49 41 64**

*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 : Elisabeth Chaumont, Évelyne Deniès, Sophie de Clermont, Thérèse Malicerte. Karima Pin, Karine rambaud. Maquettiste: Paul Chaumont.

Saint Augustin 2015 - 66 Allée des Peupliers - 33000 Bordeaux

Tél : 06 46 56 65 90 mail : [contact@saintaugustinavenir.com](mailto:contact@saintaugustinavenir.com) site : [www.saintaugustinavenir.com](http://www.saintaugustinavenir.com)