

L'essentiel d'Autrefois

Magazine du Taillan-Médoc



Moulin du TAILLAN — Hôtel Restaurant MÈNE
Repas de Famille



Florian, photo., Bordeaux

Mémoires Vives du Taillan 1920 - 1970

50 ans d'histoire vécue au TAILLAN-MÉDOC

Les participants



Jacqueline Ayasse



Marie Berlan



Christiane Bidon



Marie-Thérèse
Duvernet



Catherine Broche



Huguette et Roland
Faure



Josiane Gobinau



Jean-Pierre Gratadour



Laure et Claude Jouart



Jeanine Mesnard



Marie-Josée Niffle



Raymond Peyronnet



Marie-Louise Peyrot



Colette Pouilloux



Annie et Jean-Pierre
Remazeilles



Arlette Seguy

... et aussi aux ateliers cuisine :
Jacqueline Anfray, Monique Kloz, Fabienne Pometan et Hélène Reglade



L'édito

Chères Taillanaises, chers Taillanais,



Agnès VERSEPUY

Maire du Taillan-Médoc,
Vice-Présidente
de Bordeaux Métropole
Conseillère départementale
de la Gironde

En 2017, nous avons eu le plaisir de vous présenter la première édition d'un magazine municipal consacré à l'Histoire du Taillan "L'Essentiel d'Autrefois". À l'initiative de Danièle Lacrampette, adjointe à la Culture, quelques-uns des plus anciens de nos concitoyens nous avaient ainsi concocté un magnifique document, retenant des thèmes de la période 1920-1970.

Nous nous étions alors engagées à maintenir cette dynamique autour de nos "Mémoires Vives" du Taillan-Médoc, qui ont continué à se réunir, pour travailler sur les souvenirs du Taillan mais également lors d'ateliers cuisine à "l'Estanquet", autour de recettes traditionnelles telles que l'Alose du 1^{er} Mai ou la confection de confiture de raisin local.

De toutes ces rencontres est née la deuxième édition de l'Essentiel d'Autrefois, autour de nouveaux thèmes de l'histoire de notre commune. Activité agricole, école et loisirs des années 50, patrimoine et personnalités, Résistance et Camp de prisonniers... Autant de souvenirs qui participent de la petite comme de la grande histoire du Taillan !

Cette collecte de la mémoire est essentielle. Elle fait partie du travail indispensable de valorisation de notre Patrimoine immatériel et permet, en faisant le lien avec le passé, de mieux comprendre les évolutions contemporaines de notre commune. Elle a également l'intérêt de faire le lien entre toutes les générations de Taillanais et, par effet de transmission, de nous rappeler cette histoire qui nous lie.

Nous souhaitons remercier très chaleureusement toutes les personnes qui se sont prêtées au jeu de ce nouveau recueil historique et nous avons une pensée émue pour Fernand Sémédard qui nous a quittés avant de pouvoir profiter de cette dernière édition. Merci à tous pour votre temps et votre énergie, pour la qualité de vos témoignages et la précision de vos souvenirs, pour l'amour que vous portez à notre commune, tout simplement.

Nous sommes convaincues que chaque Taillanais aura le même plaisir et la même émotion que nous à tourner les pages de ce nouvel écrin de la mémoire de nos anciens.

Agnès VERSEPUY



Agnès Versepuy, Danièle Lacrampette et les participants

MAGAZINE L'essentiel,
édité par la Mairie
du Taillan-Médoc
Place Michel Réglade,
33320 Le Taillan-Médoc,
05.56.35.50.60

TIRAGE :
5000 exemplaires sur
papier recyclé

IMPRIMERIE :
KORUS ÉDITION

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :
Agnès Versepuy

RÉDACTION :
Danièle Lacrampette,
Marianne Couranjou
et le groupe Mémoires Vives

CONCEPTION GRAPHIQUE :
Céline Tardy Graphisme
www.celinetardy.fr

CRÉDITS PHOTOS :
Collections privées
et Freepik.com





10. - LE TAILLAN (Gironde). — Château Le Taillan, à M. Cruze M. D.

Le château du Taillan

LA VIGNE

Le Taillan-Médoc était, jusqu'en 1970, une commune essentiellement agricole et plus particulièrement viticole, avec une superficie très importante consacrée à cette culture grâce à la présence d'une terre argilo-calcaire graveleuse.

Du début du 20^{ème} siècle à aujourd'hui, les surfaces agricoles du Taillan-Médoc, comme dans de nombreuses communes françaises, ont beaucoup diminué.

Déjà en 1956, 50% des plantations disparurent lors des grandes gelées. Il restait cependant 126 hectares de vignes en 1964 dont 50 hectares pour la consommation familiale (source INAO). En 1982, 35 hectares sont répertoriés par cet organisme.

- DES DOMAINES VITICOLES NOTABLES... -

Le Château du Taillan (propriété Cruse), le Château de la Haye, actuel Pôle Culturel, dont les vignes s'étendaient autour du cimetière.

Le Château de Germignan (propriété Reglade) dont les vignes furent arrachées en 1937.

le Domaine Chalet de Germignan (propriété Monlun).

Ces propriétés étaient réputées pour la qualité de leurs vins d'appellation Haut-Médoc. C'est en effet le bras sud de la Jalle, dite Jalle d'Eysines ou de Blanquefort, qui sépare non seulement les communes d'Eysines et du Taillan mais aussi les appellations Médoc et Graves.



Source : Marie-José Foll

Le château de la Haye





Bouteille d'époque

- ... AUX PETITES EXPLOITATIONS -

Des vigneron plus modestes produisaient suffisamment de tonneaux pour vivre de leur récolte.

Les agriculteurs et les employés de la poudrerie exploitaient quelques rangs de vigne pour leur consommation personnelle. Ils travaillaient la vigne le dimanche matin.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur la demande de ses vigneron, le mot **Médoc** fut d'ailleurs ajouté à celui du Taillan en 1925 et le vignoble du Taillan fut reconnu par l'Appellation d'Origine Contrôlée "Haut-Médoc" le 14 novembre 1936.

Raymond Peyronnet, arrivé au Taillan en 1946, se souvient :

" Moi, je connaissais M. Bernier qui avait des vignes à la limite du Taillan et de Blanquefort, M. Roger Berninet qui produisait du vin et était également maraîcher tandis que M. Klosman Descat avait des vignes et élevait des moutons et des vaches.

À Germignan, M. Grouni, arrière-grand-père de Luc Monlun du Domaine Chalet de Germignan, produisait du vin. M. Puyrigaud, mon oncle, charron au bourg, chez qui je travaillais, fabriquait des charrettes spéciales pour les vigneron. Elles devaient pouvoir contenir 5 barriques de 80cm de diamètre en position debout.

Jean Mondon habitait Germignan mais ses vignes se situaient autour de l'actuel château d'eau en limite de Blanquefort. Il commercialisait son excellent vin sous le nom de "Domaine de Braude".

Au bourg il y avait aussi Louis et Gustavia Castagnet. Ils habitaient à l'angle de l'avenue de Soulac et de la rue de la Maison des jeunes, avaient des vignes avenue de la Croix (chantier de l'Ehpad) et leur chai, dont le sol était en pente et en terre battue, se situait à l'emplacement de l'actuel cabinet de pédicure, rue de la Vieille maison. Eugène et Zelia Monlun produisaient également du vin dans ce quartier.

Roger Eyquem avait des vignes à Hontane. Maurice Guillemet, surnommé "le chioulet" (car il sifflait tout le temps) exploitait des vignes à Germignan. Le père de Fernand Sémédard, tambour-major, produisait du vin ainsi que le boulanger d'Eysines, Robert Videau."



LE TRAVAIL DE LA VIGNE

La période des vendanges était un moment fort de l'année, l'occasion de réunir famille et amis. La rentrée des classes se faisait à cette époque au 1^{er} octobre et permettait aux enfants de participer à la récolte des raisins.

La culture de la vigne et l'élevage du vin occupaient le vigneron tout au long de l'année,

" on passe 72 fois dans un rang de vigne "
disait le père de Marie-Thérèse Duvernet.

" Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars " nous dit Laure Jouart.

La taille se fait essentiellement les trois premiers mois de l'année pendant la période de dormance de la vigne. Les sarments (tiges coupées) sont rassemblés en fagots destinés à la grillade. On en profite pour changer les "carassons" défectueux (piquet de bois d'acacia trempés dans du sulfate de cuivre pour plus de résistance) et les fils de fer qui tiennent les astes (branches de vigne).

Les cépages implantés au Taillan étaient également les plus répandus en région bordelaise : **Merlot**, **Cabernet-franc** et **Cabernet-Sauvignon** mais aussi du **Malbec** et du **Petit Verdot**.

On trouvait à cette époque un cépage aujourd'hui interdit : le **Noah**. Ce cépage d'origine américaine donnait un vin blanc dont la consommation et la vente furent réglementées jusqu'en 1942 puis interdites : il avait la réputation de rendre fou, car il fermentait à nouveau à l'intérieur du corps ! Il fut croisé en 1898 avec le cépage "**Folle Blanche**" et le **Vitis Riparia**,

sur l'initiative de François Baco pour contrer la maladie du phylloxera. **Le Baco**, d'après le nom de son créateur, est aujourd'hui interdit dans la région mais est cependant toujours cultivé en Armagnac. Le vin produit par le Baco était excellent mais trop fort.

D'autres cépages, aujourd'hui disparus étaient cultivés au Taillan. Claude Mondon se souvient du **Seybey** qui produisait un vin blanc un peu rosé, exploité allée de Curé et du **Jacquez**, que l'on trouvait chemin de la Belgique.

Après la taille, le vigneron plie et attache les astes conservés sur le fil de fer à l'aide de vîmes (osier en gascon).

Au printemps, le vigneron surveille le risque de gel, la vigne se développe en feuilles et la fleur qui apparaît en mai deviendra grappe. On remonte la terre sur le pied de vigne, "on chausse la vigne". L'espace situé entre les pieds de vigne appelé "cavaillon" est travaillé à la main avec un sarclé, d'où l'expression "tirer les cavaillons".

Puis il faut épamprer la vigne c'est-à-dire éliminer les pousses ou gourmands qui apparaissent sur le pied lui-même et l'épuisent pour rien. Pour repérer l'arrivée des maladies, comme l'oïdium, le vigneron plante un rosier au début des rangs de vigne. Un traitement à base de fleur de soufre permet de l'enrayer. Pour le mildiou on pratique une pulvérisation de sulfate de cuivre et de lait de chaux, la célèbre "bouillie bordelaise".

L'été le vigneron relève les branches de vigne sur les fils de fer et effeuille les pieds pour améliorer l'ensoleillement des grappes.

Selon les années et la maturité du raisin, les vendanges se font entre la mi-septembre et la mi-octobre, sauf pour le Baco qui était vendangé le dernier dimanche d'août, jour de la fête de Germignan. Les Merlots sont en général ramassés avant les Cabernets dont la maturité est plus tardive.



Extrait de presse





Le cépage Noah



Les vendanges au Taillan

- LES VENDANGES -

Après un casse-croûte revigorant et joyeux, composé de frottée à l'ail, de fromage croûte rouge (edam), de charcuteries maison, de sardines à l'huile et de raisin, les vendangeurs armés d'un baillot (*balhòt* en gascon) et d'un sécateur prennent chacun un côté de rang de vigne. Une fois le panier de bois rempli, ils appellent le porteur de hotte (en fer) d'un claironnant "baillot, baillot...". Ce dernier vide sa hotte dans le moulin manuel installé au-dessus d'un douil (barrique sans couvercle) sur la charrette tirée par le cheval, pour effectuer un premier foulage. Les raisins sont alors stockés dans des "bastes", demi-barriques, avant d'être versés dans la cuve du chai. **Josette Constantin** avait cette formule moqueuse pour les vendangeurs :

" Dans les vignes comme des moutons mais à table comme des lions ".

Le repas du soir est très joyeux et l'occasion de chanter. Le repas de clôture festif est appelé Gerbaude.

Après la vendange vient le temps de la fermentation, qui doit être surveillé de près, puis des écoupages et du pressage. Quand les hommes descendaient dans la cuve pour la vider de la rafle on allumait pour leur sécurité une bougie qui, si elle s'éteignait, indiquait qu'il y avait trop de gaz carbonique.

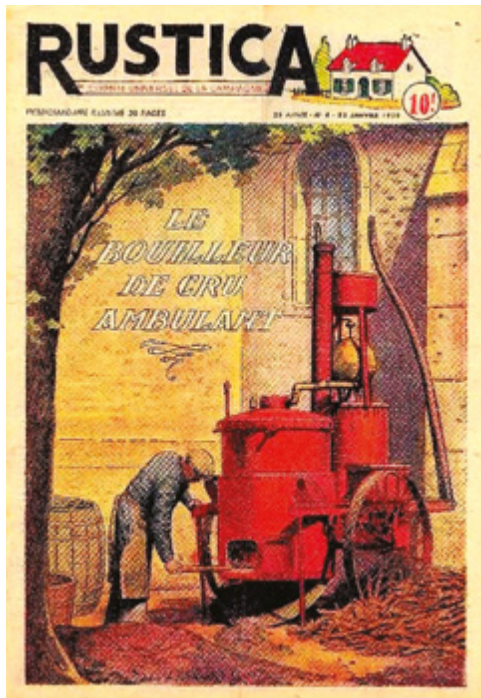
UNE VERSION DE LA CÉLÈBRE LÉGENDE DE LA DAME BLANCHE DU CHÂTEAU DU TAILLAN



Au VIII^{ème} siècle, Blanca, fille d'un chef maure aurait épousé le seigneur du lieu. Devenue veuve elle porta le deuil blanc selon la tradition islamique.

En septembre, lorsque la brume matinale voile le vignoble, on raconte que la maîtresse des lieux continue de surveiller la prochaine récolte...





L'alambic de Claude Mondon

LA DISTILLATION DE L'EAU DE VIE

Dès le mois de janvier suivant, entre en jeu le "Bouilleur de cru". En effet, les vignerons avaient à cette époque l'autorisation de pouvoir fabriquer de l'eau de vie, privilège qui s'est éteint avec les derniers vignerons qui le détenait.

Comme tous n'étaient pas équipés du matériel nécessaire à la distillation, c'était un vigneron qui se déplaçait de commune en commune. Au Taillan, il s'agissait de M. Duport qui habitait rue du 11 Novembre, face à l'ancienne poste, puis de Claude Mondon, de Lagorce, qui était installé à côté du lavoir, devant les bain-douches.

Chaque propriétaire portait la lie et la râpe obtenues après l'écoulage, mais aussi le bois nécessaire à la chauffe de l'alambic. On obtenait alors par distillation l'eau de vie, appelée marc de raisin ou plus familièrement "gnôle". Pour circuler, tous ces vins et alcools devaient être accompagnés d'un "congé", délivré au Taillan par M. Raoul Castagnet.



Carte de bouilleur de cru

UNE BOISSON AUX MULTIPLES VERTUS...



L'eau de vie, en dehors de son usage comme digestif, était également employée pour aseptiser le papier de couverture des pots de confiture, à conserver les fruits de l'été, à calmer les maux de dent, à faire des massages et... nettoyer les vitres sans traces !



Le marché des Capucins

MARAÎCHAGE

De nombreuses familles taillanaises vivaient uniquement ou en partie du maraîchage. **Jeanine Mesnard** se souvient :

" Il y avait Henri Sorbet, André, Joseph et Pierre Ducos, Georges Mano, Louis Castagnet, René Monlun, Henri Vert, Roger Duluc, Elie (à la Chauvière) et les familles Blanc, Jeantet, Taudin, Mondon, Berninet, Seguin, Seurin, Pereira et Meymat, Réglade à Germignan. "

Le maraîchage était une activité importante. Des territoires étendus, tels que "le Marais", situé entre les deux bras de Jalles au sud de la commune et "la Lande" au nord le long de la route de Soulac, étaient consacrés à la culture de légumes traditionnels : poireaux, carottes, choux, choux-fleurs et choux de Bruxelles, pommes de terre, haricots grain, salsifis blancs et noirs, scorsonères, qui prenaient la terre toute l'année et dont on formait des bottes à l'aide d'une tuile.

Quelques spécialités comme les asperges et la fameuse fraise Crémone, que l'on plantait

parfois entre les rangs de vigne, faisaient la réputation du Taillan.

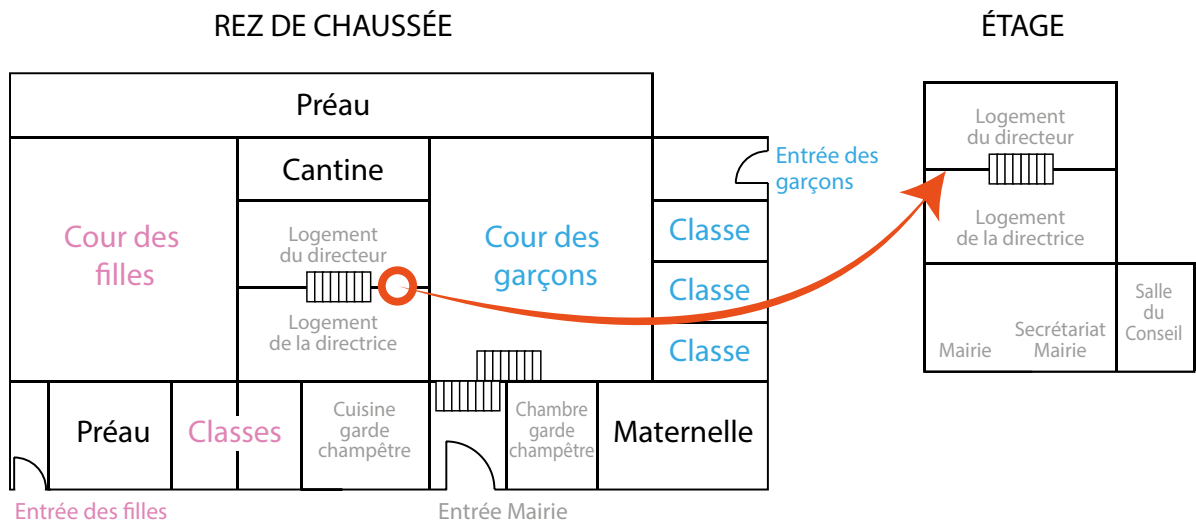
Des familles de maraîchers : les Gire, Baudin, Lagueyte, Gratadour, Ducos, possédaient aussi des cressonnières où circulait une eau de source très pure. Le cresson était mis en place à la fin du mois d'août et était récolté tout l'hiver.

Ce sont les femmes qui, à l'époque, portaient la marchandise récoltée au marché des Capucins de Bordeaux dans une charrette, appelée

"jardinière". Pour leur sécurité, elles pouvaient se regrouper en convoi et quittaient le Taillan vers minuit pour aller à Bordeaux. Le cheval fut utilisé jusqu'en 1947/48 puis il fut remplacé par les camions U23 sur lesquels on pouvait charger jusqu'à 3 tonnes de pomme de terre.

Sous la halle des Capucins, les marchandises rangées dans des "Bajolles" en bois étaient déchargées par les porteurs sur le "carreau" des maraîchers où chacun avait sa place attitrée.





Plan de la Mairie dans les années 50

L'ÉCOLE DU TAILLAN

au début des années 1950

À cette époque, l'effectif scolaire devait se situer aux environs des 120 élèves. Les instituteurs enseignaient dans la même classe à des élèves d'âges et de niveaux différents. On apprenait la morale, le français, l'arithmétique, le calcul mental, l'histoire et la géographie où il fallait mémoriser les départements, les fleuves et les préfectures ! Entre 11 et 13 ans on pouvait se présenter au certificat d'études primaires.

Chaque élève portait un tablier. Pour les garçons, ils étaient gris, noir ou bleu marine. Ceux des filles étaient le plus souvent clairs ou à carreaux. Beaucoup d'enfants portaient des sabots ou esclops qu'il fallait déposer à l'entrée de la classe pour ne garder aux pieds que les feutres situés à l'intérieur.

L'hiver, les classes étaient chauffées grâce à un poêle à bois, alimenté par le bois des communs et coupé par le garde champêtre. A tour de rôle, les grands élèves qui habitaient dans le bourg devaient arriver 20 minutes plus tôt pour allumer le feu.

À la récréation, les garçons jouaient aux billes, aux gendarmes et aux voleurs. Les filles préféraient la corde à sauter, la marelle ou les osselets.

Tous les jours avait lieu la distribution de biscuits casinés et de lait pour pallier les carences alimentaires de l'après-guerre, développer la filière laitière et faire de l'éducation nutritionnelle.

À la cantine, Thérèse, la femme du garde champêtre, s'occupait de faire la cuisine et de servir les écoliers. Les élèves qui habitaient loin, aux lieux-dits Germignan, La Gorce, La Belgique ou Cantinolle, restaient manger sur place, sauf s'ils avaient des grands parents ou de la famille dans le bourg. En effet, il n'y avait pas de ramassage scolaire. On allait à l'école à pied ou pour ceux qui avaient les moyens en vélo et faisait le trajet en petits groupes.



Reconstitution d'une classe d'époque



Photo d'une classe de filles 1952 (photographie de Jean-Pierre et Annie Remazeilles)

RANG HAUT : Eliane EYQUEM / Aline BLANC / ? / Hélène REYNAUD / Josette LOUTREIN / Annie LALANDE.

RANG DU MILIEU : Bertille BOZZO / ? / Simone PEREIRA / Gisèle EYQUEM / Nicole BLANC / Marcelle PEREIRA.

RANG BAS : Viviane ROMANDE / J. de FEYTAUD / Monique FLANEUSE / ? / Aline COINDRE / M. J. LAGUEYTE / Jacqueline RONDI / M. F. TOUGNE.

Vous avez reconnu l'une de ces trois jeunes filles ? N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de son identité.

LES OSSELETS, RÈGLE DU JEU

Les osselets (véritables os de pied de mouton) sont sur le sol ; le joueur prend 1 osselet "le père" et le lance en l'air. Avant de le rattraper dans la main, il doit ramasser un des osselets se trouvant par terre.

S'il réussit, il continue à ramasser les osselets un par un de la même manière.

Si le joueur manque son coup, le jeu passe au joueur suivant. S'il a réussi cette étape, le joueur recommence mais en ramassant 2 osselets à la fois.

On trouve toujours des jeux d'osselets... mais en plastique !



Nos Taillanais ont du talent



Source : magazine Le Festin

Jean Roger-Ducasse dans la propriété familiale de Pichebouc

JEAN ROGIER-DUCASSE

Pianiste-compositeur.

Ce remarquable pianiste-compositeur, d'origine Bordelaise, a vécu au Taillan ses premières années d'école et ses meilleurs moments de loisirs dans la propriété familiale de Pichebouc.

Né en 1873 à Bordeaux, Jean montre dès son plus jeune âge des dispositions exceptionnelles pour la musique. Il entre directement au Conservatoire National de Paris où il étudie dans la classe Gabriel Fauré, dont il devient l'héritier spirituel. Etonné par la qualité de sa technique, il lui confie plusieurs tâches importantes dont la transcription pour piano de son célèbre

"Réquiem" et de "Pelleas et Mélisande". Il remplace souvent le maître dans sa classe du conservatoire.

En 1901, il échoue au concours du Prix de Rome, mais obtient l'année suivante un magnifique Second Prix.

Il entame ses premières grandes œuvres dont le fameux "Au jardin de Marguerite" qui dépeint l'essentiel de la poésie de Goethe.

Nommé inspecteur divisionnaire pour l'enseignement du chant choral dans les écoles de la ville de Paris, Jean Roger-Ducasse n'en délaisse pas pour autant la création d'œuvres multiples qui remportent un franc succès à Paris et à l'étranger d'où arrivent de nombreuses propositions qu'il refuse (Chicago, Montréal, Luxembourg). Il partage sa vie entre Paris et le Taillan, assurant la subsistance de ses deux sœurs célibataires. Un ballet "Orphée" en 1914 lui est commandé par M. Fokine et doit être joué au théâtre Marynski de Saint-Petersbourg. Mais la guerre stoppe net le projet qui verra le jour en 1926 à Paris.

Lors de la Grande Guerre, il est mobilisé dès 1914. En 1920 il compose "Nocturne de Printemps" dédié à "ma chère maison des champs", sa propriété du Taillan.

Un opéra-comique "Cantegril", personnage très représentatif du midi, est joué avec un énorme succès à la salle Favart à Paris en 1931.

S'il n'a pas été un chef de file à l'instar de Fauré, Ravel ou Debussy, Jean Roger-Ducasse, qui ne cherchait pas à plaire selon ses propres dires, a produit des œuvres d'une qualité remarquable, malheureusement trop méconnues à notre époque. Il meurt à Pichebouc, le 19 juillet 1954.





Robert Dubourg (dit Toto) et Jeannette Dongey chez Maxim

CHEZ MAXIMI

Face à la Mairie, à l'emplacement de l'ancienne bibliothèque, se situait l'établissement Chez Maxim. Des bals s'y tenaient toute l'année. Les filles venaient accompagnées de leurs mères, alors que les garçons n'avaient pas de chaperon. Ces fêtes attiraient les jeunes des alentours et les groupes se succédaient dont "Almet" qui était régulièrement invité entre la fin des années 40 et le début des années 50.

On dansait le tango, le paso doble, le bolero, la rumba, le chacha, le mambo, le swing... Pendant le Quart d'heure des dames, les jeunes filles invitaient les garçons qui, eux, s'amusaient pendant la soirée à venir "couper" les groupes, c'est-à-dire s'immiscer entre les discussions des demoiselles !

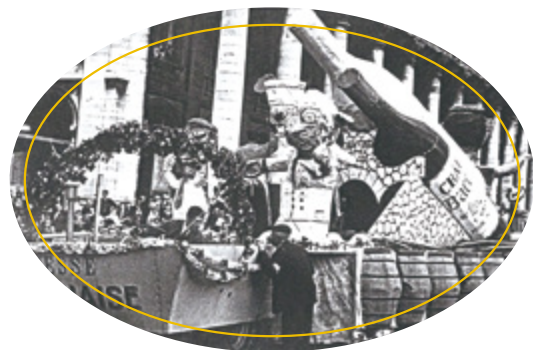
La soirée débutait vers 21h. Pendant l'entracte, l'orchestre pouvait se restaurer puis reprendre jusqu'à tard dans la nuit.

En juin, avait lieu une représentation de théâtre jouée par les jeunes Taillanais, mise en scène par l'abbé Cuménal et accompagnée par Madame Winkler au piano. On jouait "La main leste, Les Boulingrins, Le marché de melon sous cloche"...

LE CARNAVAL

Le passage de l'hiver au printemps a toujours été marqué depuis l'antiquité par une fête païenne. Au moyen-âge, l'Eglise Catholique lui a donné un autre sens en christianisant ces rites anciens et en instaurant le Carême, pour préparer les fêtes de Pâques, période de 40 jours de privation et de prières en souvenir du Christ traversant le désert.

Le mot Carnaval vient de l'Italien *carne levare* (ôter la viande). Le mardi précédent le début du Carême est appelé Mardi-Gras car il est le dernier jour où les Chrétiens peuvent consommer tous les aliments gras et sucrés, merveilles (voir recette p.19), beignets... et où tous les excès sont permis dont les déguisements et les défilés de chars dans les rues.



Henri Sorbet devant le Grand-Théâtre à Bordeaux



Au Taillan, la tradition du Carnaval était un moment fort dans l'année et des bénévoles construisaient durant des mois des chars qui défilaient dans les rues du Taillan, des communes voisines et de Bordeaux, où un prix était et est toujours décerné aux plus beaux chars accompagnés de leur fanfare. Au Taillan, Henri Sorbet fut un grand animateur de ces fêtes carnavalesques.

De nos jours, les animateurs du service enfance et jeunesse perpétuent la tradition et préparent tout au long de l'année les festivités avec le concours des enfants, autour d'un thème particulier : les pirates, le Far ouest, les fusées...

ACTIVITÉS POUR LES JEUNES

En été, le curé Cuménal accompagnait les garçons à la piscine du lycée St Joseph de Blanquefort où ils se baignaient et s'amusaient avec des chambres à air. Les adolescents se retrouvaient régulièrement au patronage où l'on projetait parfois des films de Charlie Chaplin.

*Nicole Lavigne et
Jeannine Dubourg*



*Marie-Louise Cabat
reine des fêtes de
l'UNC - 1947,
avec J. Dupouy et
G. Hosteins*



CHANSON DU BERET

Paroles et musique de Lucien Boyer :

... Notre béret, c'est toute la Gascogne
"E per cantar noste beth cèu de Pau"
Nos montagnards aux jambes de cigogne
Avec orgueil le portent "com atau"
Et avec ça c'est tellement pratique
Quand m'sieur le Curé sur la route apparaît
Où le paysan dépose-t-il sa chique ?
Hé, "Diu vivant !" mais c'est dans son béret !

Le Béarnais aime le mettre en pointe,
Le Basque, lui, le met sur l'occiput
Et le Landais, sans reproche et sans crainte,
Le pose ainsi quand il veut dire zut !
C'est tout petit mais c'est une merveille
Pour réfléchir c'est ainsi qu'on le met,
Et pour crâner, on le met sur l'oreille
Quel orateur ce cochon de béret ! ...



SPORTS ET COMPETITION

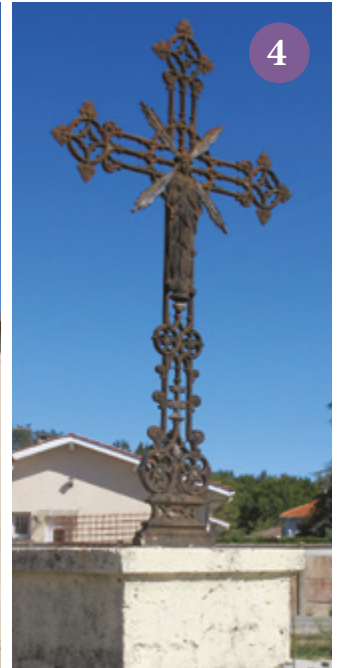
Des courses cyclistes en amateur avec des habitants du Taillan-Médoc, de Blanquefort, d'Eysines étaient organisées ainsi qu'un championnat de patins à roulettes sur l'avenue de Soulac.

Les jeunes garçons pouvaient pratiquer la lutte gréco-romaine avec M. Lalande ou la gymnastique avec M. Patanchon. Il entraînait les jeunes garçons dans les bois, à faire des pyramides par exemple.

LES QUILLES DE 6

Les quilles de six se jouaient chez Théobald, au restaurant du Terminus (ou précédemment des 3 Pavillons). Ce jeu consiste à abattre cinq des six quilles, à l'aide d'un boulet en forme d'haltère. Ce jeu se pratique encore en France, en individuel ou en équipe de quatre sur un terrain appelé quillet.





LES CROIX

Avec l'aimable participation du père Jean-Yves Robert.

On peut voir sur notre commune, érigées sur des places ou à des carrefours, des croix qui se fondent dans le paysage. Elles servaient souvent de repère à nos anciens, quand les lieux n'étaient pas indiqués sur des panneaux.

De temps à autres il était nécessaire d'entendre une autre voix et un autre discours que celui du prêtre habituel... on voulait bousculer les habitudes. On faisait alors appel à un autre prêtre, ou à des religieux, venus des villes voisines ou d'autres pays pour changer un peu l'ordinaire et apporter d'autres manières de voir et de célébrer le culte. Après leur visite, on construisait

ces croix-monuments, qui marquaient au village le souvenir de ce moment, qu'on appelait une mission et qui gardait la trace des résolutions qu'on avait prises à cette occasion.

1 La **croix de mission du Bourg**, place du Général de Gaulle. Elle porte l'inscription en latin "O crux ave, spes unica" 1873 (salut o croix, espoir unique).

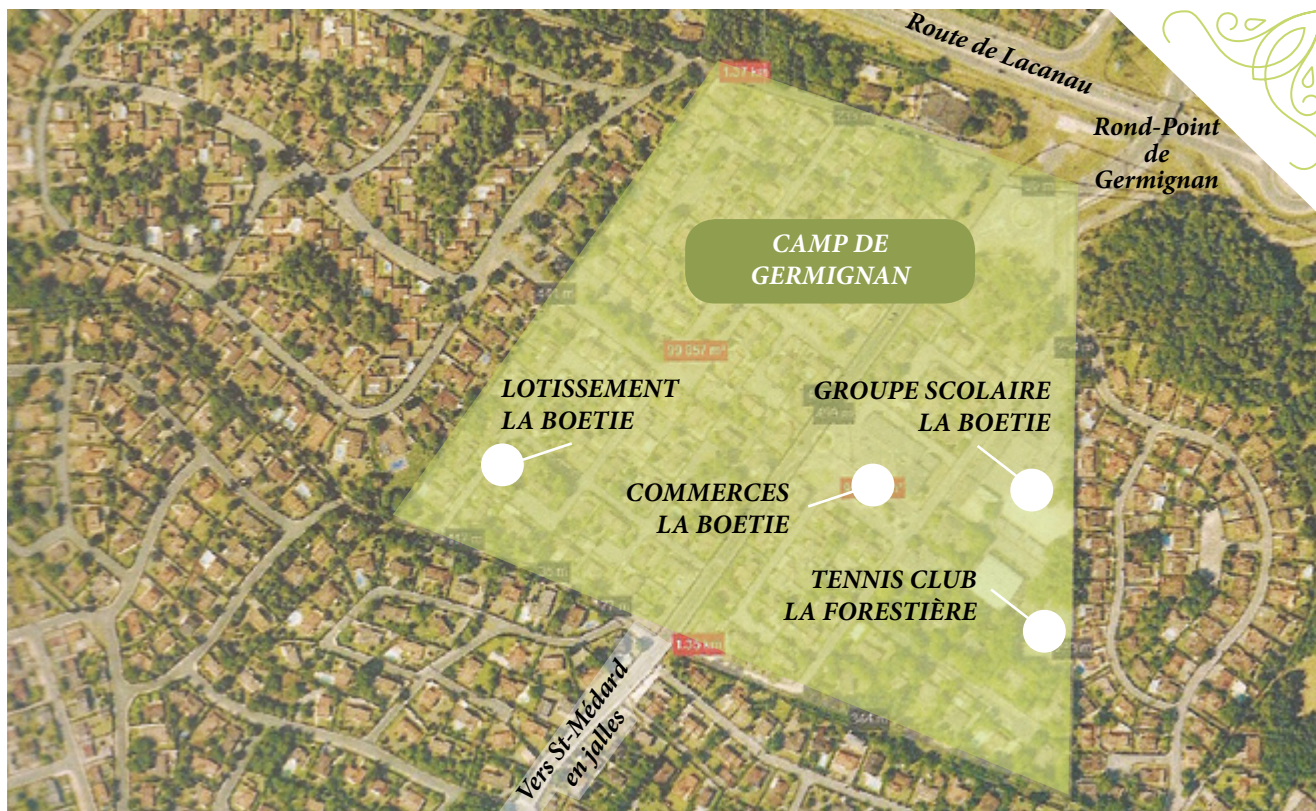
2 La **croix de mission du cimetière**, érigée en 1948 à l'initiative du Chanoine Lacaze. Elle porte l'inscription en français "1948 croix de mission Le Taillan-Médoc".

Il y a aussi à certains endroits des croix de rogation. Rogation vient du latin Rogare qui signifie "demander". Les rogations étaient des événements spirituels sous forme de rassemblements et de processions pour demander la pluie, une bonne récolte ou la fin d'une maladie touchant les cultures. On érigait une croix pour que l'endroit de la demande et l'objet de la prière soient marqués dans la mémoire du territoire.

3 La **Croix de rogation de Germignan**, érigée au XIX^{ème} siècle par souscription à l'initiative de M^{me} Réglade, propriétaire du Domaine viticole de Germignan afin de protéger les vignes de la maladie du phylloxera, qui avait ravagé le pays à partir de 1863 et le Médoc en 1866.

4 La **croix de rogation de l'avenue de Braude**, dans le quartier de Lagorce, érigée pour protéger les domaines viticoles importants de ce quartier.





LE CAMP DE PRISONNIERS DE GERMIGNAN

Parfois oubliée des Taillanais, méconnue des communes voisines, l'existence d'un camp de prisonniers de guerre dans le quartier de Germignan de 1937 à 1947 est une réalité historique. Il se situait aux alentours de l'actuel centre commercial La Boétie. La zone recouvrait un vaste trapèze de 20 hectares, réparti de part et d'autre de l'axe routier reliant le Taillan-Médoc à Saint-Médard en Jalles.

Conçu dès 1937 par la SNPE (Société Nationale des Poudres et Explosifs) pour y loger un renfort de 1000 ouvriers venus accroître la production de munitions de la Poudrerie, des terrains communaux ont alors été réquisitionnés et aménagés. On y bâtit une cinquantaine de baraquements en bois.

La défaite de 1940 modifie l'affectation de ce camp. Les troupes allemandes s'emparent du lieu et décident d'en faire un camp de prisonniers français des troupes coloniales, de tirailleurs Sénégalais et de Marocains.

Ils renforcent le camp de barbelés et de miradors afin de surveiller les 1200 détenus qui s'y trouvent.

Mais la guerre est perdue par l'Allemagne Nazie, les rôles s'inversent et ce sont des prisonniers Allemands et Italiens qui sont alors détenus à Germignan à partir de 1945. Dès la première année, une épidémie de Typhus décime près de 500 Allemands. Leurs décès sont enregistrés dans les registres officiels de la commune, mais l'inhumation de ces hommes a lieu au cimetière de Caupian, sur la commune de Saint-Médard. Les corps seront transportés plus tard à Berneuil, en Charente-Maritime.



Les soldats allemands au château du Lou

Ce camp a été fermé en 1948 et les terrains sont redevenus propriété de la commune. En 1966, la municipalité y fait aménager les nouveaux lotissements que nous connaissons encore aujourd'hui.



DE GAUCHE À DROITE, les Conscrits de 1927 : André ROUX / le garde champêtre / Robert LAVIGNE / Gilbert DELILE / Georges GAUGUIN / Jean LAVAUD / Pierre DONGEY / André GUILLEMET / André DEMEURET.

LA RÉSISTANCE AU TAILLAN

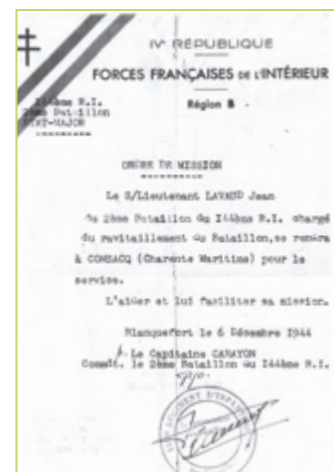
Témoignages de Noël Lavaud :

" Quand les Allemands sont arrivés au Taillan au printemps 1940, j'avais 9 ans et demi. Je n'ai pris conscience clairement de l'appartenance à la Résistance de mon père qu'en début 1943. Il était employé au service du Personnel de la Poudrerie de Saint-Médard. Je sais, pour l'avoir vu de mes yeux, qu'il a permis à certains "réquisitionnés", après la défaite, de regagner leur famille. Comment faisait-il pour "effacer" les partants ? Je ne sais pas. J'ai croisé un de ces hommes par hasard dans la cuisine de mes parents, en rentrant du collège."

" Un jour de fin 43, mon père m'attendait cours Clémenceau à la sortie du collège, pour prendre le tram vers Le Taillan. Il s'arrêta et me dit simplement : " Dis à Maman que je ne rentrerai pas ce soir, ni probablement pendant quelques jours...". Ce fut le cas. Un des membres de son réseau avait été pris. Je ne connais pas le début de l'histoire mais je sais que le chef fut déporté à Buchenwald. Il en revint et mon père me présenta à lui en 1949. Il commandait la Région Aérienne à Bordeaux."



Le château du Lout



Ordre de mission



Témoignage de Noël Lavaud :

" Le chef de la résistance au Taillan était M. Dandré, directeur de l'école de garçons et secrétaire de Mairie. M. Dandré et mon père se rendirent au Domaine de la Haye et eurent un entretien avec le Colonel allemand. Ils conclurent un accord disant que ni les troupes allemandes, ni la Résistance ne feraient d'opposition ni physique ni militaire au départ des troupes. Ce fut le cas. Mon père rapportât de cet entretien, gage de la parole de l'officier allemand, son poignard d'apparat, en argent, et j'eus l'occasion de le tenir dans mes mains. Il a dû être remis par la suite au Commandant de la Résistance. "

Témoignage de M. Faure :

" Un homme méconnu et oublié, M. Rondet (ou Rondé), qui faisait partie d'un réseau de Résistance, est venu s'installer au Taillan, accompagné de son épouse, avec la mission de transmettre par poste émetteur vers l'Angleterre toutes les informations et mouvements du secteur. Il fut arrêté sur dénonciation en 1944 et disparut à jamais. "



Attestation militaire



Ordre de réquisition



L'ÉTRANGE CONVOI CITROËN DE JUIN 1940

Michelle Schott relate un évènement vécu par sa famille au début de la guerre :

Son père, Raymond Buyck, employé des usines Citroën quai de Javel à Paris, se voit confier en juin 1940 une mission très importante : il doit conduire vers le massif des Landes un convoi de camions emmenant plusieurs centaines d'ouvriers et leur famille jusqu'au Taillan où ils seront cachés pendant presque 18 mois dans les bois afin d'échapper aux réquisitions au profit des usines d'armement en

Allemagne. Cet acte de résistance imaginé par le patron de Citroën qui donne à ses ouvriers une affectation spéciale de "bucheron" dans le cadre de la lutte contre le chômage est remarquable.

Au Taillan, où nulle dénonciation ne s'est produite, ces ouvriers ont abattu des pins et construit des baraquements pour les héberger. La famille de M. Buyck, responsable du groupe, était quant à elle, logée chez M. et M^{me} Fourton dont la maison a été réquisitionnée durant toute la guerre. Cet évènement pourra être détaillé dans une prochaine édition.



GOURMANDISES D'ÉPOQUE

MERVEILLES DU CARNAVAL

Une recette de J. AYASSE et M-J. NIFFLE

Ingrédients : 2l. d'huile de tournesol ou d'arachide
 - 500gr de farine avec poudre levante - 4 œufs
 - 1 citron non traité - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 pincée de sel - 75gr de beurre - 1 sachet de levure chimique - 1 sachet de levure de boulanger
 - ½ verre de rhum - sucre en poudre.

Recette : Dans un grand récipient, mélanger à la main 450gr de farine, le zeste d'un citron râpé, le sucre vanillé, le sel, la levure, les œufs entiers, le beurre et le rhum. Ajouter 50gr de farine. La pâte ne doit pas coller au récipient. La recouvrir d'un film étirable et la laisser reposer pour bien lever. Étaler de la farine sur un set de table et y étirer de la pâte au rouleau à pâtisserie.

Découper les merveilles selon la forme désirée.

Les cuire dans une sauteuse avec l'huile bien chaude. Les sucrer encore chaudes.



LE PÂTÉ

Une recette de L. JOUART

Ingrédients :
 - 2.5kg de foie
 - 5kg de gorge de porc
 - 165gr de sel
 - 22gr de poivre, muscade.

Recette : Enlever la couenne et les nerfs du foie. Mouliner et lier le hachis avec 6 œufs. Ajouter les épices.

Ebouillanter les bocaux et les caoutchoucs ou capsules et mettre le pâté dans les bocaux. Bien essuyer le haut des bocaux avec un torchon sec de manière qu'il n'y ait pas de gras, pour que l'étanchéité soit parfaite.

Lorsque les bocaux sont fermés les caler dans le stérilisateur. Ajouter l'eau froide, 2 à 3 cm au-dessus des derniers bocaux puis mettre à bouillir 2 heures à 100 degrés.



LA TUAILLE DU COCHON

La tuaille du cochon était un évènement important de l'hiver qui avait lieu dans presque toutes les familles, durant les mois de décembre et janvier, pour profiter de la froideur du climat. Après l'avoir assommé, on saignait le cochon pour récupérer le sang. On le pendait ensuite par les pattes arrières pour lui ouvrir le ventre et retirer les entrailles.

Avec les morceaux de tête, oreilles, groin... on faisait aussitôt le boudin. Les abats, foie et tripes (tricandilles), étaient souvent consommés dans les jours suivant la tuaille.



Jour de tuaille au Taillan

Le deuxième jour était consacré à la découpe de la carcasse. On mettait au sel dans une grande maie de bois les 2 jambons et les épaules. Les plus petits morceaux, filets, côtes étaient confits dans la graisse et conservés dans de grands pots de grès, nommés carottes. Avec les bas morceaux, gorge et chair grattée sur les os, on fabriquait les saucisses et le "pâté maison" que l'on stérilisait dans des bocaux de verre.

Ces préparations se faisaient en équipe dans la bonne humeur et donnaient l'occasion d'inviter voisins et amis lors de joyeux repas.





L'avenue de Soulac

Edit. M. L., Le Taillan



Vendanges 1940



Une messe au Taillan



L'arbre de la Liberté



La récolte du foin



21 - LE TAILLAN - Le Pont

Edit. M. L., Le Taillan



LE TAILLAN (Gironde). — La Mairie et le Groupe Scolaire



LE TAILLAN-MÉDOC



n'a pas fini de nous livrer ses trésors...

Nous espérons que vous avez eu plaisir à lire ce numéro spécial "Mémoires Vives" du Taillan-Médoc.

Nous n'avons pu traiter de tous les sujets tant la matière est riche et d'autres thèmes feront certainement l'objet d'un autre numéro dans les prochains mois. Si vous disposez d'informations historiques, n'hésitez pas à nous les communiquer et à nous rejoindre.

Contact : Danièle Lacrampette (d.lacrampette@taillan-medoc.fr)