



Nous sommes à l'approche des fêtes de fin d'année.

Cette fois-ci, nous devrions pouvoir en profiter pleinement, nous y croyons.

Si les économies d'énergie sont une évidence, rien ne nous empêche d'embellir nos maisons et le quartier par des décorations colorées et festives non énergivores, appelant l'envie de retrouver nos proches dans une ambiance chaleureuse.

En avant-goût des fêtes, nous préparons notre **goûter de Noël** qui aura lieu le **vendredi 16 décembre**. Venez nombreux, avec ou sans bonnet rouge et blanc, partager un bon moment autour d'un chocolat chaud, d'un vin chaud, de fruits et de gâteaux. Nous pourrions également nous amuser grâce aux grands jeux en bois qui seront mis à disposition par l'association des commerçants. Ce moment est dédié à tous, petits et grands du quartier. Nous aimons ce mélange de générations, cette générosité envers l'autre, ce respect de tous qui engendre la joie collective. Nous la retrouvons souvent sur cette place centrale. Elle offre son espace qui ne demande que ça.

Cœur de Saint-Aug' vous donne un autre rendez-vous pour notre **assemblée générale du 27 janvier 2023**. Elle est ouverte à tous. Elle donne l'occasion de comprendre le fonctionnement de l'association. Nous apprécierons toute participation même occasionnelle à nos activités. Nous sommes ouverts aux discussions, aux propositions, aux actions, aux partages. Car en donnant un peu de temps, nous recevons beaucoup grâce aux échanges. Les portes ouvertes de l'association en octobre dernier ont permis ainsi de poser des questions et obtenir des réponses.

Toute l'équipe de Cœur de Saint-Aug' vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année.



## Bonnes fêtes !!!

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 mars 2023

Journal imprimé par APC. Viaud

# Ça s'est passé chez nous

## Goûter d'Halloween



Vendredi 23 octobre, le goûter avait des couleurs d'Halloween avec la décoration des barnums et des bénévoles costumés avant les vacances de la Toussaint.

## Portes ouvertes

L'association avait à cœur de présenter aux habitants, anciens comme nouveaux, ses différentes actions et ses motivations. Pour cela, nous avons organisé un moment de rencontre et de discussions autour d'un verre sur la place et en présence de notre nouveau maire de quartier.



## Solidape

Petit rappel, le site des petites annonces mis à votre disposition par l'association, totalement gratuit, pour vendre entre habitants du quartier les affaires pour enfants et puériculture dont vous ne vous servez plus, n'attend plus que vous.

Parlez-en autour de vous !

<https://coeurdesaintaug.solidape.org>



## Nouveaux commerçants

Nous souhaitons la bienvenue aux deux nouveaux commerçants dans notre quartier :

**-Augustine cours de langues** : cours de français pour étudiants, professionnels, expatriés et touristes étrangers. Ateliers d'anglais pour bébés, enfants, adolescents et adultes.

21 rue Flornoy

**- Agence immobilière Laforêt**  
105 rue du Grand Maurian

## Nouveau maire

Nous souhaitons la bienvenue à monsieur Laurent Guillemain, notre nouveau maire du quartier Saint-Augustin. Nous lui consacrerons une page dans le prochain Petit Augustin.



## QUIZZ



La devinette de ce numéro est une porte de protection à l'entrée d'un bâtiment emblématique de notre quartier. D'aspect moderne, elle protège une autre porte vitrée ce qui vous facilite la tâche puisque qu'on y distingue le reflet d'un autre bâtiment archi connu. Cette grille mystère se trouve derrière une première grille de protection d'un style vraiment différent. Selon les heures de la journée ou les jours de la semaine vous pouvez les voir toutes les deux ouvertes ou fermées. Mais où se trouve exactement la porte mystère?

Réponse au quiz de la page 08

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



**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](http://www.poplar-parking-box.fr)

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**



**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](http://Boutet-immobilier.fr)



# Infos

## Du côté des poubelles et du tri

Le centre de tri de Bègles s'agrandit et de nouvelles lignes de tri optiques vont être mises à l'épreuve à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023. Pour nous tous, une nouvelle façon de trier va s'imposer pour notre poubelle verte. D'abord nous serons informés afin de laisser celle-ci toute une journée sur le trottoir. Elle va subir une mise à jour du couvercle qui deviendra jaune. Pourquoi jaune ? Tout simplement pour se mettre en conformité avec le code couleur adopté au niveau européen.

Que mettrons-nous dedans ? Tous les emballages ménagers en plastique. « Oui mais moi je le faisais déjà tout ça » diront certains ! D'accord mais 21% des déchets de la poubelle verte étaient refusés sur les anciennes tables de tri, comme les pots de yaourts, les barquettes en polystyrène, les barquettes de beurre ou le film plastique. Tous les emballages métal pour les médicaments par exemple ou les mini-gourdes à compote ou les fameuses capsules pour cafetières. Tous ces emballages seront vidés et non lavés ! Nous serons informés avec précisions sur le tri sélectif.

Les 430 000 foyers de la Métropole seront avertis par la presse, les radios et dans les stations de tramways.

En attendant que nos poubelles vertes deviennent plus jaunes certains utilisateurs de notre quartier ont décidé de mettre un peu de gaîté dans leur rue en décorant leur poubelle. Jugez plutôt du résultat !

Le Petit Curieux



## Un nouveau lieu dans le quartier ?!

Depuis quelques jours, un grand ménage a commencé au 158 rue Émile-Combes. Des travaux vont être lancés dans ce qui était le bistrot Le Rily's pour transformer ce lieu. Mais, pour y faire quoi ? Participer au sondage en ligne ! Dans le prochain numéro, on vous dit tout !"

Pour participer au sondage utilisez le QR code →



### RÉSIDENCE SERVICES SENIORS LES JARDINS DE ST-AUGUSTIN

## VIVRE SA RETRAITE EN TOUTE SÉRÉNITÉ À ST-AUGUSTIN

- Un cadre de vie verdoyant, aux portes de Bordeaux.
- Appartements du studio au 3 pièces disponibles à la location.
- Restaurant, piscine chauffée, médiathèque, salon de coiffure...
- Environnement sécurisé, accueil 7j/7, services à la personne.



**05 33 09 13 13**

194 avenue d'Ares - Mérignac

[www.ovelias.fr](http://www.ovelias.fr)

# La page Développement Durable

## L'hiver et ses cocktails

Enfin l'hiver ! Mais oui, il fait du bien, il permet de prendre le temps en famille, avec les amis autour d'un feu de cheminée, d'une table de jeux de société, ou un bouquin à la main. Cette saison paraît triste, les arbres nus, le soleil moins présent, le froid, lui, bien là. Heureusement, nous l'égayons autrement, avec les fêtes de fin d'année, les décorations, et les bons petits plats bien chauds. On se reconforte aussi en pensant qu'il est nécessaire à la nature, avant le printemps magnifique où toutes les plantes semblent renaître.

Habituellement, l'hiver s'accompagne de fatigue, de baisse de régime ; notre organisme est parfois mis à rude épreuve. Les températures baissent mais notre appétit, lui, ne cesse d'augmenter, car il a besoin de davantage d'énergie pour lutter contre le froid et le manque de soleil. Pourtant, une fois chez le primeur, on manque parfois d'inspiration. Alors que la nature est bien faite, car les fruits et légumes de saison nous apportent toujours les besoins de notre corps. Une bonne raison de les consommer à profusion : leurs vitamines et leurs minéraux sont essentiels pour le bon fonctionnement de notre organisme et excellents pour le système immunitaire. L'hiver, on va donc miser sur des légumes riches en minéraux (poireaux, choux, épinards) et des agrumes remplis de vitamine C (citrons, mandarines, pamplemousses, clémentines) ; frais, locaux de préférence.

Démarrons chaque journée par un fruit frais : kiwi, orange, ananas, pomme... peu importe. On en consomme un au petit déjeuner, de préférence entier pour les fibres et faire le plein de vitamine C dès le matin. Le dimanche matin, on prendra le temps de préparer un smoothie pour toute la famille ! Pour le dîner, nous commencerons systématiquement par une soupe. Elle cale, hydrate et apporte des minéraux en pagaille ! On en fait un grand faitout les dimanches et mercredis soir par exemple ; et on en aura tous les soirs ! Pensons à améliorer nos plats en ajoutant des légumes ou des fruits, voire les deux. Salés (quiches, pizzas, gratins...) ou sucrés (cakes, tartes...), on augmentera toujours la quantité de fruits ou légumes indiquée dans les recettes.



Ou alors on remplace : pour le hachis Parmentier, on fait moitié pommes de terre, moitié potiron. Importons des fruits secs pour les coups de mou : Abricots secs, pruneaux, bananes séchées, dattes, figues... regorgent de minéraux. Une bonne collation d'hiver avec un laitage et une boisson chaude. Les fruits secs sont les meilleurs aliments pour passer l'hiver en forme et aider à recalculer les rythmes jour/nuit, mieux dormir le soir.

Le chouchou de l'hiver sera le sommeil. Il permet à notre corps de se régénérer. Alors le soir, pas trop tard, une bonne tisane et au lit ! Côté tisane, il y en a pour tous les goûts, et tous les maux. De manière générale, les tisanes ou infusions favorisent la digestion, facilitent l'élimination des toxines, réduisent le stress, l'anxiété et le temps

d'endormissement. Alors ne nous en privons pas, d'autant plus qu'une boisson chaude en hiver est appréciable. Elle permet de s'hydrater par la même occasion. Préférez les plantes entières fraîches ou sèches, vous retrouverez ainsi toute la saveur et les vertus. Évitez de sucrer la boisson, cela pourrait atténuer les principes actifs. Pour apporter un peu de douceur, vous ajouterez un peu de miel.

Autre temps fort en hiver : savoir profiter de la lumière du matin pour retrouver la forme. Vous avez tout le temps envie de dormir ? Cela est tout à fait normal car le corps produit plus de mélatonine, l'hormone du sommeil, en hiver car les nuits sont plus longues. Pour retrouver de l'énergie, la solution n'est pas de jouer les marmottes en restant au lit plus longtemps. Au contraire : profiter de la lumière du jour le matin en faisant un peu de sport face à une fenêtre ou encore mieux en sortant marcher, tout cela recalcule l'horloge biologique.

Enfin, comme économie rime avec écologie, ne surchauffons pas nos maisons, 19°C la journée et 17°C la nuit restent les températures idéales pour le porte-monnaie comme pour la santé. Les couvertures, pulls en laine ou ponchos sont faits pour nous réchauffer de manière bien agréable !

Le bonus de Cœur de Saint-Aug, c'est une recette qui donne de l'énergie tous les matins, combat les maux d'hiver et nettoie l'organisme au passage : le sirop de miel, citron gingembre et thym.

Il vous faudra un morceau de gingembre frais d'environ 4 cm, un citron bio lavé, quelques branches de thym et du bon miel.

Coupez le gingembre en très petits morceaux, le citron en très fines tranches que vous recouperez encore en 2 ou 4. Déposez le tout dans un bocal en verre, ajoutez le thym ciselé, puis recouvrez de miel. Mélangez délicatement, c'est prêt. Vous avez un super cocktail à consommer tous les matins (et pas seulement l'hiver, après tout !). Le gingembre a un goût assez fort ; pas de panique, on s'y habitue et il serait dommage de ne pas le mettre tant ses bienfaits sont importants.

<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 



**Bord'o**  
Une nouvelle vision de l'excellence.

En exclusivité chez  
**Bordelaise Lunetterie**

Bordeaux St Augustin - 111 rue du Grand Maurian

# Activité récréative

Au secours, mes pommes sont toutes fripées !



## Compote de pomme et sa gelée d'épluchures

Pour 6 personnes

1 kg de pommes bio ridées - 600 g de sucre environ - 1 sachet de sucre vanillé - 2 pincées de cannelle (facultatif) - 1 gousse de vanille - 1 citron - 20 g de beurre demi-sel

**Pour la compote** : épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et retirez les trognons. Taillez-les en petits morceaux et placez-les dans une casserole avec le sucre vanillé, la cannelle et le beurre.

Couvrez et laissez cuire pendant 10 min environ. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson encore 10 à 15 min. Écrasez le mélange à la fourchette et laissez refroidir la compote.

**Pour la gelée** : rassemblez les épluchures et les trognons dans un saladier, arrosez-les d'un jus de citron. Placez le tout dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée (à défaut 2 sachets de sucre vanillé).

Tassez avec le dos d'une cuillère et couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez frémir 40 min sur feu doux. Filtrez en pressant à travers une passoire fine.

Pesez le jus obtenu et comptez la moitié de son poids en sucre. Reversez sucre et jus dans la casserole et faites cuire 25 min sur feu moyen (versez une goutte sur une assiette pour vérifier la prise en gelée, sinon poursuivez la cuisson).

Versez la gelée bouillante dans 2 pots à confiture de 200 g et vissez les couvercles. Retournez-les 10 min, puis replacez-les à l'endroit et laissez refroidir pendant au moins 12 h.

Cette gelée se consomme comme une confiture et se conservera plusieurs mois.

Servez la compote dans des bols avec des spéculos émiettés, 1 cuillerée de crème épaisse et 1 cuillerée de gelée.



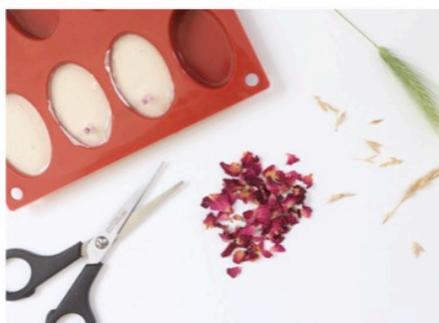
## Décoration raffinée et parfumée en plâtre idéale pour les petits cadeaux



Que ce soit pour une pièce de la maison ou pour les vêtements dans une armoire, diffuser une délicate odeur dans notre intérieur est toujours agréable. Voici une idée simple et amusante à réaliser pour soi-même ou pour offrir.

**Matériel nécessaire** : il faudra du plâtre, de l'eau, un moule en silicone type moule à muffins (mais il est possible de façonner soi-même les formes), de la cordelette, des huiles essentielles au choix telles que Ylang-Ylang, Orange douce, Lavandin, Citron, Eucalyptus..., éventuellement des fleurs séchées, de la dentelle ou des feuilles ou de la paille.

**Réalisation** : mélangez le plâtre et l'eau afin d'obtenir une pâte plutôt fluide, proche de la pâte à crêpes. Étalez le plâtre dans chaque moule, puis déposez un bout de paille, de bâton ou un cure-dents de manière excentrée et bien droit pour que cela fasse un trou en séchant. Faites sécher pendant 30 minutes. Placez les plantes ou fleurs séchées sur le plâtre en train de durcir. Elles ne doivent pas couler au fond mais se fixer. Vous pouvez également incruster un motif de dentelle, de plante que l'on aplatira délicatement comme un tampon. Démoulez chaque décoration une fois le plâtre totalement sec. Enlevez ce qui a permis de laisser un petit trou pour l'attache. Glissez-y une cordelette, et parfumez chaque réalisation avec 2 ou 3 gouttes d'huile essentielle. Accrochez votre décoration, ou déposez-la dans votre penderie et vos tiroirs à vêtements.



# Paroles de quartier

## Patrick Watrin : « Passer à l'action ! »

Habitant du quartier, Patrick Watrin est le délégué régional bénévole de l'association The SeaCleaners (les nettoyeurs de l'océan) depuis 2019. Rencontre.

### - Quelques mots sur cette association, Patrick Watrin ?

Elle a été créée en 2016 par le skipper franco-suisse Yvan Bourgnon, le président fondateur de l'asso, pour agir contre la pollution plastique des mers, pour la défense des océans, des animaux marins et de la santé humaine. L'association est présente en France, Suisse, Espagne et en Indonésie pour le côté opérationnel. Elle compte 35 salariés, des bénévoles, et des partenaires privés, associatifs ou particuliers, tous convaincus de l'urgence d'agir.

### - Comment agissez-vous ?

Trois volets pour encourager le passage à l'action. Par la sensibilisation et la prévention : pourquoi il faut baisser notre consommation plastique et comment. Par la diffusion de la connaissance scientifique, avec un comité scientifique international. Et avec un volet industriel, pour proposer des solutions innovantes sur terre et en mer. Nous avons un bateau de dépollution polyvalent, le Mobula (petite raie) qui récupère les déchets et nettoie les fleuves pollués, très près des côtes, il vient de rejoindre Jakarta. Début 2025, avec le projet Manta, un navire-usine écologique révolutionnaire, nous pourrions attraper, traiter et valoriser en grande quantité toutes les pollutions au large des océans. Objectif : 5 à 10 000 tonnes de déchets par an.

### - Et à Bordeaux, que se passe-t-il ?

Nous nous sommes fait connaître à la mairie et nous sommes positionnés sur le créneau du sport, en particulier le foot, pour porter la valeur de la protection des océans auprès des jeunes : avec Les Girondins, les assos de quartier et les clubs de foot amateur. En octobre 2021, 320 jeunes de 11 à 17 ans issus des quartiers prioritaires et clubs amateurs ont participé à « Unis pour la planète » avec le Football Club des Girondins de Bordeaux. 110 kg de plastiques et 127 000 mégots ont été ramassés en une heure trente ! Cette année, un quartier, « la Belle Yser », soit Bordeaux Sud, Nansouty, Saint-Genès, a mené des opérations de nettoyage, en juin.

### Comment procédez-vous pour monter les actions ?

Nous opérons toujours en trois temps : un après-midi pour sensibiliser les jeunes au travers de jeux ; puis des ramassages de plastiques, mégots et autres, sur les quais, en ville ; on leur demande ensuite de s'impliquer dans des petites opérations intermédiaires au club, à l'école, au lycée, à la maison, avec les habitants, les commerçants, pour réduire et/ou collecter les déchets. Et c'est ce qu'on aime faire plutôt que de grosses actions de com : aller au contact, travailler ensemble, passer à l'action, collectivement ou individuellement.

Côté enseignement, nous avons deux professeurs des écoles qui peuvent accompagner les collégiens, tout un kit pédagogique à disposition des enseignants du primaire, et un espace dédié sur le site.



### Des projets pour bientôt ?

Les 3 et 4 décembre nous serons à Andernos pour Cabanes en fête, avec un stand de sensibilisation axé sur des jeux, et un ramassage de plastiques le dimanche matin. Nous allons continuer à aller sur des événements festifs, des festivals de musique comme les Francofolies, pour sensibiliser, en s'amusant, à la préservation des océans... La Belle Yser a été un beau challenge cette année. Alors pourquoi pas bientôt un « Beau Saint-Augustin », avec le volley, les associations, les habitants, les écoles !?

Plus d'infos sur [www.theseacleaners.org/fr](http://www.theseacleaners.org/fr)  
Patrick Watrin : [p.watrin@theseacleaners.org](mailto:p.watrin@theseacleaners.org)



17 tonnes de déchets plastiques sont déversées dans les océans chaque minute

80% des déchets de nos océans sont en plastique

3 800 espèces marines sont déjà impactées.



Opticien Lunetier  
**La Boite à Lunettes**  
Bordeaux Saint Augustin  
1 rue du grand Maurian  
05 54 49 41 64  
[opticien-bordeaux-saint-augustin.fr](http://opticien-bordeaux-saint-augustin.fr)



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.

# La page d'histoire

## Le Livran

Dans notre dernier numéro (n°80) du Petit Augustin on peut lire qu'il existait au VIII<sup>e</sup> siècle dans notre quartier, une paroisse placée sous le vocable de Saint Laurent d'Escure ou des Graves selon Léo Drouyn. Son église se trouvait au milieu des vignes, proche de notre actuelle rue du Tondu et d'un sentier menant au château du Petit Livran.

D'après Bernadau, en 1561 se tint près de cette église, une assemblée de protestants. Le capitaine du guet ayant été envoyé pour la dissoudre, fut tellement touché qu'il se fit calviniste et rapporta au lieutenant du Roi qu'il n'avait trouvé ni arme ni apparence de sédition. On a découvert dans les environs au début du XIX<sup>e</sup> siècle des briques romaines identiques à celles du Palais Gallien.

D'après Édouard Guillon, le château du Livran était situé « près du boulevard de ceinture à une faible distance de l'ancienne chapelle d'Escure qui n'existe plus.

Au Moyen-Âge, il appartenait à un seigneur du Livran qui se vantait « de descendre de Pey de Bordeaux, l'une des plus grandes familles de Guienne. »

Le 17 août 1762, le château devint propriété royale puis fut vendu au sieur Jean Latour - greffier au Parlement de Guyenne, dépossédé à son tour à la Révolution - et racheté en 1791 par monsieur Jean-Pierre Tanay-Boubet négociant à Bordeaux qui en fit sa maison de campagne.



Le château passa ensuite dans les mains de M. Chicou-Bourbon qui, suite à de mauvaises affaires, sera racheté au tribunal par M. Mathieu ; sa fille devenue Mme Lescure en héritera. Elle en était encore la propriétaire en 1886.

Le château, toujours d'après E. Guillon semble avoir été agrandi au XVII<sup>e</sup> siècle. C'est un rectangle élevé de deux étages et recouvert à la Mansart. Au centre une tour polygonale crénelée, d'où la vue domine Bordeaux et les environs. La tour existe toujours et est facilement visible depuis la rue Jean-René-Dandicolle. Les nombreux appartements sont décorés avec un grand luxe. Au sud de la construction se trouvent des bâtiments plus modernes ayant pour fonction de servitudes. Le tout est entouré de prairies, de jardins, d'ombrages qui s'étendent jusqu'au Peugue et de deux hectares de vignes qui couronnent le coteau jusqu'au nouveau boulevard et fournissent de bons vins rouges de graves.

Comme sur quelques domaines du quartier en 1874-75, sera construite une caserne. Cette nouvelle caserne fut tout d'abord appelée du Livran puis d'Alsace et Lorraine et enfin Xaintraillles. Sa dénomination rappelle le souvenir de Poton de Xaintraillles mort à Bordeaux en 1461. Compagnon de Jeanne d'Arc, il s'illustre dans les principales batailles de la reconquête contre l'Anglais. Il fut fait maréchal de France en 1454. Dans le Journal Illustré du 18 avril 1876 ; une gravure signée d'Henri Meyer montre l'effondrement d'un des bâtiments. Ce bâtiment a été reconstruit et a abrité pendant des années les militaires du rang du 7<sup>e</sup> régiment d'infanterie coloniale, des 144<sup>e</sup> et 57<sup>e</sup> régiments d'infanterie. On retrouve aujourd'hui dans ces célèbres murs, le commandement et les états-



majors des zones de Bordeaux, Bordeaux-Mérignac et du Sud-Ouest. Comme le rappelle une plaque apposée sur le mur de la caserne à l'angle du boulevard Leclerc : Le 144<sup>e</sup> régiment défilera dans cette portion de la rue Mouneyra le 5 août 1914 avant son départ pour le front de l'Est. En 1918 cette même rue sera renommée du 144<sup>e</sup> régiment d'infanterie à la mémoire des 3000 soldats morts pour la France.

F. Baudy



Sources :

Le viographe bordelais par M. Bernadau 1844

Variétés Bordeloises par l'abbé Baurein 1874

Saint-Augustin-Bordeaux Éditions Sutton

Les châteaux de Gironde par Édouard Guillon 1866

Crédit photos F. Baudy



**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)**

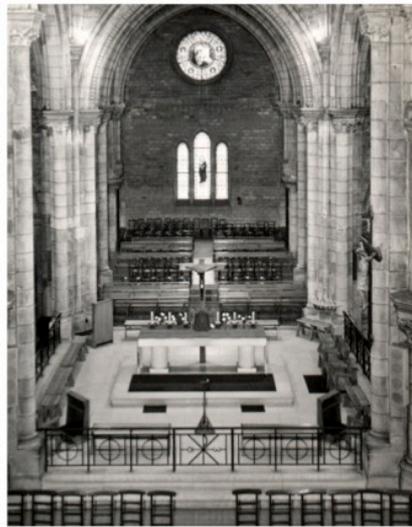
# Culture

## Réponse quizz

Il s'agit de la porte de protection de l'entrée principale de l'église Saint-Augustin face à la salle municipale. Il faut savoir que la disposition actuelle de certains éléments de l'église est la conséquence d'un véritable jeu de chaises musicales. L'ancien autel était au niveau de l'orgue actuel mais celui-ci était auparavant en hauteur au-dessus de l'entrée principale. L'autel a été déplacé au centre du chœur à la fin des années 50 (cf photo ci-dessous). Il était entouré de grilles réalisées par un artisan du quartier Edmond Coulange<sup>1</sup>.

Une nouvelle rénovation de l'autel conduira à des travaux entre 2000 et 2005. Ce sera la suppression de la marche qui mettait l'autel en valeur, la rénovation de l'installation électrique par Michel Coulange et le ravalement des murs par Jean Raymond. Jean-Louis David, alors élu municipal du quartier, insistera pour que les grilles créées par Edmond Coulange qui devaient être supprimées, soient réutilisées. L'entreprise choisie par la municipalité réalisera la grille de protection de notre quizz ainsi qu'une barrière devant l'orgue.

Cette porte en fer forgé précède la porte vitrée de l'entrée principale de l'église.



Le chœur est entouré de 4 grilles. Après leur suppression, elles seront en partie réutilisées pour réaliser la grille de protection de l'entrée principale de l'église.



Le style est moderne avec des figures géométriques, les lettres P et X<sup>2</sup> et les signes alpha (α) et oméga (ω).

Edmond Coulange était serrurier-forgeron 92 cité Hermann qui deviendra en 1952 rue Camena d'Almeda, proche des JSA.

Si la grille de ce quizz est un peu en retrait pour les passants, dans notre quartier, une autre œuvre de notre ferronnier local est cette fois-ci bien mise en évidence. Il s'agit des ferronneries du restaurant-boulangerie Au pain composé (anciennement Baubourg) 105 boulevard Georges-Pompidou, réalisées en 1934 par Edmond. Cet édifice de style éclectique est décoré de deux éléments : le balcon galbé tout en courbes et la porte d'entrée un peu plus massive mais très agréable visuellement.

Et si lors de vos balades dans notre quartier vous remarquez une ferronnerie qui vous plaît, imaginez que c'est peut-être Edmond qui l'a réalisée !<sup>3</sup>



Michel Coulange et Le Petit Curieux

Crédits photos F. Baudy et Le Petit Curieux

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

1 - Edmond Coulange (1893-1976) Avec une volonté de fer, il formera son fils Marcel dans son atelier rue Camena d'Almeda. Ce dernier sera d'abord serrurier-forgeron puis deviendra électricien. Il formera à son tour son fils Michel qui perpétuera la tradition familiale d'électricien sur le même lieu. À son tour il initiera son fils Éric au même métier. De nos jours, l'entreprise d'Éric, 4<sup>e</sup> génération de la famille Coulange, a quitté la rue Camena d'Almeda pour un atelier rue Bir Hakeim proche de son quartier d'enfance de Saint-Augustin.

2 - Sur la grille, on distingue les lettres P et X. Ces 2 lettres en grec forment le chrisme et sont les initiales de Jésus-Christ. Le chrisme est souvent associé à l'alpha et à l'oméga. L'alpha étant la 1<sup>ère</sup> lettre et l'oméga la dernière de l'alphabet grec. Ces deux lettres symbolisent l'éternité du Christ.

3 - Au 51 rue du Grand-Maurian, les 3 éléments de ferronnerie sont d'Edmond Coulange.

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, Karima Pin, Chantal Renaux, Sophie de Clermont. 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