Lumière sur...

L'automne sur la Presqu'île

Les Archives communales de Lège-Cap Ferret ont pour vocation de conserver les archives publiques, mais aussi des documents privés, uniques et parfois personnels. Tous les mois, découvrez un document inédit sur votre commune! Par son intérêt historique, son aspect esthétique, ou son originalité, ce document témoigne de la mémoire locale.



La récolte du barras (Auguste Albert Violette, *Dunes et landes de Gascogne : gemmage du pin maritime*, 1900, Gallica)

C 'est l'automne, le temps des longues balades en forêt. Une forêt nourricière qui pourvoyait autrefois aux besoins des habitants. La chasse apportait son lot d'oiseaux migrateurs, la cueillette ses champignons et ses fruits sauvages (découvrez la délicieuse recette de la confiture d'arbouses !). Les gemmeurs terminaient leur travail par la récolte de la dernière résine.

A lire dans la revue municipale *Presqu'île* n°87, à paraître prochainement : l'histoire des adjoints spéciaux du Canon et du Cap Ferret.

La chasse aux oiseaux migrateurs

Le Bassin d'Arcachon se trouve sur la route des oiseaux migrateurs qui longent le rivage atlantique de septembre à décembre. Les tourterelles arrivent en septembre, les palombes ou pigeons ramiers en octobre et novembre, les bécasses à la Toussaint, les canards en décembre. Les étangs et les marais des Landes, les crassats du Bassin leur offrent des aires de repos où ils peuvent se nourrir facilement.

L'une des techniques de chasse de ces oiseaux consiste à tirer au fusil depuis la palombière. Cette longue cabane au sol, faite de fougère et de brande, comporte un observatoire dans les arbres. Ce poste de guet doit se confondre le mieux possible avec son environnement. Un système sophistiqué « d'appelants » est monté en haut des pins. Ces appelants sont des palombes domestiquées : elles appellent leurs congénères sauvages et les incitent à se poser. Une fois posées, les palombes sont tirées au fusil par les chasseurs cachés dans la palombière. Une autre méthode consiste à placer les appelants au sol et à capturer les palombes sauvages grâce à des filets (les pantes).

Les automnes d'antan sur la Presqu'île furent plus ou moins généreux pour les chasseurs. Les palombières étaient établies sur les domaines des grands propriétaires, par exemple Léon Lesca à La Villa Algérienne, ou Arthur Lesca à Piquey. Les journaux de l'époque relatent les exploits des équipages. En octobre 1889, plus de 180 palombes furent tuées au fusil par différents équipages et chasseurs au Cap Ferret en seulement trois jours.¹ En octobre 1891, le garde-chasse d'Arthur Lesca attrapa cinquante-sept palombes d'un seul coup de pante.² Trois semaines de chasse plus tard, la palombière d'Arthur Lesca comptabilisait pas moins de 250 palombes saisies aux pantes.³ Le 12 janvier 1893, toujours chez Arthur Lesca, 42 bécasses sont tuées par son chasseur Valmont Doré.⁴ En novembre 1903, la saison fut encore une fois fructueuse : 68 palombes à la palombière de M. Bélisaire, 108 grives par M. Videau à la Pointe du Cap.⁵

Les chasseurs n'eurent parfois même pas besoin de leur fusil pour chasser. Un jour de décembre 1903, par temps de mer agitée, les vagues jetèrent sur la côte du Cap Ferret quantité de canards et sarcelles roulés et fatigués par les brisants. Les chasseurs n'eurent plus qu'à se baisser pour les ramasser et les mettre encore vivants dans des sacs. Les habitants du Cap Ferret capturèrent plus de 350 de ces oiseaux. Les canards tête-bleue se vendirent 3 francs, et les sarcelles 2 francs.⁶

¹ La Vigie d'Arcachon, 17 octobre 1889.

² L'Avenir d'Arcachon, 11 octobre 1891.

³ L'Avenir d'Arcachon, 8 novembre 1891.

⁴ L'Avenir d'Arcachon, 22 janvier 1893.

⁵ L'Avenir d'Arcachon, 8 novembre 1903.

⁶ L'Avenir d'Arcachon, 27 décembre 1903.

La cueillette des champignons

L'automne, c'est bien sûr le temps des champignons ! Chanterelles, cèpes, bidaous, catalans (ou lactaires délicieux) peuplent nos forêts de chênes et de pins. Simplement grillés ou frits avec de l'ail ou du persil, séchés ou mis en bocaux, tous ces champignons s'accommodent de toutes les façons.

Ne ramassez et surtout ne mangez que les champignons que vous connaissez bien comme étant comestibles. Cela vous évitera beaucoup de désagréments. A l'automne 1900, M. Vigneau, dit Mylord, un agent de l'administration des forêts travaillant dans les dunes de Lège, ramassa et mangea des champignons « fausses oronges », soit des amanites tue-mouche. Ce champignon provoque des tremblements, des hallucinations et il peut être mortel en cas de grande consommation. Pris de violentes douleurs de ventre, M. Vigneau eut le bon réflexe. Il se rendit immédiatement à Arès où le pharmacien lui administra une « énergique médication ». Il s'en sortit sans aucune séquelle.⁷

Le conseil : si vous ne savez pas si un champignon est comestible ou non, demandez l'avis d'un spécialiste, pharmacien ou mycologue, pour l'identifier. Et nous déconseillons vivement cette « astuce » d'antan pour reconnaitre les bons champignons des mauvais : « Les bonnes femmes mettent dans la casserole une bague d'or ou d'argent, et prétendent que si l'anneau noircit pendant la cuisson des champignons, c'est que ces champignons sont vénéneux. »⁸

Retrouvez tous les conseils de l'ONF sur la cueillette des champignons : https://www.onf.fr/vivre-la-foret/+/541::cueillette-des-champignons-oui-mais-avec-moderation.html

La confiture d'arbouses

Fruits sauvages d'automne, les arbouses, appelées parfois « fraises du Japon »⁹, sont bien meilleures cuites que crues. Le goût de la pulpe farineuse peut toutefois être améliorée avec du kirsch, de l'eau de vie ou du vin vieux sucré. Les arbouses sont savoureuses en confiture ou en gelée. Il faut alors préférer celles qui sont tombées car ce sont les plus mûres. Le vin ou la liqueur d'arbouses sont également appréciés, surtout lors des périodes où le vin manque (les temps de guerre par exemple).¹⁰

La recette de la gelée d'arbouses du Père Clément¹¹

• Laver soigneusement les arbouses, les égoutter et les mettre dans une bassine en les recouvrant d'eau fraîche.

⁷ La Gironde, 30 novembre 1900.

⁸ La Petite Gironde, 15 septembre 1896.

⁹ Le Petit Marseillais, 16 janvier 1932.

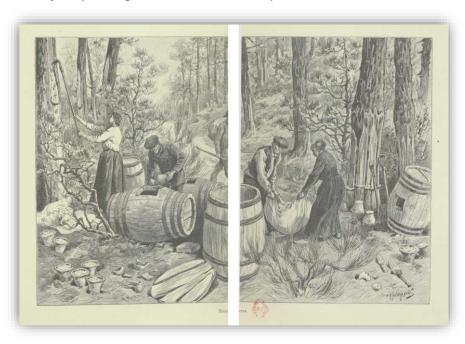
¹⁰ L'Avenir d'Arcachon, 2 décembre 1917.

¹¹ Gringoire, 30 septembre 1938.

- Poser ensuite la bassine sur le feu et faire bouillir pendant vingt à trente minutes afin que les arbouses soient bien écrasées.
- Verser ensuite le contenu de la bassine sur un tamis fin, ou bien sur une étamine.
 Presser légèrement le fruit pour en extraire le jus, mais sans laisser passer la pulpe.
 Ajouter pour 500 grammes de jus, 550 à 600 grammes de sucre, une bonne gousse de vanille et quelques gouttes de jus de citron pour relever le goût des arbouses qui est très fade.
- Remettre sur le feu et laisser cuire 30 minutes, si la quantité est grande (8 à 10 minutes de cuisson par litre de gelée). Pour une petite quantité, ne faire cuire qu'un quart d'heure.

Le barrasquage

C'est à la fin de la campagne de gemmage, vers le mois d'octobre, qu'a lieu la dernière récolte de résine, le *barrasquage*. Le résinier racle la résine durcie autour de la care, le *barras*. Le *galipot*, la partie la plus pure du *barras*, se détache par lamelles à la main. Le *barras* proprement dit, ou *barrescot*, est extrait par raclage avec l'outil appelé aussi *barrescot* ou *barresquit*. Cet outil peut être simple ou à double tranchant (une ou deux lames en fer recourbées) et comporter une curette à l'autre extrémité du manche. Le résinier recueille le *barras* sur une grande toile étendue au pied du pin, puis le porte dans la barrique où elle est mélangée à la résine molle. Le produit est moins bon et moins riche en essence que la gemme parce que l'essence est moins abondante à l'arrière-saison, elle est en partie évaporée par le séjour prolongé à l'air et elle est en partie résinifiée.



La récolte du barras : à gauche, la femme racle la résine coagulée avec le *barresquit*. A droite, un homme et une femme s'apprêtent à déverser le *barras* récolté dans la toile dans la barrique. (Auguste Albert Violette, *Dunes et landes de Gascogne : gemmage du pin maritime*, 1900, Gallica)



Le barras est déversé dans le reste de la résine.

(Auguste Albert Violette, Dunes et landes de Gascogne : gemmage du pin maritime, 1900, Gallica)

Votre histoire, notre mémoire

"Les souvenirs d'un homme constituent sa propre bibliothèque." Aldous Huxley, écrivain anglais (1894-1963)

Contribuez à enrichir cet article! Si vous avez des documents sur les automnes d'antan (chasse, cueillette des champignons ou des recettes) à faire partager, n'hésitez pas à nous contacter! Vos souvenirs nous permettront de mieux faire connaître l'histoire de notre commune.

Service des archives 79 avenue de la Mairie, Lège bourg archives.ad@legecapferret.fr 05.57.17.07.80

Sources et références

- Les Archives municipales de Lège-Cap Ferret :
 - François et Françoise Cottin, *Le Bassin d'Arcachon, au temps des pinasses, de l'huître et de la résine*, L'Horizon Chimérique, 2000

- Gallica, la bibliothèque numérique de la BnF :
 - La Vigie d'Arcachon, 17 octobre 1889
 - L'Avenir d'Arcachon, 11 octobre 1891
 - L'Avenir d'Arcachon, 8 novembre 1891
 - L'Avenir d'Arcachon, 22 janvier 1893
 - L'Avenir d'Arcachon, 8 novembre 1903
 - L'Avenir d'Arcachon, 27 décembre 1903
 - L'Avenir d'Arcachon, 2 décembre 1917
 - Auguste Albert Violette, *Dunes et landes de Gascogne : gemmage du pin maritime*, 1900
- RetroNews, le site de presse ancienne de la BnF :
 - La Petite Gironde, 15 septembre 1896
 - La Gironde, 30 novembre 1900
 - Le Petit Marseillais, 16 janvier 1932
 - Gringoire, 30 septembre 1938.