

LA GAZETTE DE GEORGE V À TAUZIN N°1 #ÉTÉ 2019

« Les paroles s'envolent, les écrits restent. »



Généralions Tauzin publie à partir de cette rentrée son journal magazine. Il sera, j'en suis sûr, le relais indispensable à l'information de tout notre quartier. Pour qu'il vive longtemps, il faudra qu'il devienne le vôtre, que vous sachiez y contribuer en apportant vos suggestions, vos critiques constructives. Le dynamisme de Généralions Tauzin, soutenu activement par la Mairie de Quartier Saint Augustin, est dû à l'engagement de chacun. Je profite ici de cette occasion pour vous en remercier.

Longue vie à la gazette ! Belle rentrée à tous, **Jean-Louis DAVID, Maire-adjoint**

Edito

Mais pourquoi cette agitation, c'est déjà la rentrée ? Nous espérons que vous avez passé un bel été, que les batteries sont rechargées et êtes prêts à aborder l'automne. De leur côté, les enfants vont retrouver leurs copains d'école et vont pouvoir échanger leurs souvenirs de châteaux de sable et de voyages ! De notre côté, c'est aussi la rentrée car l'Association a dans son cartable le 1^{er} numéro de son journal de quartier. Nous en sommes très heureux et avons hâte de vous le présenter ! A l'heure où le numérique s'installe partout, un journal a tout son sens, surtout que nous souhaitons que le partage de ce journal crée une véritable chaîne de solidarité «vous le lisez, vous le partagez avec vos voisins». Dans ce biennuel, nous vous proposons d'y retrouver la vie du quartier, de ses habitants, de ses habitudes, de ses atouts et de ses suggestions d'améliorations, sous forme de rubriques, d'interviews, de reportages, d'agendas de nos animations. Les rythmes du quartier seront évoqués avec passion et objectivité. Si vous avez envie que l'on traite de nouvelles rubriques, n'hésitez pas à nous faire part de vos idées pour l'édition du printemps prochain ! Un grand merci aux commerçants pour leur participation à la sortie de ce premier numéro. Merci également à tous nos partenaires pour leur précieux soutien lors de nos animations. Très bonne rentrée à tous et bonne lecture !

La Présidente,
Françoise Carmona



ASTRONOMIE ESPACE OPTIQUE

LE PLUS GRAND CHOIX DU SUD-OUEST

230 et 253, rue de Pessac - 33000 Bordeaux
Tél : 05 56 98 55 58

Ouvert du Lundi au Samedi
et tous les jours de décembre
de 9h à 19h

www.astronomieespaceoptique.com
astronomie33@orange.fr

Un peu d'histoire

Origine de l'école maternelle de la Béchade



photo de classe 1933

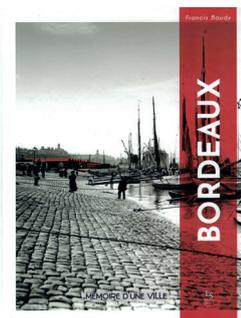
En raison de l'accroissement de la population dû à l'implantation des hôpitaux et des casernes entre autres, la ville de Bordeaux recherchera dans le quartier un petit domaine pouvant être transformé à peu de frais en école maternelle. Diverses propriétés seront visitées dans les rues Thérésia Cabarrus, Quintin, de Caulet, Jeanne d'Arc, mais c'est dans la rue de Madagascar* que les enquêteurs repéreront une maison de maître (ce qui est normal pour une future école). La bâtisse est située au centre d'un petit parc arboré et idéalement orientée au sud. Son propriétaire, François Merillon recevra un courrier de la ville daté du 5 août 1908 pour accord de location.

De nombreux travaux seront nécessaires sur le bâtiment principal. Le couloir central distribuera deux grandes pièces destinées à ouvrir des classes. Le premier devis estimatif du 7 août 1908 s'élèvera à 15 000 Francs. Le deuxième devis du 4 avril 1910 sera retenu après modifications du projet de base pour un montant ferme et définitif de 20 000 francs.

La location par la ville s'élèvera à 2 600 francs de bail annuel sur 5 ans, avec droit d'acquérir l'ensemble au cours du bail pour la somme de 65 000 francs. Début de la location, janvier 1910. Monsieur Merillon vendra sa propriété le 11 octobre 1910.

La création de l'école maternelle de la Béchade fut à l'initiative de Jean Bouché, Maire de Bordeaux du 17 mai 1908 au 18 mai 1912. Jean Bouché est né à Bordeaux le 11 novembre 1854 et y décèdera le 8 mai 1914. Entré au Conseil Municipal en 1900 comme adjoint à l'architecture des travaux publics. De 1890 à 1897, il dirigera la construction de la gare Saint-Jean et réorganisera l'ensemble des services hospitaliers. **Francis Baudy**

*Une partie de la propriété était occupée par les Pépinières Henri Montoux (arbres fruitiers, forestiers et d'ornements)



Bordeaux de Francis Baudy

Francis BAUDY cartophile renommé, collectionneur passionné de documents anciens sur la ville de Bordeaux est devenu un historien précieux et incontournable de tous les quartiers bordelais. Dans ce 10^{ème} ouvrage en noir et blanc, il nous livre avec passion et précision la vie de nos aïeux de place en place. Magnifique ouvrage aux éditions Sutton à offrir et à s'offrir !

Les missions de l'asso

SAINT-AUGUSTIN Générations Tauzin, une des plus anciennes associations du quartier, dévoile ses vœux pour l'année qui s'ouvre

Bien sûr, Francis Baudy est là. Derrière chaque échoppe de Saint-Augustin, ne soyez jamais surpris de rencontrer l'historien (1) patenté du quartier. L'ami Francis est présent chez Gérard et Françoise Carmona parce qu'il est vice-président de Générations Tauzin. Jacqueline Pons, la trésorière de l'association, est également présente. Gérer le budget de Générations Tauzin, riche de 190 membres, demande en effet une sociétaire à plein temps. « L'association née de la fusion de deux quartiers de Saint-Augustin est centenaire », souligne Gérard Carmona.



Jacqueline Pons, Françoise Carmona et Francis Baudy. PHOTO X. D.

Objectif: 200 adhérents

Françoise Carmona, présidente depuis 2014 de Générations Tauzin, émet alors son premier souhait : « Nous sommes 190 membres et grâce à l'arrivée de nouvelles familles dans le quartier, j'aimerais qu'à la fin de 2019, nous atteignions le nombre de 200 adhérents ! » L'assistante de direction de métier poursuit : « Notre association se donne trois missions : l'animation de quartier, l'amélioration du cadre de vie et la réalisation d'actions sociales et solidaires ».

Samedi 19 janvier de 11 h 30 à 16 h 30, aura lieu la galette des rois et un loto sera organisé le dimanche 10 février. La plus grosse manifestation de Générations Tauzin se

déroulera toutefois le dernier week-end de juin sur le parking de l'hôpital Charles-Perrens. « C'est un vide-greniers où pas moins de 90 exposants sont présents chaque année. Les gens viennent des Charentes, de Dordogne et du Lot-et-Garonne, et c'est notre principale source de revenus dans l'année. » Françoise émet alors son second souhait : « L'ancien directeur de Charles-Perrens, M. de Ricardis, a cessé d'exercer ses fonctions le 31 décembre. Il nous accueillait à bras ouverts. Nous espérons donc que son successeur en fera de même. »

L'amélioration du cadre de vie se cultive sur les fameuses parcelles des 500 m² du jardin de la Béchade.

Quant à la solidarité, rares sont les associations à offrir un déjeuner, le premier dimanche du mois, salle Amédée-Larrieu, à une cinquantaine de personnes en difficulté. La cotisation est de 12 euros et 18 pour un couple. Il existe bien un tarif de 8 euros pour les étudiants mais ils ne se bousculent pas. C'est le dernier vœu de Françoise Carmona : « J'espère faire entrer une quatrième génération au sein de notre association ».

Xavier Dorsemaine

Générations Tauzin: 06 09 47 12 80.
(1) Le dernier livre de Francis Baudy « Bordeaux Mémoire d'une ville », aux éditions Sutton.

Agenda à venir :

SEPTEMBRE : Course Cités Run organisée par le Tauzin (Maison de quartier-centre social), **dimanche 15 de 10h à 12h**. Nos bénévoles seront présents pour tenir le stand ravitaillement dans le jardin de la Béchade et pour encadrer la course.

OCTOBRE : Sortie au pays basque samedi 5, **départ 7h30** via les ventes de Dancharia et fête du gâteau basque à Cambo, retour Bordeaux à 19h30.

NOVEMBRE : Fête de la garbure et du chabrot samedi 23 de 12h à 17h, à la Maison de Quartier du Tauzin. Pour cette 5^{ème} édition, petits et grands seront enchantés par les magiciens de Magik'Hôpital et l'animation musicale.

JANVIER : Assemblée Générale samedi 18 de 14h30 à 16h30 à la Maison de Quartier du Tauzin, partage de la galette des rois et chocolat chaud.

FÉVRIER : Loto solidaire dimanche 16 de 14h à 18h à l'Espace Quintin, en partenariat avec l'association le 4 de Bx.

MARS : Vide-dressing samedi 14 de 10h à 18h, à l'Espace Quintin.

Votre quizz



Cette superbe sculpture représentant un chou se trouve au-dessus d'un oculus (petite fenêtre ronde), d'un des derniers châteaux du quartier. Sauvez-vous retrouver le nom du château et la rue où il est situé ?

Réponse à la question page 7

Violette et ses copines

Patricia Dantigny
Fleuriste
Tél. 05 56 12 53 14
102 cours du Maréchal Galliéni
33400 Bordeaux - Talence
violetteetsescopines@gmail.com

Pour qu'une association puisse vivre et bien fonctionner il faut du monde, des **bénévoles**, nous n'échappons pas à la règle ! Alors si vous avez envie de donner un peu de votre temps et expérience, n'hésitez pas à vous engager comme bénévole, pour ce faire, c'est très simple il suffit de remplir le bulletin ci-dessous :

REJOIGNEZ L'ÉQUIPE DES BÉNÉVOLES, PARTICIPEZ À NOS ACTIONS, ANIMATIONS ET À L'AMÉLIORATION DU CADRE DE VIE DU QUARTIER

- ANIMATIONS / SORTIES
- ACTIONS SOLIDAIRES (repas des scs)
- PROXIMITÉ TERRITORIALE
- JARDINS PARTAGÉS DE BACCHUS
- COMMUNICATION

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

email :

Merci de remplir et de renvoyer ce bulletin à : Association Générations Tauzin 94 rue Quintin 33000 Bordeaux



Revue de presse



Le chef Jésus (en rouge au centre), les bénévoles de Générations Tauzin et leurs invités.

PHOTO V.B.

Le chef Jésus cuisine pour les plus démunis

AMÉDÉE-LARRIEU Chaque mois, l'association Générations Tauzin et ses bénévoles proposent un repas. Cette fois, il était gastronomique

Midi moins le quart dimanche 5 mai devant la salle Amédée-Larrieu, un petit attroupement commence à se former. Comme tous les premiers dimanches du mois, l'association Générations Tauzin et ses bénévoles cuisinent un repas qu'ils offrent aux plus démunis. Cette action a été initiée par l'association du 4 de Bordeaux qui offre le repas du troisième dimanche du mois. « Dans l'idéal, confie Françoise Carmona, présidente de Générations Tauzin, nous aimerions que d'autres associations prennent en charge les deux autres dimanches. »

Ce dimanche-là, devant la porte encore fermée, les commentaires fusent : « Il paraît que c'est un chef cuisinier... et en plus il s'appelle Jésus... ». « Nous leur avons déjà proposé des repas à thème, explique Françoise Carmona. Un repas libanais, un repas avec des bikers,

mais c'est la première fois que nous faisons venir un chef renommé. »

« De la joie dans les assiettes »

Le chef Jésus a accepté la proposition sans hésitation. Il est venu avec son équipe gratuitement :

« Dans l'idéal, nous aimerions que des associations prennent en charge les deux autres dimanches »

je compte bien aller discuter avec eux pour savoir s'ils ont aimé ».

Au menu : apéritif et amuse-

bouches, œuf parfait et soupe de lentilles, pintade et son jus réduit accompagné de pommes de terre Pont-Neuf et haricots palette. Puis au dessert, confiture de pommes-rhubarbe, crumble et chantilly, pomme cuite.

Au départ imaginé pour les sans-abri, ce rendez-vous tend à se développer aux personnes en difficulté ou isolées : « Il y a beaucoup de gens seuls, poursuit Françoise Carmona, des personnes âgées, mais aussi certains étudiants qui n'ont plus rien pour manger à partir du jeudi. Nous travaillons avec le Samu social, le Diaconat ou Les Petits Frères des pauvres qui les dirigent vers nous ».

Véronique Berge

Renseignements en ligne :
www.generationstauzin.fr
www.le4debordeaux.fr

Agenda des repas de l'amitié

servis à partir de 12 heures, les 1^{er} et 3^{ème} dimanche

ASSOCIATION GÉNÉRATIONS TAUZIN

- 6 octobre
- 3 novembre
- 15 décembre (en commun)
- 5 janvier
- 2 février
- 1 mars

ASSOCIATION LE 4 DE BORDEAUX

- 15 septembre
- 20 octobre
- 17 novembre
- 15 décembre (en commun)
- 19 janvier
- 23 février
- 15 mars



De la ferme ...à la ville

Epicierie fine - Volailles

103 Cours du Maréchal Gallieni
33000 Bordeaux

☎ 05 56 93 86 98



2 la ferme ...à la ville

Volailles - Rôtisserie - Epicierie fine

Halles de Talence - Place Alcalá de Henares
33400 Talence

☎ 06 73 91 52 19

www.delafermealaville.fr

Développement durable



La feuille de chou : que s'est-il passé au jardin de Bacchus ?

Échange de graines

Une belle invitation au voyage à travers des graines sans frontières amenées par Salomon «des incroyables comestibles de Bordeaux». Avec cette 2^{ème} édition des liens se tissent, entre les jardiniers de différentes associations de quartier, un moment d'échange qui assure de futures collaborations.

Grand merci à Anthony et Olivier des «Futs de Tauzin», à Céline Granet des «Jeunes pousses et potagers» et à Stéphane Domecq des «jardins partagés de la Villa-Pia» pour leur participation. Un joli succès qui a permis d'échanger des graines, des idées et des parts de gâteau !



Échange de plants et permaculture

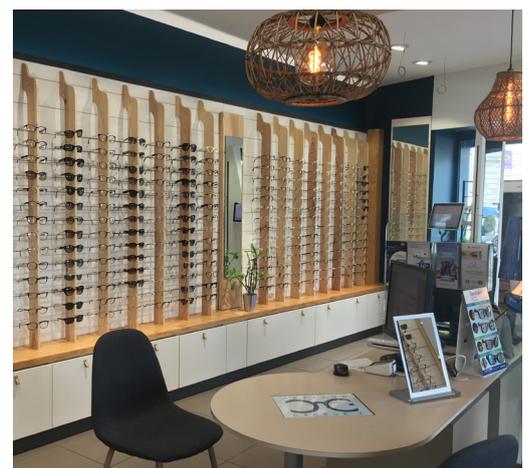


Un dimanche de mai les jardiniers sont venus nombreux entretenir collectivement le jardin partagé de Bacchus sous un soleil radieux. Merci à Luc Pagnoux pour ses conseils et initiation à la permaculture !

Agenda de septembre : Activités au jardin de la Béchade

- **Pique-nique de quartier** le vendredi 6 de 19h à 21h30. Cinéma plein air avec projection de films pour les enfants.
- **Grande fête des jardins partagés** organisée par Bordeaux Métropole. L'occasion pour les jardiniers du potager partagé de Bacchus de proposer une découverte sensorielle des plantes aromatiques et médicinales ainsi qu'un atelier confection de mobiles végétaux, le samedi 21 de 14h à 18h.

OPTIQUE
G E O R G E V
Laurent Vieville
05 56 98 01 93
laurentvieville@optique-george-v.com
71 Boulevard George V
33400 Talence
(barrière de Pessac)



Rencontres avec...

Monique Novelli, mémoire du quartier

Dans le quartier se trouve la célèbre rue Quintin, qui fut créée vers 1860 par Maître Quintin, propriétaire du non moins célèbre château de Campeyrat (voir notre quizz).

Dans cette rue jusqu'à la fin des années 70, étaient installés de nombreux petits commerces de «proximité» avec notamment le charcutier traiteur C. LAPRE, situé près de l'église Jeanne d'Arc, un autre cours Gallieni, juste à côté d'une petite mercerie.

Était implantée également l'épicerie LARRIEU et la boucherie FAURE qui se faisaient face aux angles des rues Babin et Quintin. Au numéro 92 se trouvait l'emblématique cave Cadillacaise jumelée à l'épicerie LACOSTE, tenue par Armand et Claire. Monsieur Joseph COURBE le beau-père tenait la cave, une vraie cave avec les barriques le long du mur. Mr COURBE reconnaissable à sa chevelure blanche, son tablier bleu et ses sabots noirs vendait ses vins et des cigarettes au détail, 7 jours sur 7.

Le couple LACOSTE aura deux enfants Monique née en 1931 et le regretté Michel (1935-2010). Monique est une enfant du quartier, elle débute sa scolarité à l'école maternelle de la Béchade, puis à l'école Louis Loucheur, où elle obtient son certificat d'études primaires en 1944.

Ensuite elle rentre en apprentissage chez Madame PURREY, fleuriste située à l'angle du cours du Chapeau rouge et de la rue des Piliers de Tutelle, face au grand théâtre. Elle travaille ensuite comme vendeuse à la cordonnerie universelle rue Sainte Catherine : « je me souviens dit-elle que le samedi à midi, les hommes d'entretien fermaient les portes des Dames de France avec des grilles, jusqu'au lundi ».

En 1953, pendant les vacances Monique rencontre son futur et tendre époux Guido NOVELLI (disparu en 2013) et en 1954 l'arrivée de Philippe comblera la famille de bonheur !



Gros changement, pour des questions pratiques et de facilité, Monique quitte la chaussure et fait le choix de rester à la maison ou presque, puisque pour faire «bouillir la marmite» elle donne un coup de main à l'épicerie de ses parents. Épicerie ouverte 14 heures par jour. « Mon père et ma mère se levaient à 5 heures du matin, un jour sur deux dit-elle pour faire leurs approvisionnements au marché des Capucins : légumes, fruits, poissons, boucherie et charcuterie, que mon père rangeait dans le magasin et sur des présentoirs sous le auvent côté rue ».

Dès 7 heures les clients partant travailler à bicyclette chez Olibet ou Tobler dans la rue du XIV juillet s'arrêtaient à l'épicerie pour passer leurs commandes de produits frais, marchandises qu'ils récupéraient vers midi, à la débauche. Quant aux enfants, ils sortaient de l'école à 11 h 30 et mettaient le couvert.

« A la retraite de mes parents, je me retrouve sans travail. L'épicerie sera prise en gérance jusqu'à sa fermeture définitive en 1980. J'ai eu l'opportunité de «rentrer « à l'hôpital Charles Perrens, d'où je prendrai ma retraite après 28 ans de bons et loyaux services ! »

Pour la petite histoire, l'épicerie et ses dépendances ont été installées sur l'emplacement de la société «La Source» qui mettait en bouteilles de l'eau de source stérilisée et gazéifiée, eau puisée sur place. La vieille épicerie après transformation devient notre habitation, où j'ai plaisir à y vivre encore aujourd'hui !



Sandrine Etienne, artiste peintre

Sandrine Etienne a grandi à Aix-en-Provence dans un environnement familial artistique. Le besoin de se réaliser à travers la création artistique s'est imposé très tôt. Enfant, elle prenait beaucoup de plaisir à illustrer ses cahiers d'écolier, à laisser son imagination les recouvrir de mots et de couleurs. Elle a effectué des études de droit et exercé une activité professionnelle dans le marketing durant quinze ans, avant de se consacrer pleinement à sa passion pour les arts plastiques. Son expérience en tant qu'artiste lui a donné, depuis 2008, l'occasion d'exposer en France, à Lyon,

Toulouse, Marseille, Bordeaux, et à l'étranger, à Barcelone et Amsterdam.

Installée depuis cinq ans à Bx, son atelier est l'espace de liberté et de créativité où elle compose ses tableaux, mêlant la peinture, les textures de papier et une diversité de matières qu'elle aime explorer.

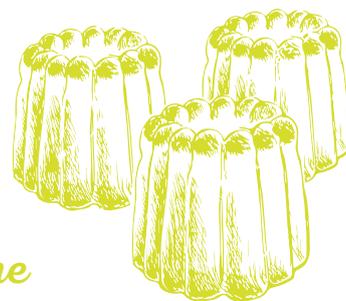
Très impliquée dans la vie du quartier, elle anime deux fois dans l'année des ateliers créatifs à l'occasion du Noël de Gaviniès et des Festi' Folies de l'été avec l'association Orgavi. Chaque enfant repart avec sa création picturale. La devise de Sandrine «plus l'on partage plus l'on s'enrichit ! »

SES EXPOSITIONS : Magasin «l'échoppe du tapissier» chez Laetitia Lecouona, cours du Maréchal Galliéni ; pour la 4^{ème} année chez APC Viaud, agence photo/graphisme à Gaviniès dans le cadre de l'opération Qu'ARTiers : 1 commerçant 1 Artiste ; exposition collective de peintures et de sculptures organisée par l'association St Augustin 2015, salle municipale de St Augustin ; expo au Grand Tribunal d'Instance dans le cadre des journées du patrimoine, le 21/09/19.

Pour suivre son actualité : www.sand-etienne-peintures.fr
Atelier sur RDV - 06 95 54 76 58

Page récré- **active**

L'authentique recette des cannelés bordelais de Jeanne



Difficulté : ★☆☆☆☆

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 1 h

Temps total : 1h 15mn + 24 h de temps de repos

Ingrédients pour environ 12 cannelés :

- 1/2 litre de lait entier
- 25 g de beurre
- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 7 cl de rhum
- 250 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 2 œufs + un jaune



Important, avant la première utilisation, Jeanne conseille de faire «brûler» les moules en cuivre.

Préparation :

Fendre la gousse de vanille en deux, la gratter avec un petit couteau. Mettre graines et gousses dans une casserole, ajouter le lait et porter à ébullition. Éteignez le feu et laissez infuser 15 mn.

En attendant, blanchissez les œufs avec le sucre, la farine tamisée pour éviter les grumeaux. Ajouter le beurre fondu refroidi et le rhum. Bien mélanger. Ajouter le lait complètement refroidi. Laisser ce mélange reposer 24 h au réfrigérateur, ce temps de repos est très important, c'est ce qui empêchera les cannelés de gonfler à la cuisson confie Jeanne.

Le lendemain, bien beurrer les moules à cannelés en cuivre. Les remplir jusqu'à 1 cm du bord. Une petite astuce pour ceux qui aiment les cannelés bien caramélisés : beurrez les moules et saupoudrez-les légèrement de sucre glace !

Préchauffez votre four à chaleur tournante à 250°C. Enfournes les cannelés, les cuire à four très chaud 15 minutes, puis baissez la température à 180°C. Comptez en tout 35 à 45 mn de cuisson pour des moules de 3,5 cm de diamètre et à 1 heure pour des moules de 4,5 cm. Le temps de cuisson varie en fonction des fours et de votre goût.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Bonne dégustation !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Spécialité locale, le cannelé ou canelé, (les 2 orthographes existent, la confédération du canelé de Bordeaux a choisi l'orthographe canelés en 1985 pour sa marque) est servi, à Bordeaux, avec le café dans sa version mini bouchées. On le trouve aussi en version lunch un peu plus grande et traditionnelle. Les puristes comme Jeanne n'utilisent que des moules en cuivre pour la cuisson.

Le cannelé est un délicieux petit gâteau au cœur tendre avec une croûte croustillante et caramélisée. Ses origines sont encore incertaines, mais plusieurs pistes sont évoquées.

La légende raconte que le cannelé aurait été inventé par les religieuses du couvent des Annonciades au XVI^{ème} siècle. A l'époque, il s'agissait de gâteaux assez fins, plantés dans une tige et frits au saindoux, appelés canelas. Seulement les dernières fouilles archéologiques n'ont permis de découvrir aucun moule à cannelé et les archives du couvent sont muettes à ce sujet.

Une seconde piste nous mène à Limoges où un petit gâteau nommé canole semble ressembler à nos cannelés. Les Bordelais raffolent de cette pâtisserie et créent le métier de canaulier : le vendeur de canoles ! En effet, les ingrédients que l'on retrouve dans la recette du cannelé sont très courants à Bordeaux au XVIII^{ème} siècle : la vanille et le sucre de cane arrivent directement par bateaux. Le saviez-vous, les jaunes d'œufs sont en excédent car on se sert des blancs montés en neige pour filtrer le vin et le «collage» dans les barriques.

Le cannelé disparaît peu à peu des boutiques au XIX^{ème} siècle, pour revenir en force au XX^{ème} siècle grâce à un pâtissier qui a la bonne idée d'y ajouter du rhum !

Réponse au quizz

Cette sculpture en forme de chou se trouve sur la façade arrière du château Campeyrat, côté rue Léonce Peyrecave. Château Campeyrat nommé aussi caoulet. Le mot gascon pour désigner le chou est caulet du latin caulis.

A vos baskets !

BULLETIN D'ADHESION à l'Association Générations Tauzin

NOM : **Prénom :**

Adresse :

Tél : **email :**

Je deviens adhérent(e) en tant que membre actif par cotisation (cochez l'option choisie)

Individuelle : 12 € Couple : 18 € Etudiant(e) : 8 €

Fait à..... Lu et approuvé, signature :

Merci de remplir et renvoyer ce bulletin signé avec votre règlement à : **Association Générations Tauzin, 94 rue Quintin - 33000 Bordeaux**

« Ne me jetez pas, pensez à me partager ! »



LA GAZETTE DE GEORGE V À TAUZIN

94 rue Quintin - 33000 Bordeaux
06.09.47.12.80
generationstauzin@gmail.com
Facebook : Générations Tauzin
www.generationstauzin.fr



Présidente de l'association :

Françoise Carmona

Contributeurs :

Francis Baudy - Françoise Carmona

Conception, réalisation :

Christine Watrin

Imprimé par :

Graphi 33 - 19 rue Henri IV - 33000 Bordeaux



Restaurant Pizzeria

La Gondole

205, cours Maréchal Galliéni - 33000 BORDEAUX

PIZZA A EMPORTER

Tél 05 56 96 78 11

Fermé le Dimanche
Service de 12h à 14h
19h à 22h30



Franck Gueydon



BOUCHERIE CHARCUTERIE

Traiteur

136 cours du Maréchal Galliéni - 33400 Talence

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 13h & 16h à 20h - fermé le mercredi

05 56 98 97 29

Clémentine

FRUITS ET LÉGUMES

Ouverture de 7h30 à 13h et de 14h30 à 19h
du mardi au samedi

NOUVEAUX PROPRIÉTAIRES : CAROLE ET VINCENT DUBOS

196, cours Maréchal Galliéni - 33400 Talence - 05.56.98.95.97

L'Echoppe du Tapissier

Lecouona Laetitia

Tapissier d'ameublement

laetitialecouona@hotmail.fr

06 82 66 76 93

92 cours Maréchal Galliéni 33400
Talence.


bricoperso

Bordeaux - Arcachon

CYRIL DUBET

06 12 48 84 54

cyrildubet@gmail.com

34 rue du Maréchal Leclerc - 33560 Cazaux

Poissonnerie des Girondins

Plats cuisinés, plateaux de fruits de mer

ARRIVAGE QUOTIDIEN

d'Arcachon, La Rochelle, Royan, La Cottinière

Ouverture de 7h30 à 13h du mardi au samedi

198, cours Maréchal Galliéni - 06.66.73.47.71