

BASSIN

MAGAZINE

Vivre les couleurs du Bassin, d'Arcachon au Cap-Ferret . 2011

DÉCORATION

La villa La Tosca, le réveil
d'une belle endormie

TRIBU

Camping, j'oublie tout

DÉCOUVERTE

Un aquarium à contre-courant

PORTRAIT

Lolotte,
la diva des claqueys

COPAINS

A nous l'Afrique

R 28442 - 1107 - F: 4,90€





LMdB

LA MAISON DU BASSIN

CAP-FERRET - FRANCE

*Un paradis océan où rien ne semble avoir bougé depuis les origines du monde.
A l'ombre de la glycine, la Maison du bassin offre à chacun le dépaysement qu'il veut.
L'intimité d'une maison de famille libre d'esprit.*

LES SÉJOURS

Le temps d'une nuit

Une nuit pour deux personnes avec
2 petits déjeuners traditionnels
2 cocktails Bellini

1 dîner pour deux personnes
avec notre menu Passion

Dîner au champagne
(une bouteille pour deux personnes)

Séjour Passion

Deux nuits pour deux personnes avec
4 petits déjeuners traditionnels

2 dîners pour deux personnes
avec, le premier soir, notre menu Passion

Dîner au champagne
(une bouteille pour deux personnes)

Le deuxième soir, notre menu Plaisir

Une bouteille de vin de la
Maison du Bassin pour deux

Séjour Escapade

Trois nuits pour deux personnes avec
6 petits déjeuners traditionnels

6 cocktails Bellini

3 dîners pour deux personnes
avec, le premier soir, notre menu Passion

Dîner au champagne
(une bouteille pour deux personnes)

Le deuxième soir, notre menu Plaisir

Une bouteille de vin de la
Maison du Bassin pour deux

Le troisième soir, notre menu Escapade

Une bouteille de vin de la
Maison du Bassin pour deux

Valable tous les jours du 1^{er} octobre au 30 avril.
Et du lundi au jeudi, du 1^{er} mai au 30 juin.



LES SÉMINAIRES

Du 10 octobre au 16 décembre 2011
et du 11 février au 30 mars 2012

Minimum 8 personnes et 2 jours complets
Possibilité 25 chambres (1 personne par chambre)

Chambres avec petits déjeuners inclus, déjeuners, tea-time
et dîners, possibilité de personnaliser votre séminaire
par des prestations annexes.

Mise à disposition du bar "Le Tchanqué"
pour votre réunion

Réservation et informations au

05 56 60 60 63

et sur notre site :

www.lamaisondubassin.com

5, rue des Pionniers - 33970 Cap-Ferret


LA MAISON DU BASSIN
CAP-FERRET - FRANCE

SOMMAIRE

DÉCORATION

La villa La Tosca ----- P.10

TRIBU

Camping, j'oublie tout ----- P.20

HISTOIRE

167, Boulevard de la Plage ----- P.28

PORTRAIT

Vive la mariée ----- P.32

DÉCOUVERTE

Un aquarium à contre-courant ----- P.38

RENCONTRE

Grands fonds ----- P.46

LIEU

La nouvelle vie de Sainte Marie du Cap ----- P.50

PORTRAIT

Lolotte, la diva des claqueys ----- P.52

DÉVELOPPEMENT DURABLE

La COBAN à la rencontre des scolaires ----- P.61

GASTRONOMIE

Bassin gourmand ----- P.63

COPAINS

A nous l'Afrique ----- P.80

HIGH TECH

Le siba 2.0 booste ses réseaux sociaux ----- P.92

PASSION

Frank Strumia, l'homme des bois ----- P.94

DÉGUSTATION

Au bon bio ----- P.98

BONS PLANS

Les bons plans d'Alain Aviotte ----- P.108

Edito,

Soleil, plage, fareniente, quelques huîtres, les amis et
le tour est joué !

Voilà enfin la petite pause tant attendue.

Au rythme des marées et des gens d'ici, vous vivrez
vos envies.

Nous vous souhaitons d'être heureux.

N'oubliez surtout pas certaines délicatesses, afin de
préservier notre Bassin, notre océan, nos dunes et nos
belles forêts si fragiles.

Passez un bel été et bonnes vacances !

Dominique Desclaux

Directeur de la publication et de la rédaction
Dominique Desclaux – Tél. : 06 85 62 10 19

Comité de rédaction
Alain Aviotte, Stéphan Ferry, Chantal Picazo-Lamontagne,
François Tabutiaux, Elise Renoleau, Manuel Rulier.
Nous remercions tous ceux qui ont également participé à ce numéro,
pour leurs crédits photos, textes, informations.

Photographes
Stéphane Scotto, Nicolas Tucac, Stéphan Ferry, Hervé Mascot,
Franck Perrogon, Marc de Tienda, Arnaud Guichard, Elise Renoleau, DR.

Maquettiste
Yves Viillard - mad!studio - Tél. : 05 56 59 71 04

Service Publicité
Bassin Magazine : Christophe Castet – Tél. : 06 12 54 83 02
Mail : christophebassmag@free.fr

Impression
Korus Edition, Eysines (33) – Tél. : 05 56 16 18 80
N° 10 – Été 2010
Ce magazine est édité par Andernos Publications
SARL au capital de 17 533 euros

Gérant
Dominique Desclaux,
9, bd Albert Decrais – BP 20 – 33150 Andernos-les-Bains
Tél. : 06 85 62 10 19
Mail : dominiquebassmag@wanadoo.fr

Principaux associés
Dominique Desclaux, Kristina Lofgren
Dépôt légal : à parution

Diffusion
SAD Bordeaux, Dépôts Arcachon et Lacanau (Gironde),
Presstalis pour le reste de la France

N° ISSN 1632-5834
La rédaction n'est pas responsable des documents envoyés spontanément.
Les indications de marques et adresses qui figurent dans les pages
rédactionnelles sont données à titre d'information. La reproduction de
textes, dessins et photographies publiés dans ce numéro demeure la
propriété exclusive de Bassin Magazine, qui se réserve tous droits de
reproduction.

BASSIN MAGAZINE
Vivre les couleurs du Bassin, d'Arcachon au Cap-Ferret



Dubourdieu

*Depuis 210 ans,
la main de l'homme
reste l'outil le plus sophistiqué
pour fabriquer, réparer et entretenir
votre bateau.*



Photos A. Vacheron©

Chantier naval Dubourdieu 1800

BP 11 port de Larros - 33470 Gujan Mestras - Tél. : 05 56 66 00 55 - Mob. : 06 07 14 40 37 - Fax : 05 56 66 19 56
boat@dubourdieu.fr - www.dubourdieu.fr

Construction navale à l'unité, plaisance et professionnel depuis 210 ans
Réparations - Hivernage - Maintenance - Location de bateaux



La villa La Tosca, ou...

LE REVEIL D'UNE BELLE ENDORMIE

TEXTE CHANTAL PICAZO LAMONTAGNE /
PHOTO MARC DE TIENDA

Sur la plage de Taussat, la villa la Tosca se campe devant le bassin d'Arcachon avec des allures de jeune italienne et d'arcachonnaise de la ville d'hiver. Karin et Marc ont réussi le pari de restaurer cette maison de charme en harmonie avec la nature.

Marc est un enfant du pays, un fils de l'océan. Karin, son épouse, est hollandaise, pas une pièce rapportée mais une valeur ajoutée comme elle aime le préciser avec humour...

En 2005, lors d'une balade à vélo dans les venelles si caractéristiques qui quadrillent le village de Taussat, ils débusquent un terrain sauvage laissé à l'abandon au bord de l'eau. Au centre, une vieille demeure. Mais c'est le terrain qui les attire, car la maison ne se voit ni de la plage, ni de la rue tant la nature y a généreusement proliféré. Ils font mille projets sans savoir si la propriété est à vendre... Qu'importe, ça ne les empêche pas de rêver...

Trois jours plus tard, Marc rencontre un ami. Il travaille dans l'immobilier et lui parle d'une maison à vendre sur le front de mer...

C'est bien de la fameuse propriété dont il s'agit... Serait-ce un signe? [Karin et Marc](#) restent incrédules... Ils visitent la maison. Bien qu'en mauvais état, Karin ressent de bonnes vibrations. Mais leurs proches ont une autre perception du lieu: pour eux la maison et la propriété sont lugubres... D'ailleurs, le domaine s'appelle Hurlevent. Il appartient à une famille de notables, les Bardon. La propriétaire, veuve de l'ancien maire de Lanton y vit seule, âgée, repliée du monde. Les murs de la façade, exposés face au bassin, semblent prêts à contrer l'ennemi, le vent, la tempête...

Plus que le chef-d'œuvre d'Emilie Brontë, ce sont les ombres du Château de Manderley, chers à la romancière Daphnée du Maurier, qui planent sur le projet. Marc et Karin doutent. Ils partent réfléchir quelques jours dans un spa de vinotherapie. La sérénité du centre de soins les rassure et le parti pris architectural les séduit. Et comme Karin et Marc ont le goût du partage, ils s'imaginent proposer cette maison à qui voudrait bien la louer. Ce concept suivant le modèle du «luxury lodge» se pratique beaucoup à l'étranger: louer un lieu prestigieux durant un temps convenu pour des mariages, des vacances, des réunions de travail. Donner aux autres la possibilité de se sentir chez soi, d'investir entièrement un lieu de charme...

Voilà une bonne idée!

C'est décidé, ils restaureront le Domaine de Hurlevent et lui rendront son nom de jeune fille, gai et chantant: la Villa la Tosca. Elle deviendra un espace de luxe cinq étoiles.

Visite guidée

La rue du bassin n'est pas une rue goudronnée mais un chemin de cailloux qui mène vers la plage. De hauts bambous et des massifs de lauriers protègent l'intimité de quelques majestueuses villas de vacances. Construites à la «belle époque», au temps où l'essor des villégiatures balnéaires fascinent, ces habitations aux architectures pittoresques s'installent et fabriquent la légende de Taussat. Discrétion et tranquillité s'imposent. On passe devant la fameuse Villa Bagatelle où le peintre Toulouse Lautrec séjourna régulièrement. Puis plus loin la Villa Marguerite, dans laquelle François Mauriac rendait visite à sa sœur Germaine Fieux. Le chemin vous conduirait presque vers un autre temps.

Mais là, il s'arrête au portail de la [Villa la Tosca](#).

De l'autre côté, la lumière inonde un jardin minutieusement entretenu. 4500 m2 de nature réveillent les sens, un à un.

Le bruit des clapotis du ruisseau mêlé à celui du chant des oiseaux forme une drôle de bande-son naturelle. Si stress et contrariété vous tenaient compagnie, vous vous apaisez au fur et à mesure de la visite.

Des effluves de plantes aromatiques mêlées à celui de l'air salin exaltent doucement l'odorat. Un jardin potager où poussent des légumes oubliés comme des haricots violets, des tomates noires de Russie ou des poireaux perpétuels, rappellent que la nature est belle et généreuse à qui sait la cultiver avec beaucoup de soin et de patience.

Karin vous accueille chaleureusement. Son élégance traduit la personnalité d'une femme au goût recherché et raffiné. Avec son accent nordique elle présente sa maison et son jardin. En face, le Bassin nous regarde, paisible.

Tiens l'eau arrive! «La vue qu'on peut avoir du bassin est à chaque fois différente. L'eau part, puis revient, et la lumière n'est jamais la même car le ciel orchestre les tonalités en fonction du temps. C'est magique et apaisant. Ceux qui vivent ici le savent.»

Karin poursuit séduite «C'est pour cela que ce fond du bassin



La villa la Tosca se réveille. Sa tour devient phare pour saisir toutes les expressions qu'offrent les différents visages du Bassin.



est exceptionnel. Beaucoup d'arcachonnais et de ferret capiens n'y voient que boue, vase et paysages de désolation à marée basse. Ils ignorent les joies que procure la pêche aux coquillages dans les esteys. Et c'est tant mieux ! Ainsi cette partie du Bassin reste préservée et discrète ».

Sur le côté, une piscine écologique déverse des filets d'eau sur deux étages. L'eau du bassin réservé aux bains, limpide, repose sur un fond couleuvre ardoise. L'eau filtrée laisse la peau comme de la soie « Je n'avais pas envie du bleu traditionnel des piscines. C'est comme un étang, la piscine se fond dans l'environnement. » Des nénuphars, de la menthe, de la prêle, du papyrus embellissent le bassin du deuxième niveau.

Un mobilier de jardin sobre et raffiné autorise une détente décontractée pour une vue imprenable du Bassin et des tamaris le long de la clôture.

Comme un jardin zen, le parc suggère et invite au repos et à l'harmonie intérieure.

Des cyprès rampants et des épicéas, astucieusement taillés en bonzaï orientalisent le jardin. La présence de statues indoues ramenées lors des voyages au Cambodge invitent celui qui y est sensible, à la sérénité.

Cet espace planté et ordonné donne à lire les visions du monde de ses propriétaires, celui des voyages.

La traversée du parc, comme un parcours initiatique aux énergies positives, mène au pied de la maison.

Composée de pierres et de briques, la demeure s'étire sur deux étages.

Une tour comme un belvédère qui observerait la mer, prédomine seule, au 3^{ème} étage.

Un perron d'une dizaine de marches permet de rejoindre le premier niveau de la demeure. Karin guide vers l'intérieur et explique : « cette partie comprenant le perron et l'entrée a été complètement rajoutée. Lorsque les travaux de réhabilitation ont commencé, nous avons fait appel à tous les artisans locaux. Cela a été un vrai travail de reconstitution. Ils ont respecté les matériaux d'époque. Les pierres ont été retaillées comme à l'origine, en 1903. Bien sûr, nous avons fait appel à un maître d'oeuvre.

Enchantés par la réussite esthétique des Sources de Caudalie, mon mari et moi avons choisi leur architecte, Yves Collet. En relation étroite et complice avec l'architecte des bâtiments de France, ils ont su restituer fidèlement et intelligemment le style de l'époque ».

En relation étroite et complice avec l'architecte des bâtiments de France, ils ont su restituer fidèlement et intelligemment le style de l'époque ».

Chaleur et sensualité

Chacun à sa façon a participé à la renaissance de la Villa la Tosca.

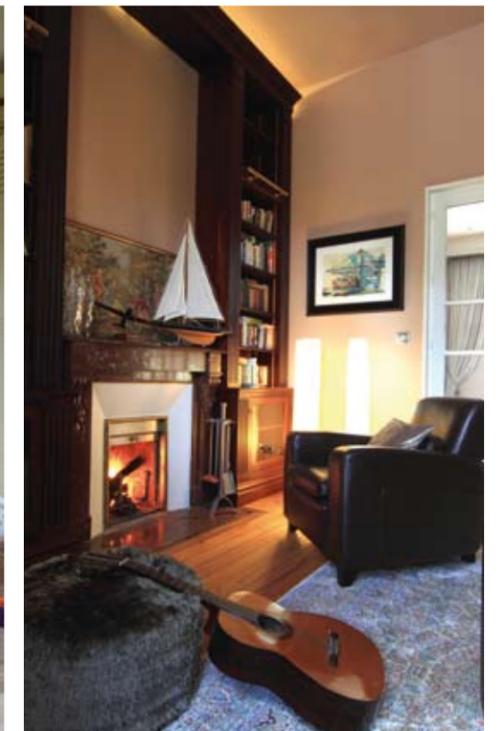
Après un sas d'entrée où bouddha vous souhaite la bienvenue, vous rentrez directement dans les pièces à vivre. Dès l'entrée, une cuisine design aux lignes très épurées donne le ton. En espace ouvert, elle est délimitée des autres pièces par une haie de gros bambous. Inox et bois se côtoient chaleureusement et donnent envie d'investir ce laboratoire pour une cuisine de chef ou tout simplement pour converser de tout et de rien en buvant un café autour du comptoir central.

Des gens riant et discutent dans le salon réservé aux repas. Peut-être un petit-déjeuner tardif... Tandis que plus loin, un immense salon très contemporain longe la façade côté bassin. Lignes courbes et choix des matériaux apportent des touches de chaleur et de sensualité aux espaces. Mobilier de designers et objets comme des œuvres d'art insolites se marient avec évidence. Marc et Karin voyagent beaucoup, ces objets en sont les traces. Ils racontent leur histoire comme des carnets de voyage.

Dans ce salon, une porte fenêtrée donne accès à la bibliothèque.



EN HAUT Piscine écologique mais aussi miroir d'eau harmonisent la zone de bain avec le reste du jardin. D'un esthétisme parfait, cet étang de baignade est en total respect avec l'environnement. A DROITE Le bois sculpté et les bambous sont intégrés dans le décor. Eléments naturels comme des carnets de voyage des propriétaires. Lignes contemporaines et mobilier classique se mêlent volontiers pour créer des espaces chaleureux et cosy.



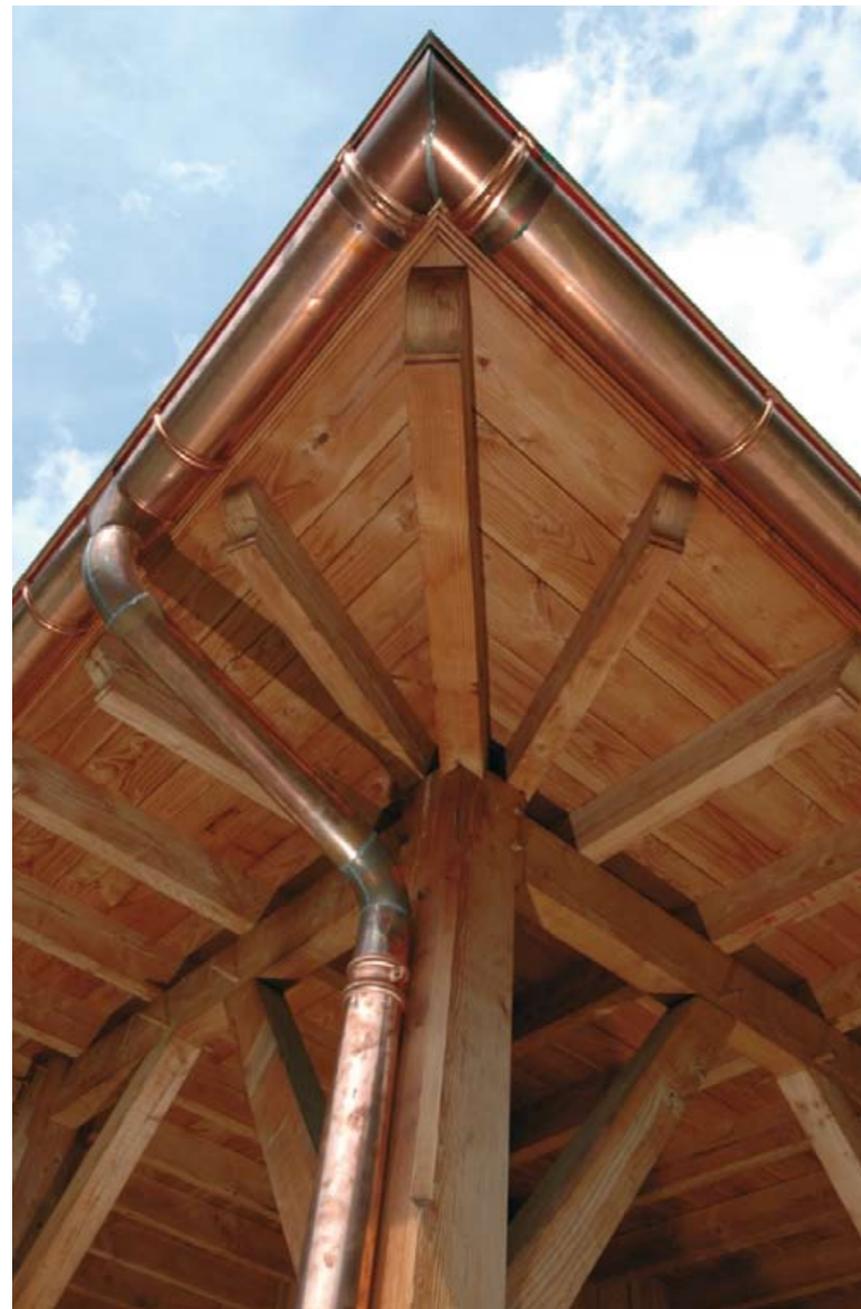
Comme au jeu du Cluedo, c'est une pièce à part entière, excessivement calme et dédiée aux livres. Dans une lumière tamisée, des rayonnages en bois tapissent les murs du sol au plafond et accueillent dans un alignement impeccable une belle collection reliée. Tout est là pour inviter à la détente et au plaisir de lire : le moelleux de deux fauteuils club, la cheminée, des tapis sur un plancher ciré, l'odeur du bois musqué mêlé à celui des livres. Un imposant escalier de bois, mène vers les étages supérieurs où huit chambres sont distribuées, assorties chacune de leur salle de bain respectives. Aucune ne se ressemble. Tout en haut, une chambre occupe toute la superficie de la tour. Elle offre une vue du Bassin à 360°.

Karin a arrêté de travailler pour s'investir sur d'autres projets similaires, des maisons de charme proposant les mêmes prestations. Entreprendre est son moteur. Elle a mis toute son énergie et ses idées pour décorer et donner une âme à la Villa la Tosca. « J'avais envie que cette maison nous ressemble » rajoute Karin. « Passionnée par l'équilibre des énergies, cette philosophie a inspiré nos choix dans l'aménagement de la maison. Ça a été un investissement émotionnel très fort. Pour nous, seuls comptent le bonheur, la paix et la sérénité qui doivent accompagner nos hôtes dans ce lieu d'exception en harmonie avec la nature et le voisinage » confie la maîtresse des lieux. Bien que discret, le domaine de La Villa la Tosca n'a pas envie de vivre à l'écart des autres villégiatures du quartier. Modéré et chantant. Moderato cantabile....



Chambres avec vue sur le bassin omniprésent. L'aménagement de la maison a été conçu afin d'en permettre la contemplation. La statue hindoue en donne l'exemple : elle sonde la mer comme une figure de proue.





La maison
du film
Les
petits mouchoirs

MAISON STRUMIA

L'ART DU BOIS

Atelier
Lieu dit le Chalet
Route du Cap-Ferret
33138 Lanton

maisonstrumia@orange.fr
strumia.franck@orange.fr
peter_olivia@orange.fr

07 86 14 96 50
06 73 39 92 68

CONSTRUCTEUR
DE MAISONS

AMÉNAGEMENT
& MOBILIER

MAÎTRISE
D'OUVRAGE



TEXTE & PHOTO ELISE RENOLEAU

Passer ses vacances sous une toile de tente n'est pas démodé, bien au contraire. Sur le bassin d'Arcachon, les campings font le plein, chaque été. Et dans le chassé-croisé des campeurs, on découvre un art de vivre, des coutumes. Quand le temps s'arrête, la convivialité redémarre. Plongée dans des vacances en communauté.

CAMPING

J'OUBLIE TOUT



Dimanche au [camping de la Dune](#), jour des arrivées. A l'entrée, ça bouchonne. Même à la fin du mois d'août, les vacanciers continuent à débarquer, les voitures pleines à craquer. On a la tente, on a la table pliante, on a le réchaud. Et on a surtout un sourire jusqu'aux oreilles, malgré les centaines de kilomètres parcourues sans climatisation pour atteindre la dune du Pyla. Un dernier coup d'œil

dans le rétro avant de se garer et le mot d'ordre est lancé par le premier campeur qu'on croise. « Le train-train quotidien, on le laisse dehors ! »

Premiers pas dans le camping et déjà l'impression de pénétrer dans un univers à part. Les tongs et les tapis de plage se balancent à côté des cartes postales sur la devanture de la supérette. Les campeurs détendus se saluent les uns les autres sur le chemin du terrain de pétanque. La réalité dépasse le cliché. Dernière formalité avant d'enfiler sa tenue de vacancier, direction l'accueil pour se voir attribuer un emplacement. Les jeunes saisonniers distribuent tout sourire le plan du site et le planning des animations. Chargé. Tournois de ping pong, cours d'abdos-fessier, séance d'aquagym, visiblement, le camping a tout prévu pour rythmer le séjour des vacanciers, jour après jour, presque heure par heure. Qu'on se le dise, la vie ici se conjugue au présent, celui du camping.

« Comme gérer une micro-société »

A peine la première sardine plantée dans le sable, l'équipe d'animation vient cueillir les nouveaux venus aux pieds des tentes. A bord de sa voiturette électrique, Romain fait le tour des emplacements : « Bienvenue au camping de la Dune ! Rendez-vous à 19h pour le pot d'accueil au bar, à côté de la scène ! ». La politique

ici, c'est de donner dès le départ le ton de la semaine à venir : convivialité et fête. « Diriger un camping, c'est comme gérer une micro société » explique [Sébastien Cordier](#), le directeur. « C'est une sacrée logistique mais notre rôle, c'est de répondre aux désirs des campeurs, pour qu'ils ne se soucient de rien et qu'ils s'amusent ».

Une heure plus tard, au bar, l'ambiance est chaleureuse, mais encore un peu coincée. Difficile de se défaire des vieilles habitudes. On a beau être en tenue de vacances, d'inconnu à inconnu, on se regarde un peu en chien de faïence. Pour y remédier, le mécanisme du camping est bien huilé. A grands coups de verres de sangria. Les enfants et les ados eux, sont moins farouches. La permission de minuit en poche, ils ont déjà échappé à la surveillance de leurs parents.

L'atmosphère se détend avec l'arrivée de l'équipe du camping sur la scène. Le show commence avec la présentation du staff sous un tonnerre d'applaudissements. Il y a Didier, le chef des animateurs, accompagné d'une dizaine de jeunes payés pour avoir la frite. Tout ce petit monde fait l'apologie de la vie au camping avec les plus grands tubes de variété en fond sonore. Même le partage des sanitaires devient alors une perspective amusante. C'est un véritable rite initiatique qui détend les visages et fait bouger les corps. Les vacanciers semblent se mettre facilement au diapason des us et coutumes du camping. Cérémonial oblige, on finit par l'hymne du camping : « la danse des tongs ». Et les vacances peuvent enfin commencer.

On n'attend pas Patrick ?

Retour à l'emplacement pour finir de monter la tente. Est-ce dû au soleil qui se couche ou aux trois punch ingurgités, mais les par-

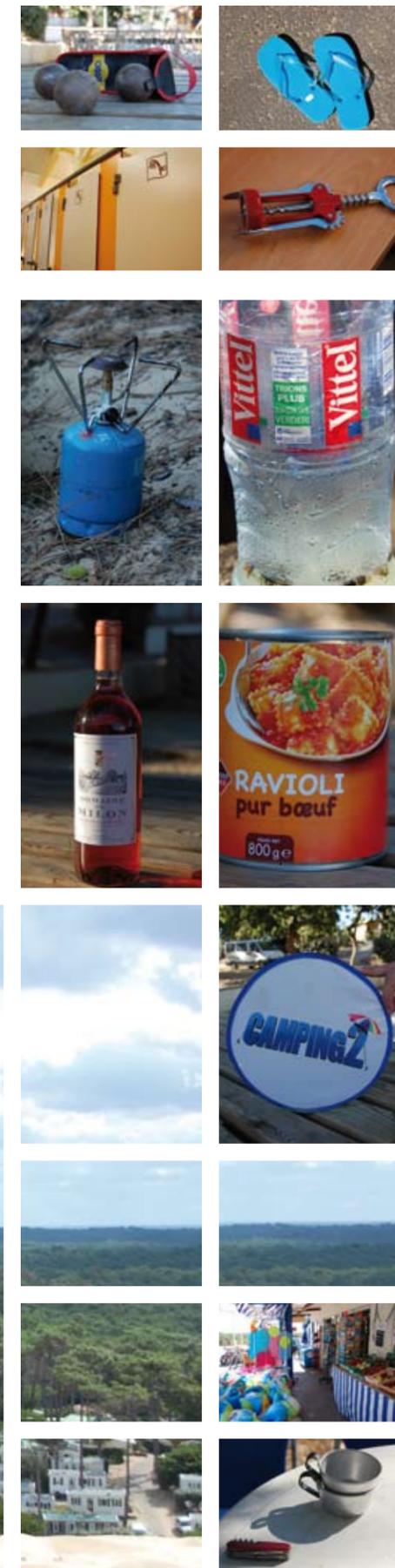
celles paraissent tout à coup très petites. A peine la place de loger sa voiture et son petit chez soi sans se cogner dans les haies qui séparent les campements. Par dessus l'une d'elles, une tête apparaît. Antoine, 24 ans, presque deux mètres et la tchatche facile. Il s'excuse pour l'intrusion et s'empresse de lancer la conversation. Il est là depuis une semaine, avec sa compagne Nina et ses deux fils Hugo et Noam. A l'origine, ils voulaient s'offrir des vacances en famille « pour être au calme ». Raté. « Vous avez remarqué le nombre de voitures qui s'arrêtent devant le camping ? Et le concert de klaxon toute la journée ? Ici, vous êtes aux flots bleus, l'attraction touristique du coin : c'est là que le film « Camping » a été tourné. » Voilà qui explique l'impression de déjà vu quelques heures auparavant, en croisant cet homme seulement vêtu d'un slip de bain et d'un marcel estampillé « On n'attend pas Patrick ? ».

Un des nombreux produits dérivés qui font fureur à la boutique. « Un jour, je me suis posté à l'entrée pour compter le nombre de gens qui s'arrêtent. » raconte Antoine. « En une demi heure, j'ai vu vingt personnes se prendre en photo devant l'entrée ! » L'équipe mise énormément sur la carte de visite du film. Un tiers des vacanciers viendraient ici pour cette raison. Alors tout est fait pour ressembler au camping du film. Les décors ont été conservés, mais c'est surtout l'ambiance de club de vacances que les animateurs cherchent à recréer. Pour Antoine et Nina, adieu grasses matinées, bye bye repos bien mérité. L'activité fourmillante des flots bleus laisse peu de place à l'envie de tranquillité des acharnés du boulot. « Mais finalement, c'est plutôt sympa » reconnaît Nina « On s'est vite laissé prendre au jeu ». Deux ou trois soirées à thème ont suffi pour transformer le couple en campeurs confirmés. Et la règle numéro un, c'est d'inviter les nouveaux venus au barbecue du soir chez les voisins.

Dès le petit déjeuner, les trois familles de campeurs se retrouvent sur la terrasse du mobil'home pour planifier la journée.



Didier et sa famille s'offrent une petite balade matinale sur la dune du pyla. Un avantage plutôt agréable du camping de la Dune, qui se situe au pied de la célèbre montagne de sable.



Les piliers du camping

Autour de la table, on s'organise. Aouda et Sébastien préparent les saucisses et le magret de canard. Ce soir, le jeune couple de trentenaires est préposé à la cuisson des grillades. Didier, la cinquantaine, s'occupe des boissons. Pas de surprise de ce côté-là : du pastis, évidemment. Ses deux enfants, Aline et Nathan, mettent le couvert. Dix personnes à placer autour de la table en plastique, un vrai défi.

Tout ce petit monde a fait connaissance aux « jeux apéro » organisés chaque soir par le camping. C'est Aouda et Sébastien qui ont fait le premier pas. « On avait remarqué Nina et Antoine parce que pendant les jeux, ils se lâchaient. Du coup on s'est dit qu'on allait bien s'entendre ». En quelques jours, une belle amitié de vacances est née. Les trois familles de campeurs passent leurs journées ensemble, dès le petit déjeuner. « On le prend sur la terrasse du mobil' home » explique Didier « parce que c'est quand même plus pratique de faire du café quand on a l'électricité ». C'est le seul petit morceau de confort moderne qu'Aouda et Sébastien s'autorisent. « On vit toute l'année dans un appartement. Alors pendant les vacances, hors de question d'être enfermé ! » Depuis déjà une semaine, ils vivent dans une tente au grand air, sur la parcelle juste à côté. Aouda était d'accord pour un petit retour à la nature, mais pas pour vivre comme des sauvages. Elle a investi dans un vrai palace de toile, dernière génération. « A l'intérieur, c'est plus grand qu'un studio » fait remarquer Sébastien. Pas peu fier, il se lance dans une visite de son trois pièces avec chambre, dressing et salle à manger. Comble du luxe : pas besoin de passer des heures à trier les sardines, la tente se dresse toute seule, en la sortant du sac. En revanche, pour la replier, mieux vaut avoir un diplôme en génie civil. Mais Aouda et Sébastien ont trouvé la solution. « On a demandé au vendeur de la faire devant nous, et on a filmé la méthode avec mon téléphone portable ! ». Ou quand les nouvelles technologies viennent au secours des campeurs.

Pendant le repas, plusieurs vacanciers passent devant le mobil' home et s'arrêtent pour faire un brin de causette. La petite bande jouit déjà d'une belle réputation dans le camping. Tout le monde

les connaît ici, surtout Aouda, surnommée la reine du couscous ». Ca la fait rire, elle qui vit en Bretagne. « On est les piliers du camping » résume Sébastien. Regard approbateur et sourire complice de tous les autres.

Les larmes de Miss Camping

Déjà plus de minuit, largement temps d'aller se coucher. Mais pour les jeunes du camping, c'est l'ouverture des festivités. Sur le chemin du bar-discothèque, on croise des ados titubants, bouteille à la main, bien décidés à continuer à faire la fête. Un tapage nocturne qui n'est pas du goût de tous les campeurs, et c'est la guerre des voisins qui commence. Les veilleurs de nuit débutent leurs rondes, armés de leur lampe torche et d'un talent certain pour les négociations. Ce soir encore, la nuit va être courte pour eux.

Le ramdam des ados du camping, c'est un des principaux sujets de conversation abordés au diner de ce soir. La petite bande rafote des histoires de campeurs. Aouda en connaît des dizaines et ne se lasse pas de les raconter. A chaque fois, elle pimente ses récits avec des détails croustillants sur des campeurs à qui elle donne des petits noms. « L'américaine », pour cette quinquagénaire toujours habillée comme une barbie. « Le bordelais », celui qui a une grosse voiture de collection et qui ne parle à personne. Et bien sûr, « Miss Camping ». L'anecdote préférée d'Aouda. Elle l'a racontée trois fois ce soir.

L'élection a eu lieu la semaine dernière. A l'annonce du challenge, des dizaines de jeunes filles surexcitées ont envahi les sanitaires collectifs. « Y'en avait deux, c'était hallucinant de les voir faire. Elles se prenaient vraiment trop au sérieux, on avait l'impression qu'elles jouaient leur vie ! » se rappelle Aouda. Et pour ne rien arranger, une chaîne de télévision nationale est venue filmer « la guerre des miss ». Il n'en fallait pas plus pour rendre l'ambiance électrique. « Face à la caméra, elles devenaient dingues. Du genre « de toute façon, c'est soit moi, soit ma pote qui va gagner. Il suffit de nous regarder... ». L'ambiance détente a pris un coup dans l'aile et ça agace profondément Aouda. « On n'est pas là pour se prendre la tête ». Son credo



1



2



4

3

1. L'après-midi quand il fait beau, direction la plage. Magazines et bronzette pour les filles, patés de sables et roulades dans la mer pour les enfants... et les hommes de la bande.

2. Les trois familles se connaissent depuis seulement quelques jours et pourtant, impossible d'imaginer ne pas prendre un repas ensemble.

3. Un incontournable des vacances au camping : le barbecue. Un domaine culinaire étrangement réservé aux hommes.

4. Au camping, rien ne vaut une caméra et son bon vieux film pour immortaliser ses vacances.



Au camping il a aussi des jeunes, venus souffler un peu après une année d'étude. Avec petit budget, le camping reste souvent la meilleure option pour eux. Au programme, détente et surtout beaucoup de fête, ce qui n'est pas du goût de tous les campeurs...

en bandoulière, elle a même accepté de participer à l'élection. Une idée de Didier, le chef des animateurs, pour désamorcer la bombe et éviter que l'animation du soir ne tourne au crépage de chignon général. « Il fallait la voir défiler au milieu des gamines » enchaîne Sébastien « c'était vraiment tordant ».

La suite de l'histoire est moins drôle : le soir même, une des jeunes miss déchues s'est saoulée à la vue de tous pour finir en coma éthylique sur le brancard des pompiers. Silence dans l'auditoire. Ce n'est visiblement ni le lieu ni l'endroit pour approfondir le sujet « l'alcool et les jeunes ». Surtout qu'un débat essentiel pointe son nez : sur quelle plage aller demain ?

Le monde de l'hyper présent

Au bout de quelques jours, la magie des vacances s'opère. On vit, mange, dort camping. Autour des campeurs n'existe que ce qui se passe ici et maintenant. La constatation peut paraître exagérée. C'est en fait un processus bien réel et assez commun des vacances, que de nombreux sociologues ont pu constater. « C'est ce que l'on appelle la capacité à se débrancher » explique Jean Viard, sociologue spécialiste des vacances. « Le temps du séjour, on vit dans une sorte d'hyper-présent. On se construit un autre univers, déconnecté le plus possible de la réalité quotidienne. » Pendant les vacances, on change de lieu, on change d'horaires, on change d'habitudes. Et c'est encore plus vrai dans le camping, où on transforme aussi son mode de vie. Plus spartiate, plus proche de la nature. « Et aussi plus proche des autres » précise Jean Viard. « Le camping, ce n'est pas n'importe quel type de vacances. Il y a une proximité inévitable avec les autres vacan-

ciers. Aller au camping, c'est avoir la volonté de se plonger dans les autres ». Aouda et Sébastien le confirment. Ils ont les moyens de s'offrir une location pour les vacances, ou même un voyage. « Mais nous, on préfère le camping parce qu'on a envie de rencontrer des gens. La semaine dernière par exemple, on passait tout notre temps avec un couple de gays très sympa. Cette semaine, on a trouvé d'autres copains ». Ces amitiés éphémères font partie du folklore du camping. Elles n'ont pas vraiment pour but de durer, ou même d'être très approfondies. Il faudra par exemple attendre plusieurs jours et poser la question directement pour apprendre que Sébastien est officier dans la marine ou qu'Antoine a été pro dans une équipe de basket. Des détails qui n'ont pas vraiment d'importance ici. En tout cas moins que de savoir qui aime les merguez et qui prend facilement des coups de soleil. « Souvent, vous voyez des gens qui vont dans le même camping pendant dix ans, quinze ans. Ils y revoient chaque année les mêmes compagnons de vacances. » raconte Jean Viard. « Mais vous pouvez être certains qu'ils ne se verront jamais en dehors du camping, et ce, même s'ils habitent dans la même ville. » C'est un pacte tacite entre les campeurs.

A la fin du séjour, la séance d'au revoir se transforme en saynète. Comment donner le change quand on a été si proche pendant une semaine, tout en sachant qu'on ne se reverra sans doute jamais ? Mais tout le monde joue le jeu d'une façon assez touchante, au nom de l'éternelle convivialité. Nina et Aouda s'échangent numéros de téléphone et adresses e-mail pour s'envoyer les photos des vacances. Et c'est promis, Antoine leur rendra visite à Brest au printemps.

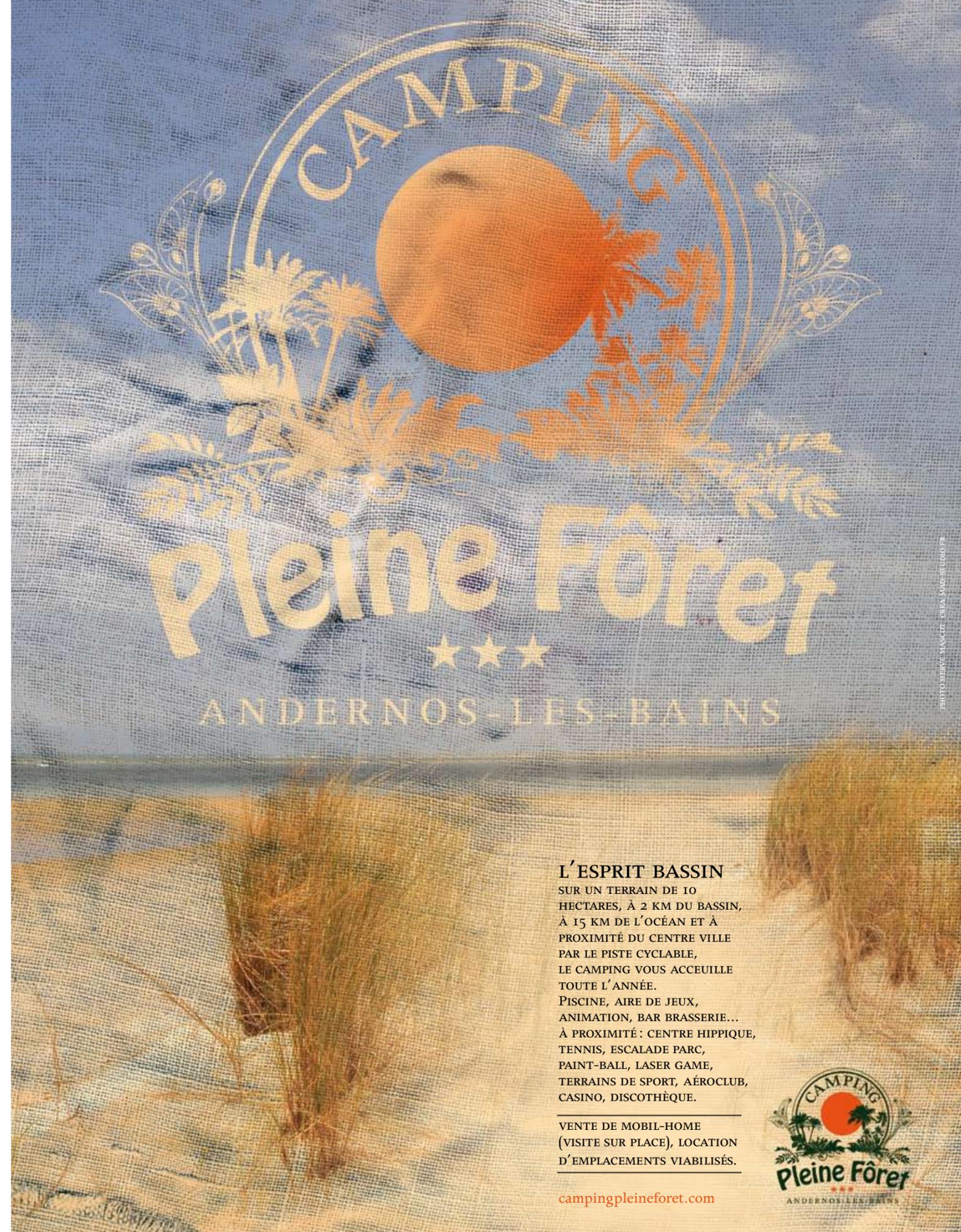


PHOTO: HENRI MATHIAS / ERGA - MAD-STUDIO.FR

L'ESPRIT BASSIN

SUR UN TERRAIN DE 10 HECTARES, À 2 KM DU BASSIN, À 15 KM DE L'OCÉAN ET À PROXIMITÉ DU CENTRE VILLE PAR LE PISTE CYCLABLE, LE CAMPING VOUS ACCUEILLE TOUTE L'ANNÉE.

PISCINE, AIRE DE JEUX, ANIMATION, BAR BRASSERIE... À PROXIMITÉ : CENTRE HIPPIQUE, TENNIS, ESCALADE PARC, PAINT-BALL, LASER GAME, TERRAINS DE SPORT, AÉROCLUB, CASINO, DISCOTHÈQUE.

VENTE DE MOBIL-HOME (VISITE SUR PLACE), LOCATION D'EMPLACEMENTS VIABILISÉS.

campingpleineforet.com



L'HISTOIRE

AU TERME DE SA CARRIÈRE, LA DANSEUSE GITANE PEPITA DE OLIVA, MAÎTRESSE D'UN DIPLOMATE BRITANNIQUE ALORS EN POSTE À MADRID, S'INSTALLE À ARCACHON EN 1867. D'UNE BEAUTÉ EXCEPTIONNELLE, DOTÉE D'UN CARACTÈRE IMPÉTUEUX, ELLE A CONNU LA GLOIRE INTERNATIONALE. SUR LE BASSIN, ELLE S'OCCUPE DE SES ENFANTS ET DES PAUVRES DE LA COMMUNE. ELLE COULE DES JOURS (PRESQUE) PAISIBLES, BIEN QUE COMPTÉS.



Sur le portail de la villa Pépa, dernier vestige du séjour de Pepita de Oliva à Arcachon, figurent encore les initiales de la famille Sackville-West, surmontées d'une couronne. Particulièrement adulée en Allemagne, la danseuse gitane sera immortalisée par le photographe Franz Hanfstaengl (ci-contre) en 1856. Une marque de cigarettes proposera même des vignettes à son effigie (ci-dessous et page 35).



167, BOULEVARD DE LA PLAGE

TEXTE & PHOTO STEPHAN FERRY

Sur le front de mer, près du casino d'Arcachon, la légendaire [villa Pépa](#) a laissé place à une résidence moderne. La «villa chinoise», ainsi nommée en raison de la forme particulière de sa toiture, a été démolie en 1992. Seul subsiste de sa splendeur passée un portail blanc en fer forgé, frappé des initiales S.-W., pour «Sackville-West», visible sur le boulevard de la Plage. Il est le dernier vestige du séjour arcachonnais de Josefa Duran y Ortega, danseuse gitane connue sous le nom de scène de Pepita, qui fit entièrement remanier la demeure en 1867 et lui donna cette allure singulière.

Cette femme au destin hors du commun, peu douée pour la danse mais dotée d'un tempérament exceptionnel, qui lui permit d'atteindre le faite de la gloire, est arrivée à Arcachon l'année précédente. Elle a donné naissance à un quatrième enfant en novembre; d'autres viendront encore. Maîtresse du diplomate britannique Lionel Sackville-West depuis près de quinze ans, elle est âgée d'une trentaine d'années. Sa carrière artistique est derrière elle, mais elle semble comblée en tout. Son amant, secrétaire d'ambassade britannique en poste à Madrid, et plus tard à Paris, fait preuve d'une générosité sans borne: elle dispose d'une villa à Arcachon et d'un hôtel particulier sur les Champs-Élysées. Sur le bassin, elle se consacre à ses enfants, qui seront tous reconnus par le diplomate. Elle s'occupe également des déshérités,

bien que sa réputation douteuse - on murmure qu'elle n'est pas mariée - la tienne à l'écart des comités de charité.

Elle vit dans l'opulence. Mais si elle a tutoyé les plus hautes sphères de l'aristocratie internationale, Pepita n'a tourné le dos ni à ses origines, ni à ses anciennes relations, y compris les moins avouables. Sa gloire inespérée, qu'elle doit en grande partie aux lubies extravagantes de sa mère, elle en fait profiter ses proches et amis n'oubliant jamais le milieu d'où elle est issue, «cet arrière-plan de canaille espagnole, ce chaos surgi des bas-fonds, ce désordre, ces marchandages et ces combines, ces gens qui pour subsister allaient jusqu'à voler», ainsi que le décrit sa petite-fille, la célèbre romancière Vita Sackville-West, qui lui a consacré une biographie⁽¹⁾.

Fille d'une artiste de cirque et d'un journalier

Née aux environs de l'année 1830, à Malaga, Josefa Duran y Ortega est la fille d'une fripière et ancienne artiste de cirque gitane Catalina Ortega, femme au caractère fantasque, volontiers mythomane, ambitieuse, vénale et douée pour la manigance. L'ascendance paternelle est moins certaine. Légalement fille de Pedro Duran, barbier de Malaga, arrimeur et journalier, Pepita pourrait être le fruit d'amours plus officieuses. La rumeur la dit fille du duc d'Osuna. Elle est élevée par un certain Lopez, amant de sa mère, ex-bandit reconverti dans la cordonnerie.

Rien ne prédispose vraiment Pepita pour la danse, si ce n'est une mère obnubilée par l'ascension sociale. Convaincue que sa fille possède la grâce et l'élégance requises pour devenir une ballerine hors pair, Catalina organise en 1849 une expédition à Madrid, où elle présente Josefa au directeur des ballets du Teatro del Principe, afin qu'il lui apprenne à danser. Les leçons tournent rapidement court, mais un jeune danseur, Juan Antonio Gabriel de la Oliva, accepte de prendre le relais. Josefa l'épouse en 1851 et s'en sépare au bout de quelques mois. Il restera malgré tout son mari légitime tout au long de sa vie ce qui n'ira pas sans complications.

Débuté ensuite pour la jeune danseuse une carrière internationale aussi atypique qu'inattendue. Rapidement, elle connaît un succès retentissant partout où elle se produit d'abord en France, puis dans une bonne partie de l'Europe. «En 1851, des troupes espagnoles parurent (...) au Gymnase, aux Variétés, au Palais-Royal et au Vaudeville c'est dans ce dernier théâtre que brilla la séduisante Pépita Oliva dont tous les feuilletonnistes d'alors ont vanté la souplesse, l'élégance et la bonne grâce», relève ainsi la Revue universelle. Elle danse au Her Majesty's Theatre de Londres. Au Danemark, des admirateurs détèlent les chevaux de sa voiture pour la conduire en triomphe dans les rues de Copenhague. En Allemagne, elle déclenche la liesse et on l'applaudit sans discontinuer jusqu'à ce qu'elle accepte de dénouer enfin sa somptueuse chevelure...

« Plus de déhanchement que de grâce »

Mais le succès de Pepita, s'il est bien réel, paraît davantage tenir à sa fougue qu'à ses qualités artistiques. Certains journalistes de l'époque ne se privent pas de le souligner, souvent avec humour. Lorsqu'elle se produit à Bordeaux en septembre 1851, le chroniqueur de L'Agent dramatique du Midi rapporte «La señora Pepita Oliva, première danseuse du Théâtre royal espagnol, est venue nous montrer ce qu'elle savait faire c'est joli ? Figurez-vous une belle fille, à formes un peu raides et d'une désinvolture qui vous cravache le cœur. Elle prend le bas de sa robe vous croyez qu'elle va saluer ? point, elle jette l'étoffe au-dessus de sa tête. Il en résulte une perspective infiniment réjouissante et que les gens prévenus appellent de la couleur.» Un an plus tard, elle ne semble guère avoir progressé. «Il y a dans son jeu plus de déhanchement que de grâce elle saute, mais elle ne danse pas. Disons encore qu'elle est un peu monotone, et que ses effets ont le tort d'être toujours à peu près les mêmes», relate L'éclair, en décembre 1852.

En revanche, tout le monde s'entend pour la trouver très belle. À défaut de talent véritable, le charme de Pepita est son principal atout. Et durant des années, il paraît suffisant pour lui attirer un succès vertigineux, et des revenus qui ne le sont pas moins. Certains s'en étonnent. «Elle vient de danser un pas nouveau, El sole, qui lui vaut des applaudissements frénétiques et les honneurs du bis. C'est la mode, on va voir la signora Oliva, on se dit qu'elle n'a pas d'école



Lionel Sackville-West (ci-contre) achète la villa Pépa en 1867. A l'époque, Arcachon ne comptait pas plus de 800 âmes et la résidence ouvrait directement sur la plage. Le boulevard promenade sera construit plus tard. Pepita demandera à l'entrepreneur Désombres de remanier la villa selon des goûts très orientaux, peut-être inspirés par le buffet chinois de la compagnie du Midi, près de la gare d'Arcachon. Pépa sera finalement détruite en 1992, pour laisser place à une résidence moderne.



et que l'art chez elle n'a pas passé de la hanche à l'orteil mais on va la voir⁽²⁾, note le chroniqueur d'un journal satirique. Le charme de la jeune danseuse ne lui vaut pas que les faveurs du public. À sa suite se presse une foule de courtisans, de conditions sociales plus ou moins élevées. On la prétend même intime avec le prince Youssoufov. Pepita «ne fait aucun mystère de ses nombreux amants, tous princes, rois ou empereurs, à en croire sa mère, Catalina, laquelle, au fond de son Espagne, abandonne le commerce des chiffons pour se transformer en bourgeoise prospère», notent Françoise et François Cottin dans l'un de leurs ouvrages consacrés au bassin d'Arcachon⁽³⁾. Grâce à ses triomphes, Pepita entretient généreusement sa famille, en Espagne. Et sa mère ne manque jamais une occasion pour faire la démonstration de son aisance. À mesure que s'élève sa condition, son comportement gagne en faste et en extravagance. Elle prend par exemple l'habitude de se rendre à la grand-messe précédée d'une imposante procession de domestiques portant des fauteuils de velours rouge destinés à être placés devant l'autel. Un jour, le prêtre lui ayant fait remarquer que son église n'était pas un théâtre, elle décide aussitôt de déménager, ne pouvant décentement se fâcher avec le curé...

Rencontre avec un jeune attaché d'ambassade

Pepita rencontre Lionel Sackville-West à Paris, à l'automne 1852. Il est alors jeune attaché d'ambassade, en poste à Stuttgart. «La hardiesse de Pepita triompha de la timidité de Lionel Sackville-West», indique sobrement Vita Sackville-West. Ils se retrouvent bientôt en Allemagne, où ils s'affichent sans grand souci des convenances ce qui finira par nuire à la carrière du diplomate. Dans les années qui suivent, le couple parcourt une grande partie de l'Europe, au gré des affectations successives de Lionel Sackville-West. Partout il loue de somptueuses villas et dépense sans compter.

Devinant finalement la liaison de sa fille avec le diplomate britannique et craignant que Juan Antonio de la Oliva - l'époux officiel qui entend faire valoir ses droits - ne finisse par mettre en fuite un si bon parti, Catalina échafaude un plan rocambolesque pour faire assassiner son gendre. Celui-ci échouera, mais les tentatives pour dissimuler cette union se poursuivent. Une main criminelle ira même jusqu'à tenter d'effacer l'acte de mariage. En 1858, Pépita donne naissance à un premier enfant. Ce fils sera reconnu par Lionel Sackville-West, mais la grand-mère mythomane jurera que le père est l'empereur d'Allemagne. Après la naissance d'un deuxième enfant, en 1862, le couple se sépare. Les amants se réconcilieront finalement deux ans plus tard. Lionel Sackville-West est alors envoyé à Madrid, mais Pepita refuse de l'accompagner. Il se met alors en tête de l'épouser et le consul d'Angleterre à Malaga, mis au courant du projet, aura toutes les peines du monde pour lui faire entendre raison. Il sera même contraint de l'enfermer dans une chambre, n'ouvrant la porte qu'à l'heure des repas, pour l'empêcher de se précipiter dans les affres de la bigamie. Mais bientôt, après bien des vicissitudes, la situation du couple se stabilise. Pepita met un terme à sa carrière de danseuse. «Après l'effort, la gloire, l'agitation et l'adulation, elle trouvait enfin son véritable épanouissement dans le bonheur domestique», écrit Vita Sackville-West. Les deux amants vivent désormais ensemble, le plus souvent. À Bordeaux, et bientôt à Arcachon. Lionel Sackville-West y effectuera de nombreuses visites. «Je n'avais pas le droit de quitter l'Espagne sans permission ni congé, mais tout le monde agissait ainsi. J'allais à Arcachon, où les enfants étaient installés dans la "Villa Pepa", que je lui avais acheté cent mille francs», confiera-t-il. La villa Pepa comptait parmi les premières maisons construites à Arcachon. Elle figure sur un dessin de Léo Drouyn, daté de 1851.

Lionel Sackville-West l'achète en 1867 au vice-consul de Grande-Bretagne à Bordeaux, Frank Cutler. Pepita fera procéder à de nombreux remaniements, dont elle confie la réalisation à Auguste Désombres. Les travaux changent totalement la physionomie de la villa Pépa : elle est surélevée de deux étages, avec une véranda et une galerie qui la ceinture. Deux pavillons de bains sont construits, du côté de la mer, ainsi qu'une écurie et une maison pour le jardinier.

Transformation de la villa Pépa

Il est difficile aujourd'hui de se figurer les dimensions de la villa et d'appréhender l'ampleur des transformations. Les photographies qui ont subsisté n'en rendent qu'un compte approximatif. À l'intérieur, les volumes étaient extraordinairement vastes. Au centre de la villa, un large escalier en bois, éclairé par un belvédère, desservait deux étages de chambres. «Au premier, les quatre chambres principales étaient immenses et comprenaient, dans les angles, des cabinets de toilette», décrit Françoise Cottin, qui a séjourné à plusieurs reprises à la villa Pépa, dans les années 1960. Elle était la belle-fille de la propriétaire d'alors. «Il y avait trois salles à manger dans la maison. La salle à manger d'été, la plus vaste, qui donnait sur la mer, la salle à manger d'hiver, côté jardin, et celle des domestiques, au sous-sol, où se trouvaient également trois cuisines. La villa Pépa était absolument invivable à notre époque. L'utilisation de l'espace était aussi mauvaise que possible, ce qui donne à penser que Pepita devait avoir une nombreuse domesticité», ajoute-elle. Au 167, boulevard de la plage, les travaux ne passent pas inaperçus. À cette époque, Arcachon ne compte guère que sept ou huit cents âmes et les agissements de Pepita suscitent un vif intérêt. Sa beauté proverbiale, la qualité de sa mise et son impétuosité font beaucoup parler. «Quant à la légalité de son mariage avec un

comte étranger, c'était là sujet à discussions interminables. Les gens biens intentionnés la disaient mariée. Les envieux et les jaloux prétendaient le contraire. Hélas ! la vérité était l'apanage des méchants», regrette la petite-fille de Pepita. Parce qu'elle vit dans l'adultère, et bien qu'elle soit une fervente catholique, l'ancienne danseuse ne peut recevoir ni absolution, ni communion en l'église d'Arcachon. Elle finira par se faire construire une chapelle dans son jardin et obtiendra même qu'un prêtre vienne y célébrer la messe les dimanche et jours fériés. Au cours de la guerre de 1870, l'ambassade britannique est transférée à Bordeaux. À Arcachon, de mauvaises langues insinuent que la «comtesse» West - Pepita croit alors pouvoir revendiquer ce titre - n'a rien à craindre de l'ennemi, elle qui aimait à laisser planer sur son aîné le doute d'une ascendance prussienne. Elle fait vite taire les rumeurs, improvisant dans sa maison une infirmerie pour soigner les soldats français blessés au combat. Les hasards du conflit l'ont subitement rapprochée de Lionel Sackville-West ils ne se quittent pratiquement plus. Mais en février 1871, alors que la guerre franco-prussienne vient de s'achever, le diplomate est contraint de retourner à Paris pour s'occuper de l'ambassade délaissée. Il apprend début mars que Pepita a donné naissance à un sixième enfant, mais aussi qu'elle est au plus mal. Il demande aussitôt un congé pour se rendre à Arcachon. Pepita décède le 10 mars 1871, deux jours avant son arrivée. Elle est enterrée au cimetière d'Arcachon avec son bébé. À ses funérailles, bien peu de notables ou de bourgeois, mais les soldats convalescents et les pauvres qu'elle a secourus sont venus lui rendre un dernier hommage.

1/Pepita, danseuse gitane.
2/Journal pour Rire, 7 août 1852.
3/Ils évoquent la villa Pépa dans Le bassin d'Arcachon à l'âge d'or des villas et des voiliers.

LE PORTRAIT

Tout le monde n'a pas la chance de rencontrer un Prince William au coin de la rue, et, qu'en plus, il vous demande en mariage ! Alors, pour vivre le mythe de Cendrillon, et devenir une princesse au moins une fois dans sa vie, il ne reste qu'une solution : la robe de mariée.

TEXTE FRANÇOIS TABUTIAUX PHOTO FRANK PERROGON

VIVE LA MARIÉE

Dans son atelier andernosien, **Karin Kronester** travaille "à son compte", mais aussi pour une styliste parisienne reconnue, Célestina Agostino, spécialisée dans les robes de mariées. Ses clients ? Olivier Dassault, Nagui, mademoiselle Raffarin, fille de l'ancien premier ministre, la future épouse d'un footballeur international désirent garder l'anonymat, mais aussi des grandes familles européennes et du Proche et du Moyen Orient. Originaire de Bavière, vivant en France depuis 20 ans, elle a commencé son apprentissage en Allemagne, avant de rejoindre une école parisienne de stylisme. Arrivée sur le Bassin pour fuir la grande ville et se mettre au vert, elle continue, à distance, à répondre aux commandes parisiennes. « Je travaille également pour le prêt-à-porter "haut de gamme", comme Givenchy ou Hermès, sur des tissus nobles, comme la soie, ou le coton, explique Karen, mais, mon domaine de prédilection



reste la robe de mariée. Des matières difficiles, qu'il faut savoir maîtriser, des superpositions, des corsets inclus dans les robes, des plissés, des drapés, des volants etc. C'est vraiment un métier à part, et très spécifique, fait sur mesure, et pour une seule personne ! »

Cravate

La particularité de la robe de mariée, est, qu'en principe, on en a qu'une dans la vie ! « Je travaille sur la morphologie, mais je fais aussi participer la cliente à l'élaboration de la robe, qui évolue au fur et à mesure des essayages, continue Karin. C'est un échange qui permet de

transformer le produit au moment de l'assemblage. Souvent, tout démarre d'une idée simple : sur une robe faite pour une habitante du Bassin, nous sommes parties de la matière et de la couleur de la cravate du marié ! »

Couleurs

Couleurs, puisque maintenant, on ne se marie pas forcément en blanc, pourtant resté longtemps, depuis les Romains, et jusqu'au Moyen Age, symbole de pureté et de virginité. Ensuite, les mariées étaient simplement vêtues de leur plus belle robe, et ce, quelque soit le milieu social. Pendant l'époque moderne, la pénurie de tissu

après la seconde guerre mondiale a permis à Christian Dior de raccourcir les robes, et l'après Mai-68 de voir apparaître carrément des mini-jupes. Aujourd'hui, le temps est revenu au robes longues, avec traine : Grace Kelly, dans les années 50, Lady Diana, dans les années 80, et très récemment Kate Middleton, par le choix de leurs robes, ont influencé, ou vont influencer petites filles et futures mariées. Une tradition venant de la période victorienne veut que la future épouse porte le jour de la cérémonie « Quelque chose de vieux, quelque chose de neuf, quelque chose emprunté, et quelque chose de bleu », afin de mettre toutes les chances de son côté tout au long de sa vie de femme mariée.

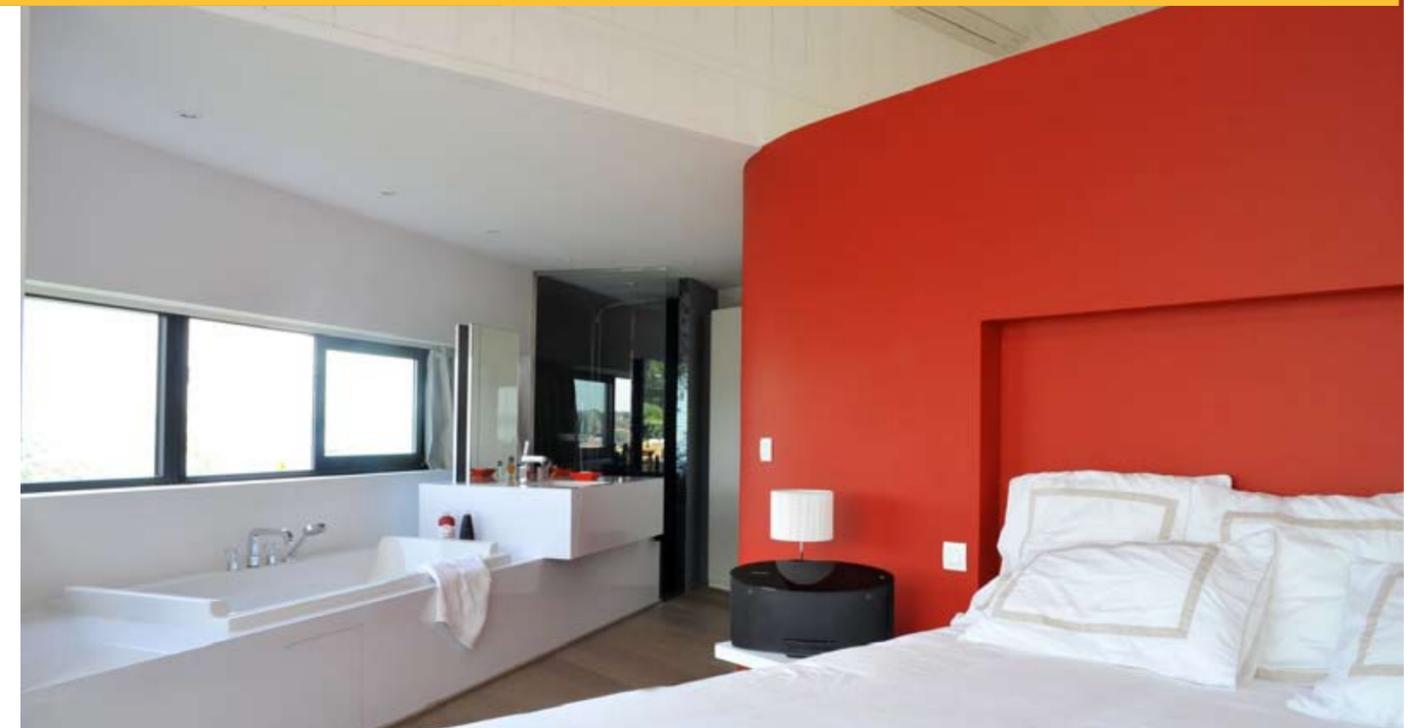


BMC SARL **CONSTRUCTEUR**
ENTREPRENEUR

Architecture et Réalisation
Claude Marty



25 Avenue du Monument Salins - BP 8
33 970 Cap-Ferret
Tél : 05 56 60 46 55 - Fax : 05 56 60 49 19
Email : sarl-bmc@wanadoo.fr Site : bmc-sarl.com





BMC SARL

M&W
ASSOCIÉS

TOUTES TRANSACTIONS IMMOBILIERES

BP 8 - 25 Av. du Monument Salins
33970 CAP-FERRET
Tél. : 05 57 70 89 77 - Port. : 06 60 51 14 85
mw.associés@orange.fr

**CONSTRUCTEUR
ENTREPRENEUR**

Architecte H. Blanchot

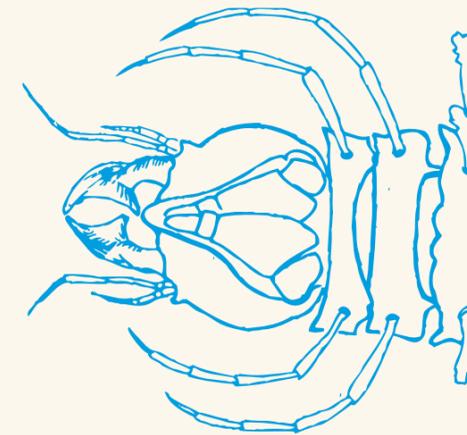


Mon partenaire en ligne www.lege-capferret.com



CHERCHEUR À LA STATION MARINE D'ARCACHON, JEAN-CLAUDE SORBE TRAVAILLE DEPUIS 1978 SUR DES COMMUNAUTÉS DE PETITS CRUSTACÉS QUI PEUPLENT LES FONDS MARINS JUSQU'ÀUX ABYSSES. AVEC DES MÉTHODES PARFOIS ARTISANALES, IL A EXPLORÉ PENDANT 30 ANS LES MARGES CONTINENTALES, LE PLUS SOUVENT AU LARGE DES CÔTES AQUITAINES. IL A DÉCOUVERT DES DIZAINES D'ESPÈCES TOTALEMENT INCONNUES.

GRANDS FONDS



TEXTE & PHOTO STEPHAN FERRY

La Station marine d'Arcachon est pour ainsi dire adossée au Musée-Aquarium, sur la rue Professeur-Jolyet. Rien de vraiment étonnant à cela, puisque les deux structures ont une origine commune, qui remonte à 1863⁽¹⁾. Les bâtiments sont anciens - certains disent vétustes -, chargés d'une histoire scientifique peu commune. Le temps des explorations aventureuses est certes révolu, mais pas encore celui des chercheurs passionnés qui consacrent leur vie à faire avancer la connaissance des milieux océaniques.

Le laboratoire de [Jean-Claude Sorbe](#), chercheur au sein du groupe Ecologie et biogéochimie des systèmes côtiers, est installé au rez-de-chaussée. Un microscope binoculaire est posé sur une paillasse, devant des fenêtres où passe de temps à autre la silhouette trouble d'un chercheur ou d'un étudiant. À côté de l'instrument optique se trouvent des boîtes de Petri, des flacons, des pinces, des scalpels... Au centre de la pièce, des tables encombrées de piles de livres et de documents. Sur les murs, des étagères métalliques, qui regorgent de casiers où attendent, dans des flacons emplis de formol, de petits crustacés. Le chercheur tire l'un des casiers et s'empare de plusieurs flacons. «Cet échantillon vient du bassin d'Arcachon ; celui-ci de

la Méditerranée, devant Marseille ; celui-là vient de l'Antarctique ; ceux-ci ont été prélevés dans le golfe de Gascogne... Ce sont des espèces nouvelles, que nous allons devoir décrire. La difficulté, c'est qu'il faut étudier tout cela à la loupe binoculaire», explique-t-il, avant de remettre le casier en place. La tâche n'est pas mince : ces crustacés ne dépassent généralement pas le centimètre.

Jean-Claude Sorbe a commencé sa carrière scientifique avec des spécimens d'un tout autre acabit, puisqu'il s'est d'abord intéressé aux poissons de chalut - rougets, soles ou merlus -, et plus précisément à leur alimentation. «J'embarquais sur les chalutiers du port d'Arcachon pour aller faire des pêches en mer. J'étripais le poisson et je regardais ce qu'il y avait dans les estomacs», résume-t-il. Mais bien vite ses recherches l'ont mis sur la piste de tout petits organismes, consommés par ces poissons. De minuscules crustacés, qui vivent dans la zone suprabenthique : entre zéro et un mètre au-dessus du fond.

Une faune encore mal connue

Cette faune particulière est mal connue. En partie parce qu'elle vit souvent à des profondeurs longtemps restées inaccessibles : jusqu'à 3.000 mètres sous le niveau de la surface ;

quelquefois au-delà. Au début du XX^{ème} siècle, la communauté scientifique considérait encore qu'il ne pouvait y avoir de vie en dessous de 500 mètres, du fait de la pression. Des missions océanographiques ont bien tenté dès le XIX^{ème} siècle de percer le mystère des grands fonds, par exemple celles du Travailleur, du Caudan ou du Porcupine, mais beaucoup restait encore à découvrir sur cette terra incognita.

Un autre phénomène peut expliquer la subsistance de ce no man's land. « Quand vous avez de grands moyens, vous pouvez aller très loin au large. Si vous êtes une petite institution scientifique, vous travaillez plutôt sur le bassin ou le long de la côte. Entre les deux, il y a une zone, la marge continentale, où très peu d'études ont été menées », relève Jean-Claude Sorbe. Restait à trouver le moyen de s'y rendre ou, à défaut, d'y collecter des échantillons. Le scientifique arcachonnais opte pour la seconde solution, moins coûteuse. Il met au point un curieux attelage qui, tracté sur le fond marin, est censé prélever les petits crustacés nageurs au-dessus du sédiment : une sorte de traîneau à structure métallique, équipé de quatre filets à plancton. Il s'inspire d'une invention canadienne, à laquelle il apporte des innovations. Il dote par exemple les filets d'écrans hermétiques, escamotables par contact avec le fond. Ce qui

évite la capture accidentelle d'organismes planctoniques lors de la remontée du traîneau. « J'ai trouvé le mécanisme sur des écrans de projection qui s'enroulent tout seuls », précise-t-il. Un volucompteur complète l'équipement. Il sert à évaluer le volume d'eau filtré par les filets, afin de quantifier la biomasse en présence.

Aujourd'hui, à quelques mois de la retraite, Jean-Claude Sorbe a mis entre parenthèses ses campagnes de prélèvement. Mais pendant trente ans, son invention lui a permis de faire considérablement progresser la connaissance de la plateforme continentale. « La première fois que j'ai utilisé cet appareil, c'était en 1978. Je ne savais pas du tout où j'allais à l'époque. Il s'agissait d'une campagne au Pays Basque, à une centaine de mètres de profondeur. On avait tiré dix minutes sur le fond. Le collecteur est revenu plein des bestioles que je cherchais. Je me suis dit "Là, il y a quelque chose qui va être intéressant !" », se souvient-il.

Ses recherches portent essentiellement sur des crustacés qui appartiennent au groupe des pécararides, animaux qui ressemblent à de petites crevettes. Ils font d'ailleurs partie du même groupe zoologique. Ces crustacés comptent un nombre considérable d'espèces, ce qui les rend comparables aux in-



 PAGE PRÉCÉDENTE - Après plus de 30 ans de recherches, Jean-Claude Sorbe est animé par une passion intacte.
 - Vue ventrale de l'isopode Akidognathia cristatipes, dessiné par P. Cals.
 DE GAUCHE À DROITE Pour identifier ou décrire une espèce, les outils de laboratoire ne suffisent pas. Le chercheur s'appuie aussi sur une documentation très abondante.

 - Le nécrophage Politolana sanchezi, vit par 450 m de fond. Il s'agit d'une espèce nouvelle, récemment décrite par Jean-Claude Sorbe et sa collègue espagnole Inmaculada Frutos.
 - Sous le microscope binoculaire, un mâle et une femelle de Schistomysis parkeri.
 - Parmi les échantillons de Jean-Claude Sorbe, une quarantaine d'espèces nouvelles.

sectes, en termes de variété. Les pécaricides se caractérisent par la présence, chez les femelles, d'une poche marsupiale. Elles y pondent leurs œufs qui, une fois fécondés, se développent sous forme d'embryons. « Sur cette espèce, Schistomysis parkeri, j'ai pu montrer que des femelles pouvaient récupérer dans leur poche ventrale des petits égarés par d'autres », indique Jean-Claude Sorbe, désignant une boîte de Petri. Il le sait parce qu'il va jusqu'à compter les petits qui se trouvent dans les poches marsupiales. « Pour résumer mon travail: il faut être un peu dingé », dit-il, dans un sourire. Passionné, semble plus approprié. « J'ai commencé quand j'étais petit. Au-dessus de chez mes parents, en Dordogne, il y avait une espèce de marre où j'allais faire des échantillonnages avec un filet... Je n'ai pas changé. C'est extraordinaire, dans une vie, de pouvoir faire ce qui vous intéresse », reconnaît-il.

Jusqu'à 3.000 mètres de fond

Le chercheur a véritablement entamé la prospection du plateau continental dans les années 1980, au moment où le CNRS s'est équipé en navires océanographiques. « Avec une étudiante, nous avons profité du fait que le CNRS avait son premier bateau, le Côte d'Aquitaine, pour aller au large. D'abord sur le plateau continental, en face d'Arcachon, puis plus profond. Nous sommes allés jusqu'à 3.000 mètres », décrit-il. Les échantillonnages concernaient alors le canyon du Cap-Ferret. Pour collecter à ces profondeurs, il faut dérouler au moins 4.000 mètres de câble. Un prélèvement de cinq minutes sur le fond nécessite quatre à cinq heures d'opération. « Ce qui fait

que les collègues sur le bateau faisaient un peu la gueule », s'amuse le scientifique. Ses recherches le mèneront ensuite sur de nombreuses mers du globe, y compris les plus australes. Avec ses collègues espagnols, il a récemment exploré une zone encore très méconnue: le banc Le Danois, mont sous-marin au large de la côte cantabrique, entouré d'un système complexe de canyons et chenaux, à des profondeurs allant de 500 à 4.000 mètres. L'endroit est loin d'avoir livré tous ses secrets. L'ensemble des travaux menés dans le golfe de Gascogne a permis de bien mieux connaître la plateforme continentale au large d'Arcachon, ainsi que les canyons sous-marins du Cap-Ferret et de Capbreton. Jean-Claude Sorbe y a identifié des espèces inconnues jusqu'ici, par dizaines. Mais il a aussi collecté des crustacés dont on ne connaissait l'existence que par un ou deux spécimens - Akidognathia cristatipes, Bathysiphon capbritonensis ou Arcturoopsis giardi, pour ne citer que ceux-là - et qu'il est aujourd'hui possible d'étudier de manière plus approfondie. Parfois, il s'agit d'espèces qui n'avaient pas été identifiées correctement par ses prédécesseurs. « Ce sont des enquêtes; cela me passionne », dit-il. Une fois les échantillons prélevés, il faut les débarrasser des débris qui s'y trouvent, puis trier les individus en fonction des familles auxquelles ils appartiennent. Vient ensuite le moment de les disséquer, de les dessiner avec précision, de les décrire, la plupart du temps en anglais... Il faut identifier tout ce qui se trouve dans le prélèvement, y compris les parasites qui pourraient se trouver sur les crustacés, comme cette sangsue

à peine décelable à l'œil nu. Cela nécessite une bibliographie particulièrement abondante: ouvrages plus ou moins anciens, catalogues, brochures et fichiers que le chercheur a lui-même constitués au fil des années.

Suivi sur la durée

La découverte et la description de nouvelles espèces ne représentent pas l'essentiel de ses recherches, bien sûr. Ses travaux portent également sur la structure des communautés. Il s'agit de comprendre comment les différentes espèces suprabenthiques sont associées les unes aux autres, en fonction de paramètres comme la profondeur, l'oxygénation, la température de l'eau ou la nature des sédiments. L'étude de la dynamique de population de quelques-uns de ces organismes en est un aspect. Des échantillonnages répétitifs, régulièrement effectués aux mêmes endroits, permettent de déterminer la quantité de matière organique mise chaque année à la disposition de l'échelon supérieur de la chaîne alimentaire, généralement les poissons. Autre intérêt de ce suivi: certains pécaricides, notamment Schistomysis parkeri, sont particulièrement sensibles à la pollution. Les étudier sur la durée permet de déceler des contaminations et d'en déterminer l'impact possible sur la faune aquatique. Jean-Claude Sorbe a peu travaillé sur le bassin d'Arcachon, mais il est récemment intervenu pour identifier des espèces invasives. Des isopodes, des amphipodes et des parasites inconnus sous nos latitudes, probablement importés en Gironde dans les années 1970 en même temps que des naissains japonais, censés à l'époque repeupler les parcs ostréicoles décimés. Ils ont

en tout cas la même origine géographique. « J'ai aussi travaillé en Antarctique, où on retrouve des espèces parentes avec celles du golfe de Gascogne. Rien que cela, c'est extraordinaire: savoir qu'il y a de minuscules bestioles qui ont envahi la planète! », s'enthousiasme le chercheur. Au cours de ses recherches, il a par ailleurs trouvé dans le gouf de Capbreton⁽²⁾ une microscopique éponge carnivore vivant à de grandes profondeurs. Elle n'était pas totalement inconnue, cependant. « Un zoologiste, Michael Sars, en avait parlé au XIX^{ème} siècle, mais tout le monde l'avait pris pour un fou », note Jean-Claude Sorbe, amusé. Au cours de sa carrière, il est peut-être souvent passé pour fou lui aussi. Pourtant, il a non seulement contribué à lever un large coin du voile sur la vie des créatures suprabenthiques, mais il a aussi réuni un matériel scientifique incroyablement riche, qui demande encore à être étudié. S'y trouve une quarantaine d'espèces totalement inconnues de la science, qu'il va bien falloir décrire. Mais un problème se pose: personne ne va succéder à Jean-Claude Sorbe. « C'est une activité de luxe et il y a sans doute d'autres priorités dans notre pays », analyse-t-il. Mais il ajoute aussitôt: « D'un autre côté, c'est la noblesse de l'Homo sapiens que d'essayer de comprendre l'environnement dans lequel il évolue. Les fourmis ne se posent pas ces questions... Mon idée, c'est de construire un laboratoire chez moi, pour continuer à travailler ». Et achever ce qu'il a commencé.

1/Avec la création de la Société scientifique d'Arcachon.
 2/Ce canyon sous-marin, très proche des côtes, incise profondément le talus continental et rejoint la grande plaine abyssale du golfe de Gascogne, à plus de 3.000 mètres de fond.



UN AQUARIUM À CONTRE COURANT

Fondée en 1863, la société scientifique d'Arcachon se dote au bout de trois ans d'un musée-aquarium, près de la jetée d'Eyrac. Conçu notamment pour présenter au public les fruits de la recherche sur la faune du bassin, il devait être temporaire. 145 ans plus tard, il est prévu de le déplacer sur le petit port, dans une version modernisée, au sein d'un pôle océanographique.

TEXTE & PHOTO STEPHAN FERRY

L'atmosphère est particulière, un rien désuète. Bassins hors d'âge, salle des aquariums traitée dans le style rocaille, enseignes peintes à la main dans une typographie qui n'a plus cours depuis des lustres, sans même un néon pour attirer le chaland, notices en noir et blanc que l'on croirait tirées d'une vieille brochure... Le temps ici paraît figé. Le premier étage,

investi par le musée, ne dément pas l'impression. Les collections sont particulièrement riches, on y trouve une variété insoupçonnée de crustacés, coquillages, poissons et même des oiseaux empaillés en nombre, mais le tout est présenté dans des vitrines telles qu'il s'en faisait probablement au début du siècle dernier, ou à la fin de celui d'avant ; pas le moindre écran tactile à l'horizon... Tout concourt à donner l'image d'un aquarium anachronique dans cette cité balnéaire qui ne cesse de se moderniser.

Quant à la vox populi, elle n'est pas toujours tendre avec ce Musée-Aquarium, qui fut pourtant l'un des pionniers de la vulgarisation scientifique appliquée au milieu marin. On entend dire qu'il a fait son temps. Que les bassins sont trop petits, ou alors que ce sont les animaux qui ne le sont pas assez. Certains prétendent encore que les salles sont presque toujours désertes, à moins qu'une ondée survienne à l'improviste.

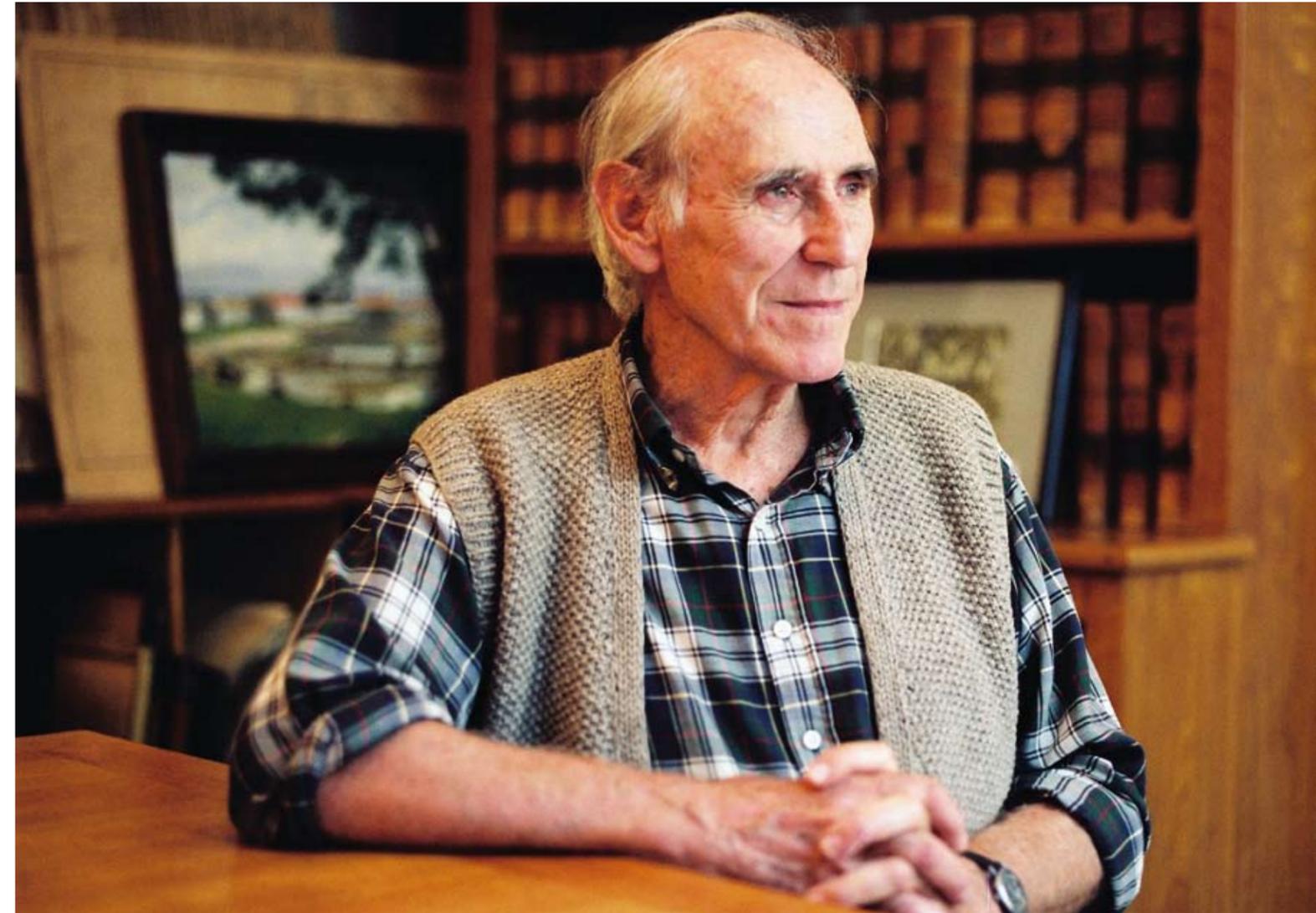
Derrière ces apparences trompeuses, qui résultent souvent d'une visite un peu hâtée, se trouve une réalité sensiblement différente. Certains équipements mériteraient certes d'être renouvelés et la muséographie pourrait être plus pédagogique, mais l'Aquarium d'Arcachon est loin d'être aussi archaïque que ses détracteurs veulent bien le dire. Il a même un certain charme pour qui reste sensible au savoir qui ne se donne pas en spectacle. Depuis son origine, avec la création de la Société scientifique d'Arcachon, « la vocation de ce petit aquarium est de montrer ce qu'est la faune locale. Cet aspect régional a toujours été présent, et nous nous y tenons », explique [Pierre-Jean Labourg](#), actuel président de l'association. Il a été conçu comme un outil de recherche ouvert au public, pas vraiment comme un lieu de divertissement.

À l'origine, une association locale

L'histoire de la Société scientifique est étonnante. Elle débute très peu de temps après la naissance officielle de la commune⁽¹⁾. Au commencement des années 1860, la toute jeune cité balnéaire connaît une effervescence incroyable. La vogue des bains de mer bat son plein, tout comme celle des cures de santé, et l'ostréiculture connaît un engouement considérable. Beaucoup de capitaux circulent ; ce qui rend de nombreux projets possibles, pour qui sait s'entourer. L'abbé Xavier Mouls est de ceux-là. Homme d'église ambitieux et influent, soucieux peut-être de marquer son temps, il se met en tête de créer une association locale pour l'étude du domaine marin et de la géologie. Une démarche qui s'inscrit « dans ce mouvement extraordinaire du Second Empire, on l'on voulait ni plus ni moins cultiver la mer », relève Pierre-Jean Labourg. Le curé d'Arcachon s'inspire du modèle de la Société Linéenne de Bordeaux et obtient rapidement des soutiens. La Société scientifique d'Arcachon voit le jour le 23 août 1863. Elle compte vingt-deux membres fondateurs, parmi lesquels figurent le maire de la commune, Alphonse Lamarque de Plaisance, des médecins, un pharmacien, des négociants, des propriétaires...

Finalement tombé en disgrâce aux yeux des autres membres de la société qu'il a créée, L'abbé Mouls est remplacé à la présidence un an plus tard. Son successeur, Gustave Hameau⁽²⁾, entreprend alors d'organiser une importante « exposition internationale de pêche et d'aquiculture », dans le but de fonder une bibliothèque et un musée. Elle se tient du 2 juillet au 21 octobre 1866 et obtient un succès considérable. 588 exposants sont venus, dont une centaine de l'étranger. Ils laissent à la Société quantité d'aquariums et de bassins, qui constitueront bien vite l'amorce de la station biologique. Le hangar temporaire qui abritait l'exposition ne l'est bientôt plus.

Les fondateurs de la Société scientifique envisagent alors de développer un outil de travail qu'ils veulent offrir à la communauté scientifique, afin de lui donner « les moyens d'explorer un champ trop peu connu encore ». Il sera opérationnel dès 1867. « L'idée



Christelle Teillet travaille depuis dix ans au Musée-Aquarium. La part la plus importante de son travail est constituée de l'entretien des bacs et des soins. Dans la lumière bleutée des coulisses, elle circule deux fois par semaine pour nourrir ses animaux. Et régulièrement elle nettoie les filtres et vérifie que les poissons sont en bonne santé. Les malades et les blessés sont mis en quarantaine, le temps qu'ils se rétablissent. Chaque hiver, Christelle Teillet nettoie les bacs de fond en comble, arrange les décors pour la saison suivante. Après avoir abaissé le niveau d'eau, elle descend dans les bacs, éponges et grattoirs en main.



EN HAUT « J'aurais voulu sauver l'aspect muséologie Second Empire, pour montrer aux gens ce qui se faisait à l'époque, mais ce ne sera pas possible... Pour ce qui est de l'aquarium, il risque d'être relativement moderne au sein du Pôle océanographique. Mais cela restera un petit aquarium et j'aimerais bien qu'on poursuive dans l'esprit de ce que nous faisons actuellement, en restant au niveau local », confie Pierre-Jean Labourg, président de l'association qui gère le Musée-Aquarium.

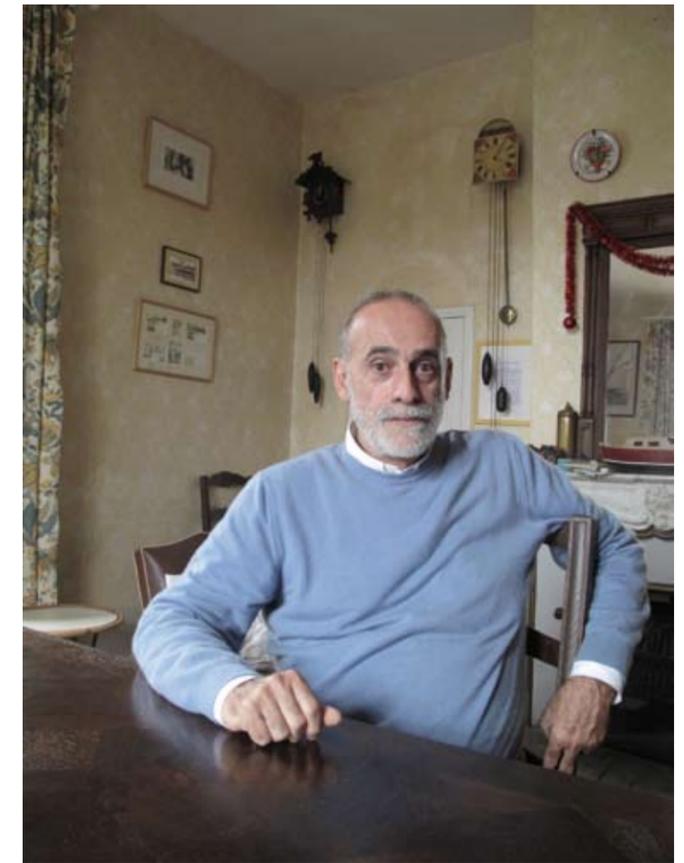
CI-CONTRE Philippe Cazaux est le caissier du Musée-Aquarium. Il est au contact du public depuis plus de vingt ans. Il explique que des pêcheurs d'Arcachon viennent régulièrement déposer des poissons.



A GAUCHE L'aquarium compte trente-deux bacs, d'une capacité comprise entre un et deux mètres cubes. Les animaux les plus représentatifs de la faune du bassin d'Arcachon y évoluent. Il s'agit de mieux faire connaître la biodiversité locale au grand public, sans obligatoirement céder au spectaculaire. Près de quatre-vingts espèces sont présentées : balistes, sargues, raies, hippocampes, congres, aigles de mer, pises, torpilles, etc... Les élevages de l'aquarium fonctionnent à l'eau de mer, pompée directement dans le chenal et stockée dans un château d'eau. Les panneaux de présentation ont tous été rédigés par des scientifiques. La salle a été refaite dans le style rocaille en 1935. Les bacs datent des années 1960.

A DROITE Jean-Pierre Ardoin Saint Amand, créateur du Collectif populaire de défense des aquaria convoités.

CI-DESSOUS Le musée possède de très belles collections, réparties en sections : zoologie, ostréiculture, géologie, paléontologie, histoire et archéologie.



était de faire venir sur le bassin des chercheurs professionnels, y compris étrangers, pour y développer des recherches. Mais pour cela, il fallait leur offrir des possibilités d'hébergement», explique Claude Cazaux, secrétaire de l'association.

Un outil pour la recherche

Cet outil, le physiologiste Paul Bert en a fait une description détaillée : « L'aquarium comprend trente et quelques bacs vitrés, de 1 à 2 mètres de capacité, dont l'éclairage est disposé de manière à permettre l'observation facile des animaux qui y sont contenus. En outre de ces bacs, six vastes bassins, mesurant de 10 à 25 mètres cubes, sont destinés à conserver les animaux de grande taille et ceux qui ne s'accommoderaient pas d'une captivité plus rigoureuse. Un courant d'eau de mer continu, puisé à quelques mètres de distance (car l'établissement est installé sur le bord même du bassin), entretient dans ces bacs et ces bassins les conditions les plus favorables à la longue conservation des animaux vivants. Enfin, le laboratoire, que la Société va encore agrandir, a déjà fourni un emplacement suffisant pour les recherches simultanées de plusieurs anatomistes ou expérimentateurs ⁽³⁾ ».

Nombre de chercheurs, médecins et naturalistes parfois prestigieux, viendront mener des travaux à Arcachon. Les laboratoires dont ils disposent désormais sur le bassin n'ont guère d'équivalent. « De toutes les centaines de stations de biologie marine existant de par le monde, celle d'Arcachon est la plus ancienne de celles qui d'emblée étaient destinées aux recherches dites fondamentales », écrit un siècle plus tard Robert Weill ⁽⁴⁾. Il ajoute que l'initiative est d'autant plus louable que le

mérite en revient « à une modeste association privée locale ». La Société scientifique ne cesse ensuite de se développer. De nouveaux laboratoires sont bâtis sur le front de mer en 1885. D'autres seront encore construits, au fil des années. Un lien avec l'université se crée progressivement. Une première convention est passée avec les facultés des sciences et de médecine en 1898. La station zoologique des débuts, avec ses laboratoires et ses chambres pour les chercheurs se transforme progressivement en station biologique, davantage tournée vers le monde universitaire. L'association envoie du matériel vivant et formolé dans différentes universités. Elle édite un bulletin où sont présentés les travaux menés à Arcachon. Le musée et l'aquarium qu'elle gère permettent au grand public de se familiariser avec les invertébrés et les poissons qui peuplent le bassin. Les recettes servent à entretenir la station de recherches.

Au début du XX^{ème} siècle, la Société scientifique a gagné en importance. En 1924, elle est reconnue d'utilité publique. Mais ses ressources restent limitées. Aussi éprouve-t-elle des difficultés à entretenir les bâtiments et à moderniser les équipements scientifiques. Elle sort très affaiblie de la Seconde Guerre mondiale. Rattachée à l'Ecole pratique des Hautes Etudes en 1928, la Station de biologie marine constitue, suite à une convention établie en 1948, l'institut de biologie marine de l'université de Bordeaux, qui fonctionne avec son propre budget. L'association conserve son musée-aquarium.

Cette union entre l'université et la Société est salutaire. Elle permet non seulement de rénover les installations scientifiques, mais aussi d'améliorer la présentation du musée et de l'aquarium. Ce mode de fonctionnement ne sera jamais remis





La Société scientifique d'Arcachon possède une très riche bibliothèque où sont conservés de nombreux ouvrages scientifiques anciens. S'y trouvent également les portraits de la plupart des présidents de l'association. À gauche, Gustave Hameau, qui est à l'origine de l'«exposition internationale de pêche et d'aquiculture».

en question par la suite. Et il devrait persister quelque temps encore, bien que sous une forme nouvelle et sur un autre site.

Quel avenir pour l'aquarium ?

Aujourd'hui propriétaire des terrains, l'université souhaite déménager pour s'installer sur le petit port. «L'emplacement actuel n'est plus adapté à une activité de recherche. Il existe un problème de liaison entre les activités de laboratoire et les activités de terrain, qui nécessitent le transport d'un matériel de plus en plus lourd et sophistiqué», indique Antoine Grémare, directeur de l'Unité mixte de recherche EPOC⁽⁵⁾, dont la Station marine est une composante. Il est également le porteur scientifique du projet de Pôle océanographique aquitain (POA), qui pourrait être construit sur le petit port. L'idée est de rassembler «toutes les forces de l'université Bordeaux 1 consacrées à l'étude des environnements aquatiques», précise-t-il. Bâtir une telle structure sur le site actuel impliquerait un arrêt des activités de la Station pendant au moins deux ans; ce qui n'est guère envisageable. Mais le principal motif de ce déménagement paraît être d'ordre pécuniaire. Le coût de construction du POA a été estimé à 35 millions d'euros. Une somme que l'université ne peut déboursier, à moins de valoriser les 4.600 mètres carrés de terrain qu'elle occupe actuellement, évalués à 22 millions d'euros. Propriété de l'Etat, le terrain du petit port serait quant à lui cédé à l'université pour un prix symbolique. Reste encore à obtenir le permis de construire.

Dans ce contexte, il semble peu probable que le vieil aquarium poursuive seul ses activités sur la rue du professeur-Jolyet. Il devrait donc intégrer le POA, dans une version modernisée. Ce qui fait craindre à certains arcachonnais la perte d'une partie de l'identité de la commune.

Natif d'Arcachon, Jean-Pierre Ardoin Saint Amand s'efforce de faire entendre la voix du Collectif populaire de défense des aquaria convoités (CPDAC) depuis plus de trois ans. Il a même tenté de faire inscrire l'aquarium d'Arcachon aux Monuments Historiques; sans succès pour l'instant. Il n'a pas l'intention

d'en rester là. «La spéculation immobilière a démoli beaucoup de choses. Il ne nous reste que le Musée-Aquarium. C'est l'âme d'Arcachon. Il est attaché à l'enfance de tous les arcachonnais. C'est pour cela que je veux le défendre. Il ne serait quand même pas coûteux de le remettre en état; ce n'est pas Versailles», assure-t-il. Certes, mais les quelques 22.000 entrées annuelles de l'aquarium n'y suffiraient pas. Autre problème: la Société scientifique n'est plus propriétaire du terrain depuis 1928. L'argument patrimonial n'est pas le seul invoqué. Certains craignent que l'aquarium ne perde un peu de son âme en allant sur le petit port. Antoine Grémare se veut rassurant: «il y a un très grand aquarium à La Rochelle. Il y en a un autre qui s'agrandit à Biarritz... L'idée n'est pas de se placer sur ce même créneau de présentation exhaustive de la faune marine, mais au contraire de centrer l'offre autour de l'écosystème remarquable qu'est le bassin d'Arcachon». Le Musée-Aquarium, bien que modernisé, conserverait donc cette spécificité à laquelle est très attachée la Société scientifique. Une autre de ses fonctions pourrait être de présenter sous forme d'expositions les recherches menées au sein du POA.

En ce qui concerne l'îlot Peyneau, il devrait faire l'objet d'un réaménagement important, dans l'hypothèse où le POA serait effectivement construit sur le petit port. «À la place de l'université, la Ville d'Arcachon souhaite l'implantation d'un hôtel quatre étoiles, où le casino serait intégré. Ce qui permettrait de récupérer le château Deganne pour accroître notre offre en matière de congrès, et donc de tourisme d'affaires», explique Yves Foulon, maire de la commune.

1/Arcachon est érigée en commune le 2 mai 1857, par décret impérial.

2/Médecin inspecteur des bains de mer.

3/Mémoire sur la physiologie de la seiche, par le Dr Paul Bert - Mémoires de la Société des sciences physiques et naturelles de Bordeaux, Tome V, 1867.

4/La Station biologique d'Arcachon, 1867-1968. R. Weill est alors directeur des laboratoires de la Station biologique.

5/Environnements et Paléoenvironnements Océaniques et Continentaux.



le Bassin,
J'É L'AIME NATURE



Trier quotidiennement nos déchets contribue à préserver l'environnement auquel nous sommes tous très attachés.

Même en période estivale, protégeons-le en poursuivant l'effort de tri.

Avec la COBAN, le Bassin je l'aime vraiment « nature » !

LE LIEU



PRATIQUE
Des visites de la chapelle
seront organisées tous
les mercredi de juillet
et août. Pour tout
renseignement, Office de
Tourisme de Lège-Cap-
Ferret au 05 56 03 94 49

LA NOUVELLE VIE DE SAINTE MARIE DU CAP

TEXTE FRANÇOIS TABUTIAUX / PHOTO FRANK PERROGON

Plus connue sous le nom de la chapelle de la “Villa Algérienne”, cet étonnant édifice emblématique du Ferret du siècle dernier, vient de retrouver sa splendeur.

Tout a été refait, du sol au plafond, comme dit la publicité! Laissée à l’abandon depuis des lustres, la chapelle de la Villa Algérienne, ancienne propriété de l’évêché, a été acquise par la commune pour le “franc symbolique”. Il aura fallu plus d’un an de réflexion et 8 mois de labeurs pour restaurer cet édifice, d’une valeur architecturale et patrimoniale d’exception. Pour ces travaux, longs et minutieux, des artisans locaux, mais venant aussi de toute la France ont été appelés. Les vitraux, dont les techniques de fabrication et de rénovation sont les mêmes qu’au Moyen Age, les carreaux du sol, venant certainement du Maghreb et encore en bon état, les objets, la charpente, les tuiles, les pierres, tout a été revu et réparé dans les règles de l’art. Ce qui accrochera tout d’abord l’œil du visiteur, c’est l’alternance des pierres rouges et des pierres naturelles. Ce mariage, en façade, n’est pas sans rappeler les couleurs distinctives de beaucoup de phares, y compris celui du Cap-Ferret, et la présence de l’eau, toute proche, n’y est pas étrangère. Mais, quand on s’approche, la grande particularité de la chapelle, est d’avoir croisé religion catholique et monde musulman: 2 minarets entourant un clocher, croix chrétienne et croissant oriental, inscriptions en latin et en arabe. Les

objets qu’elle renferme témoignent également de cette démarche. Un exemple? Le lustre, unique, alliance de métal, de bois, d’opales et de peintures orientales. Pour construire l’édifice, Léon Lesca, entrepreneur de travaux publics originaire de La Teste, fit appel, en 1885, à l’architecte Eugène Ormières, qui sera un moment maire d’Arcachon. 20 ans plus tôt, en 1865, il avait acquis, avec son frère Frédéric, une immense propriété qui s’étendait du Cap-Ferret à Hourtin. Conseiller général de la Teste, très attaché au Bassin, philanthrope, (on lui doit notamment le réservoir à poissons de la Vigne, un vignoble aux Jacques, une maison de pêcheurs entre autres choses) il était ce qu’on appelle maintenant un “créateur d’emploi”. Constructeur du port d’Alger et de lignes de chemins de fer en Algérie, il avait ramené de son séjour là-bas, ce gout mauresque, très en vogue à l’époque. La Villa Algérienne, véritable palais admiré par les intellectuels comme Jean Cocteau, et détruite par un promoteur dans les années 60, en était le fleuron. Si, au départ, cette chapelle avait été édifée à des fins privées, elle servit rapidement de lieu de culte aux autochtones, ostréiculteurs, pêcheurs et résiniers, l’église la plus proche étant à Lège. Consacrée, elle devint Sante Marie du Cap.



Villas &
Cabanes

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY

TRANSACTIONS – LOCATIONS SAISONNIERES

Villas en première ligne
Cabanes pieds dans l’eau
Villas de prestige



13, Boulevard de l’Océan 33115 Pyla sur Mer
05 57 72 04 54 . 06 18 19 62 26
Anne-Valérie COLAS-DEVEZE

www.villasetcabanes.com . www.sothebysrealty-france.com . www.sothebysrealty.com

Le plus grand réseau d’immobilier de luxe en France et dans le monde. Agence indépendante.



TEXTE CHANTAL PICAZO LAMONTAGNE
PHOTO HERVET MASCOT

Elle a passé sa vie à pêcher ces coquillages typiques du Bassin d'Arcachon. Longtemps pour survivre, aujourd'hui seulement pour le plaisir. A 77 ans, Lolotte avoue être encore « mordue »...

LOLOTTE

LA DIVA

DES CLAQUEYS



Au petit matin, Lolotte et son compagnon Michel, partent du port des Tuiles de Biganos. Pêcher les claques est leur plus grand bonheur de la journée.

Mya arenaria, pitore, bec de jars, patago, clanque, clacas. Noms savants ou dialecte local gascon, désignent le même coquillage, **la claque**. On la pêche quand la marée est basse.

Sur le bassin, on oublie que la terre est aussi importante que la mer, quand celle-ci veut bien lui laisser la place. Pour six heures seulement, cette étendue aride avec sa vase, ses crassats*, ses esteys*.. fait vivre tout un monde. Grassement pour quelques uns. Chichement pour beaucoup d'autres...

La terre du Bassin est nourricière et **Lolotte** en a profité. Lorsqu'elle restait sans travail, elle allait pêcher. Ainsi elle pouvait survivre le temps de trouver une autre activité.

Elle a le cheveux blond court, permanenté. Des yeux vifs d'un bleu profond. Petite bonne femme ronde mais énergique, Lolotte a une vraie générosité, une générosité sincère, sans calcul. Dès qu'elle vous voit, elle vous aime cash. Sans filet.

« Je suis une barbote, une coccinelle comme on dit chez nous pour nommer les gujanaises. Je suis née dans la cour des miracles » un endroit du bout du bassin à Mestras qui n'est autre qu'une androne* cernée de quelques maisons où des vies se sont installées. Des miracles ? On raconte que des choses étran-

ges s'y sont produites : des sabots qui marchent tout seuls et des tasses à café, qui se déplacent sans qu'on les touche. Le mystère demeure, la légende aussi.

Lolotte se souvient de Pipelette. Pêcheur mais aussi musicien, il accompagnait de son trombone les soirées belote.

« J'ai toujours aimé travailler »

« Dès l'âge de 12 ans, je pêchais les claques. Je n'allais plus à l'école. Je suivais ma mère et mes tantes dans les esteys pour chercher ces coquillages. Des maquignons nous passaient de grosses commandes. » détaille Lolotte « Pour y arriver nous devions travailler dur, très dur. »

Puis elle enchaîne dans une conserverie de sardines, au port du Canal. Cette usine faisait travailler beaucoup de monde. « J'avais à peine 13 ans. Quand il y avait des contrôles de l'inspection du travail on me cachait dans les toilettes. Moi, je n'avais pas peur. J'étais contente. J'ai toujours aimé travailler » confie Lolotte « Puis j'ai été recruté à la filature chez la fameuse maison Mondiet où je confectionnais des filets de pêche. J'y suis restée 20 ans. Je ne gagnais pas grand-chose alors les jours de repos du samedi et du dimanche, j'allais à la pêche aux claques pour arrondir les fins de mois. Il le fallait bien, on n'était pas riche. » Lolotte en a pêché jusqu'à 2500 par marées.





LOLOTTE



«Au début J'allais pêcher avec un bateau en plastique où je déposais les pitores, les paniers et le casse-croûte. On l'appelait Rustine car on n'arrêtait pas de le réparer. A force de racler le sable, les coquillages faisaient des trous dans le plastique. Je n'avais pas les moyens d'acheter un vrai bateau».

Pendant que Lolotte raconte, son compagnon reste discret dans une autre pièce de leur maison à Audenge. Compagnon fidèle, à la pêche comme dans la vie, il écoute et intervient de temps en temps pour approuver le témoignage de son amie.

«Pêcher ce coquillage n'est pas de tout repos» avertit Lolotte «Plus jeune je pêchais au palot*. Il y en avait tellement qu'on les déchaussait avant de les mettre dans les paniers. A force de se courber on se cassait le dos. On ne se mettait pas à genou dans la vase comme aujourd'hui. Il m'est arrivé d'enfouir mon bras dans le sable jusqu'à 2500 fois par marée. On n'avait pas besoin d'aller à Dax pour les bains de boue.»

Elle a passé toute une vie à travailler, à trimer pour pas grand-chose. Aujourd'hui Lolotte est à la retraite. Son salaire mensuel atteint à peine les 600 euros.

Le port des Tuiles

Lolotte et son compagnon partent du port des Tuiles, à Audenge. C'est le petit matin et déjà la chaleur commence à peser comme un couvercle. Le bateau en plastique bicolore glisse sur l'eau calme le long du chenal. Sans bruit. Sur les bords, bambous et spartines colonisent des bandes de sable.

Casquettes à la Gavroche vissées sur la tête, Lolotte et son compagnon, chacun leur rame, pagaient à tour de rôle doucement. Ils avancent ainsi jusqu'à ce que le niveau de l'eau diminue, puis cheminent à pied sur quelques kilomètres, en traînant leur embarcation. Lolotte sait parfaitement où se trouvent les claqueys*.

D'une année sur l'autre, le bassin change. «il faut faire très attention au sable. Il se déplace là où se trouve la vase, avec le mouvement de l'eau. C'est très dangereux, on peut s'enliser et filer direct vers le fond.»

Ils s'arrêtent. Lolotte fixe la pagaie dans un des anneaux du bateau et le plante dans le sable pour l'amarrer. Le cérémonial commence.

Elle ajuste religieusement ses gants en caoutchouc et accroche avec application, un filet de pêche autour de sa taille. Pour se faire accepter par la mer, elle met en place tout un rituel. Comme une offrande avant de recevoir.

Puis c'est parti, la pêche commence. Ses traces de pas s'impriment dans la boue et écrivent son parcours. Groupés, des petits trous sur le sable signalent la présence des coquillages. Dès qu'elle les repère, elle s'agenouille. A contre jour de la lumière céleste, c'est comme si elle priait. Lolotte enfonce sa main dans cette boue grisâtre et retire une claque. Elle multiplie ce geste avec une rapidité étonnante. Le panier se remplit à une très grande vitesse. La boue colle à ses chaussures comme elle collerait à des crampons de rugbyman après une mêlée, un jour de



Il est très important de bien faire dégorger les coquillages avant de les cuisiner.
A la vinaigrette, en omelette ou à la mode Lolotte, le plaisir de déguster les claque se mérite.



pluie. Au fur et à mesure que la pêche se poursuit, son plaisir décuple dans la lumière éblouissante. Elle est heureuse Lolotte, elle retrouve tous les gestes de son enfance.

Michel son compagnon est beaucoup moins rapide. « Vous avez vu comme elle va vite » dit-il admiratif « elle ne vous a pas dit qu'elle chante ? »

Lolotte devient Edith et fredonne la chanson du Bassin. Sa voie s'élève, seule dans l'arène : « Oui le Bassin est sans rival au monde, quand on le voit on oublie ses chagrins... deux fois par jour la marée monte, recouvrant les parcs de ses flots. Les vagues, sans doute, racontent des histoires dans leurs sanglots ». Elle ne lève jamais la tête et continue à genou de plonger son avant bras dans la vase, inlassablement.

« Un cent » dans le panier. Et un de plus ! Il est temps de rentrer. Michel tente de freiner son entrain.

Lolotte fait semblant de ne pas l'entendre « Je suis tellement heureuse d'être là ».

Recette

Les claques façon Lolotte



Laver les coquillages. Changer l'eau une quinzaine de fois avec une poignée de gros sel pour enlever le sable. Les laisser dégorger quelques heures.

Puis les cuire sans eau dans une grande marmite à feu vif. Dès qu'ils sont ouverts, les retirer du feu et enlever le mollusque des coquilles. L'étape suivante est délicate, elle consiste à ôter le capuchon noir qui adhère à la trompe du mollusque, le plus rapidement possible, tant que la chair est encore tiède. Puis les laver de nouveau pour bien enlever le sable resté à l'intérieur de la chair.

Dans un grand fait-tout, faire blondir quelques oignons coupés en rondelles. Rajouter les claques. Relever avec du piment doux, du laurier, des herbes de provence, du thym, du persil haché puis saler et poivrer. Le vin blanc est facultatif. Rajouter les pommes de terre coupées en dés et la chair à saucisse. Laisser mijoter le temps que les pommes de terre soient moelleuses. C'est prêt. A déguster avec un Bordeaux Fleur de Luze.

Le glossaire de Lolotte

Crassat : banc de sable découvert à marée basse.

Estey : petit chenal

Androne : espace étroit entre deux maisons

Palot : pelle

Claquey : endroit où se trouve les claques



DÉVELOPPEMENT DURABLE

LA COBAN À LA RENCONTRE DES SCOLAIRES

Protéger l'environnement à travers une meilleure gestion des déchets est au cœur de la mission de la Communauté de Commune du Bassin Nord (COBAN).

TEXTE FRANÇOIS TABUTIAUX
PHOTO DR

La classe de CM1 de Mme BRUYAND de l'école de Cassy, à Lanton, a reçu le 1^{er} Prix pour son projet représentant une pinasse.

la vie quotidienne. Exemple ? Avec 15 bouteilles en plastique transparent, on peut faire un pull en laine polaire ; avec 8 boîtes de conserve en acier, on fabrique une casserole...

A travers les enfants, ce sont aussi les parents que la COBAN souhaite sensibiliser au tri, à la revalorisation des déchets, donc à la préservation de la nature.

“Au secours, sauvons la Terre !”

Des animations comportant une véritable dimension éducative ont été proposées aux élèves des classes de CM1 des écoles du Nord Bassin.

Ainsi, une comédie musicale, “Au secours, sauvons la Terre !” qui traite de l'écologie, a été présentée à plus de 500 élèves à l'Espace culturel de Biganos en avril dernier. Interactif, vivifiant, plein de poésie, ce spectacle a démontré au jeune public qu'il fallait adopter les bons réflexes écocitoyens pour préserver notre planète des agressions qu'elle subit.

Une bande dessinée faisant intervenir “Poultri”, la mascotte du tri de la COBAN comme personnage central, a été réalisée sur le thème du respect de l'environnement

La création d'un bateau caractéristique du Bassin d'Arcachon, pinasse ou pinassotte, a rassemblé 400 élèves qui se sont retrouvés en compétition. Cette œuvre commune, uniquement réalisée avec des emballages recyclables, a permis de mobiliser l'attention des enfants sur le tri, en faisant appel à leurs connaissances sur les différents déchets issus de la poubelle jaune et qui sont ainsi valorisés.

Enfin, une visite guidée du centre de valorisation du Teich, a permis à 350 enfants de découvrir les premières phases de la deuxième vie des déchets.

Cette opération de sensibilisation sera pérennisée dans les années à venir.

Dans le cadre de la Semaine du Développement Durable 2011, la COBAN s'est attachée à valoriser l'importance du geste de tri, notamment à l'égard du public scolaire.

En effet, ce dernier constitue une cible privilégiée, particulièrement réceptive aux questions environnementales, et représente l'espoir d'un patrimoine naturel mieux protégé.

L'avenir du tri appartient aux “consom'acteurs” qui apprennent tôt... Trier, c'est donner une deuxième vie aux déchets : ils sont composés de matières qui peuvent servir à la fabrication de nouveaux produits ou emballages, dont nous retrouvons l'utilité dans

L'île aux Oiseaux compte 4 quartiers : le Nord, Ilot, Saous, et Afrique. C'est là que les copains se sont retrouvés pour 24 heures. Repas impeccables, mais traversées mouvementées...

TEXTE FRANÇOIS TABUTIAUX /
PHOTO NICOLAS TUCAT



A NOUS

L'AFRIQUE

REPAS ENTRE COPAINS



P.62 . 2011 . BASSIN MAGAZINE . N°11



P.63 . 2011 . BASSIN MAGAZINE . N°11

Le repas, cette année, sera sur l'île aux Oiseaux, avec à la clé, une nuit dans ce lieu magique.



Premier transbordement hommes et nourriture ! Ce ne sera que le début des péripéties d'un voyage mouvementé, autant à l'aller qu'au retour.



Mission impossible pensait le rédacteur du [Repas entre Copains](#), le rendez vous incontournable du début de saison.

Trouver un nouvel angle, une nouvelle idée, pour parler des mêmes choses ! Après toutes ces années, tous ces mets dégustés et quelquefois engloutis, sans parler des vénérables flacons qui les accompagnent, le travail s'annonçait ardu. Et puis l'idée a germé dans la tête du chef : le repas sera sur l'île aux Oiseaux, avec à la clé, une nuit dans ce lieu magique. Deux repas, en sorte...

Départ

Regroupement général des seize participants, sur le quai du port ostréicole d'Andernos-les-bains, pour partir avec la marée. Le temps est beau, juste ce qu'il faut en cette saison, pour n'avoir ni trop chaud, ni trop froid.

Trois énormes cantines de victuailles diverses, un nombre de caisses de vin à faire pâlir un caviste. Embarquement immédiat, direction l'île, pour un festin, voire deux, dans la cabane d'Yvan dans le quartier appelé [Afrique](#). A nous l'aventure !

Cherchez le chat noir...

Les hommes se répartissent sur deux bateaux : un hors-bord, et la magnifique pinasse "Trella" de Patrice Castet, prêtée pour l'occasion. Cap'tain Bernard Lahaye est à la barre, le moteur tourne rond, et les discussions s'engagent autour d'une petite bière, « pour la route ».

Teu-teuf-teuf, sortie du port à petite vitesse...

Dix minutes plus tard, le ronronnement du moteur se fait un peu chaotique...

Rien de surprenant assurent les vieux loups de mer embarqués, juste un peu d'eau dans le carburateur, c'est rien, ça va s'arranger...

Cinq minutes plus tard, tout le monde patauge dans dix centimètres d'eau...

Rien de surprenant assurent les vieux loups de mer embarqués, juste la pompe de cale qui fait un caprice, c'est rien, ça va s'arranger...

Et puis dans quinze minutes ce sera l'arrivée...on regardera tout ça à l'échouage...

Pourtant, la tension monte au rythme de l'eau dans la pinasse, les rires commencent à se faire moins moqueurs, et les regards se croisent à la recherche d'une œillade rassurante et complice. En vain...

Et là, ...le moteur s'arrête, et la houle commence à faire dangereusement tanguer le bateau. Heureusement, il y a les gamelles pour écoper !

Belle invention que le portable ! Cap'tain Bernard, appelle un copain, à terre, pour venir secourir les naufragés ; le ton n'est pas vraiment rassurant, il lui dit simplement : « Viens vite, on coule ! »

Les jolis teints hâlés des marins virent tout à coup au blanc cassé, puis au livide...

Les pessimistes pensent à sauver leurs vies, et les optimistes à sauver la bouffe...

Heureusement, le hors bord est puissant, et un bout permet de tirer la pinasse ! Quand l'embarcation est rejointe par Jonathan, le fils de Camilot, le copain de Bernard, victuaille et matelots sont transbordés, au milieu du Bassin, sur la plate, en cassant au passage la barre de la pinasse ! Ca continue...

Mais ouf !
Sauvés !



Sauvage, hors du temps,
balayée par le vent,
fragile, paradisiaque,
bout du monde,
originelle, c'est un écri
à respecter, ne serait ce
que pour avoir une idée
d'un temps révolu.



Pendant que palourdes et gambas s'ouvrent sur la plancha, certains refont le monde et d'autres préparent : David découpe l'agneau de lait princier, et Arnaud, les poivrons qui accompagneront les seiches.

Une île entre le ciel et l'eau

Il manque des qualificatifs pour expliquer l'île aux Oiseaux. Sauvage, hors du temps, balayée par le vent, fragile, paradisiaque, bout du monde, originelle, c'est un écri à respecter, ne serait ce que pour avoir une idée d'un temps révolu. Ici, si on veut l'électricité il faut amener son groupe électrogène, on récupère l'eau de pluie, on ne laisse pas ses poubelles, même si la marée déverse régulièrement sur son pourtour, les déchets de la civilisation. Pour les toilettes, c'est comme dans la chanson : la cabane au fond du jardin, avec broc ! A l'ancienne, quoi !

Yvan Darriet, l'hôte de la fête nous attend sur la plage, accompagné de son pote, Bernard Lesca. Quarante cinq ans que ces deux là se connaissent, et qu'ils arpentent tous les sentiers de l'île. Pêche, chasse, travaux d'entretien indispensables sur ce petit bout de terre au milieu du monde, constituent leurs principales occupations, avec l'organisation de belles fêtes, bien entendu.

Yvan est pour ainsi dire né sur l'île : sa famille y possède la cabane "Kalou" (chaleur, en patois), depuis six générations ; son arrière grand-mère, qui répondait au joli surnom de "la Gentilloune" est restée quinze ans sans aller sur le continent ! Quinze ans !

« Ici, c'est une petite communauté, explique Yvan. On se connaît tous, on s'entraide tous, on se rend service, tout fonctionne sur l'échange. »

Ancien ostréiculteur, il barrait déjà la pinasse de son père, entre les esteys, à 6 ans, et passe pour ainsi dire toute l'année sur place, surtout aux périodes de chasse. Dans le binôme Yvan/Bernard, on ne sait pas qui est Robinson, et qui est Vendredi, à

moins qu'ils ne le soient tous les deux, à tour de rôle... « Quarante cinq ans que je te supporte ! », « Tu plaisantes, c'est moi qui te supporte depuis quarante cinq ans ! »

A table !

Bon, les émotions, on le sait, ça creuse, d'autant plus qu'avec les péripéties de la traversée, c'est déjà l'heure de l'apéro ! Un petit nouveau a rejoint les copains cette année : Arnaud Chartier, le chef du Pitey, à Arès. Depuis quelques mois, le garçon rafle tout : après le 1^{er} prix des chefs sur "Cabanes en Fête", il a remporté le concours "L'Huître dans tous ses états", organisé par le SIBA. Ses années passées à la Guérinière, à Gujan, lui ont apporté maîtrise et créativité, et sa première toque au Gault et Millau, obtenue en 2010 et renouvelée en 2011, est amplement méritée.

Chipirons, palourdes, moules, langoustines, seront ouvertes sur la plancha. Le saumon fumé au hêtre par le chef, les médaillons de lotte marinés aux piments doux et à l'huile d'olives, raviront les affamés. Sans oublier le boudin ! La recette est simple et délicieuse : il faut couper le boudin en tranches d'un centimètre, les faire tremper dans des œufs battus avec de la moutarde, du sel, du poivre et du persil, et les paner à la semoule de blé. Quelques secondes à la plancha, et c'est prêt : du beurre...

David Puente, boucher à Andernos, et autre "rookie", s'était chargé de "l'agneau de lait princier" des Pyrénées. Préparé et désossé sur place, c'est nature, simplement grillés, que gigots, épaules et côtelettes ont été offerts à l'appétit des fauves.

Vers trois heures du matin, après le champagne et les cigares,





L'ÎLE AUX OISEAUX

Si elle doit son nom aux milliers d'oiseaux, coulis, bécasses, aigrettes, sarcelles et autres qui viennent y trouver refuge et nourriture, géologues et géographes hésitent encore sur sa formation : ancien banc de sable, vestige d'une dune, mystère...

Autrefois "île de la Teste" ou "île de la Matedote", elle a servi de pâturages aux chevaux venant de Claouey et de Petit-Piquey, les villages les plus proches. Ils étaient amenés à marée basse, et finissaient souvent le trajet à la nage. Mais la grande tempête de 1882 noya toutes les bêtes, et l'île ne servi plus qu'aux ostréiculteurs, ayant ainsi un pied-à-terre proche de leurs parcs.

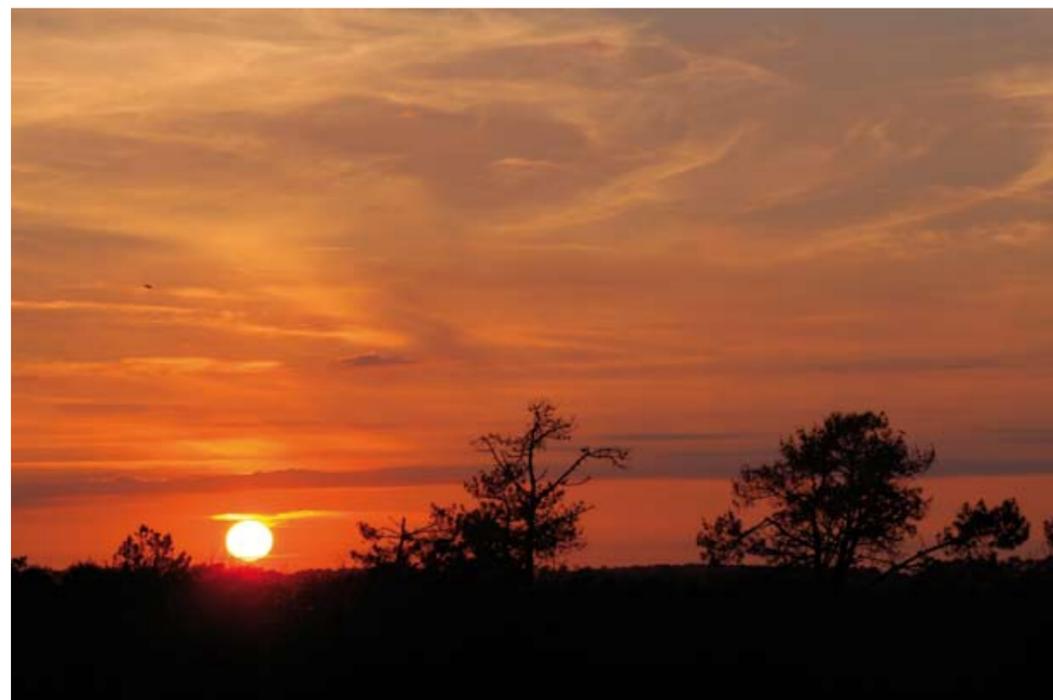
D'une superficie variant entre 1000 hectares à marée haute, et 300 à marée basse, elle fut vendue par l'Etat en 1921. Elle appartient aujourd'hui pour un tiers à des privés, quoiqu'ici on ne parle que de "concession", et pour deux tiers au Domaine Public Maritime (DPM). Elle compte 52 cabanes, dont les fameuses "tchanquées" que l'on retrouve sur toutes les publications traitant du Bassin. Ces cabanes étaient autrefois des chais de travail



spartiates, mais, au fil du temps, de moins en moins de professionnels y habitent. Si on y croise parfois quelques "people", obtenir une concession est pratiquement impossible.

Aujourd'hui, l'île est surtout le paradis des pêcheurs, et surtout des chasseurs : de nombreuses "tonnes", de minuscules cabanes de chasse, sont visibles un peu partout. Toutefois la chasse y est aussi sévèrement réglementée et même plus surveillée qu'ailleurs ! La gendarmerie veille, et y fait souvent de longues escales. Des iliens racontent même voir régulièrement, au détour d'un chemin, des pandores "en planque", parfois de nombreuses heures, couchés dans les cotonniers...

Grand lieu de prédilection des touristes qui viennent y pique-niquer pendant l'été, c'est aussi un endroit rêvé pour faire des fêtes, et le plus sur moyen de ne pas déranger les voisins, c'est de les inviter ! Ils sont toujours prêts...



 On pourrait croire, que sous les couleurs rougeoyantes du coucher de soleil, l'île s'endort...C'est juste le moment où les copains vont attaquer les choses sérieuses...

Bernard, philosophe, résumera la soirée avec une sentence dont il a le secret : « Finalement, on aura attrapé plus de cuites que de filles ! »

Concours de ronflements, avec plein de vainqueurs ex-æquo, avant le petit levé, finalement de bonne heure, pour profiter du lieu, et de la belle journée. Efferalgan, Doliprane, Citrate de Bétaïne, choisis ton camp camarade...

On recommence

Pour les ingénus qui pensaient se reposer des agapes de la veille en attaquant à la biscotte légèrement beurrée, c'est raté ! Si Arnaud a opté pour un "pain perdu" impeccable de cuisson et de saveur, David est resté dans la tradition : charcuteries affinées, œufs et ventrèche, magret séché au foie gras, le tout arrosé d'un verre de Médoc. La journée ne pouvait pas mieux commencer...

A peine le casse-croûte fini, pas le temps de faire le bilan de la soirée de la veille : les préparations du repas de midi commencent.

Au menu : tournedos de lapin, foie gras farci au homard, une recette délicieuse d'Arnaud ; ris de veau, et bouillabaisse qui n'a rien à envier à la gastronomie marseillaise. Rien ne manque : magnifique rascasse, pourtant pas facile à déguster sur le Bassin, merlu, rouget, grondin, langoustine, camaronès, lotte, pommes de terre, et le bouillon confectionné à partir des têtes de tous ces gentils animaux "vertébrés aquatiques à branchies"...

Cherchez le chat noir (encore)

Mais la marée n'attend pas. Il faut partir. Bien que les cantines soient vides, et les bouteilles aussi, c'est d'un pas plus lent que les convives assurent la noria retour entre cabane et bateaux. Déjà, la nostalgie pointe son nez ! On retourne à la civilisation, avec ses aléas et sa routine. Les naufragés volontaires, sur la plage, attendent la plate de Jonathan pour un retour en toute quiétude.

Chargement effectué, Yvan et Bernard, restés sur l'île, sont salués et remerciés.

La pinasse est prise en remorque : elle restera au corps mort à Piquey, pour effectuer, dans les jours à venir, les travaux nécessaires, puis retour au port d'Andernos... Tranquille...

Mais c'était sans compter sur le chat noir ! A peine "Trella" amarrée, le chaland de Jonathan ne veut plus repartir ! Après de vaines tentatives, il faut se résoudre à trouver un autre bateau ! Nouveau transbordement des hommes et du matériel !

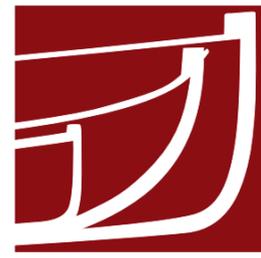
- « Mais qui porte la guigne demande quelqu'un ? » Silence, tout le monde se regarde et cherche un signe diabolique chez son voisin. Mais le mystère restera entier...

19h. Retour sur le quai d'Andernos. Dernier transbordement, la bise, à demain ou à l'année prochaine. Au débriefing téléphonique du lendemain, tous les copains avouent s'être couchés avant 21h30. Sur l'île, Yvan et Bernard regardent au loin, les lumières d'Arcachon, et le soleil qui se couche sur la dune du Pyla. Demain, une autre journée commence au paradis...

Comment va t'on pouvoir faire mieux en 2012 ?

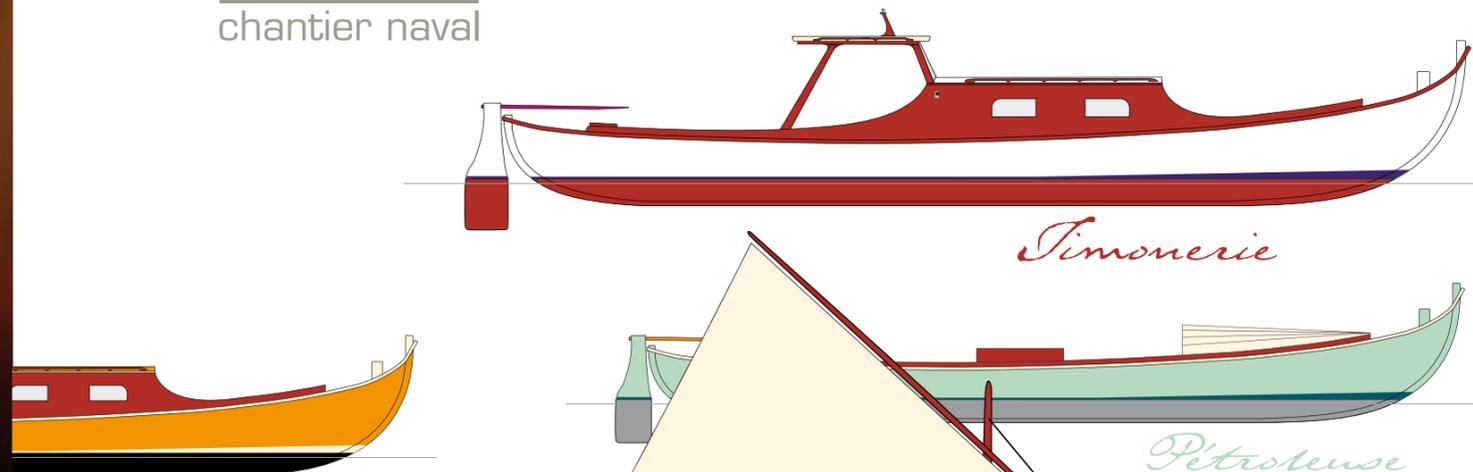


DEBORD



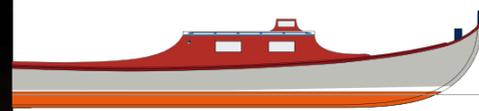
chantier naval

*Choisissez la pinasse
qui vous ressemble...*



Timonerie

Pétroleuse



- **Pinasse traditionnelle**
à petit talon ou crémaillère
- Coque **polyester**

- Superstructures et aménagements **bois**
- **Conception à la carte**
pour un budget maîtrisé



Plaisance

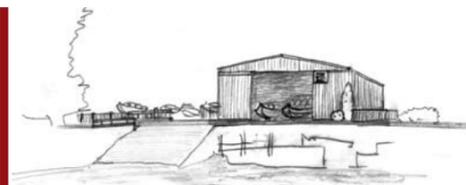
Ostreicole



**Demain, une
autre journée
commence au
paradis...**



Les naufragés volontaires
à l'heure du départ : on
scrute l'horizon à la
recherche de la plate de
Jonathan, notre sauveur.
Ne lit-on pas comme une
certaine fatigue, dans
les attitudes..



www.debordnaval.com

Chantier naval **DEBORD**

Port de Meyran BP 67

33470 Gujan Mestras

Tél-Fax : 05 57 73 08 84



05 56 74 08 01

Constructions Yves Lasserre

Une référence sur le Bassin



CONSTRUCTIONS Yves Lasserre
ANDERNOS - Tél: 05.56.82.50.06



6, BOULEVARD DE LA
RÉPUBLIQUE 33510
ANDERNOS-LES-BAINS
2844 AVENUE DE BOR-
DEAUX
33127 ST-JEAN-D'IL-

MENUISERIE - PVC - ALU - [www.se-sam33.fr](http://www.sesam33.fr)

ENTREPRISE DE
PEINTURE
ERIC



220 boulevard de la République 33510 ANDERNOS
Tél. 05 56 82 50 06 - 05 56 82 43 81
www.construction-yves-lasserre.fr

8, RUE LOUIS LUMIÈRE
33510 ANDERNOS
06 80 31 03 34

PASSION

Franck Strumia est un fou ! Fou de la précision, de création, d'invention, du détail qui fait la différence, fou de l'ouvrage bien fait ! Son travail de charpentier, "à l'ancienne", c'est chez les Compagnons qu'il l'a appris.

L'HOMME DES BOIS

TEXTE FRANÇOIS TABUTIAUX PHOTO FRANK PERROGON

Rien ne prédestinait Franck Strumia au travail du bois. Dans sa famille, originaire d'Italie, et encore avant de l'ancien empire austro-hongrois, on ne compte que des tailleurs de pierres ! « Au départ, je voulais être menuisier, mais comme il n'y avait pas de place chez les "Compagnons du Devoir" dans cette formation, j'ai finalement choisi la charpente, et je ne le regrette surtout pas ! ». Débuts à 14 ans comme apprenti, puis 6 ans de "Tour de France" et 2 ans passés aux Antilles. « C'était une période fantastique ! J'ai tout appris de mes maîtres : tous les ans, comme il est de coutume, je passais 7 mois sur un chantier, et 4 mois sur un autre. C'est la meilleure formation que je connaisse. » Mais la vie réserve parfois des surprises, bonnes ou mauvaises... Après une chute d'un toit, il décide, en 1989, de rentrer à Andernos, où il est né, et de "se mettre à son compte". Depuis, à son tour, il forme des apprentis : « C'est ma façon de remercier les "Compagnons" de ce qu'ils m'ont donné. Chez moi, tout est fait à la main, il n'y a pas de robot, seulement un travail traditionnel. »



Des cabanes ostréicoles sur les rives du lac d'Annecy

Sa carrière a décollé à la suite d'un événement fortuit : un grand industriel français est tombé par hasard, dans un aéroport, sur un reportage consacré à l'artisan : « J'ai vu votre travail, et j'aimerais que vous me construisiez 2 ou 3 cabanes chez moi, lui a-t-il expliqué ; j'ai une propriété sur les rives du lac d'Annecy. Il s'agit d'un ancien camp de vacances d'EDF, avec quelques bâtiments délabrés, et j'aimerais le transformer en village de vacances privé pour ma famille et mes amis. Venez voir, et dites-moi si c'est possible ». Profitant d'un voyage, Franck se rend sur place, pour étudier la faisabilité du projet. Pas de soucis majeurs, excepté la réglementation locale tatillonne sur la couleur extérieure (noire !), et des

tuiles spécifiques. Peu de choses pour Franck qui, en bon artisan, sait s'adapter. A l'arrivée, il construira une dizaine de cabanes de luxe, dont les surfaces varient entre 20 et 90 m² !

Une maison vue par 6 millions de personnes !

« Guillaume Canet cherchait une maison pour le tournage de son film, et un de ses amis de la presqu'île lui a fait visiter une maison que j'ai construite dans les 44 hectares, au Cap-Ferret, explique Franck. » Et le réalisateur-acteur a été immédiatement séduit par cette construction en "Douglas", un bois de pin particulièrement résistant.

La maison censée appartenir à François Cluzet, dans le film les "Petits Mouchoirs" (5,5 millions d'entrées en salle, auxquels il

faut ajouter la vente des DVD), peut être considérée comme l'un des personnages de ce film dit "choral", genre cinématographique où il n'y a pas de rôle principal.

Une jolie carte de visite...

Aujourd'hui Franck, travaille aussi en famille : Olivia, son épouse d'origine alsacienne, coupe, scie, et se retrouve sur les toits ! « son père m'avait dit : elle ne tiendra pas un an ! Et plus de 10 ans après, elle est toujours là, et adore son boulot, pourtant un travail rude. Et rien ne l'arrête, à part le poids, quelquefois ! » raconte Franck en souriant.

Et la relève artisanale est assurée : une de leurs filles vient de rejoindre les "Compagnons", dans la catégorie...pâtisserie ! Bon sang ne saurait mentir.

Les Vins de Bergerac, adeptes des plaisirs de l'été.

Une belle soirée d'été, un joyeux groupe d'amis, le parfum appétissant des grillades dans le jardin... une terrasse de café estivale... la gaieté d'un repas de famille dans une maison de vacances... Il ne reste plus qu'à ouvrir une bouteille de Bergerac...

Compagnons de la belle saison, les Vins de Bergerac vous offrent leur souplesse et leur générosité pour toutes les saveurs culinaires de la belle saison. Le temps de l'apéritif ou d'un repas, la fraîcheur florale et vive d'un Bergerac blanc donnera à chaque instant une note de gourmandise délicate. Quant aux Bergerac rosés : inséparables des retrouvailles de l'été comme des escapades en tête à tête, ils donnent le ton de la fête et de la décontraction... blancs, rouges ou rosés, gorgés de fruits et de parfums, les Vins de Bergerac donnent bien à l'été ses plus fraîches couleurs.

Vins de Bergerac,
des moments nature.
Precious moments

LES VINS DE
Bergerac



Le Domaine de l'Ancienne Cure est présent sur le bassin dans les établissements suivants, qui lui font confiance en reconnaissant la qualité de ses produits qu'ils conseillent à la clientèle.

Les caves

- ✓ Au gré des Vins : à Andernos (05.56.82.35.98)
- ✓ La Bouteille à la plage : à Arès, au Teich (05.56.22.88.90)
- ✓ La Cave du Bassin : à Arcachon (05.56.54.82.60)
- ✓ Moreira Laborde : au Cap Ferret (05.57.70.20.94)
- ✓ Le Teste vin : à la Teste (05.56.54.31.02)
- ✓ Teich Vin : au Teich (05.56.22.88.90)

Les restaurants

- ✓ La Corniche : à Pyla-sur-Mer (05.56.22.72.11)
- ✓ Le Saint Eloi : à Arès (05.56.60.20.46)

La famille Vallette, du château Roque-Peyre, est installée à Andernos depuis le siècle dernier. Aujourd'hui, Jean-Marie jette l'ancre au port ostréicole tandis que Christian amarre son bateau "Montravel" au ponton du Club de l'Association des Pêcheurs Plaisanciers du Bassin d'Arcachon APPBA, club bien connu sur le bassin et où le Bergerac rosé coule à flots. Parmi leurs meilleures adresses :

- ✓ La Poissonnerie "L'Hippocampe" : boulevard Carepipe, à La Teste (05.57.52.02.55). Grand choix de produits de la mer, dégustation d'huîtres accompagnée de vins blancs de Montravel
- ✓ Bistro Enzo : un italien délicieux à Andernos, 232 boulevard de la République (05.57.70.27.52)
- ✓ Restaurant "l'Etoile" : place de l'Etoile à Andernos (05.56.82.00.29). Une très bonne table à deux pas de la plage du Mauret. Idéal pour un repas en famille avant une balade sur le bord du bassin.
- Au port ostréicole d'Andernos :
 - ✓ Joël Deville (05.56.82.26.51) : cadre incomparable face au bassin pour déguster huîtres et vins
 - ✓ Ets Jacques Ridet (05.56.82.35.62) : grand choix de produits de la mer et dégustation d'huîtres et de vins blancs de Montravel
 - ✓ Restaurant "Chez Huguette" de Bernard Lahaye (05.56.82.11.07)
 - ✓ Alain Barre (05.56.82.26.14)
 - ✓ Jacques Logeais (05.56.82.26.77)

Alain et Josy Sergenton viennent se ressourcer aux Abatilles. La tradition familiale est l'une des qualités premières du Domaine Haut Monlong. Vous serez accueilli toute l'année au chai ou dans les gîtes (piscine et jacuzzi) pour un agréable moment.

En attendant, vous pouvez trouver leurs vins :

- ✓ Cave Vins et Terroirs : 220 boulevard de la Plage à Arcachon (05.56.81.46.25). Une cave pleine de bonnes découvertes à tous les prix et des animations de viticulteurs l'été
- ✓ Chez Nélius : 32 avenue Abatilles à Arcachon (05.56.54.56.11). Un petit commerçant proche de vous, toujours ouvert, et qui mitonne de bon petits plats
- ✓ Epi d'Arca : 9 allée de la Chapelle à Arcachon (05.56.83.81.45). Tout est réuni pour un achat de dernière minute
- ✓ Restaurant La Loubine : 80 boulevard de la Plage à Arcachon. Un endroit sympa, ambiance conviviale face au port de plaisance. Vous y découvrirez notre Bergerac rosé et le Bergerac rouge cuvée Laurence

Pas de vins sans vigneron, et les vigneron Bergeracois sont nombreux à avoir tissé des liens avec le Bassin d'Arcachon. Ces inconditionnels de la lumière irisée des petits matins sur les parcs à huîtres troquent volontiers, dès les premiers beaux jours, leur casquette de vigneron contre celle de loup de mer. Tout naturellement, leurs vins, les blancs secs notamment, ont trouvé un grand succès dans la restauration et chez les cavistes locaux. L'harmonie naturelle entre les saveurs iodées des produits de l'océan et la fraîcheur des arômes d'agrumes et des notes minérales des Bergerac sec et des Montravel semble évidente.

François Gérardin, du Château le Fagé au cœur du vignoble de Monbazillac, aime aussi s'évader du côté du Bassin, vers le Domaine de Certes, là où les chênes se disputent la forêt aux pins. Il recommande particulièrement :

- ✓ Restaurant le Cabanon : rue du Port à Cassy (05.56.82.99.50). Le talent est dans les grillades de poisson, et les desserts de Sophie vous condamnent au pêché... Ambiance décontractée, très belle terrasse, prix sages.
- ✓ Restaurant Chez Pépé : cabane 38, le Port Ostréicole d'Arès, 33740 (05.57.70.95.68). Ambiance de la mer, ambiance de la nuit... super !
- ✓ Viniflore : avenue de la République à Andernos (05.57.70.23.56). Colette et Lionel Babbé sont des fidèles ambassadeurs des Bergerac, Montravel et Monbazillac.
- ✓ Poissonnerie du Port : à Cassy (05.57.70.70.49). La sympathique Elyse Duquesne diffuse le meilleur de la criée d'Arcachon.
- ✓ Jean-Claude Dégrave : ostréiculteur (05.57.70.67.91) Port de Cassy. Les parcs sont sur les terroirs de Grand Banc et Arguin. Comment ne pas s'entendre avec cet agriculteur de la mer, un peu taiseux mais passionnant ?
- ✓ Frédéric Pellat : 5 avenue Charles Trénet à Andernos 33110 (marché : 05.56.82.28.90, Z.A : 05.56.26.45.88). La pêcherie d'Andernos. Bien connu sur le marché municipal, a ouvert un magasin sur la zone d'activité de Miami et célèbre sans réserve le rosé de Bergerac.

Julien de Saignac vous propose de découvrir l'expression d'un terroir et de vins de plaisir, à travers ses vins rouges, blancs secs, rosés et moelleux.

Pour les retrouver :

- ✓ Le P'tit Périgord : rue du Maréchal de Lattre de Tassigny, à Arcachon (06.79.08.62.90). Retrouvez les conseils et la bonne humeur de Mme Dubois, la propriétaire des lieux.

Sylvie et Jean-François Deffarge aiment les ballades à vélo autour du bassin, comme les ballades en mer avec leurs amis. Et cela se termine toujours autour de bonnes bouteilles, huîtres et poissons grillés. Pour retrouver leurs vins du Château Moulin Caresse :

- ✓ Au gré des vins : 12 avenue Pasteur à Andernos (05.56.82.35.98), tenue par Philippe Taupy
- ✓ La Teste Vin : avenue du Général Leclerc à La Teste (05.56.54.31.02). Cave située face au port ostréicole tenue par Mr et Mme Asselin
- ✓ Le Teich Vin : 61 avenue de la Côte d'Argent au Teich (05.56.22.88.90), tenue par Annie Deffarge
- ✓ La Cave Mestrassaise : 68 cours de la République à Gujan Mestras (09.64.29.17.32), tenue par Mr Bienfait
- ✓ La Cave d'Annick : esplanade Georges Pompidou, marché banc 9 à Arcachon près de la gare (05.56.83.77.46), tenue par Mme Miglierina

Retrouvez des recettes printanières et des cocktails à base de Vins de Bergerac sur : www.bergeracgourmet.com

Pour toute information sur les Vins de Bergerac et les richesses du pays de Bergerac :
Maison des Vins de Bergerac - 05.53.63.57.57
contact@vins-bergerac.fr - www.vins-bergerac.fr



10h. La route qui mène au bout de la presqu'île est déjà très fréquentée. Marché du samedi matin, arrivée matinale des stakhanovistes de la bronzette ? Passé le rond-point avant les quarante-quatre hectares, le calme revient. A gauche, le phare. Les pins maritimes donnent aux villas une fausse modestie. On est au bord de l'eau en le subodorant. Aux abords de chez « Hortense », la route se divise en allées forestières et finit en cul de sac sur une esplanade de sable fréquentée par les passionnés de plongée sous-marine et quelques joggeuses chic, aux cheveux blond tirés en arrière par des bandeaux haute couture.

AU BON BIO

TEXTE ALAIN AVIOTTE / PHOTO ARNAUD GUICHARD



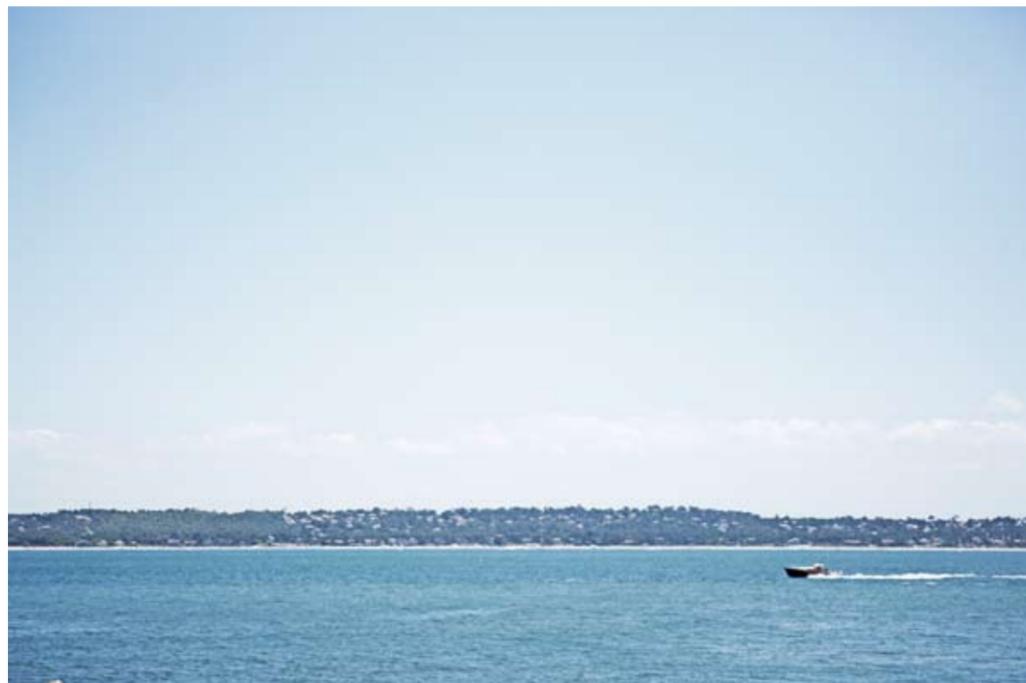
La cabane d'Hortense regarde la dune du Pylat depuis plus de trois générations. Ce n'est pas de la nostalgie à l'état brut pour autant, mais c'est le spot le plus extraordinaire de cette langue de sable du bout du monde. Un univers où tout est calé au millimètre, la vigne grimpante qui donne de l'ombre à la terrasse, les boiseries dans le ton, le sol et les murs modestes, la fraîcheur et la cuisson des poissons simplement grillés qui ne tentent pas de contrarier la clientèle qui a déjà tout vu mais qui ne saurait se passer d'une simplicité ancrée dans l'authenticité.

Et les bouteilles sont là, alignées sur une table les pieds au ras du sable, sous l'ombre fraîche. Je reconnais quelques étiquettes. C'est en soi un peu rassurant. En matière de vin, je me méfie des modes. Le bio c'est comme le reste, il y a du bon et du franchement à côté de la plaque. Ni plus ni moins que dans les autres classifications vineuses au demeurant. Méfiance. On a déjà connu la mention élevé en fûts de chêne neuf qui faisait chic sur les étiquettes et bu de la décoction de barrique en lieu et place de bons vins. Et pour le bio, entre les passionnés engagés dans de véritables démarches de respect de la vigne et les opportunistes qui cherchent un spot de valorisation pour des produits moyens, le fossé peut être énorme. Quant au talent qui fait réellement la différence, c'est comme partout ailleurs, pas une des qualités les mieux partagées. De fait, le bio reste un peu bobo. Porté par un militantisme lié à la capacité financière de croire et d'en payer les vertus.

Tiens, on n'a pas encore ouvert les bouteilles. J'ai quelques esprits militants autour de moi qui se font convaincants. Mais bien sûr que si, je suis bio ! Bien sûr que si, bio is parfois biotiful ! J'adule les vins de quelques grands artistes en la matière qui font des vins à se pâmer. Ici, à Bordeaux, où c'est diablement plus compliqué qu'ailleurs à cause du climat, en France méridionale où

de par le monde. J'avance simplement en marchant sur des œufs que les mentions se référant au bio ne sont que des certifications techniques conformes au cahier de charge lié à chaque producteur. Et que le simplement bio signé AB comme résultat final n'est pas une garantie de revendez-y. Les vigneron adules, les stars du genre, se sont d'ailleurs dotés de règles bien plus draconiennes que le label de référence.

La dégustation donne du grain à moudre à ma théorie. On gardera comme d'habitude les plus intéressants. Peu importe le bio si on cherche avant tout le plaisir. Une bonne surprise par ci, une confirmation par là. Sur sa terrasse, Bernadette qui fête ses soixante ans cette année, veille comme d'habitude au bonheur des convives et ne me laisse pas déguster le ventre vide. Les "beautiful" people de la presqu'île prennent un verre, pour dire que si le vin est bon et qu'en plus il est bio, la terrine et les huîtres ne s'en porteront que mieux. Et voilà Jean François qui se matérialise en bouchant une partie de l'horizon. Directement copié sur les guignols. Ou l'inverse, allez savoir. La moitié des invités ont fait maternelle sup avec lui. La notoriété pousse à l'empathie, c'est connu. Révélé par Guillaume Canet dans "Les Petits Mouchoirs", Joël l'ostréiculteur devenu Jean-François le sage est maintenant une célébrité. Donnant des conseils sur la marche du monde aux puissants de la terre, les pieds plantés dans le bon sens et les parcs à huîtres, le regard bleu sur la ligne d'horizon. Nous avons fini. Tant mieux. Le vin n'aura plus la vedette tant que Jean-François-Joël ne sera pas assis à table. Et une fois de plus, les verres deviendront les juges de paix. Les bouteilles s'évaporent plus vite quand le contenu en vaut la peine. C'est une loi physique à laquelle il faut en ajouter une autre, et non des moindres. Quand c'est bio, la teneur en alcool est souvent moins élevée et la "buvabilité" des vins s'en trouve boostée. Autrement dit, il y a encore plus de plaisir qu'avec un vin classique, et ça tape moins. Par les temps qui courent, c'est mieux, évidemment.



 cette dégustation
 2011, c'était
 comme chez
 Hortense :
 «un hommage
 au plaisir
 authentique».

BIO

Il faut distinguer mentions de certification et marques collectives : Les certifications ne sont attribuées au producteurs que s'ils sont déjà passés par la case du label AB.

Pour obtenir le Label AB, les vignes doivent être conduites selon un cahier des charges précis : interdiction du désherbage chimique et de l'utilisation de produits de traitement de synthèse. La protection du vignoble se fait uniquement avec des produits chimiques d'origine naturelle tels le soufre (contre l'oïdium) et le sulfate de cuivre (contre le mildiou), mais souvent aussi avec des décoctions de plantes. Un organisme de certification contrôle les exploitations au nom des pouvoirs publics pour vérifier le respect des clauses bio découlant de la réglementation française et européenne.

Certification

Ce label appartient au ministère de l'agriculture. La mention « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique » et le nom de l'organisme vérificateur doivent figurer avec le label AB. La certification par des organismes privés se limite au raisin et n'entre pas en compte dans le processus de vinification. ECOCERT est de loin le plus répandu mais il en existe quelques autres (Agrocet, l'Aclave, Qualité-France, SGS, ICS). Toute non-conformité entraîne des demandes d'actions correctives et/ou des sanctions. Le Label AB a été mis en place début 2005.

Marques collectives

Un organisme privé, groupement de viticulteurs ayant déjà le label AB, rédige un cahier des charges draconien qui va plus loin que celles du Label AB en impliquant par exemple les méthodes de vinification, et fait vérifier l'application de celui-ci par des visites régulières.

DEMETER : Viticulture en biodynamie et vinification avec peu de soufre

NATURE et PROGRES : Viticulture biologique et recommandations pour la vinification

BIODYVIN : Viticulture en biodynamie contrôlée Ecocert

TERRA VITIS : Agriculture raisonnée avec un cahier des charges précis.

FNIVAB : charte viticulture bio

« Sauvignon Gris » 2010 D'André Chatenoud.

Bordeaux blanc

Produit sur un hectare de blanc faisant partie de l'ensemble du Château Bellevue à Lussac, en bio depuis 2002. Ce vin est plus qu'une curiosité. Assez technique, bien typé sur le cépage, légèrement perlant. Il est facile à boire et à placer sur tous les produits de la mer.

www.chateau-de-bellevue.com

Rosé de Peyronin

Bordeaux Clairet 2010.

On ne va pas boudier sur cette bouteille dont la vinosité s'apparente plus à un rouge léger bien fruité qu'à un rosé. C'est typiquement un vin d'été à boire frais sur le bateau ou le soir à la fraîche autour de la plancha sur grillades and co.

www.chateaumoulindepeyronin.fr. T° 05.57.40.79.34.

Château Haut Mongeat

Bordeaux Supérieur 2009 rouge

C'est un vin souple, séduisant par son fruité, En bouche, les tanins sont savoureux, sans aspérité. Le boisé reste discret. On en fera un compagnon agréable en l'associant à des grillades d'été, genre brochettes, à du melon accompagné de charcuteries.

www.chateauhautmongeat.com

Château Croque Michotte 2008

Saint Emilion Grand Cru rouge

C'est à l'évidence un vin qui ne manque de rien. Structuré et souple, bien construit, aux saveurs soutenues par de jolis tanins. L'impression finale est celle du « revenez-y ». Il se défend sur les plats structurés et reste adaptable sur les diners improvisés.

www.croque-michotte.fr

Château Trapaud 2009

Saint Emilion Grand Cru rouge

Palette aromatique intéressante, attractive. En bouche, le vin se distingue par sa souplesse et son équilibre. Fin et savoureux. Tanins soyeux. Sa consistance est source de plaisir. Il serait ridicule de lui réserver le fromage. Les viandes rôties sont faites pour lui.

www.chateau-trapaud.com

Château Gombaude -guillot 2008

Pomerol rouge

La finesse des tanins est étonnante pour le millésime. Elle accompagne une bonne sensation de souplesse qui est portée par des saveurs de fruits frais, noirs, myrtille. Le vin est structuré et laisse sur une finale dynamique. A essayer pour le fun là où on ne l'attendrait pas.

www.chateau-gombaude-guillot.com



Cette dégustation a fait l'objet d'une collaboration avec deux passionnés de vins. L'un, plus connu pour la qualité des bateaux qui sortent des historiques ateliers Dubourdiou: Emanuel Martin, qui n'a pas oublié sa formation première d'œnologue. Et l'autre, Stéphane Toutoundji, œnologue conseils dont la réputation dépasse les frontières. Voir son site et son blog « ras la bouteille » www.stephane-toutoundji.com





TEXTE ALAIN AVIOTTE PHOTO NICOLAS TUCAT

Alain Aviotte est Chroniqueur gastronomique et exerce cette activité depuis 1984. Passé par Radio France, Sud Ouest, Femina, Gault et Millau, il a collaboré à de nombreuses revues consacrées au vin et à la gastronomie et reçu de nombreux prix littéraires. Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages, dont un recueil de chroniques gourmandes « Artichaut », publié aux éditions Christian Bourgois. Touche à tout par nature, il a aussi contribué à des émissions de radio et de télévision. Il vit et travaille depuis 1996 sur le Bassin d'Arcachon.

Que reste-t-il de nos vacances ? Le souvenir de baisers au goût de sel, de corps revigorés par la fraîcheur océane, étalés à même le sable brûlant, de longues soirées insouciantes précédant des nuits de moiteurs emmêlées. Des cabanes à huîtres les pieds dans l'eau, croulant sous la verdure. Peu d'adresses emblématiques ont traversé le temps. Les amours d'été sont éphémères. Le diner hors les murs est cependant associé à l'idée même des vacances. Cocooning et « fare niente » au sens littéral. J'ai pour ça quelques adresses circonstanciées, peu exhaustives, variant au fil des ans. L'idée même de passer à table en tête à tête, avec des amis, en famille, au retour de la plage, ou lors d'une soirée de petite laine obligatoire, ne me conduit pas toujours vers les mêmes destinations.

LE BOUCHON DU FERRET

2 rue des Palmiers Quartier Ostréicole
33290 Cap Ferret
T° 05 56 60 67 51

www.brasseriebordelaise.fr
• Dans le style brasserie. Compte tenu de la présence d'une poissonnerie attenante, il est difficile de faire plus attractif. Le spot est d'une simplicité étudiée, la cuisine efficace, les vins avenants et abordables. Plutôt entre amis.

HORTENSE

Avenue Sémaphore. Cap Ferret,
33950 Lège Cap Ferret.
T° 05 56 60 62 56

• Un rendez-vous mythique qui traverse les générations sans prendre de ride. Les pieds

dans le sable, la tête sous la treille, et le soleil qui colore la dune du Pyla. Les poissons sont au top. Romantique par excellence, donc à deux.

LE SAIL FISH

338 rue des Bernaches,
33970 Lège-Cap-Ferret
T° 05 56 60 44 84

• « World food » et entrecôte sur la braise. Les générations de noctambules chics viennent ici se restaurer avant d'attaquer le second acte verre en main. Minuit, la musique prend le relais. En bande évidemment.

LE TCHANQUÉ

5 Rue Pionniers Cap Ferret
33950 Lège-Cap-Ferret
T° 05 56 60 49 84

www.lamaisondubassin.com

• C'est une vraie maison de mémoire plantée sur le sable et la légende du Cap Ferret. On y vient parfois pour faire valser les tapas et les rhums arrangés, refaire le monde et reprendre quelques rondeurs à cause du charriot des desserts.

PINASSE CAFE

2 bis Av de l'océan
33970 Lège Cap Ferret
T° 05 56 03 77 87

www.pinassecafe.com
• Relooké du dedans et du dehors, tendance bord de mer chic. La vue sur le Bassin est imprenable, surtout en première ligne. La cuisine est tendance fraîcheur. Quelques « people » y ont leur rond de serviette.

LE WARFZAZATE

Port de la Vigne.
33970 Lège Cap Ferret
T° 05 56 60 90 18.

• Sur le port de La Vigne et sert une cuisine de bonne brasserie à des gens auxquels l'air marin a ouvert l'appétit. C'est assez simple dans l'assiette et très pro. Pour les soirées de petite laine entre amis de longue date.

LA CABANE D'EDOUARD

Port de Claouey.
33970 Lège Cap Ferret
T° 05 57 70 30 44
www.lacabanededouard.com

• Quelques cotonniers, un hangar ostréicole reconverti, une cuisine de plein air. L'ambiance est joyeuse comme un rire d'enfant. On peut

d'ailleurs les amener dîner et les laisser gambader après avoir fini les moules.

LE SAINT ELOI

11 bv de l'Aerium.
33740 Ares.
T° 05 56 60 20 46.

www.le-saint-eloi.com
• C'est là qu'il faut aller à la rencontre des premiers champignons d'automne ou s'initier à la lamproie. La carte des vins est subtile, la cuisine de mémoire, mais pas que. La famille adore y retrouver ses marques.

CHEZ DUBARRY

Promenade de la Piscine
33510 Andernos
T° 05 56 82 32 24

• Le spot est simple et

superbe. Face au soleil couchant. On regarde l'heure des marées et hop, en avant le vélo par le front de mer. La cuisine est contemporaine et les desserts gourmands. Genre tête à tête improvisé.

L'ESQUIREY

Port Ostréicole
33510 Andernos
T° 05 56 82 22 15
www.restaurant-esquirey.com

• Il y a sur le port d'autres cabanes recommandables, mais la simplicité du décor et des poissons, toujours au top, emporte mon adhésion. C'est un peu ma cantine. Amis de passage ou famille s'y donnent rendez-vous.

LA GUERINIERE

18 cours de Verdun
33470 Gujan Mestras.
T° 05 56 66 08 78

www.lagueriniere.com
• C'est pour l'instant la seule table étoilée sur le Bassin, grâce au travail inspiré de Stéphane Carrade. Le cadre est soigné, le bord de piscine fleuri et la cuisine « îlaire » incite au voyage. Pour une envie gastronomique.

LE PATIO

10 bv de La Plage
33120 Arcachon.
T° 05.56.83.02.72

www.lepatio-thierryrenou.com
• Situé à deux pas du port de plaisance, c'est un restaurant d'escale pour plaisancier. Totalement rajeuni et mis au

goût du jour, la cuisine est empreinte de beaucoup de savoir-faire. Idéal pour une soirée cocooning.

LA CO(O)RNICHE

46 av Louis Gaume
33115 Pyla sur Mer.
T° 05.56.22.72.11.

www.lacoorniche-pyla.com
• Cet ancien relais de chasse des années 30 relooké par Starck est en peu de temps devenu LE spot de la côte ! Cuisine assez moderne mais simple. Les yeux tournés sur un des plus beaux paysages de la planète. Les soirs où on n'a plus les pieds sur terre.

" Je lègue à Médecins
Sans Frontières... "

... en finissant cette phrase, vous leur offrez un avenir.

Médecins Sans Frontières est une association reconnue d'utilité publique, habilitée à recevoir des legs, donations et capitaux d'assurance-vie exonérés de droits de mutation à titre gratuit.



© Sophia Ioannou

Votre contact : Steven KUMAR-MARTINS

Responsable du service Legs et Donations

8, rue Saint-Sabin, 75011 PARIS - legs@msf.org

www.msf.fr • Tél. : 01 40 21 29 09

