

Résumés des numéros 51 à 60

Numéro 51 :

Le château de Sauvagnac en Entre-Deux-Mers (33)

Bien que le terme de « château » soit toujours utilisé, il s'agit plutôt d'une maison fortifiée, une maison-forte. Elle est située sur un éperon barré ce qui en fait un emplacement qui ne nécessite une défense que du côté du plateau. La fortification est attestée dans les archives dès le XIV^e siècle. Historique et description du site et des bâtiments. Photographies, plan, bibliographie.

Tradition gourmande : les moules rochelaises

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 litres de moules de Bouchot,
- 25 cl de vin blanc sec,
- 5 cl de cognac,
- 50 g de beurre,
- 100g de crème fraîche,
- 2 jaunes d'œufs,
- 2 oignons,
- 1 bouquet garni,
- 1 pincée de safran,
- Poivre du moulin.

Préparation :

Mettez dans un faitout le vin blanc, le bouquet garni et portez à ébullition, puis plongez-y les moules. Retirez-les dès leur ouverture et réservez dans un plat de service. Filtrez le jus de cuisson et réservez. Faites fondre les oignons hachés dans le beurre, mouillez avec le jus de cuisson des moules et faites cuire à feu moyen pendant 20 min. Ajoutez le poivre et le safran. Mélangez à part la crème, les jaunes d'œufs et le cognac, versez dans le bouillon, mélangez et versez aussitôt le tout sur les moules. Passez au four quelques minutes et servez immédiatement. Bon appétit !

La villa gallo-romaine d'Andernos (33)

Découvrez ce site que l'on peut voir sur le Bassin d'Arcachon. Histoire des vestiges depuis 1850 et des fouilles depuis 1903. Les ruines furent d'abord considérées comme étant les restes d'une basilique chrétienne puisque le plan était de forme basilicale (une salle rectangulaire terminée à l'est par une abside hémi-circulaire). Description des éléments et hypothèses de datation, notamment grâce aux tessons de céramique et aux monnaies antiques découverts sur le site. Photographies, plan et renseignements pratiques.

Sépultures médiévales à Cussac-Fort-Médoc (33)

Histoire de la découverte fortuite des deux sépultures en 1977. Aperçu historique de la région et de son occupation religieuse. Description des sépultures en pierre, des squelettes et du

maigre matériel funéraire des tombes n°1 et n°2. Hypothèses pour la datation rendue difficile par le peu d'éléments datables (monnaies, poteries). Relevés et photographies.

Numéro 52 :

La tour de Bessan (commune de Soussans, 33)

Découvrez cette tour féodale grâce à cet article très complet qui présente l'histoire et la description de l'édifice. Le fief fut constitué au XI^e siècle. Il semble que la tour faisait partie d'un ensemble fortifié plus important, aujourd'hui disparu, construit à partir de 1252. Description et analyse architecturale très détaillées. Photographies, plans, relevés, bibliographie.

Le château Trompette à Bordeaux (33)

A l'occasion de la découverte en juillet 2001 de vestiges appartenant à ce monument emblématique de Bordeaux, l'équipe d'Aquitaine Historique vous propose de revenir sur l'histoire du château Trompette. Sa construction fut décidée en 1453, après la victoire définitive de Charles VII sur les Anglais. Il fut définitivement démoli au début du XIX^e siècle. Description de l'édifice d'après les gravures de l'époque et les fouilles archéologiques. Photographie, plan, gravures.

L'église de Saint-Pierre-de-Vertheuil en Médoc (33)

Découvrez cette imposante église romane des XI^e-XII^e siècles. Historique de sa création et de sa construction. Description et analyse architecturale de l'édifice : l'extérieur ; le porche ; l'intérieur composé d'une nef de 5 travées et d'un chœur absidial ; le chœur ; le déambulatoire ; le mobilier. Photographies, plans, bibliographie.

Le biberon néolithique

Enfin la réponse à une question que l'on ne se pose pas assez souvent : comment les parents du néolithique nourrissaient-ils leurs enfants ? La réponse est constituée par le biberon néolithique, véritable responsable de la révolution du néolithique, à savoir un « boum » démographique important. En effet, après le paléolithique, qui fut une période où les tribus constituées d'une vingtaine de personnes survivaient plus ou moins bien, la maîtrise de la culture et de l'élevage au néolithique entraîna un accroissement significatif des populations. L'élevage entraîna l'apparition et la systématisation de la consommation du lait. Jusque là les femmes qui donnaient naissance à un enfant l'allaitaient durant 3 ou 4 ans, ce qui bloquait leur ovulation et donc le nombre d'enfant. Le lait issu de l'élevage leur procura une première libération de la femme ! Photographie, bibliographie.

Numéro 53 :

L'abbaye de Saint-Amant-de-Boixe (16)

Découvrez cet édifice et les origines historiques et étymologiques de son nom. Histoire de l'ermite Amant et de la fondation de l'abbaye au X^e siècle. Son âge d'or du XI^e au XIII^e siècles. Description de son architecture composite (65 m de long), de son mobilier et de ses peintures murales datées du XIV^e siècle. Photographies, plans et bibliographie.

Les graffitis maritimes anciens de l'Aunis (17)

« Bateaux de pierre », navire du XII^e siècle à nos jours.

Découvrez l'histoire de la glyptographie (étude de ce qui est gravé sur la pierre), et plus particulièrement des représentations de bateaux. Voici l'exemple des graffitis de l'Aunis et de la Saintonge. Photographies des représentations et analyses des bâtiments gravés. Bibliographie.

Patrimoine des terroirs : le lavoir du village de Labrie (commune de Jugazan, 33)

Découvrez la restauration et la mise en valeur de ce lavoir qui menaçait ruines, et ce, grâce aux habitants du village. On y trouve également des vestiges antiques, des sarcophages mérovingiens, des éléments d'architecture médiévale. Photographie.

Mérignac (33) : l'incendie de la vieille église

Voici le triste récit de cette catastrophe survenue le 28 août 2001 dans cette chapelle romane qui venait juste d'être restaurée. Rappel de son histoire et de son architecture.

Tradition gourmande : la garbure béarnaise

Il existe bien 10 façons différentes de cuisiner la garbure. En voici une pour 10 personnes :

(Pour plus de détails historiques et de dégustation, voir l'article)

Choisissez une grande marmite en terre ou « potée ». Garnissez-la d'une variété aussi complète que possible de légumes frais de saison coupés en gros morceaux : carottes, navets, oignons, choux bien pommés, haricots verts mange-tout, haricots blancs, pommes de terre très farineuses ; le tout pour environ 2 kg. Enfouissez dedans une palette de porc demi-salée, un jambonneau ou une crosse de jambon de Bayonne ou des Landes et 250 g de poitrine salée (lard) ou de ventrèche. Mouillez largement d'eau à hauteur des légumes et ajoutez un bouquet garni. Faites bouillir, puis écumez et tenez en ébullition très lente pendant 3 heures, à couvert et si possible dans la cheminée (sinon au four). Après 2 heures, vérifiez l'état des viandes, enlevez celles déjà bien cuites et tenez-les en réserve dans un récipient, mouillées au bouillon de la soupe. Vérifiez l'assaisonnement et continuez la cuisson. Disposez dans une terrine plate en terre et en alternant, les légumes parfaitement cuits et fondus, le lard en fines tranches et un peu de confit (oie ou canard) divisé en minces morceaux. Mettez dessus du pain de ménage émincé et sec, saupoudrez de gruyère râpé, broyez du poivre, piquez quelques gousses d'ail (si possible de l'ail de Saint-Clar, près de Lectoure qui conjugue finesse et délicatesse). Arrosez le pain de très peu de graisse d'oie (ou canard) et mouillez de bouillon à hauteur. Remettez au four à mitonner et gratiner pendant ½ heure. Lorsque le dessus est bien doré, enfoncez-le et recommencez une autre couche puis refaites gratiner et ainsi de suite jusqu'à épuisement des légumes. La potée doit alors présenter un mélange très fondu et consistant avec le dessus « crousti ». Servez-la en l'accompagnant, d'une part du reste du bouillon dans sa marmite, et d'autre part de la palette et du jambonneau dressés sur un plat bien chaud. Bon appétit !

Numéro 54 :

La terre de Balzac, un paradis en Angoumois (16)

Découvrez ce site où Balzac vécut dans le château bâti par ses ancêtres. Le château est mentionné dans les archives dès le XIII^e siècle. Son histoire fut mouvementée, notamment au XVII^e siècle, puisqu'il servit de cadre aux réunions de Richelieu, du cardinal de la Rochefoucauld et du comte de Béthune. Il fut également le lieu de refuge de Marie de Médicis après son évasion, grâce au duc d'Épernon, du château de Blois. Historique et description du château et de l'église romane de Saint-Martin qui faisait partie des possessions des Balzac. Plans, photographies, bibliographie.

Le « Portalet » de la vallée d'Aspe (1^{ère} partie) (64)

Le nom « Portalet », qui désigne aujourd'hui un fort, a pour origine un ancien péage dont il constituait le poste de perception. Histoire de la mise en place de la taxe octroyée à Oloron et de l'installation du portalet. Les aléas de son histoire et de sa fortification. Les menaces d'invasion. Gravure, photographies.

Duras, le musée du Parchemin et de l'Enluminure (47)

Après avoir visité le château de Duras, ne ratez pas le musée du Parchemin et de l'Enluminure. Vous y découvrirez toute l'histoire et les différentes techniques qui vous sont présentées par deux artisans. Plusieurs thèmes sont abordés : Les secrets d'un livre en parchemin ; La beauté des pigments ; L'encre des calligraphes ; Des manuscrits précieux ; L'art de la dorure. Des ateliers pratiques vous permettront de tester certaines de ces techniques. Gravures, renseignements pratiques.

Le haut-fourneau de Brocas-les-Forges dans les Landes (40)

Découvrez l'histoire de ce haut-fourneau inauguré en juin 1833. L'auteur vous propose également une histoire de l'industrie métallurgique dans les Landes depuis le milieu du XVIII^e siècle. Circuit des objets manufacturés fabriqués dans le haut-fourneau, estampillés d'une pomme de pin stylisée. Découverte du musée constitué en 1989 par l'association des « Amis des Forges de Brocas ». Plan, photographies, bibliographie.

Tradition gourmande, les boissons du terroir : le vin d'épine, la liqueur de prunelle, le vin de noix

Le vin d'épine :

Ce vin est fabriqué à partir du *prunus spinosa*, plus communément appelé épine noire, prunellier ou prunier sauvage (facilement reconnaissable à ses longues épines et à l'écorce noire, brillante de ses rameaux). Prélevez les pousses printanières en mai-juin. Mettez-les à macérer dans 5 litres de rosé (11,5°) auxquels vous aurez associé 1 litre d'eau de vie et 500 g de sucre cristallisé. Remuez le mélange régulièrement. Ajoutez du sucre éventuellement. Plus la macération est longue, plus le goût est prononcé. Lorsque la saveur vous paraît bien, filtrez et mettez en bouteille. N'oubliez pas que la consommation de boissons alcoolisées doit être modérée pour être pleinement appréciée !

La liqueur de prunelle :

Lorsque les fruits du prunellier (les prunelles) avec lequel vous avez fabriqué le vin d'épine arrivent à maturité, entre octobre et décembre, vous pouvez récolter les noyaux et préparer la liqueur de prunelle. Concassez 1 kg de noyaux que vous laisserez macérer dans un local tiède, pendant 2 mois, dans 4 litres d'eau de vie. Filtrez et ajoutez un sirop composé de 3 kg de sucre pour 1 litre d'eau. Mettez en bouteille et laissez reposer 3 mois. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé !

Le vin de noix :

Voici une recette pour l'été (entre le 20 et le 30 juillet). Récoltez 12 noix vertes que vous écraserez avec leurs enveloppes. Coupez une orange en petits morceaux. Dans une bonbonne de verre d'une contenance de 5 litres, mélangez 3,5 litres de vin rouge (13°-14°) avec ½ litre d'eau de vie. Ajoutez les noix pilées, les morceaux d'orange et 1 kg de sucre cristallisé. Bouchez la bonbonne et laissez macérer pendant 40 jours en agitant tous les jours. Filtrez et mettez en bouteilles. Consommez l'alcool avec modération !

Numéro 55 :

Tradition des terroirs : la garbure (suite)

Suite à notre recette parue dans notre numéro 54, nous avons reçu des courriers contestant la recette proposée. En voici donc une autre, qui constitue une autre version. Etymologie du mot « garbure », anecdote culinaire, bibliographie.

Chassenon : un ensemble thermal de cure gallo-romain en Charente (16)

Découvrez ce chantier archéologique et les résultats des fouilles. Histoire du site et des thermes à l'époque gallo-romaine. La découverte du site ; le plan de l'édifice, les matériaux, le niveau 0, le niveau 1 ; la chronologie. Photographies, plans, relevés, bibliographie et renseignements pratiques pour visiter le site.

Le « portalet » de la vallée d'Aspe : des origines au fort actuel (2^{ème} partie) (64)

Voici la suite de l'histoire, après 1842, du portalet de la vallée d'Aspe. Remise en cause de son utilité stratégique et querelle de spécialistes. Sa reconversion en prison politique, et sa fin pacifique. Photographies, gravure, sources d'archives et bibliographie.

La chapelle et le retable de Monclairon (Quinsac, 33)

Découvrez le bourg de Quinsac, véritable pépinière d'artistes de Gironde. Histoire du village et de sa chapelle. L'abandon du culte après la Révolution et la redécouverte des tentures, véritables œuvres d'art. Description et analyses des œuvres. Les modalités des restaurations. Photographies, plans et relevés.

Parc archéologique et musée de protohistoire de Beynac en Dordogne (24)

Description et renseignements pratiques. Photographies.

Numéro 56 :

Monnaie romaine à Rions (33)

Histoire de la découverte d'un site gallo-romain et d'une monnaie durant la première moitié du XX^e siècle. Description de la monnaie représentant l'empereur Octave et histoire de cet homme qui fut le premier à porter le nom d'Auguste et qui régna quarante et un ans. Photographies, bibliographie.

Bassens : un patrimoine à découvrir (33)

Visitez la commune de Bassens qui fut, au Moyen-Âge, le siège de la puissante baronnie de Montferrand. Histoire de la région. Le domaine de Beauval, une histoire mouvementée. L'église Saint-Pierre, au cœur de Bassens. Au sud, le château Beaumont (XVII^e siècle). Le château des Griffons, un élégant témoin du XIX^e siècle. Une architecture du vin : le domaine de Séguinaud. Historiques et descriptions des édifices, photographies, plan, gravure, renseignements pratiques.

Les moulins fortifiés de Gironde (33)

Cet article, sous forme d'introduction au sujet, inaugure une série consacrée aux moulins fortifiés dans notre région. Pourquoi fortifier un moulin ? A quelles nécessités correspond cette démarche ? Les aspects de la fortification, qui est spécifique par rapport à celle des châteaux, tout en reprenant le même vocabulaire architectural et défensif. Photographies et gravures.

A l'origine des boissons alcoolisées au cours de la protohistoire dans le Sud-Ouest (6000 à 52 av. J.-C.), Autres temps, autres goûts... 1^{ère} partie : la bière

Découvrez les origines de ces boissons qui accompagnent l'homme depuis la préhistoire et que l'archéologie explore depuis une vingtaine d'années. L'auteur propose, dans un cadre chronologique, une histoire de la culture des céréales et des échanges économiques entre l'Asie Mineure et l'Europe occidentale. Aspects particuliers du Sud-Ouest dans cet abandon de la culture néolithique au profit d'une structuration agraire nouvelle de l'espace. Boire : une modification des habitudes depuis l'Age du Bronze. Cerveoises et petites bières : techniques de production et de conservation. Photographies, gravures, relevés.

Numéro 57 :

Les vestiges du château de Marthon en Charente (16)

Découvrez et visitez les vestiges des fortifications du château de Marthon. Historique du site et de la seigneurie dont la première mention en archive a lieu au XI^e siècle. Le terme de « château » définit un ensemble de bâtiments, à savoir le castrum, la basse-cour et la tour maîtresse. Le castrum : description des éléments encore visibles aujourd'hui et dispersés dans toute la commune. La basse-cour du château : description des derniers éléments architecturaux encore en place, notamment la chapelle sur porte, élément de protection religieuse typique des constructions castrales au Moyen Age. L'enceinte. La tour maîtresse : description et analyse architecturale. Des éléments de construction permettent de proposer une datation de l'édifice : les hypothèses et conclusions de l'auteur. Photographies, plans, relevés.

A l'origine des boissons alcoolisées au cours de la protohistoire dans le Sud-Ouest (6000 à 52 av. J.-C.), Autres temps, autres goûts... 2^{ème} partie : la vigne et le vin

Après la première partie où l'auteur étudiait les productions de la cervoise et de la bière, voici ce qui intéresse plus particulièrement notre région : la vigne et le vin. Histoire de la diffusion de la culture vinicole en Gaule depuis le Bassin méditerranéen. Comment on a retrouvé le goût du vin romain grâce à l'archéologie expérimentale. Les différents modes de consommation du vin suivant l'époque et le milieu social. Les autres boissons alcoolisées avec l'exemple de restes de fermentation de fruits (fraises, baies de sureau, framboises,...) sur le site lacustre de Ledro, en Italie du Nord (Bronze Ancien). Photographies, bibliographie.

Saint-Rémi de Bordeaux, une rare église à deux nefs (33)

Visitez avec nous cette curiosité architecturale située à l'angle de l'actuelle place Porto-Riche et de la rue Jouannet, à Bordeaux. Histoire de la paroisse et de l'édifice dont le plein essor intervient à l'âge d'or des XV^e-XVI^e siècles. Historique et déroulement mouvementé des travaux. La pénétration de la Renaissance aux XVI^e-XVII^e siècles. Le XVIII^e siècle ou le chant du cygne. L'affirmation d'un style bordelais dans l'appropriation et l'interprétation des modèles septentrionaux et toulousains. Photographies, plan, bibliographie et renseignements pratiques.

Numéro 58 :

Tradition gourmande : d'autres façons de consommer les huîtres !

Voici deux recettes qui nous viennent du Bassin d'Arcachon.

Les huîtres au coin du feu :

Mettez les huîtres à ouvrir sur la braise d'un barbecue ou d'une cheminée, bien calées dans un plat (pas de métal). Dès l'ouverture, retirez-les, enlevez la coquille supérieure, mais conservez l'eau. Ajoutez un morceau de beurre et dégustez (attention : la coquille est chaude) en même temps que des crêpinettes, mises à griller, elles aussi, sur la braise.

Les huîtres et moules en brochette :

Ouvrez huîtres et moules et sortez-les de leurs coquilles. Embrochez-les sur des piques en intercalant jambon et lard et badigeonnez-les d'huile. Faites griller et servez bien chaud après avoir saupoudré les brochettes de poivre de Cayenne.

Bon appétit !

Présentation de l'association Le Fleix (24)

Voici une association dont le but consiste à mettre en valeur et promouvoir les trésors historiques de la Dordogne. Nous vous proposons deux exemples exploités par l'association : le tumulus de Malivert et le touron de Malivert. Photographies.

Le château de La Réole (33). 1^{ère} partie : un vécu historique intense

Voici l'histoire mouvementée du prieuré et du château de La Réole. Il semble que le premier château ait été construit à la fin du XII^e siècle. Le site fut le théâtre de nombreux conflits qui opposèrent les Plantagenêt aux Capétiens durant la guerre de Cent Ans. Les guerres de Religion, qui virent s'affronter catholiques et protestants, firent également des ravages dans la région. Le château fut démantelé au XVII^e siècle, puis les vestiges furent classés Monuments Historiques en 1960. Vous découvrirez dans le n° 59 d'Aquitaine Historique la description et l'analyse de l'ensemble castral. Photographies, gravures, plans, bibliographie.

Guerre paysanne entre vallées pyrénéennes, histoire fabuleuse de la vallée d'Aspe et de la vallée de Lavedan

De nos jours les luttes ont toujours lieu entre les vallées des Pyrénées mais ce sont des joutes oratoires. Ce ne fut pas toujours le cas. Ces joutes prennent leurs racines dans des conflits inter-vallées dont les raisons remontent au début du Moyen Age. Découvrez les témoignages des archives mis en valeur ici par l'auteur. Gravures, bibliographie.

Les moulins fortifiés : le moulin de Bagas (33)

Découvrez ce moulin situé dans l'Entre-Deux-Mers, au nord de La Réole. Histoire du moulin, de la rivière (le Dropt) et de la région. Sa construction pourrait remonter au XIV^e siècle. La première mention intervient dans les archives en 1436. Histoire de la navigation sur le Dropt. Explication du phénomène de fortification des moulins qui sont transformés en véritables maisons fortes. Appropriation du vocabulaire castral, entre défense et ostentation, pour l'édification. Photographies, plans, bibliographie.

Numéro 59 :

L'habitat fortifié en Médoc (33)

Les communications sont les clefs de l'organisation politique du Médoc. Les fortifications répondent à ces nécessités et évoluent au gré des conflits locaux. L'auteur vous propose différents types d'habitats fortifiés : Blanquefort, Vertheuil, Lamarque, Lesparre,... Photographies, bibliographie.

La bastide de Domme en Périgord (1^{ère} partie) (24)

Visitez avec nous cette bastide. Histoire de l'ancien site d'une motte castrale occupée par un château appelé « Domme-Vieille » qui fut détruit par Simon IV de Monfort vers 1214. Naissance de la bastide à partir de 1280 sous l'égide du Grand Sénéchal de Normandie. La visite de la bastide : la place de la Halle, halle du XVI^e siècle ; la place de la Rode, où était placée la roue des suppliciés ; la porte de la Paillole ; la porte Basse ; la porte Delbos ; la porte de la Combe ; la porte des Tours, la plus imposante de toutes ; le châtelet. Photographies, plan, relevés, bibliographie.

Le château de La Réole, 2^{ème} partie : un site royal Plantagenêt (33)

Après l'historique du lieu proposé dans notre numéro 58, voici la description et l'exploration du château commandité par Henri III Plantagenêt. Le schéma d'un château-cour ; des tours à vocation défensive ; l'enceinte principale ; l'enceinte basse. Les hypothèses et conclusions analytiques de l'auteur. Photographies, plan, bibliographie.

Numéro 60 :

Tradition gourmande : la légende du jambon de Bayonne

Nous vous proposons dans ce numéro d'Aquitaine Historique de découvrir l'origine légendaire du fameux jambon et de sa technique de salaison.

La tour de Mons, commune de Soussans (33)

Découvrez ce château au destin tragique puisqu'il est en ruine depuis un incendie survenu en 1895. Historique de l'édifice bâti au XIII^e siècle et de la région. Histoire des familles propriétaires : les Marsac puis les Mons. Description de la maison forte et des différentes étapes qui la constituèrent jusqu'à en faire une magnifique demeure résidentielle. Histoire et description de la chapelle où sont inhumés les membres des différentes familles propriétaires jusqu'en 1971. Photographies, gravures, plan, bibliographie.

La bastide de Domme en Périgord (2^{ème} partie) (24)

Dans le numéro 59 d'Aquitaine Historique, nous vous avons proposé la visite de la bastide ; voici dans cette 2^{ème} partie l'histoire détaillée de la ville depuis la fin de la guerre de Cent Ans. Photographies, bibliographie.

Un maître de l'étiquette : Daniel Collasson (1875-1943)

Voici le portrait d'un artiste peu commun : Daniel Collasson, graveur appelé « maître de l'étiquette », c'est-à-dire que nous lui devons certaines des plus célèbres étiquettes de bouteilles de vin (Petrus, Château Lafite,...). Collasson réalisa également des étiquettes pour le rhum, le cognac,... Ne manquez pas ce passionnant article ! Gravures, étiquettes.