



Je me souviens...

La Benauge en balade

Les événements de la Bastide

Le coin des assos

Culture Bastidienne

Le cabinet d'écriture

Agenda

n° **29**

Décembre 2021



Je me souviens...

 Par Francis Moro

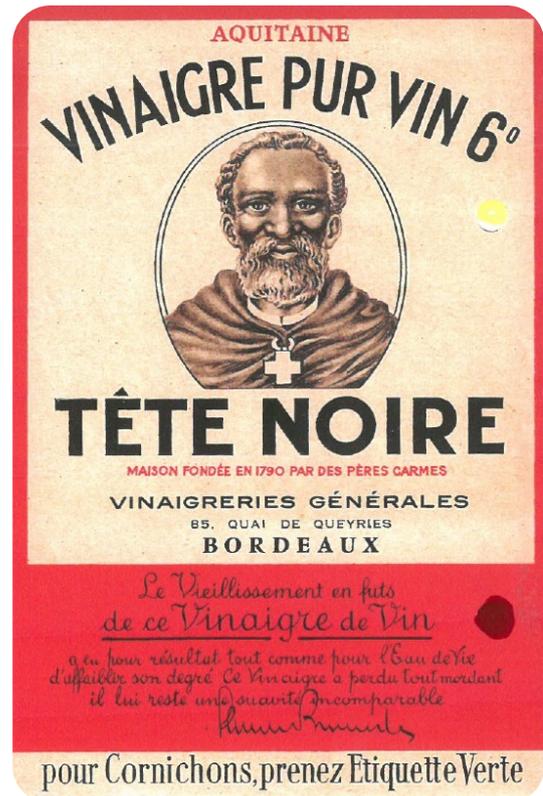
Que sont devenus les lieux emblématiques et industriels de la Bastide ?

Vinaigre Tête Noire

Au début, était un moine appartenant à une communauté des Carmes de Bordeaux. Ce bon moine dieu sait comment le secret de la transformation du vin de Bordeaux en un excellent vinaigre qu'il vendait au pichet dans les rues de la ville pour le plus grand profit de sa communauté.

Surnommé "la Tête noire", son vinaigre avait une très bonne réputation et c'est au XIX^{ème} siècle qu'un négociant en liqueur du nom de Perpézat déposa la marque "vinaigre Tête noire" rachetée au siècle dernier et installé depuis 1906 quai de Queyries à l'angle de la rue Hortense.

Délocalisé à Montcaret (Dordogne), ce prestigieux vinaigre de vin de Bordeaux est fabriqué exclusivement à partir de vins d'appellation d'origine contrôlée. Dans les premiers projets de l'aménagement du quartier était prévu un petit jardin à l'emplacement de la vinaigrerie mais les promoteurs ont eu le dernier mot en construisant une résidence.



Les docks Sursol

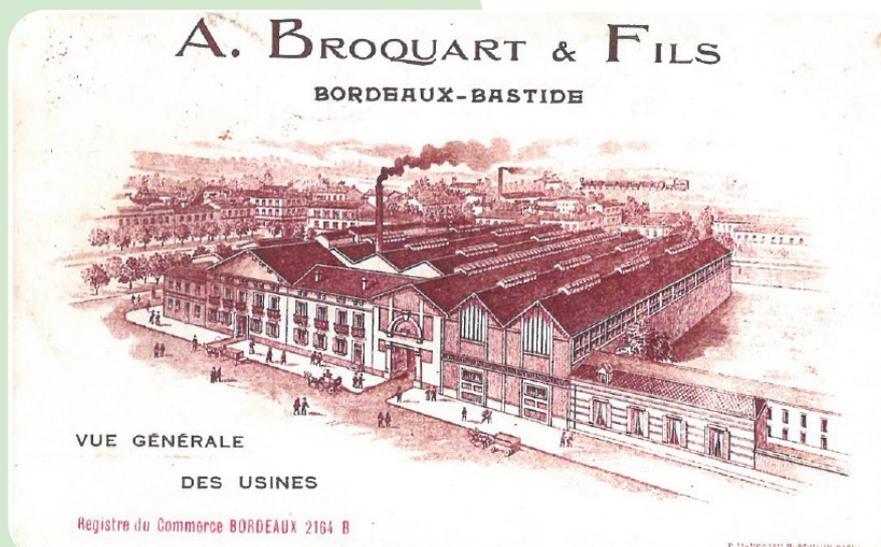


En 1863, Hypolite Sursol eut le premier l'idée de construire sur les berges de Queyries, à un endroit où le fleuve est profond, des estacades reliées par des voies ferrées aux réseaux des gares d'Orléans et du Midi. Les marchandises passaient directement des bateaux aux wagons sans risques de se briser sur les charrettes ou les gabares. Les Docks Sursol d'une superficie de 120 000m², dont 1 500m² couverts, étaient situés quai de Brazza, reliés aux appontements par treize voies ferrées privées munies de ponts à bascule et au chemin de fer. Par trois branchements particuliers, ils étaient desservis à l'intérieur par un réseau ferré de 12 kms et par des voies charretières. Tout a disparu et fait place à des bâtiments d'habitation dans l'aménagement du quartier de Brazza.

La fabrique de miroiteries A. Broquart et Fils

Fondée en 1875, l'activité de la miroiterie dura jusqu'en 1990. Ce très grand bâtiment en briques et en pierres était situé au 68-70-72 cours le Rouzic, non loin de la place Calixte Camelle. Son magasin d'exposition se situait lui au 29 Cours Alsace Lorraine à Bordeaux. La miroiterie était spécialisée dans la fabrique de verre triplex, Sécurité, taillerie de cristaux, verre à vitres, glace pour installations sanitaires, glace pour automobiles etc.

Elle est maintenant installée à Bizanos, au 3 rue Victor Hugo, dans les Pyrénées Atlantiques avec des unités de stockage, de fabrication, de coupe, de façonnage et de vérandas. Sa démolition en 1990 laissa place à une jolie résidence.



La Benauge en balade

 Par Odile Trognon

Escapade à Paris

20 personnes se sont échappées du centre d'animation Bastide Benauge. Nous les avons retrouvées vendredi après-midi au 2^{ème} étage de la Tour Eiffel. Elles admiraient une vue panoramique d'un Paris sous les nuages. Elles se sont baladées sur les Champs Elysées de l'Arc de Triomphe à la Concorde. Samedi, visite très enrichissante de l'Institut du Monde Arabe puis promenade de l'Opéra Garnier au Louvre et sa Pyramide en passant par la Place Vendôme et le jardin des Tuileries.

Dimanche, par un temps pluvieux, petit tour en bateau mouche pour découvrir de beaux monuments le long de la Seine et en particulier Notre-Dame en reconstruction. Puis retour à Bordeaux, ravies d'avoir découvert ou

redécouvert Paris. Ces personnes ne seront pas poursuivies pour leur évasion. Elles avaient simplement envie de se faire de beaux souvenirs en bonne compagnie.

Nous apprenons à l'instant que cette fuite avait été préparée par le centre d'animation de la Benauge en partenariat avec le CALK (Comité Animation Lafontaine Kléber) et l'AFL Bastide (Association Familiale laïque Bastide).



— Les événements de la Bastide



Par Isabelle Lataillade

Basinga, "un tissage de liens"

Créée en 2013 dans la cité médiévale du canton de Sauve (Gard), la compagnie Basinga se concentre autour de l'art du funambulisme tout en cherchant à développer, étoffer et transmettre via la recherche, l'enseignement ainsi que la production de spectacles participatifs, le tout animé par la notion de partage.

À sa tête un quatuor : Tatiana-Mosio Bongonga, funambule et directrice artistique, Jan Naets, co-directeur artistique et directeur technique, Camille Foucher, productrice et Anaïs Longiéras, médiatrice culturelle.

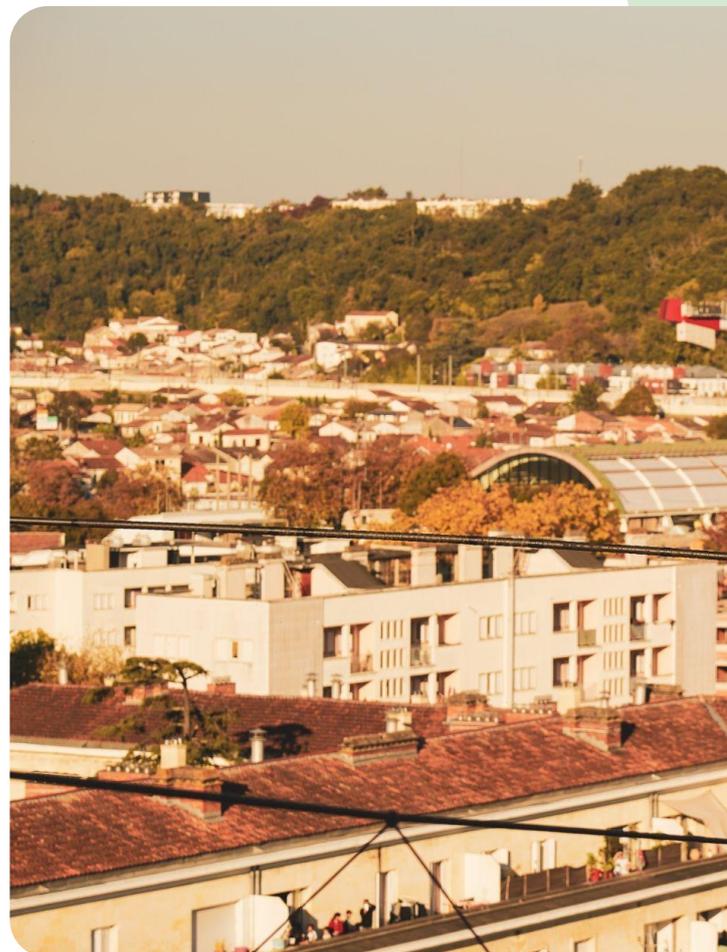
Leurs spectacles se basent, pour certains, sur différentes hauteurs avec ce questionnement sur la proximité en lien avec les accueillants, les participants et le public, la compagnie s'essayant à l'expérimentation de nouveaux matériaux, et bien sûr, de nouvelles techniques. De nouveaux spectacles sont d'ailleurs déjà en tournée : Soko Tira, Lignes ouvertes et Traversée.

C'est ainsi que six mois auparavant, à l'occasion du FAB (Festival des Arts de Bordeaux), le Centre d'Animation Bastide Benauges a été contacté par Audrey de l'association "Chahuts" et sa directrice Elizabeth Samson avec pour objectif d'aider la Compagnie Basinga à communiquer et à trouver de nouveaux cavalettistes, nécessaires au bon déroulement de la prestation funambulesque.

La compagnie, en résidence au Centre d'Animation, a été aidée et orientée vers les différents acteurs du projet dont les musiciens du quartier de la Benauges. Elle a aussi eu l'occasion, pendant toute la semaine précédent le spectacle, de faire répéter les nombreux artistes associés à cet incroyable projet. La compagnie proposa également des ateliers "Fil" pour celles et ceux qui en ont fait la demande.

Pour revenir à l'essence même de cette prestation, le "fil" représente une métaphore de la vie, fragile et forte à la fois. Équilibre, harmonie et intensité des émotions entre la funambule et son public prouvent à quel point l'existence ne tient qu'à un fil dans tous les sens du terme.

C'est ainsi que lors d'un magnifique dimanche après-midi, Tatiana a pu évoluer à 35 m de haut, sur une longueur de 180 m environ, reliant une des entrées du parc Pinçon à un des bâtiments situé juste en face. Munie d'une perche de 15 kilos, Tatiana dissimulait sur elle un mousqueton lui assurant sa sécurité.



Pour une meilleure stabilité sur le fil, des cordes (les cavaletti) étaient disposées de part et d'autre de celui-ci à la manière de "cavaliers", et nous, cavalettistes, espacés de quelques mètres, faisant le contrepoids, avions pour mission de maintenir chacune de nos cordes bien tendues, facilitant ainsi le passage de Tatiana évoluant et dansant tout en grâce.

Ce 17 octobre 2021 fut un régal pour tous et ce magnifique moment fut clôturé par un cocktail offert par le centre d'animation Bastide Benauges dans une ambiance aussi conviviale que chaleureuse.

Si le centre d'animation est connu pour ses ateliers, ses résidences d'artistes et ses événements tout au long de l'année, gageons que la prestation de la compagnie Basinga restera encore longtemps dans nos mémoires.

Merci à Chahuts !



Crédit photos : Pierre Planchenault

Pour plus d'infos
sur la compagnie Basinga

 ciebasinga.com

Ou scannez ce QR code :



Pour plus d'infos
sur le festival Chahuts

 www.chahuts.net

Ou scannez ce QR code :



Le coin des assos

 Par Lydia Vicenzi

Les confitures solidaires d'Échange Nord Sud

Aujourd'hui, nous allons faire connaissance avec l'Association Echange Nord Sud située à Pampuyre. Elle se diversifie depuis sa création il y a 24 ans et s'oriente vers le développement durable et l'alimentation en respectant la nature.

L'association travaille et anime de nombreux projets avec le public scolaire, les structures d'accueil des jeunes mais aussi auprès d'entreprises privées et bailleurs sociaux.

L'objectif de cette association qui a fait son retour dans notre quartier et au centre d'animation Bastide Benauges est de proposer des ateliers culinaires. Depuis mai 2016, Echange Nord Sud s'est lancée dans la confection de « Confitures solidaires », suite à un partenariat avec des magasins bio. Tous les matins, ils récupèrent les fruits et légumes invendus qu'ils transforment en confitures maison grâce aux bénévoles ! Ainsi, elle revalorise des fruits et légumes qui auraient fini à la poubelle.

Grâce au succès de leurs confitures, elle espère favoriser l'évolution des mentalités sur l'aspect des produits alimentaires et réduire ainsi le gaspillage. En revenant au fait maison, on économise sur les dépenses alimentaires et les produits sont de meilleure qualité.

Les goûts des confitures varient en fonction des invendus récupérés et surtout des produits de saison disponibles. Les membres de l'association ont déjà expérimenté une cinquantaine de variétés, qui ont reçu un franc succès lors des premières ventes telles que banane/raisin ou tomates/ananas/citron. Une gamme de produits sains, bio et locaux voit le jour.

Différents ateliers ont donc été animés au centre d'animation autour de la préparation de confitures au potimarron, d'un carotte-cake et de chutneys.



ECHANGE NORD SUD

 Par Odile Trognon

L'association e-Graine

Odile Trognon a rencontré Gabrielle Rodriguez de l'association e-Graine pour nous parler de son association d'éducation populaire.

E-graine s'engage auprès des petits et grands pour accompagner les dynamiques de transformation sociale et politique vers une société plus juste, équitable et durable. Par le biais d'actions éducatives variées (stands, ateliers, formations), l'équipe d'e-Graine crée et anime des espaces de débat et de découverte où participation et inclusion sont les maîtres-mots !

Au travers de plusieurs actions (micro-trottoir, marmite à rêves, porte-à-porte) réalisées ces derniers mois, l'équipe d'e-Graine a récolté auprès des habitants leurs rêves, leurs besoins et envies en matière d'alimentation pour le quartier. Une idée fait l'unanimité : développer un marché local et de proximité.

Intéressé, vous aussi, pour participer à ce projet de quartier ? Rejoignez-nous lors de nos prochaines actions ! Une programmation d'animations variées est à venir d'ici peu : l'occasion de créer, partager et éveiller nos papilles tous ensemble. Suivez l'association e-Graine au travers de nombreux ateliers et rencontres, au centre d'animation Bastide Benauges.

Contact E-graine

 06 22 92 96 91

 lia@e-grainena.org

Culture Bastidienne



Par Isabelle Lataillade

« Bordeaux-les-Bains : les bienfaits de l'eau » Exposition aux Archives de Bordeaux Métropole

L'eau, élément naturel de la culture occidentale redevient fondamentale au XIXe siècle, et ce, au niveau de l'hygiène. Lavante, soignante, fortifiante et délassante, l'eau est nécessaire à la vie par la richesse de ses vertus. Si l'eau de Bordeaux est liée à celle du fleuve, elle en est l'essence même.

De l'Antiquité jusqu'à la deuxième moitié du XIXe siècle, les pratiques évoluent et les techniques se développent : bains flottants, bains-douches, établissements d'hydrothérapie, balnéothérapie, thermalisme jusqu'à la pratique de la natation en piscine.

Aujourd'hui, face au changement climatique, l'eau est plus que jamais essentielle. Un artiste

plasticien multidisciplinaire, Laurent Valéra, propose une exposition dialogue avec les documents d'archives. En effet, l'artiste apporte un regard poétique sur l'eau qu'il perçoit comme un lien entre tous les êtres vivants. Les créations originales et inédites de l'artiste, ses sculptures ainsi qu'une vidéo abordent la thématique et interrogent plus largement sur la propriété et l'accès à l'eau.

Si l'envie de vous immerger dans cette exposition vous tient à cœur, alors n'hésitez plus et allez flâner du côté des Archives de Bordeaux Métropole. Exposition visible jusqu'au 25 février 2022.

Infos pratiques

Du lundi au vendredi
jusqu'au 25 février

De 9h30 à 17h

Entrée libre et gratuite

Parvis des Archives,
33100 Bordeaux

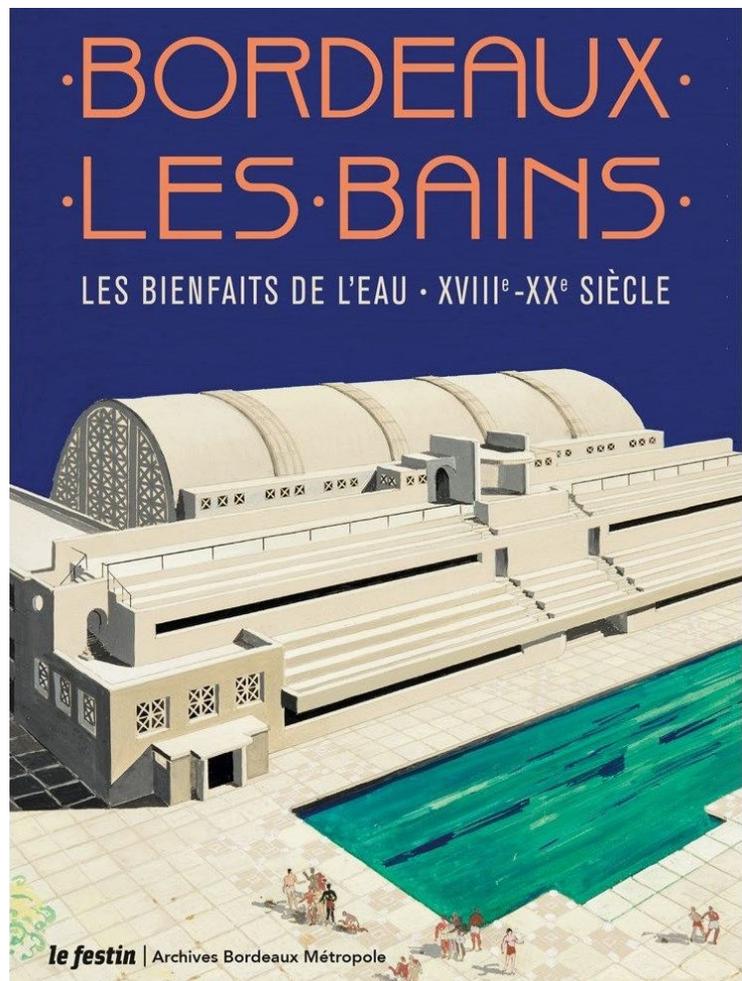
A Jardin Botanique

10 45 Jardin Botanique

Pour plus de renseignements

05 56 10 20 55

archives.bordeaux-metropole.fr



Bordeaux-les-Bains, c'est aussi un livre qui réunit les textes de Jean-Cyril Lopez, sous la direction Frédéric Laux, directeur des Archives de Bordeaux Métropole aux éditions Le Festin.

Le cabinet d'écriture

Vieillir...

Poème proposé par l'une de nos rédactrices

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec son cœur ;
Sans remord, sans regret, sans regarder l'heure ;
Aller de l'avant, arrêter d'avoir peur ;
Car, à chaque âge se rattache un bonheur.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec son corps ;
Le garder sain en dedans, beau en dehors.
Ne jamais abdiquer devant un effort.
L'âge n'a rien à voir avec la mort.

Vieillir en beauté, c'est donner un coup de pouce
A ceux qui se sentent perdus dans la brousse,
Qui ne croient plus que la vie peut être douce
Et qu'il y a toujours quelqu'un à la rescousse.

Vieillir en beauté, c'est vieillir positivement.
Ne pas pleurer sur ses souvenirs d'antan.
Être fier d'avoir les cheveux blancs,
Car, pour être heureux, on a encore le temps.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec amour,
Savoir donner sans rien attendre en retour ;
Car, où que l'on soit, à l'aube du jour,
Il y a quelqu'un à qui dire bonjour.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec espoir ;
Être content de soi en se couchant le soir.
Et lorsque viendra le point de non-recevoir,
Se dire qu'au fond, ce n'est qu'un au revoir.

Félix Leclerc

La chaleur du Sahara

Bonjour Sylvia et Olivier,

Alors qu'on est en confinement, dès fois on se sent le cœur gros, parce - n'oublions pas - il y a aussi les vicissitudes de la vie. Mais, voilà qu'il y a des amis à qui on peut se confier.

Sylvia et Olivier, je veux juste écrire, je ne dis pas pour me soulager, mais pour partager, oui, partager avec d'autres et leur dire que ce confinement n'est pas aussi méchant que ça.

En cet après-midi, les enfants sont sortis, je suis restée toute seule, et c'est le déconfinement pour moi.

Sans même fermer les yeux, mon âme part en aventure, un voyage passé. A savoir que mon passé s'est déroulé en partie, dans les bras du Sahara. Attention, ce n'est pas comme on vous l'a appris dans les livres scolaires. Le Sahara n'est que désert avec une chaleur intense, n'est que néant et mort... Cela... est un peu vrai... uniquement pendant l'été. Bien sûr si on s'y aventure sans précaution, c'est-à-dire, sans emploi d'appareils de climatisation, sans eaux douces et fraîches. Mais d'ailleurs, c'est cette hostilité saisonnière qui fait le charme du Sahara. Ce climat d'enfer est la pincée de sel, la touche qui autorise l'exhibition de la part suprême, unique en son genre du Sahara, qui se passe durant l'automne et le printemps.

Je ne dis pas là que les paysages tels que la mer, les bois, les forêts, la verdure éclatante des zones tempérées sont moins beaux. Comment dirais-je... En fait, ce qui distingue cette fille de la terre est sa différence. Exactement, la différence qui consiste en son étendue illimitée, lumineuse, fabuleuse qui... Quoi dire! Dès son accueil généreux, les sens de ses visiteurs se libèrent. Oui, ils se libèrent entièrement et purement. Et pour expliquer approximativement même les cellules microscopiques de leurs corps se libèrent. Cependant, lecteurs... Ne croyez jamais que la liberté s'offre dans le Sahara qu'il n'y a rien, parce qu'il n'y a que le vide...

En fait, c'est tout à fait le contraire, le Sahara est... Extrêmement plein de choses invisibles... Ce qui est visible n'est que les mers de sable, les plantes, les arbres épineux, les animaux. Et ce n'est pas de mon intention de vous citer la faune et la flore du Sahara dans cet écrit, vous pouvez les trouver sur internet. Mais ce que je peux vous dire est justement qu'un confinement dans le Sahara est un voyage dans la légende. Aïe... Aïe, désolée, je n'arrive pas à exprimer... Parce que c'est quelque chose qui se vit, elle ne se raconte pas, si ce n'est son charme qui s'éprend de ses hôtes et leur donne une envie forte et vive de crier sur les toits des exclamations de AHHHHHHH...

Réellement, c'est déjà une aventure pour s'exprimer, mobiliser le maigre bagage de vocabulaire existant pour raconter la majestueuse beauté du Sahara, les soupirs et les caresses des composants de son monde magique.

Zohra, habitante du quartier

— Agenda



Ça se passe au centre d'animation Bastide Benaugue

Informations et inscriptions au 05 56 86 16 21

Cuisine du monde et papotage culturel

En partenariat avec l'AFL (Association Familiale Laïque Bastide). Venez découvrir les secrets d'une recette sucrée que nous cuisinerons et dégusterons ensemble.

 **Jeudi 16 décembre**

 **De 14h à 17h**

 **GRATUIT**

Théâtre Forum avec la compagnie "DONC Y CHOCS"

Spectacle interactif autour de la thématique des écrans et des réseaux sociaux suivi d'un repas convivial.

 **Vendredi 17 décembre**

 **À partir de 17h30**

 **GRATUIT**

Ateliers couture avec Récup'r

Création libre

 **Vendredi 17 décembre**

 **De 14h à 16h30**

 **3€ de participation**

Atelier "fait maison"

Bee wrap ou déodorant maison

 **Lundi 20 décembre**

 **De 14h à 16h**

 **1€ de participation**

Goûter de fin d'année

Échanges autour de la programmation adultes et familles 2022

 **Mardi 22 décembre**

 **À partir de 16h**



Ça se passe au centre d'animation Bastide Queyries

Informations et inscriptions au 05 56 32 44 38

Soirée de fin d'année

Profitons tous ensemble de cette dernière soirée avant les vacances de fin d'année. Repas partagé, musique, jeux, le tout en construisant cette soirée avec toi !

 **Vendredi 17 décembre**

 **De 20h à 22h**

 **GRATUIT**

"Croque Galette"

Préparation et goûter de la galette des rois.

 **Samedi 22 janvier**



Ça se passe à la bibliothèque de la Benauge

Spectacle "Un caillou à la dérive"

La Compagnie du Sûr Saut vous offre un spectacle poétique, tout en douceur, pour découvrir le monde et partir à la rencontre de l'autre au rythme des couleurs et des comptines.

Samedi 11 décembre

À partir de 10h30

GRATUIT sur réservation

Jeux famille avec Interlude

La bibliothèque de la Benauge propose des jeux pour toute la famille.
Animation soumise au pass sanitaire

Mardi 21 décembre

À partir de 15h

GRATUIT



Espace solidaire du Secours Populaire de la Benauge

Vêtements

avec Dany, Françoise et Isabelle

**Les mardis, mercredis et vendredis
+ un samedi par mois**

De 9h à 12h15

Brocante

avec Paul, Joël et Daniel

Les mardis et vendredis

De 8h30 à 12h



Noël de Calixte

La place Calixte Camelle accueille le père Noël !
Au programme : manège, structure gonflable, jeux géants en bois, maquillage pour enfants, ateliers, tour de calèche, spectacle de Noël par Cindy et Pat et à 15h arrivée du père Noël, photos et distributions jusqu'à 17h30.

Samedi 11 décembre

À partir de 13h30

Place Calixte Carmelle

GRATUIT (sauf manège)

Les recettes de Noël



 Par Odile Trognon

Terrine aux 3 chocolats

Préparation : 15 min + 12h

1 • Cassez les chocolats en morceaux, mettez-les dans 3 récipients différents. Ajoutez 10 cl de crème dans chaque récipient et faites fondre au bain marie, au micro-onde ou à feu très doux.

2 • Préparez le sirop : versez le sucre dans un bol avec l'eau et le cointreau, le café ou le jus d'orange.

3 • Dans un moule à cake de 10X25cm, versez le chocolat blanc. Posez sur le chocolat blanc une rangée de biscuits mouillés avec un tiers de sirop. Puis versez le chocolat praliné et mettez à nouveau une couche de biscuits arrosés de sirop. Enfin, versez le chocolat noir et recouvrez d'une dernière couche de biscuits arrosés du reste de sirop.

4 • Glissez la terrine au frais et laissez prendre au moins 12h.

5 • Démoulez la terrine au dernier moment et servez-la découpée en tranches, accompagnée d'une crème anglaise.

Ingrédients

- 1 boîte de boudoirs
- 200g de chocolat noir
- 200g de chocolat praliné (gianduja)
- 200g de chocolat blanc
- 30 cl de crème liquide

Pour le Sirop :

- 50g de sucre,
- 20cl d'eau,
- 3 cuillères à soupe de Cointreau ou de café fort ou de jus d'orange



Confit de canard aux petits légumes

Préparation : 20 min + 1h de cuisson

- 1 • Pelez et lavez les légumes. Coupez les carottes et les pommes de terre en dés, coupez les poireaux en rondelles et le chou en lanières.
- 2 • Précuire les légumes à la vapeur pendant 20 minutes. Les verser dans un plat à gratin.
- 3 • Ouvrez la boîte de confit à l'envers (par dessus par rapport à l'étiquette). Vous aurez ainsi accès à la gelée que vous récupérez pour la mélanger aux légumes. Débarrassez les cuisses de la graisse et posez-les sur les légumes.
- 4 • Enfourez à 180° pendant environ 45 minutes.
- 5 • Servez dès la sortie du four. Vous pouvez changer les légumes en fonction des saisons.

Ingrédients (4 pers.)

- 1 boîte de cuisses de canard confites (4 pièces)
- 4 carottes
- 3 poireaux
- 4 pommes de terre à chaire ferme (type charlotte)
- la moitié d'un beau chou vert
- sel, poivre





Directeur de publication : Jean-Charles Palau

Directrice de rédaction : Diane Choisnet

Rédacteurs : Claudine Laplace, Isabelle Lataillade, Francis Moro, Odile Trognon, Lydia Vicenzi, Alain Patrier

Mise en page : Marie Girardeau

Impression : imprimerie De la Roque



Nouveau Garage Vergé SAS
Eric Schaëbel
68-72 rue du Petit Cardinal
33100 BORDEAUX
Tél : 05 56 86 27 18
Mail : garageverge2@wanadoo.fr
Administratif : Marie-Line Tobia

Cultivons le partage

Centre d'animation Bastide Benauges
agrée centre social par la CAF33
Pôle d'excellence danses
23 rue Raymond Poincaré, 33100 Bordeaux

☎ 05 56 86 16 21

✉ benauges@cabordeaux.fr

📘 [centresanimationbordeaux](https://www.centresanimationbordeaux.fr)

👉 [centresanimationbordeaux.fr/benauges/](https://www.centresanimationbordeaux.fr/benauges/)



aquitanis