

LA GAZETTE DE GEORGE V À TAUZIN N°4 #AUTOMNE 2021



“Etre libre, ce n'est pas seulement se débarrasser de ses chaînes ; c'est vivre d'une façon qui respecte et renforce la liberté des autres” **Nelson Mandela - Homme d'État, Président (1918 - 2013)**

Edito

Depuis cet été nous avons retrouvé un brin de liberté et avons ainsi pu recharger les batteries. Escapades, rencontres, nourriture différente, horaires d'été, cette saison bouscule nos habitudes et casse la routine. C'est un excellent moyen pour garder une bonne énergie et aborder une rentrée sereine et toute en beauté. Mais quelles sont déjà loin les vacances, vivement les prochaines !

Plaisir ... Un mot qui résonne en ce début d'automne. Tout d'abord plaisir de se retrouver autour de chaleureuses tablées. Plaisir de replonger dans les salles de cinéma, de théâtre, d'assister à un concert, de reprogrammer des sorties, comme celle au pays basque, à Cambo le 9 octobre dernier.

Pour nous, c'est aussi un immense plaisir de vous présenter l'édition 4 de notre gazette de quartier et ses rubriques habituelles. Vous y découvrirez entre autres des personnalités du quartier, plaisir d'actualité, celui de consommer responsable et devenir éco citoyen. Plaisir de se régaler avec notre recette gourmande : la lamproie à la Bordelaise ! Dans nos journées marathon faire une pause pour découvrir cette nouvelle édition vous divertira autant que les précédentes avec toujours ce souhait d'une véritable chaîne de solidarité « **vous le lisez, vous le partagez avec vos ami.e.s, vos voisin.e.s** » !

Après Octobre Rose, mois de sensibilisation au cancer du sein, qui a vu de nombreuses marches et courses dans tout le département, pour faire passer le message, pensons aussi aux cancers masculins avec Movember, dont le symbole de mobilisation est la moustache.

Bonnes fêtes de fin d'année à toutes et tous, bonne lecture !

La Présidente,
Françoise Carmona



Jardin partagé de Bacchus - parcelle N° 28 d'Hélène



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
de 9h à 19h

www.astronomieespaceoptique.com
astronomie33@orange.fr

Un peu d'histoire

L'avenue de Saint Augustin devenue rue Thérésia Cabarrus

Sur le plan de Bordeaux dressé en 1893 par Alfred Lapierre, apparaît une voie récemment créée nommée avenue Saint Augustin. Elle commence chemin de Pessac (futur cours Gallieni) et finit cité Ducasse (future rue Boutin). Dans le milieu de la rue se trouve la maison noble qui porte le nom de Campeyrault, que l'on appelle aussi Caoulet. Sur le chemin de Pessac, elle se dessine au bout d'une longue allée d'ormeaux et appartient à monsieur Quintin notaire à Bordeaux. Cette bâtisse existe toujours, elle a été construite en 1794 sur les plans de Gabriel (architecte de la place de la Bourse).

A la séance du Conseil municipal du 19 avril 1901, monsieur Bonnin, Président de la Commission de viographie*, présente un rapport en prévision de nommer ou renommer certaines voies. Il propose entre autres de changer le nom de la rue des Facultés en rue : Thérésia Cabarrus et l'avenue de Saint Augustin en rue de Ruat. Le rapport fut adopté dans la foulée. Sauf que dans la rue des Facultés se trouve toujours et depuis 1780 l'hôtel particulier de la famille Ruat, capital de Buch, qui fit ensemencer les dunes du Pilat en 1734. A la suite de cette grossière erreur, monsieur Bonnin préparera un 2^{ème} rapport dont il donnera lecture au cours de la séance du Conseil municipal qui inversera l'appellation de ces deux rues en tenant compte de leur passé historique respectif.

Maurice Ferrus, à qui l'on doit de remarquables récits sur notre belle ville, se posait la question sur cette nouvelle appellation de l'avenue Saint Augustin. « Pourquoi a-t-on

songé à la belle Thérésia Cabarrus ? Est-ce parce qu'elle tempérait ou essaya de tempérer à Bordeaux le zèle terroriste de Tallien ? »

Effectivement l'influence de Thérésia réduit la crédibilité de Tallien. On se plaint à Paris de sa modération. De ce fait, un nouveau Conseil de surveillance est élu et la terreur redouble. Le mécontentement grandit, Tallien est attaqué par cinq individus, n'étant pas armé, il doit son salut à quelques citoyens. A la suite de cet événement, Thérésia Cabarrus quittera son hôtel du cours du Jardin Royal (cours de Verdun) et s'installera au domaine Campeyrault afin que Tallien récupère de ses émotions. Cette union sulfureuse entre Thérésia et Jean Lambert Tallien se terminera le 18 germinal an X. Après son séjour tumultueux en France, elle épousera le 3 août 1805 François-Joseph, Philippe Riquet-Camaran Prince de Chimay (Belgique).

Thérésia Cabarrus est née à Madrid le 31/07/1773. Belle, elle l'était certainement puisque dans un courrier Bonaparte lui déclare « vous connaître c'est ne pas pouvoir vous oublier » !

Le 23 janvier 1835, le "Mémorial bordelais" n°8733 annonce à ses lecteurs le décès de Madame la Princesse de Chimay, née mademoiselle de Cabarrus si célèbre par sa beauté et par le rôle qu'elle a joué pendant la révolution comme épouse du conventionnel Tallien est morte le jeudi 15 de ce mois dans son château de Chimay.

Et depuis le 22 novembre 1901, l'ancienne avenue Saint Augustin porte le nom de Thérésia Cabarrus à la mémoire de la dame de thermidor qui y séjourna. Et c'est également dans cette rue qu'habite votre serviteur !

Francis Baudy

*commission de viographie : commission chargée d'attribuer le nom des rues (à bon escient)

Sources :

- Madame Tallien royaliste et révolutionnaire librairie Plon 1936
- Château de Gironde Edouard Guillon 1866
- Bordeaux Saint Augustin éditions Sutton 2005-2009



Crédits photos :
Luc ARSENE-HENRY

Brèves de quartier

Hommage à Jean-Louis David



Le 16 mai dernier nous avons eu l'immense tristesse d'apprendre le décès de Jean-Louis David.

Nous saluons son courage face à la maladie et rendons hommage à son engagement au service de ses concitoyens, à son engagement dans la vie associative. Il était un homme de cœur et d'actions, toujours à l'écoute. Il était toujours là pour nous soutenir voire encourager nos initiatives même les plus folles !

Ses divers mandats d'élu ne l'ont jamais éloigné de notre quartier auquel il était tant attaché. Plus qu'un élu il était l'ami qui n'aurait manqué pour rien au monde l'Assemblée Générale en janvier de chaque année ou des rendez-vous plus festifs comme le pique-nique de quartier ou la Fête de la garbure !

On ne t'oubliera pas Jean-Louis.

OÙ PEUT-ON SE FAIRE VACCINER DANS LE QUARTIER ?

Groupe Hospitalier Pellegrin
Centre de vaccination Hoffman (à côté du CAUVA),
Place Amélie Raba Léon, 33000 Bordeaux.

Pour la 3^{ème} injection vous pouvez prendre rendez-vous sur le lien suivant :
<https://www.keldoc.com/a-propos/notice-consentement#vaccinationcovid>

Prenez soin de vous !

Agenda

● ANIMATIONS/SORTIES

SAMEDI 27 NOVEMBRE
de 10 H à 18 H

Espace Quintin - salle municipale - 96 Rue de la Béchade - Bordeaux
Organisé par l'ASSOCIATION GENERATIONS TAUZIN



Enfants-Adultes
Vêtements de saison

Entrée libre, stationnement
parking église Sainte Jeanne d'Arc



stand de 2 mètres linéaires : 10 €
installation à 9 h pour les exposants
tables et chaises fournies
infos et inscriptions : 06.84.90.37.63
ou par mail : cch6433@gmail.com

Imprimé par l'organisateur, ne pas jeter sur la voie publique

● ACTIONS SOLIDAIRES

Un dimanche par mois à partir de 12h, l'association organise des repas caritatifs au profit des personnes démunies et/ou isolées

le 03/10 Nos "sans chez soi" ont pu apprécier un repas sur le thème du voyage en Espagne, avec sangria et paëlla géante.

le 07/11 Nous avons la joie de compter sur la participation du Chef Jésus Hurtado sur le thème de la citrouille.

le 19/12 Le tant attendu de tous, le Noël gourmand.

Votre quizz



Saurez-vous retrouver où se trouvent ces graffitis sur les murs en pierre ?

Réponse à la question page 6

Développement durable

Un été avec les Sea Cleaners

Le confinement nous avait bridé dans nos actions mais nous avons fait en sorte de rattraper le temps perdu.

Plus de 40 actions menées depuis septembre dernier sur la Nouvelle Aquitaine.

Action de sensibilisation auprès des enfants, adolescents et jeunes adultes, opérations de ramassage sur les plages, les rives et en milieu urbain.

Si nous devons en mettre en avant quelques-unes, nous choisirions certainement les opérations suivantes :



Nous avons accueilli un groupe de **25 jeunes filles scouts belges** âgées de 16 à 23 ans venues à Biarritz avec comme objectif de passer des vacances et d'avoir un projet sur le thème de la protection des océans.

Dans un premier temps, nous leur avons présenté notre association et nos missions. Nous leur avons appris sur le terrain comment organiser une opération de nettoyage d'une plage de la promotion à l'action elle-même.

Elles ont organisé elles-mêmes une opération sur la plage de la côte basque avec succès.

Nous nous sommes associés aux sauveteurs de la côte basque pour leur apprendre les premiers gestes de sauvetage sur plage.

Enfin, nous leur avons appris, en les pratiquant, nos jeux de sensibilisation à destination des enfants et des adultes.

De super souvenirs pour elles et pour nous.



La toute dernière action a été menée en octobre en partenariat avec le **FC Girondins de Bordeaux** sous le thème « **Unis pour la planète** ».

Divisée en quatre parcours dans l'hyper centre de Bordeaux, cette marche de ramassage des déchets polluants a rassemblé plus de **300 jeunes** issus du tissu associatif local, de clubs amateurs locaux et du FC Girondins de Bordeaux.

Sur les différents parcours, **en 1h30**, nous avons ramassés **plus de 280 kg dont 127 000 mégots** !

Lorsqu'on sait qu' **1 mégot pollue 500 litres d'eau**, c'est **63.500.000 litres d'eau** de la Garonne et des océans qui ont été préservés soit aussi 63.500 m³ correspondant au volume de 25 piscines olympiques.

Cela nous aura permis de sensibiliser les jeunes et un grand nombre de personnes sur les ravages de la pollution plastique, mégots et autres déchets trouvés.



Les participants vont mettre en place des actions dans leur quotidien et en parler à leurs copains et leur famille pour les sensibiliser eux aussi.

Nos échanges avec les passants, les participants et éducateurs en a été la preuve s'il en faut.

Visitez notre page Facebook Nouvelle Aquitaine pour découvrir toutes nos actions et rejoignez-nous sur les prochaines opérations.

Patrick Watrin - email : p.watrin@theseacleaners.org
Délégué Régional Bénévole, Nouvelle Aquitaine

On ne recycle plus, on upcycle !



1,2,3, soleil

Séance de "upcycling" au jardin de la Béchade, sous un soleil radieux !

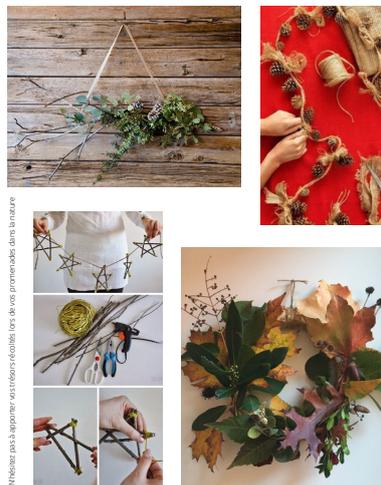
A l'initiative de Cyril 3 bancs réalisés à base de palettes récupérées et de chutes de bois, ont pris place dans le jardin partagé de Bacchus. Avec l'aide de Daisy, Marie-Françoise, Anne-Laure, Hélène, Marc, Luc et Vincent, les jardiniers-apprentis bricoleurs ont vissé, scié, assemblé et surtout bien rigolé !

Octobre est une très belle arrière-saison de jardinage et l'automne le meilleur moment pour admirer le feuillage des arbres dont les couleurs s'enflamment. Un vrai bonheur pour les yeux, une symphonie passant des teintes or à rouge flamboyant. N'hésitez pas à flâner dans le parc, nous espérons que vous serez nombreux à lézarder et profiter de ces bancs !

JARDIN PARTAGÉ DE BACCHUS les animations

Samedi 4 décembre de 14h à 16h30

**Fabrication de décors de Noël
avec des végétaux et autres
éléments naturels**



N'hésitez pas à apporter vos propres déchets lors de vos promenades dans la nature

ATELIER GRATUIT PROPOSÉ PAR LE POTAGER DE BACCHUS,
PARC DE LA BÉCHADE, À BORDEAUX



Banc réalisé par les jardiniers avec des palettes recyclées

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



Dans mon quartier

Jacqueline la Petite sirène

Maurice et Marie-Mélanie BUILLES aménagent en 1932 dans leur maison de la toute nouvelle Cité Loucheur, au 21 de la rue Marcel Issartier. Le jeune couple fonde une famille composée de trois filles, Gisèle, Jacqueline et Paulette. Jacqueline la cadette a vu le jour le 17 juillet 1935, à la maternité de Pellegrin comme ses 2 sœurs.

Habitant en face de l'école Jacqueline sera scolarisée en primaire avant de rejoindre le collège de filles de Cazemajor cours de l'Yser. Comme tous les élèves des écoles de la ville, elle apprendra à nager à la piscine Judaique. Elle obtiendra très rapidement son brevet de 25 mètres nage libre, elle évolue comme un poisson dans l'eau, une révélation ! Le hasard fait bien les choses car Maurice, son père, est employé municipal et s'occupe en plus de la section natation du CAM (Club Athlétique Municipal). Il encouragera sa fille dans cette discipline dès l'âge de 12 ans.

Arrivée à un très bon niveau, Jacqueline sera plusieurs fois championne de "Guyenne" sur le 100 m papillon. A l'entraînement elle est remarquée par Jean Boiteux (Champion olympique du 400 m nage libre à Helsinki en 1952). Au



championnat de France à Vichy, en 1952, notre petite sirène montera sur le podium dans les 200 m brasse.

Elle a beaucoup de supporters dans les gradins, il y en a un en particulier très assidu, c'est Jean-Pierre CAMPAGNOL⁽¹⁾ qui la sortira de l'eau chlorée pour l'eau bénite de l'église Sainte Jeanne d'Arc en 1956 ! C'est une nouvelle histoire qui commence, mais avec cette union se sera l'arrêt complet de la compétition. Ils fonderont à la tour une famille de 3 enfants avec l'arrivée de Catherine en 1959, suivie 3 ans plus tard de la naissance de Pierre (qui a succédé à son père dans le métier) et de Marie-Noëlle en 1968.

Après une carrière professionnelle au Ministère des Anciens Combattants, Jacqueline prendra une retraite bien méritée après 40 ans de bons et loyaux services !

⁽¹⁾ Jean-Pierre CAMPAGNOL est né à Izon comme un autre artiste de renom Léo DROUYN (1816-1896), graveur et aquafortiste. Jean-Pierre a pendant des années dans son petit atelier de la rue de Caulet, gravé la pierre ou le verre pour un certain nombre d'habitants de son quartier d'adoption.

Réponse au quizz

Regardez bien et vous pourrez retrouver ces graffitis sur le mur en pierre de la rue Léo Saignat.

A l'occasion des quartiers libres les jeunes militaires en convalescence se promenaient dans le quartier non loin de l'hôpital Faucher. Certains marquaient leur passage en gravant dans la pierre.

Avec le début de la Grande Guerre le 02 août 1914 et devant le nombre croissant de blessés, la Caserne Faucher devient un hôpital-dépôt de convalescents à compter du 15 décembre 1914 (capacité environ 690 lits). A partir de cette date et jusqu'au 1er août 1915, 37 409 blessés vont y séjourner. Sur la durée de la guerre, on compte en moyenne 5200 soldats par mois qui y transiteront avant leur retour sur le front de l'Est. L'hôpital fermera le 1er janvier 1918 et redeviendra caserne avec l'arrivée du 7e colonial, jusqu'à la seconde



guerre mondiale où l'armée allemande prendra possession des lieux de 1940 à 1944.

A la libération, l'armée de l'air s'y installera. A partir de 1985, on y trouvera le GMR4 relevé en 1991 par le 57e bataillon d'infanterie jusqu'à ce 22 février 2008 où après une prise d'arme dans la cour d'honneur devant le château, les clés de la caserne sont remises au Directeur de l'EPIDE. Centre de deuxième chance pour les jeunes garçons et filles en voie de

rupture sociale et familiale. La discipline est le maître mot et s'inspire de la culture militaire.

Cette occupation "civile" est aussi une seconde chance pour la caserne, un écho patriotique résonne encore entre ses murs. Une fois par semaine, les élèves assistent à la cérémonie des couleurs et chantent la Marseillaise !

Sources : Saint Augustin Mémoire en images 2003 aux éditions SUTTON

Page récré- active

Lamproie à la bordelaise : recette traditionnelle

Difficulté : ★★★★★

Temps de préparation : 2h30

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 lamproies
- 5 poireaux
- 2 carottes
- 100 grammes de beurre doux
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail de Lautrec
- 200 g de lard fumé
- 1 bouteille de vin rouge (Côtes de Bourg)
- 250 ml de fumet de poisson (maison ou reconstitué avec un cube)
- 1 cuillère à café rase de sucre
- 1 bouquet garni frais
- 5 cl d'armagnac
- Sel fin, poivre noir en grains du moulin

Préparation : Il faut déjà pêcher les lamproies car elles doivent se cuisiner très vite pour être saignées vivantes (idéalement 2h après les avoir pêchées). On commence par ébouillanter les lamproies dans une eau frémissante quelques secondes seulement (il ne faut pas abîmer la peau ou cuire le poisson). La lamproie meurt instantanément (ou presque).

Pendant cette opération, la couleur de la lamproie devient blanche, il s'agit du limon (impureté de la peau). Il faut le racler entièrement avec le dos d'un couteau.

Ensuite on passe la lamproie dans un bain d'eau froide afin d'en finir le nettoyage.

Après cette étape, il faut suspendre la lamproie à une barre à l'aide d'un crochet. Puis ensuite, on incise au 3/4 la queue de la lamproie au niveau de l'orifice. Récupérez le sang dans une bassine avec un fond de vin (ou de vinaigre) pour éviter que le sang ne caille. Lorsque la lamproie est vidée de son sang (15 minutes), décrochez la lam-

proie et coupez-lui la tête au niveau des branchies. Entaillez-la alors sur toute la longueur par le ventre. Retirez le foie et coupez le boyau attendant, jetez-le et enlevez aussi les œufs s'il y en a. Coupez le reste en tronçons.

Après avoir nettoyé les poireaux, n'en gardez que le blanc que vous coupez en tronçons de la même longueur que ceux de la lamproie environ 7 cm. Épluchez et coupez en morceaux grossiers les oignons. Laissez les gousses d'ail en chemises. Pelez les carottes et coupez-les en 3 ou 4 morceaux.

Faire revenir le tout au beurre et un peu de sucre. Juste le temps de saisir. Chauffez et faites flamber le vin (un côté de Bourg pour rester local). Ceci permet de retirer l'alcool et l'acidité du vin. Quand la flamme s'éteint c'est qu'il ne reste plus d'alcool.

Faites revenir les tronçons de lamproie afin de la marquer et d'éviter qu'elle se délie dans la sauce.

Lorsque le vin a refroidi, y incorporer le sang de la lamproie (une trop forte chaleur brutale fera coaguler). Ajoutez-lui 250 ml de fumet de poisson.



Mettez la lamproie, les poireaux, les carottes, les oignons dans une marmite, mouillez à hauteur avec le mélange vin/fumet de poisson et incorporez-y des tranches de lard fumé, le bouquet garni (thym et laurier).

Mouillez avec le vin. Laissez mijoter à feu très doux pendant 2h30 à 3 heures. C'est prêt ! Ou presque car ce plat ne se mange jamais le jour même. Il doit être réchauffé le lendemain à feu très doux ou mis en conserve et mangé l'année suivante. En accompagnement vous pouvez servir la lamproie avec une purée maison ou juste un écrasé de pomme de terre et rajouter des croûtons aillés.

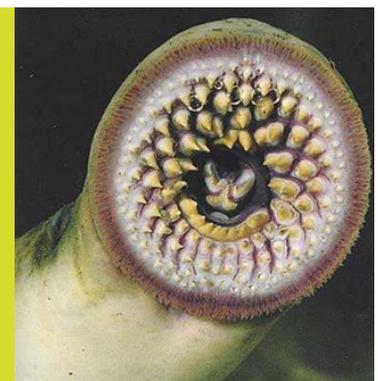
Astuce : selon vos envies, vous pouvez remplacer le lard fumé par du véritable jambon de Bayonne. Ajouter 1 carré de chocolat à la préparation fait également partie des variantes de cette recette traditionnelle. Et pour ceux qui n'ont pas le temps de cuisiner vous pouvez déguster la lamproie toute l'année à la Maison du Fleuve à Latresne !

Bon appétit !

LE SAVIEZ-VOUS ?

La lamproie ressemble par sa forme à une anguille et présente la particularité de posséder une bouche d'Alien en forme de ventouse. Sympa non ?

Les lamproies passent quelques années enlisées dans la vase d'une rivière à l'état larvaire puis regagnent la mer. Elles remontent les courants d'eau douce en février ou mars. Il y en a en quantité dans la Dordogne et près de son confluent avec la Garonne. C'est durant cette courte période qu'elle est pêchée, à l'étal, à l'aide d'un filet de pêche fabriqué avec du crin de cheval.





La formidable équipe de bénévoles aux couleurs d'Octobre Rose
Martine, Jacqueline, Christiane, Francis, Christine, Pascale, Jean-Marie, Marie-Laure, Georges, Gérald et Françoise

LA GAZETTE DE GEORGE V À TAUZIN

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



Présidente de l'association :

Françoise Carmona

Contributeurs :

Francis Baudy - Françoise Carmona - Patrick Watrin

Conception, réalisation :

Christine Watrin

Imprimé par :

Graphi 33 - 19 rue Henri IV - 33000 Bordeaux



L'UNIVERS DE CAMILLE

UNE EXPÉRIENCE BIEN ÊTRE

214 COURS DU MARÉCHAL GALLIÉNI - 33000 BORDEAUX
06.33.61.74.27

Fruits & Légumes
Epicerie
Bio
Ollca

LA CLEMENTINE SURFEUSE

TALENCE

@laclementinesurfeuse
@laclementinesurfeuse
laclementinesurfeuse@orange.fr
196 Cours du Maréchal Gallieni 05 56 98 95 97

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 Gallieni - 06.66.73.47.71

Avec l'aimable participation de nos partenaires :



« Ne me jetez pas et parlez de moi ! »