

Résumés des numéros 41 à 50

Numéro 41 :

Tradition gourmande : la « frênette » ou « frénée »

Encore une boisson traditionnelle que nous vous proposons. Bien évidemment, cet apéritif possède de nombreuses vertus curatives (tonique, diurétique, sudorifique,...). En voici la recette :

- Faire une décoction de 90 gr de chicorée torréfiée dans de l'eau bouillante,
- Dissoudre 3 kg de sucre et 45 gr d'acide tartrique dans plusieurs litres d'eau bouillante,
- Arroser 60 gr de feuilles de frêne (cueillies en été et séchées à l'ombre) avec une quantité suffisante d'eau bouillante,
- Laisser infuser 2 h puis filtrer,
- Verser ensuite ces 3 préparations dans un tonneau de 60 l,
- Ajouter un complément d'eau sans toutefois remplir complètement,
- Quand le mélange est refroidi, ajouter 60 gr de levure délayée à l'eau froide.
- La fermentation doit durer 11 jours au moins, la bonde du tonneau ouverte, puis mettre en bouteilles. Ne les ouvrir que 8 jours plus tard. Afin de bien apprécier cette communion avec Dame Nature, nous tenons à vous rappeler que l'abus d'alcool peut gravement nuire à votre santé.

2000 croix en Gironde (33)

Voici un excellent article qui permet une synthèse sur le sujet. Les croix en fer et les croix en pierre ; les croix en pierre sur l'église ; les croix de cimetières ; les croix des chemins et calvaires ; les modes de construction ; les styles de croix ; la méthode d'investigation. Photographies et bibliographie.

Creusement de souterrains-refuges en Aquitaine entre le V^e et le IX^e siècle (2^{ème} partie)

La suite de l'histoire des invasions et conflits qui nécessitent de chercher refuge sous terre, jusqu'à l'édification des mottes castrales fortifiées qui donnèrent naissance aux châteaux. Photographies, plans et gravures.

Liste non exhaustive des souterrains inventoriés avec cartographie des sites en Gironde.

Les castra de Sagnac (commune de Sagnac et Muret, 40)

Découvrez la légende des castra qui concerne deux buttes situées à Sagnac, dans la forêt des Landes. Ces mottes étaient réputées pour être creuses et de nombreux récits féeriques s'y rapportaient. Description et analyse de l'occupation du site. Photographies, plan, bibliographie.

Numéro 42 :

Tradition gourmande : le lapin vendangeur au vin blanc nouveau

Voici une recette traditionnelle en période de chasse.

Ingrédients :

- Un lapin coupé en morceaux
- De l'aillet nouveau ou un gros oignon blanc
- Le vert d'un poireau
- Ail, persil, thym, lardons maigres, crème fraîche
- Vin nouveau (blanc, bourru)

Faites dorer les morceaux de lapin à la poêle puis mettez-les en attente dans une cocotte. Faites dorer l'aillet et le poireau coupés en fines rondelles, puis les ajouter au lapin. Faites dorer les lardons et jetez le surplus de jus. Ajoutez les lardons au lapin et faites cuire le tout à petit feu en rajoutant ½ litre de vin nouveau et un peu d'eau, l'ail et le persil hachés, thym, sel, poivre. Ajoutez 1 à 2 cuillérées à soupe de crème fraîche au moment de servir. Accompagnez de pâtes fraîches.

Bon appétit !

Localisation des vestiges antiques de Brion par photos aériennes (commune de Saint-Germain d'Esteuil, Médoc, 33)

Découverte de cette technique indispensable à la prospection archéologique au travers de l'exemple des vestiges gallo-romains de Brion. Photographies avec relevés topographiques.

Le site archéologique de Brion (33)

Découvrez les vestiges gallo-romains de Brion. Présentation du site et visite : le théâtre ; le temple ; les autres bâtiments ; le mobilier, les monnaies et objets divers retrouvés lors des fouilles. Analyse et hypothèses concernant le site et son occupation à l'époque gallo-romaine. Photographies, plans, relevés archéologiques.

Le groupe de recherches archéologiques de Coutras (commune de Coutras, 33)

Présentation du G.R.A.H.C. et de ses activités. Ce groupement, créé en 1977, permet à ses membres d'être acteurs du patrimoine et intervient sur toute la commune. Outre les recherches archéologiques et historiques, cette association a pour but de mettre en valeur et de faire connaître les résultats de ses recherches. Le G.R.A.H.C. peut s'enorgueillir de nombreuses découvertes, dont plusieurs sont au musée d'Aquitaine, à Bordeaux, notamment une sépulture mérovingienne contenant du mobilier. Conférences et expositions ; sorties d'étude ; publications. Photographies, plans et renseignements pratiques.

Numéro 43 :

Tradition gourmande : brouet de chapons (extrait de la revue *Moyen Age*)

Ingrédients :

- Un chapon,
- 2 l de vin rouge
- Saindoux,
- 80 gr d'amandes non émondées,
- 5 cl de vinaigre de vin,
- 3 gr de cannelle,
- 4 clous de girofle,
- ¼ de racine de galanga,

- Une grappe de poivre long,
- 3 gr de graines de paradis (ou maniguette).

Préparation de la sauce :

Hachez le blanc du chapon, le foie et les amandes en délayant avec un peu de liquide de cuisson puis faites bouillir ce mélange. Broyez le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, le galanga, le poivre long, la graine de paradis, puis ajoutez le vinaigre. Ajoutez ces épices au mélange en train de bouillir. Mettez à feu doux et laissez légèrement épaissir.

Préparation :

Enlevez le foie du chapon et réservez. Faites cuire le chapon dans le vin additionné de ½ litre d'eau pendant une heure. Séparez les deux ailes, les deux hauts de cuisse et prélevez un peu du blanc du chapon. Faites frire les morceaux dans le saindoux puis versez la sauce par dessus et servir.

Bon appétit !

L'architecture des souterrains-refuges

Description des techniques et méthodes de creusement et d'aménagement de ces souterrains-refuges. Systèmes de défense des entrées ; ventilation ; éclairage. Enfin un article où vous trouverez tout ce qu'il faut savoir sur le sujet. Photographies, plans, coupes et relevés.

Histoire des châteaux du domaine de Cantemerle (33)

Histoire de ce domaine, dont le vin est classé Haut-Médoc, des origines au XVI^e siècle, puis de 1579 à 1892, avec la famille Villeneuve de Dufort, puis les Dubos de 1892 à 1981. Description des derniers vestiges de l'ancien château construit au début du Moyen Age, puis remplacé par celui qui est encore en place aujourd'hui, ainsi que des découvertes archéologiques présentées dans les salles du château. Photographies, plan et bibliographie.

Maquette ex-voto en l'église de l'Isle-Saint-Georges (33)

Découvrez l'histoire du corsaire de sa Majesté, Charles Cornic Duchène, attachée à un de ces ex-voto en forme de maquette d'une frégate du XVIII^e siècle. D'autres ex-voto similaires sont visibles, l'un à Verdélais, et l'autre à Saint-Clément de Pauillac. Historique de cette tradition des ex-voto marins. Restauration de ces maquettes. Photographies, gravure.

Numéro 44 :

Bazas et le Bazadais (1^{ère} partie), (33)

Venez découvrir avec nous cette magnifique cité, ancien évêché, siège d'un diocèse qui s'étendait jusqu'à la Dordogne. Découvrez la géographie, l'histoire, la gastronomie et les traditions populaires de la ville et les fêtes organisées chaque année. Visitez les monuments : la tour-porte du Gisquet ; les vestiges des remparts ; la cathédrale ; le Chapitre ; les remparts du Bas-Empire ; les vieux quartiers. Photographies, gravures.

Monbert ou l'histoire d'un castelnau (32)

Monbert est un petit village de la campagne gersoise. Le château a disparu, mais l'auteur nous propose une enquête visant à déterminer son implantation. Découvrez la méthodologie qui permet, grâce à l'étude du tissu urbain, de mener à bien cette recherche. Découvrez également les vestiges de l'enceinte avec le chemin de ronde et la tour-porte située à l'entrée du village. Visitez l'église et le hameau de Pouchaut qui était réservé aux Cagots vers la fin du XVII^e

siècle. Découvertes archéologiques effectuées par l'association THESAURUS présentées dans la chapelle de Monbert. Photographies, plans, renseignements pratiques.

Tradition gourmande : l'apéritif au vin moelleux de l'Entre-Deux-Mers

Ingrédients :

Pour 3 bouteilles de blanc moelleux.

½ l de rhum ambré,

½ l de sirop de sucre de canne,

2 à 3 cuil. à soupe de vanille liquide,

1 ou 2 jus d'orange à macérer.

Mélangez bien ces ingrédients et faites-les macérer au moins 48 h. Servez très frais. Cet apéritif se conserve bien plusieurs semaines au frais. N'oubliez pas que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Numéro 45 :

L'église paroissiale de Saint-Quentin-de-Baron (33)

L'église est dédiée à saint Quentin, martyr mort en 303. Historique du bâtiment au travers des archives et des publications. Analyse architecturale de l'édifice : l'église romane ; la fortification au XIV^e siècle ; la construction du collatéral nord au XVI^e siècle. Analyse de la sculpture : le décor sculpté du chevet roman ; les chapiteaux du chœur ; le relief extérieur de l'abside. Quelques scènes figurées : le supplice de saint Quentin, Samson et le lion, le sacrifice d'Abraham, la Luxure. Hypothèses stylistiques : une sculpture dans la suite de celle de l'abbaye de la Sauve-Majeur. Photographies et plan.

Bazas et le Bazadais (2^{ème} partie), (33)

Voici la 2^e partie de notre série sur Bazas. L'histoire de l'évêché avec la liste des 66 évêques qui se sont succédés. Le premier évêque, Sextilius, est mentionné en 506, et la liste se poursuit jusqu'à 1789. Historique des bâtiments religieux. Bazas est classée « site de l'UNESCO » dans le cadre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle. La visite de la ville continue : l'Hôtel Laboyrie, la place de la cathédrale, les maisons bourgeoises, dont la Maison des Hollandais avec son pignon particulier, l'hôpital Saint-Antoine, les remparts médiévaux,... Les particularités du tourisme en Bazadais, axé sur les nombreuses églises romanes situées dans la région. Photographies.

La sigillée

Le terme de « sigillée » désigne une production romaine de vaisselle de table en céramique. Elle est typique du Haut-Empire et se rencontre sur tous les sites de cette période. Ses caractéristiques sont d'être composée d'une pâte très fine et d'être recouverte d'un engobe rougeâtre généralement brillant. Cette vaisselle est divisée en deux catégories : une lisse, montée au tour, de loin la plus abondante, et une décorée en léger relief, obtenue dans un moule au moyen de poinçons. C'est cette dernière qui lui a donné son nom de sigillée, qui vient du latin *sigilla* (sceaux). Techniques de fabrication ; la typologie ; les ateliers gallo-romains ; la sigillée en Aquitaine. Photographies, cartographie, relevés typologiques.

Tradition gourmande : les truses de Millas

Découvrez cette très vieille recette girondine.

Ingrédients :

- 1 kg de « mesturet » (mélange de 2/3 de farine de maïs avec 1/3 de farine de blé)

- Une tasse et demie de levain de boulanger (ou une dose lyophilisée dissoute dans un peu d'eau miellée)
- Un bol de lait
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre en poudre
- 2 cuillérées d'eau de fleur d'oranger, zestes de citron, orange ou mandarine
- 2 cuillérées de Pernos
- 2 cuillérées de rhum
- ½ verre de cognac ou armagnac
- Fruits confits au choix.

Préparation :

Mélangez le mesturet et le levain, faites un puits et versez petit à petit le lait tiède en mélangeant, pétrissez et laissez lever au repos. Mettez la boule de pâte ainsi obtenue dans un récipient allant au four et faites-la cuire à four très chaud, jusqu'à ce que la croûte devienne bien dorée. Emiettez ce pain encore chaud, et mélangez-le avec le beurre fondu. Incorporez le sucre, la fleur d'oranger, le Pernod, le rhum, le cognac et les zestes. Mettez cette préparation dans un moule rond en tassant bien. Laissez refroidir 12 h avant de démouler. Décorez avec des fruits confits et découpez comme un cake.

Bon appétit !

Numéro 46 :

Le site archéologique du Moulin du Fâ (commune de Barzan, 17)

Le bourg de Barzan est situé à 15 km environ au sud-est de Royan, et à 5 km de Talmont. Le site antique a été identifié avec le Novioregum de l'itinéraire d'Antonin. Historique des recherches sur le site et visite guidée des monuments : le temple du Fâ, les thermes, le théâtre. Pour chaque édifice : description et hypothèses de datation, d'utilisation. Photographies, relevés, bibliographie, renseignements pratiques.

Le château de Camarsac (33)

Découvrez à travers l'exemple de Camarsac le phénomène des châteaux moyenâgeux restaurés dans le goût néo-médiéval au XIX^e siècle, comme le château neuf de Roquetaillade, repris par Viollet-le-Duc. Le château de Camarsac est daté par un acte du 15 février 1312, délivré par le roi d'Angleterre, autorisant Laurent de Canteloup à construire une maison forte sur la paroisse. L'édifice fut pris en 1377 par les Français, puis démantelé par les Bordelais et resta en ruine jusqu'en 1408, date à laquelle Monot de Canteloup entreprit de refortifier le site. Un corps de logis fut ajouté au XVIII^e siècle, puis une restauration néogothique intervint au XIX^e siècle. Description des bâtiments, à savoir le premier château construit au XIV^e siècle, typique de l'art castral de l'époque, le bâtiment du XVIII^e siècle, et les éléments architecturaux du XIX^e siècle. Analyse architecturale et comparaison avec d'autres édifices d'Aquitaine. Photographie et bibliographie.

Tradition gourmande : moules à la bordelaise

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 2 kg de belles moules
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil

1 grand bol de mie de pain rassis coupée en petits morceaux

Préparation :

Faites ouvrir les moules avec un peu d'ail et de persil hachés en les cuisant à feu vif pendant 5 à 6 minutes. Enlevez les coquilles vides. Dans une grande poêle (sans revêtement adhésif), faites chauffer 2 cuillérées à soupe d'huile et ajoutez les moules dans leur coquille. Faites cuire en remuant pendant 10 minutes. Mélangez dans un saladier 4 à 5 gousses d'ail et le reste de persil, le tout haché menu, et la mie de pain. Rajoutez ce mélange aux moules et finissez de cuire à feu doux et couvert en remuant de temps en temps. Servez chaud et dégustez avec le doigts, accompagné d'un Entre-Deux-Mers ou d'un Grave blanc bien frais (attention à l'abus d'alcool qui est dangereux pour votre santé).

Bon appétit !

Le chemin de Saint-Jacques de Compostelle du littoral charentais (17)

En parallèle à la visite du Moulin du Fâ, nous vous proposons de suivre le chemin de Saint-Jacques qui partait de Saintonge pour aboutir à Talmont. Détail de l'itinéraire et des routes à suivre.

Numéro 47 :

Le château de Curton (commune de Daignac, 33)

Découvrez ce château situé dans l'Entre-Deux-Mers, à 25 km à l'est de Bordeaux. Historique de cet édifice du XIV^e siècle, repris plusieurs fois jusqu'au XVIII^e siècle. Description des différents éléments de cet ensemble castral : le donjon, l'enceinte, les fossés, les bâtiments situés au revers de l'enceinte. Analyse de l'adaptation aux armes à feu au XV^e siècle, et des aménagements de confort au XVI^e siècle. Photographies, plan et bibliographie. Site privé ne se visitant pas.

L'histoire mouvementée de l'Isle-Saint-Georges en Gironde durant la période de la Fronde (33)

Revivez cet épisode de l'histoire de France au travers de celle de l'Isle-Saint-Georges et du livre *La guerre des femmes* d'Alexandre Dumas. Le héros s'appelle Louis de Canolles, capitaine du régiment de Navailles. L'action se déroule en 1650 ; lors des guerres de la Fronde des Princes contre le jeune Louis XIV. Canolles fut nommé gouverneur du fort de l'Isle-Saint-Georges par le duc d'Epéron. Resté fidèle au roi, Canolles résista lors de l'attaque du fort, mais finit par se rendre. Il fut enfermé au Château Trompette de Bordeaux et exécuté. Voici pour la version de Dumas. Cet article confronte les éléments du roman avec la réalité. Ne ratez pas cette passionnante histoire ! Gravures, plans, relevés, bibliographie.

La seigneurie du Pont de la Pierre à Angoulins-sur-Mer (17) (1^{ère} partie)

Ce pont était destiné à faciliter la circulation sur la route allant de Rochefort à La Rochelle. Dans cette première partie, découvrez l'histoire de la Maison du Pont de la Pierre et de la seigneurie. Photographie, plan, gravure.

Tradition gourmande : la tarte aux noix

Pâte sablée :

Préparez une pâte sablée avec 150 g de farine, 60 g de beurre, 1 œuf, une cuillérée à soupe de sucre et une d'eau.

Garniture aux noix :

200 g de noix mixées,
200 g de crème fraîche à 20% de matières grasses,
1 œuf entier,
100 g de sucre en poudre,
1 bâton de vanille (le fendre et ne prélever que les graines).

Préparation :

Mélangez l'ensemble. Versez cette préparation sur le fond de pâte sablée. Faites cuire à four chaud pendant 35 minutes. Laissez refroidir.

Glaçage :

Mélangez 70 g de sucre glace avec 2 cuillères à soupe de rhume. Répartir sur la tarte. Vous pouvez décorer avec des noix caramélisées.

Bon appétit !

Numéro 48 :

Tradition gourmande : l'Axa d'Espelette

Ingrédients :

Viande de bœuf ou de veau (100 à 200 g par personne),
Gras de jambon de Bayonne,
Ail,
Oignon,
Bouquet garni,
Jambon de Bayonne (50 à 100 g par personne),
Petits piments verts (pour 1/3),
Bouillon.

Préparation :

Préparez la casserole en faisant dorer dans le gras de jambon haché, les oignons et l'ail grossièrement hachés. Ajoutez le jambon coupé en tout petits dés et faites dorer. Faites un roux avec une pincée de farine. Mouillez très légèrement de bouillon. Incorporez la viande coupée en petits dés. Couvrez hermétiquement et faites cuire 3 h à tout petit feu. 20 minutes avant de servir : salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et les piments verts pelés, épépinés et découpés en lanière. Servez chaud en accompagnant d'une purée.

Bon appétit !

Le château de Mongaston (commune de Charre, 64)

Nous vous proposons de découvrir ce château méconnu, tombé en ruines et qui est, depuis 1972, restauré par son actuel propriétaire. Histoire de la région et du lieu qui constituait un maillon de la chaîne de défense béarnaise. Il fut construit par Gaston VII sur l'extrême frontière du Béarn. Histoire des seigneurs de Mongaston. Histoire de la restauration et du classement du site. Présentation des salles : reconstitution de halte des pèlerins de Saint-Jacques, salon de thé. Un jardin médiéval a été réalisé dans le parc. Photographies, plans, renseignements pratiques.

La Société Archéologique et Historique du Médoc

Présentation de la S.A.H.M., créée en 1966, à Pauillac, et sommaire des articles disponibles publiés dans les Cahiers Méduiliens depuis juin 1995.

La seigneurie du Pont de la Pierre (commune d'Angoulins-sur-Mer, 17, 2^{ème} partie)

Suite de l'histoire de ce tout petit pont qui s'est trouvé à la croisée des chemins et des événements historiques de la région. Description des techniques de construction et de la maison forte qui servait de péage pour le pont et du donjon qui domine commande le site. Photographies.

Numéro 49 :

Le château de Caze (commune de Saint-Sulpice de Guilleragues, 33)

Découvrez l'histoire mouvementée de ce site qui est mentionné dans les archives dès 1080. Les seigneurs successifs de Caze eurent beaucoup de mal à conserver leur fief, de nombreuses querelles les opposèrent au clergé bénédictin quant aux limites de la seigneurie. Jean Sans Terre, roi d'Angleterre, autorisa en 1202 la construction d'une forteresse. Description des éléments architecturaux et visite du château. Photographies, plan de situation et bibliographie.

Le trésor de Pontenx-les-Forges (40)

Une légende locale mentionnait l'existence d'un trésor, situé sous la Fontaine d'Or, près de ce petit village au nord de Mimizan. Lors d'un chantier dans la cour de l'école, en 1985, les ouvriers découvrirent un chaudron de bronze rempli de monnaies en or, en argent et en bronze. Histoire de ce trésor qui connut beaucoup de tribulations et qui n'est peut-être pas tout à fait entier... Analyse de ces monnaies et de leur datations. Photographies, relevés et bibliographie.

Tradition gourmande : canard laqué au Sauternes

Ingrédients :

1 bon canard vidé, flambé,
Des petits glaçons noisettes,
1 carotte,
1 oignon,
Thym, laurier, persil, sel, poivre,
3 bons verres de Sauternes.

Préparation :

Mettez à l'intérieur du canard une poignée de petits glaçons noisettes. Recousez. Mettez le canard dans une grande casserole ou cocotte d'eau remplie à moitié. Ajoutez : la carotte coupée en rondelle, l'oignon, le thym, le persil, le sel, le poivre. Faites cuire à feu doux. Dès que l'eau est réduite de moitié, ajoutez les 3 verres de Sauternes. Laissez cuire en arrosant régulièrement. Le canard doit prendre la couleur ambrée du Sauternes (1h à 1h30 suivant la grosseur du canard). Recette de Jean-Luc Petit-Renaud, testée par nos soins.

Bon appétit !

Les monnaies béarnaises (1^{ère} partie) (64)

Découvrez le Béarn, pays souverain, battant monnaie. Histoire de la région et de ses seigneurs. Photographies de monnaies. Suite au prochain numéro.

Numéro 50 :

Lamothe-Montravel (24)

Découvrez cette commune dont le vin est connu dans le monde entier. Suivez le guide au travers des rues : la mairie composée d'une tour cylindrique du XIV^e siècle et d'un château du XVI^e siècle ; la halle, qui a été démolie depuis le début des années 90 car elle menaçait ruine ; le château vieux, qui est attesté par les archives au XIII^e siècle ; le moulin de la Peyreire (ou de l'Estay), mentionné dans les archives dès 1494 ; les maisons du bourg, mentionnées au XVI^e siècle ; la chapelle Sainte Marie de Colles, dont la fondation remonte à l'époque gallo-romaine ; le péage de Lamothe, situé sur la Dordogne ; le château Lapoyade construit vers 1880, le prieuré Saint-Paixent, fondé entre 1060 et 1186 par des moines bénédictins ; l'église construite au XIX^e siècle. Photographies, plan.

Tradition gourmande : les galettes gauloises

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé, complète ou sarrasin,
- 4 œufs,
- 100 g de noisettes pilées,
- Miel,
- Graisse de canard ou d'oie.

Préparation :

Mélangez dans un récipient rustique, en bois ou en céramique, la farine et les œufs avec les noisettes pilées, en additionnant 4 cuillérées de miel ou plus suivant vos goûts. Vous pouvez ajouter des morceaux de fruits suivant les saisons. Malaxez bien le tout en faisant une pâte homogène, puis confectionnez des boules de pâte de la grosseur d'un œuf et écrasez-les en galette dans la main. Faites chauffer une poêle avec la graisse de canard ou d'oie et faites frire vos galettes des deux côtés. Servez les galettes chaudes nappées de miel. Cette pâtisserie est assez calorique, mais rencontre beaucoup de succès. Bon appétit !

Les monnaies béarnaises (2^{ème} partie) (64)

Après l'histoire du Béarn qui était présentée dans la 1^{ère} partie, voici l'histoire et la présentation des deux plus importants ateliers béarnais de fabrication de la monnaie : l'atelier de Morlaàs et l'atelier de Pau. Représentations de monnaies et gravure.

Sorde-l'Abbaye : les trois chemins de Saint-Jacques (40)

Voici l'histoire de l'abbaye de Sorde au Moyen Age, étape incontournable sur la route de Saint-Jacques de Compostelle. L'auteur présente certaines anecdotes des chroniques de l'époque qui traitent des conditions parfois épiques du pèlerinage et du séjour à Sorde. Présentation de l'Association des Amis de Sorde, du Pays d'Orthe et de Saint-Jacques. Itinéraires, photographies, bibliographie, renseignements pratiques et manifestations culturelles.