



## I - Population

*Origines - Les allées couvertes - Invasions - Variations de la démographie - Diverses catégories : agriculteurs, artisans, ouvriers, employés... Vue sur l'avenir.*

Le relief uniforme d'Illats ne convenait pas aux hommes préhistoriques qui, sortant de la quatrième période glaciaire, recherchaient l'abri des grottes et des cavernes. Aucun vestige de ces temps reculés n'a été trouvé dans les environs. Nos premiers occupants, les Ibères, venaient d'Espagne, environ 15 siècles avant J.C. Ils furent supplantés, 3 siècles avant J.C., par des peuplades nordiques, les Celtes qui, avançant par raids puis s'installant dans les coins les plus fertiles, les repoussèrent vers les sols pauvres du Médoc (les Médullis), des pays de Buch et de Born (les Boïates et les Belinii) et du Bazadais (les Vasates). Les Bituriges Vivisques occupèrent la vallée inférieure de la Garonne et fondèrent Bordeaux. Ces Celtes adroits et industriels - on leur doit des charrues, des moissonneuses, des poteries, l'étamage, le placage d'argent - étaient courageux mais inconstants. Ils s'entendaient bien avec leurs voisins; de là, la race des Celtibères dont descendent la plupart des Espagnols. Notre commune a conservé des traces de la vie celtique. Elisée Reclus dans sa Géographie universelle (carte dressée par G. de Mortillet) mentionne Illats comme la plus riche du département en monuments mégalithiques. En effet, il reste à la

Hountette les débris de deux allées couvertes que M. Jouanet a reconnues vers 1830 et dont parle Léo Drouyn dans ses notes manuscrites : "Elles sont presque ensevelies dans le sable et dans peu d'années, la plus intéressante des deux aura disparu. Elle se composait de deux rangées parallèles de trois longues pierres recouvertes par six autres pierres plates et fort grandes. Le monument a été renversé par un paysan qui cherchait un trésor. L'autre est plus petite et ne conserve plus qu'un rang de pierres alignées. Ces deux curieux monuments sont entourés de trois côtés d'une grande enceinte de pierres brutes qui peut cependant être plus moderne ; des roches naturelles forment le quatrième côté . "Après la domination romaine, de nombreuses invasions ont traversé successivement notre riche contrée : les Alains et les Suèves vers 400, les Wisigoths vers 430, les Francs vers 500, les Vascons vers 580, les Arabes vers 730, enfin les Normands vers 850. Tous ces passages dévastateurs mais rapides, n'ont guère imprimé leurs caractères sur la race elle-même. Seuls quelques lieux dits, par-ci, par-là : Suévicum (Sauviac), Sit-Alanus (Sigalens), Gothjicium (Gajac), Puybarban, Puynormand rappellent ces invasions brutales et redoutées.

"Illatz ou Illas" comptait sans doute une population assez importante, l'église construite au 12<sup>e</sup> siècle en fait foi. Par la suite, les évaluations sont plus sûres, car la mairie conserve les registres des baptêmes, des sépultures et des mariages depuis 1650. Notre paroisse a connu alors une forte natalité, 40 à 50 naissances annuelles en moyenne (70 en 1664 ; 72 en 1763 - 1765 — 1780) ; encore ces chif-

fres sont-ils sans doute au-dessous de la réalité, les très pauvres gens omettant de faire ces déclarations. Mais les décès étaient aussi très nombreux, surtout chez les bébés dont la moitié environ ne passait pas le cap de la première année. Certains étaient morts-nés ou portaient la mention "obit" (il est mort) en marge de l'acte de baptême, d'autres étaient "ondoyés", c'est à dire baptisés sommairement par la sage-femme qui craignait le pire. Des nourrissons bordelais, assez nombreux connaissaient parfois le même triste sort qui n'était pas réservé aux seuls pauvres ; les bourgeois, les seigneurs payaient aussi leur lot. Ajoutons les hécatombes provoquées par les intempéries, les famines et les épidémies (62 décès en 1764, 93 en 1693, 88 en 1694, 91 en 1709, 84 en 1710, 73 en 1711, 106 en 1790). Au vu de ces chiffres, on peut penser qu'Ilats comptait alors environ 2000 habitants. Le premier recensement connu, 1821 en mentionne 1605 ; en 1836 il y a 1629 habitants et encore 1611 en 1876. Par la suite, le nombre des naissances est souvent inférieur à celui des décès et la population décroît peu à peu.

1886 :	1576	1911 :	1284	1954 :	973
1891 :	1512	1921 :	1107	1962 :	979
1896 :	1484	1926 :	1126	1968 :	1025
1901 :	1370	1931 :	1110	1975 :	1009
1906 :	1335	1936 :	1080	1982 :	1076

Après la deuxième guerre mondiale, on compte une douzaine de naissances - tous les accouchements se font en clinique à Langon ou à Bordeaux - avec un nombre de décès légèrement supérieur. Le maintien ou même la légère aug-

mentation de la population provient de l'arrivée de retraités, Illadais ou non, et aussi de jeunes ménages qui achètent ici du terrain relativement bon marché, font construire et vont travailler ailleurs.

On peut diviser les habitants de la commune en 6 catégories : les agriculteurs, les artisans, les commerçants, les ouvriers, les employés et les inactifs (enfants, retraités, vieillards), ces derniers étant les plus nombreux.

Nous n'avons plus beaucoup d'agriculteurs. En 1979, on a recensé 57 exploitations dont 34 de moins de 5 hectares. Cela tient à la diminution constante de la petite et de la moyenne propriété qui ne peuvent plus assurer la subsistance des familles et aussi à la mécanisation de l'agriculture qui restreint la main-d'œuvre nécessaire. Les métayers ont tous disparu malgré la nette amélioration de leur statut. Quelques petits propriétaires ont affermé des vignes promises à l'abandon afin d'augmenter leur surface cultivable.

On compte encore moins d'artisans : une entreprise de travaux publics (châteaux d'eau ...) qui utilise une vingtaine d'ouvriers, une autre de maçonnerie avec 3 ou 4 ouvriers, quatre maçons indépendants, deux électriciens, un charpentier couvreur, un garagiste, une coiffeuse pour dames et le dernier tonnelier d'Ilats, très bien outillé, mais qui ne vend pas une seule barrique à ses concitoyens et dont la succession ne sera sans doute pas assurée.

Les ouvriers agricoles, viticulteurs ou forestiers, ont fait leur temps. En plus de l'entreprise Trénit déjà citée, il reste pour travailler la chaudronnerie Tissot à Podensac et quelques rares places à Langon, à Bordeaux même qui n'est plus qu'à demi-heure par l'autoroute.

L'activité commerciale est réduite : une boulangerie, une épicerie, 2 cafés-restaurants, 2 postes d'essence, un magasin de tabacs, papeterie, souvenirs ... et un boucher-charcutier.

Les employés sont assez nombreux, mais en dehors des services municipaux (secrétaire, garde-champêtre, cantinière), le travail se trouve hors commune. Une trentaine d'hommes et de femmes sont infirmiers, jardiniers, cuisiniers, électriciens, ... à l'hôpital psychiatrique de Cadillac. Des membres de professions libérales (dentiste, médecin, notariat...) et quelques fonctionnaires (postes, enseignement, équipement...) complètent cette catégorie.

Autrefois, les métiers sédentaires offraient une plus grande variété. On comptait beaucoup d'agriculteurs que leur degré de fortune classait en propriétaires (bourgeois ne travaillant pas la terre), en laboureurs (propriétaires aisés possédant un attelage), en brassiers (petits possédants louant souvent leurs bras), en journaliers travaillant à la journée et en domestiques ou valets. Bien souvent les petits et moyens propriétaires exerçaient en plus un métier artisanal. Au début du 19<sup>e</sup> siècle, on dénombrait une quarantaine de tonneliers appelés aussi charpentiers de barriques,

une dizaine de tisserands, autant de carriers, autant de scieurs de long (tireurs de scie), des charpentiers de haute futaie (les couvreurs actuels), des charrons, des sabotiers, des plieurs de cercles ou codriers, des charretiers, 2 maréchaux ferrants, 2 tailleurs d'habits, un coiffeur, un cordonnier, des tuiliers et des meuniers. Avant la Révolution, les juridictions féodales voisines (Landiras, Barsac, Podensac, Budos) donnaient à quelques Illadais des emplois respectés et bien rémunérés qui les apparentaient à la bonne bourgeoisie : juges, procureurs, substituts, avocats, notaires, porteurs de contraintes (huissiers), bayles. Une charge de courtier royal à Bordeaux était offerte par M. Havard propriétaire à Cantau, pour la somme de 16000 livres : Thadée Dubourg, de Barrouil, pressenti, refusa. Les médecins - on disait chirurgien ou maître en chirurgie - se succédaient de père en fils, les Duboscq avant la Révolution, les Mouton ensuite ; les jeunes carabins effectuaient un stage chez un docteur du voisinage. Nous avons même un "médecin des bœufs" au Merle. Le perruquier gagnait assez bien sa vie si l'on en juge par le prix d'une telle charge à Bordeaux (2600 livres).

Les grandes guerres modernes, par les coupes sombres qu'elles ont faites dans la population, par les progrès scientifiques et techniques - d'abord utilisés pour des œuvres de mort, puis reconvertis en sciences de vie - qu'elles ont suscitées, ont profondément modifié le tissu social. J'ai pourtant connu, juste après la Grande Guerre, les derniers de ces artisans d'autrefois dont la compétence, l'ardeur et le goût de la "belle ouvrage" deviennent de plus en plus rares.

Mon voisin fabriquait des barriques dans une vaste pièce mal éclairée. J'admirais ce travail où la main de l'homme était souveraine. Je revois les fûts terminés ou en construction, les piles de douelles, les tas de cercles en bois ou en fer et tout cet outillage si divers : l'établi, la colombe, la scie à chantourner, les planes, les varlopes, les rabots, le trusquin à jabler et tant d'autres. Parfois j'étais autorisé à allumer le feu à l'intérieur de la barrique à demi-ébauchée et qu'il fallait cintrer. Quelle bonne et forte odeur de chêne sec s'exhalait des ripes frisées !

Au retour de l'école, nous nous arrêtions parfois pour regarder "le Nan" qui ferrait les bœufs placides suspendus par des sangles et les chevaux impatients, dans une âcre fumée de corne brûlée. Plus loin, c'était le cerclage des roues de charrettes chez le charron de Saint-Roch ; je garde le souvenir du large rond de feu pour dilater le fer, de la hâte des ouvriers pour la mise en place, des seaux d'eau déversés. Ces deux ateliers n'existent plus. Le petit-fils du maréchal-ferrant cultive la vigne. Le vieux charron, compagnon du Tour de France et auteur du chef-d'œuvre imposé que ses descendants conservent soigneusement, avait créé cette affaire ; le fils avait continué et le petit-fils, à peu près de mon âge, a dû fermer l'atelier et chercher du travail à la chaudronnerie Tissot.

Je connaissais bien le "haoure" de Condrine, chez qui j'allais porter des socs et des coutres à aiguiser. Il réparait les outils, fournissait les gonds et les pentures des portes et des contrevents ; il possédait aussi des serrures qu'il avait

fabriquées lui-même. Je me souviens des puisatiers qui accompagnaient la lente remontée des seaux pleins de débris par une chanson monotone : "En voilà un ! j'en salue un ; le un s'en va, ça ira, le deux s'en vient, ça va bien. En voilà deux !..." Par contre, je n'ai pas connu les tisserands qui, dans une pièce poussiéreuse, tissaient le chanvre de nos chenevrières et la laine de nos moutons (vers 1810, il y avait au moins deux pasteurs à gages pour garder les troupeaux). Deux ou trois tailleurs confectionnaient des vêtements solides. Celui du marié durait toute la vie ; on connaît la naïve chanson : "Et quand mon grand-papa mourra, j'aurai ses vieilles culottes ..."

Tous ces métiers n'existent plus chez nous. Ils rapportaient de moins en moins et demandaient du temps et de la peine. L'usine plus rationnelle, plus compétitive, plus contraignante aussi, les a progressivement remplacés. La puissante industrie absorbe une grande partie de la main d'œuvre salariée. Elle fournit à des prix abordables tout ce dont nous avons besoin et même davantage. Ce n'est pas toujours très solide car il faut respecter la doctrine de la croissance continue et de la surconsommation. Foin des réparations qui coûteraient presque aussi cher que du neuf et que la résistance toute relative de l'appareil ne permettrait peut-être pas !

Aussi, dans les conditions actuelles, je ne vois guère d'avenir pour les jeunes à Illats même. Le beau slogan "Vivre et travailler au pays" n'est qu'un vœu pieux. On pourrait envisager le maintien à la terre de quelques jeunes ména-

ges à condition de changer bien des structures et des réglementations. Il ne manque pas ici de parcelles autrefois cultivées qui sont en friche ou absorbées par la forêt. Une douzaine d'hectares de vignes, prairies artificielles et bois devrait suffire pour assurer l'existence d'un couple vaillant dont la devise n'est pas : "Tout et tout de suite". Après quelques années difficiles, il pourrait vendre 15 tonneaux de vin. A 6000 francs l'un, c'est la misère ; mais prenons le problème financier par l'autre bout : 18000 bouteilles, mettons 16000 compte tenu du déchet, sont vendues 15 francs au moins dans le commerce ; donnons la juste moitié au producteur soit 120000 francs. Ce n'est pas la fortune, mais c'est la liberté et on peut compter sur de petits suppléments, jardin, volaille... Imaginons aussi que deux ménages coordonnent leurs efforts : un même tracteur, tout le matériel lourd en simple exemplaire, les achats et les ventes en commun, deux vaches chez l'un, deux porcs chez l'autre, les vacances en juillet pour l'un, en août pour l'autre. C'est de l'utopie, me direz-vous. Voire !

Notre forêt débarrassée de ses vides improductifs, mieux entretenue, mieux exploitée, avec ses 1400 hectares de pins et ses 500 hectares d'acacias, pourrait aussi retenir quelques ménages. L'avenir de notre commune en serait plus riant et plus assuré.

## II - Commerce et communications

---

*Ventes et achats - Commerçants d'hier et d'aujourd'hui - Moulins et boulangeries - Vieux chemins et routes modernes - Parc automobile - Le chemin de fer - La Garonne*

La commercialisation de nos produits se fait pour la plus grande partie par l'intermédiaire de personnes étrangères. Les vigneron expédient leur récolte en une ou deux fois ; les camions-citernes des négociants viennent pomper directement le vin au chai. Mais de plus en plus, les propriétaires font eux-mêmes de la mise en bouteilles. Ils offrent à une clientèle des gourmets des types de vins de qualité éprouvée, échelonnés sur plusieurs millésimes : blanc sec ou liquoreux, rouge, à un prix raisonnable pour l'acheteur et rémunérateur pour le vendeur. Mais ce système exige un réel sens du commerce et une certaine autonomie financière. La forêt rapporte aussi, mais à intervalles plus éloignés et sans le secours de la main d'œuvre illadaise. Les scieries ou papeteries acheteuses envoient dans les coupes leurs propres tronçonneurs, leurs tracteurs à grue préhensive et leurs énormes semi-remorques qui emportent les billons à l'usine.

Cependant, 4 ou 5 hectares d'acacias sont coupés et façonnés par quelques ouvriers illadais chaque année. De gros camions venus de Bordeaux, de Libourne, de l'Age-

nais emportent la marchandise. Il existe aussi un petit trafic de bois de chauffage, l'essentiel étant destiné à Bordeaux.

Ce que nous achetons provient aussi de l'extérieur : les engrais, le sulfate, le soufre, les machines nécessaires à l'entretien du vignoble, le fil de fer. Les automobiles, les vélos, les moteurs, l'électroménager, les postes de télévision, le mobilier, les vêtements arrivent de Bordeaux, Langon, Cadillac. Les détaillants locaux (nourriture surtout) subissent la concurrence de marchands ambulants venus des communes voisines et qui passent devant la porte. Les supermarchés de Langon, Cadillac, Podensac drainent une importante clientèle.

Jadis, les échanges n'existaient pratiquement pas, l'insécurité, les nombreux prélèvements, le manque d'argent les rendant bien aléatoires dans les campagnes. Peu à peu, quelques bourgeois (Drevon, Dubourg, Ducau, Lafontaine) se lancèrent dans le négoce. De riches paysans achetaient des denrées qu'ils utilisaient pour payer leurs ouvriers avec un bénéfice substantiel. Au 19<sup>e</sup> siècle, le commerce de détail s'est développé. Les consommateurs ne pouvant guère se déplacer, les marchandises sont venues à eux. On trouve 2 ou 3 "marchands de denrées coloniales" (épiciers) au Bourg, un au Tauzin, à la Sableyre, au Téouley, au Merle, au Caméou, à Brouquet. Ils vendent beaucoup de choses indispensables, mais en petite quantité : 2 sous de fromage, un litre de pétrole, un demi-litre de lentilles, un sou de "pistaches"...

En dehors du vin, les paysans, surtout les pauvres, vendaient quelques produits accessoires : de la bourrée, du faisonnat, de la bruyère, du lait, des œufs, des petits pois. Dans un acte notarié du 19 mai 1789, "André Cantau, d'Illats, vend à Jeanne Lafon, veuve Carreyre, des sarments qu'elle fera transporter de Podensac à Bordeaux". Les veaux, les bœufs usés par le travail procuraient aussi quelque argent. Des colporteurs passaient, leur marchandise sur le dos, amassant sou après sou le pécule qui leur permettrait de s'installer quelque part. J'ai connu la marchande d'allumettes de contrebande, le voyageur du magasin Paris-Bordeaux avec sa bicyclette chargée de gros paquets noirs, le planteur de Caiffa poussant son triporteur. Des chiffonniers, "lous per-raquets" visitaient assez souvent les villages, s'annonçant à coups de clairon ; en paiement de vieilles hardes soigneusement conservées par la ménagère, ils laissaient quelques bols ou quelques assiettes et tout le monde était satisfait. A Illats, deux foires, le 29 mars et le 17 août, procuraient quelque animation. Il ne reste plus qu'un maigre marché, le premier jeudi de chaque mois. Mais la foire la plus célèbre des environs, c'était la Sainte-Catherine à Podensac. Bien pauvre était l'illadais qui ne s'y rendait pas pour rapporter quelques plants, de l'ail de semence, le cent d'huîtres traditionnel et parfois un petit goret criant et gesticulant. On allait même à pied jusqu'à Saint-Julien en Born (100 kilomètres) acheter des bœufs qu'on ramenait par petites étapes.

Des meuniers s'occupaient des deux moulins à vent (la Pelène et Bel air) et des deux moulins à eau (la Gloire ou Couscout et Brouquet). La minuscule Gargalle alimentait

ces derniers grâce à une énorme retenue que les temps pluvieux emplissaient. Celui de Brouquet fort ancien (un arrêt du Parlement le concernant date du 23 août 1771) a dû fonctionner jusqu'à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. En 1838, grâce à ses 2 meules, il traitait 500 hectolitres de froment, 500 de seigle et 500 de maïs. Celui de la Gloire, pourvu d'une seule meule, écrasait 300 hectolitres de seigle, 100 de maïs et 100 de panis. Le meunier retenait pour son salaire 1/16 de la quantité moulue ou 1,50 franc par hectolitre. Deux boulangers (Duboscq et Destrac) faisaient le pain, les habitants ayant peu à peu abandonné leurs fours personnels. Une ou deux fois par semaine, ils passaient dans les hameaux, la carriole pleine de miches de 3 ou 6 livres, des gros pains croustillants et tendres au début, un peu trop rassis à la fin. Ils apportaient aussi les sacs de son et de repasses que les clients avaient commandés pour le bétail ou le cochon. Presque toujours les marchands livraient à crédit jusqu'à ce que l'argent du veau ou de la récolte de vin puisse éponger la dette. Il était courant de prêter d'assez fortes sommes "de la main à la main", sans intérêt la plupart du temps. "La parole d'un honnête homme vaut un écrit", disait-on alors.

Les jeunes ne peuvent apprécier combien les communications modernes, faciles, rapides, variées ont facilité les échanges de toutes sortes, économiques et culturels. Imaginent-ils que la plupart de leurs aïeux trépassaient sans avoir connu d'autre horizon que celui de leur village ? Autrefois, le chemin Gallien, "lou camin gallian", allant de Bordeaux à Toulouse par Bazas, Condom et Auch, traversait

notre paroisse ; venant en ligne droite de la Prade, du Reys (ouest de Saint-Selve) jusqu'à la Gargalle près du moulin de Brouquet - l'autoroute a emprunté cet itinéraire en grande partie - il obliquait vers l'est, puis vers le sud jusqu'à Peyrebidanne ; là, il rejoignait la route empierrée qui, venant de l'Entre-deux-mers, traversait la Garonne au gué de Viole. Cette belle voie romaine, mise à jour lors du tracé de l'autoroute, a été très bien dégagée et mise en valeur par M. R. Destanque, archéologue barsacais. Les cartes de Cassini et de Bellayme, dressées peu avant la Révolution, révèlent notre réseau routier d'alors : la grande route des Landes de Podensac à Labouheyre par Barrouil, le Pesquey, la Tuilerie, le petit Boiste, Balizac, avec un embranchement Barrouil-Illats - celle de Podensac à Guillos par Brouquet et Brach - celle d'Illats à Cérons par le Roy, Navarot, le Caméou - celle d'Illats (église) à Saint-Michel par Caze, le Grabiéou - celle d'Illats à Landiras par Artigues - celle d'Illats à Budos par Escalès. Aucune liaison directe n'existait entre Barsac et Illats. "L'état exécrable des voies de communication faisait préférer une course à cheval plutôt qu'un relais en carrosse ou en malle-poste" (Bercé). Les voyages, quasi impossibles pour les pauvres, se révélaient malaisés, lents, dangereux parfois : un essieu se brisait, la voiture versait dans les fondrières, les malandrins s'embusquaient pour dévaliser les voyageurs. Ces routes incommodes et les nombreux chemins charretiers qui sillonnaient la campagne étaient parcourus par des "cas", voitures à quatre roues en bois avec des essieux souvent en bois et un avant-train mobile. Deux bœufs les tiraient, emportant de lourdes charges et affrontant parfois de très longs voyages (Lencouacq-

Villandraut ; Labouheyre-Podensac,...). Les cas ont disparu vers 1800, remplacés peu à peu, depuis 1750, par les "bros" : deux roues à empattement plus large, cercles en fer et même pneumatiques depuis 1920 ; le plus souvent, deux mules formaient l'attelage. Nous avons connu la lourde charrette à ridelles fixes avec ses deux brancards ou son aiguille, le tombereau basculant, si commode pour les transports agricoles, la carriole légère tirée par un cheval à deux fins (promenade et petits charrois) et qui était l'orgueil des paysans aisés.

Même vers 1900, époque où le chemin de fer s'était imposé et où les routes s'amélioraient, les pauvres gens allaient à pied au travail, aux fêtes. Un de mes aïeux, ouvrier aux carrières de Frontenac, quittait Illats dans la nuit après le bal pour embaucher à l'heure le lundi matin. Peu à peu, la viabilité des routes s'est accrue. La pierre de nos carrières, finement morcelée et entassée avec art sur les accotements, a constitué des chaussées solides et régulières jusqu'au jour où les automobiles et les camions, toujours plus nombreux et plus rapides, ont démoli cet empierrement ; de profonds nids de poule ont compromis la circulation routière. Heureusement, l'enrobage du matériau par le goudron a redonné à la route toute son efficacité et elle connaît en ce moment son apogée. Les moindres villages sont desservis par des chemins goudronnés, les routes départementales ont été élargies, redessinées dans des passages difficiles. L'autoroute des Deux Mers, A61, qui coupe pratiquement la commune en deux (3 ponts seulement) mais qui possède un péage à Illats même, nous promet l'ivresse

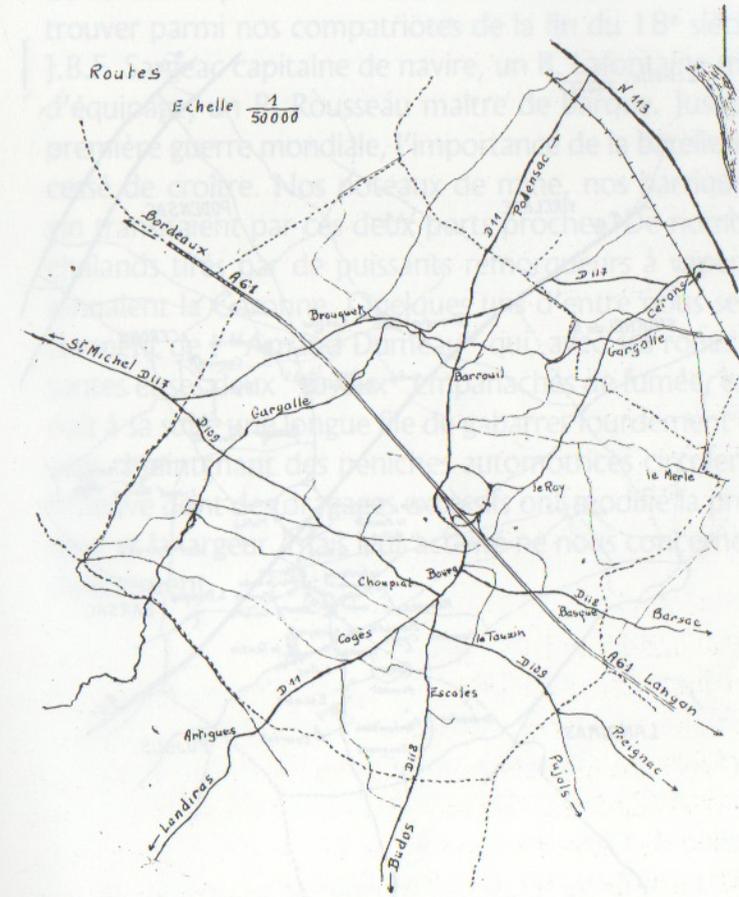
de la vitesse et des longs voyages. En dehors de cette voie exceptionnelle qui peut nous conduire en moins d'un jour à Perpignan, à Nice, à Grenoble, à Paris, nous avons un réseau vicinal remarquable. Du bourg, centre de la toile d'araignée, rayonnent des routes bien entretenues et sûres ; elles nous conduisent vers tous les bourgs voisins, à travers un paysage varié de vignes et de bois.

Nous n'avons plus un seul bœuf, à peine un ou deux chevaux de labour : l'automobile les a remplacés. La plus petite exploitation possède son tracteur qui laboure, fauche, sulfate, tire une remorque. On en comptait 57 à Illats en 1979. Quant à l'automobile, c'est la reine du jour. Pour fêter leurs 18 ans, les enfants des familles aisées reçoivent en cadeau la voiture rêvée. Les autres, moins bien lotis, se marient et, avant la maison, avant les meubles, ils achètent l'auto ; le crédit est là pour les aider et leur faire payer ensuite près du double du prix initial. Aussi compte-t-on dans la commune environ 400 voitures. Il faut reconnaître que cet engouement est justifié. Prolongement douillet de la maison, l'automobile nous invite aux grandes évasions vers la mer, la montagne, des ciex nouveaux. Plus prosaïquement, elle nous transporte partout : au bureau, à l'usine, au magasin, à la vigne, à la chasse, aux champignons. La bicyclette, la petite reine des années 20, se fait rare ; les vélomoteurs rapides et quelque peu dangereux l'ont remplacée.

Autrefois, la grande voie ferrée de Bordeaux à Sète et Marseille a revêtu pour nous Illadais, une impor-

tance capitale, car la gare de Cérons où s'arrêtaient les trains express, n'est éloignée que de 3 à 7 kilomètres selon les villages. Le conseil municipal d'Illats a connu bien des soucis pour obtenir une desserte convenable entre Villandraut et Cérons. Les sociétés qui l'ont prise en charge, Transports automobiles de Guyenne, Lotodé... ont mal assuré, puis abandonné ce service sans doute déficitaire. Nous avons eu aussi la petite diligence tirée par deux chevaux qui allait de Landiras à Cérons ; elle a été remplacée, dès 1922, par un autobus rouge appartenant au même M. Dubos. L'utilité des chemins de fer paraissait alors si évidente que notre municipalité avait donné avis favorable au projet de construction d'un chemin de fer de Cérons à Hostens (1911). Ces temps sont bien révolus car le puissant "lobby" automobile a peu à peu détruit la vogue des trains comme d'ailleurs la Compagnie du Midi avait mis en sommeil la voie fluviale Bordeaux-Méditerranée.

Cette route d'eau qui emprunte la Garonne, puis le canal latéral, puis le canal du Midi (1681) avait autrefois une importance considérable dont les Illadais, presque riverains, ont sûrement bénéficié. C'était un chemin sûr et agréable que le poète Ausone utilisait pour gagner ses diverses villas (Castets ? Loupiac ? Plassac ? Condat ?). En 1602, Jeanne de Lestonnac, marquise de Landiras, prit le bateau à Barsac pour se rendre à Toulouse où elle comptait entrer en religion. On utilisait des barques à fond plat, à faible tirant d'eau et propulsées par des rames et des voiles. Le voyage était plus confortable et aussi rapide qu'en malle-poste. Les ports de Barsac et surtout de Podensac ont connu jus-





### III - Habitat

---

*Extrême dispersion - Villages et Bourg - Maisons au cours des siècles - Mobilier - Eclairage - Eau.*

Un habitat extrêmement dispersé caractérise le peuplement de la commune. Cette dispersion s'explique par la médiocrité du relief et la présence d'une nappe souterraine d'eau potable assez accessible. Bon nombre de maisons isolées, la plupart anciennes, parsèment le territoire : Pertigne, Cantau, Marc, le Pujaou, le Geyré, Peyragué, Mathé, Maumusson, la Clotte, le Callac, le Pesquey, le Hillot, le Haurat, Pouchamps, le Bourdieu, le Grabiéou, la Grand'Lanne, Ardennes (2) ; quelques unes sont abandonnées : le moulin de Brouquet et celui de la Gloire, le Buhan, Jeandot, Prouzet ; d'autres ont disparu : le Tchay, le Tchéou, le Gendarme, l'Arrougeat, Bragot, Peyrebidanne, Calotte, Pignotte, le Parc aou bin, l'Oustaou bieilh, le Mecq, Mourlet, les 2 Tuileries, le Grand Barret, la Grange à Dubreil. Certains hameaux n'ont que quelques maisons plus ou moins rapprochées : Mougnaud, Archambeau, Gougeon, Cagès, Mangeon, Lionne, Ducasse, Béousse, Navarrot, le Sable, le Peyrey, le Hiou. Quelques quartiers de moyenne importance réunissent 6 à 10 logements : le Roy, Jaussans, le Basque, Mounic, Caze, Barraille, le Téouley, Bourriet. Les plus gros villages ne dépassent pas 20 habitations : Brouquet, Barrouil, Condrine, le Caméou, le Merle, le Tauzin, la Sableyre,

Escalès. Enfin le Bourg auquel sont accolés la Fontaine, Saint-Roch, Mouyon, la Croix, le Hauret, Choupiat, groupe la moitié de la population, en ordre assez dispersé puisqu'il s'étire sur près d'un kilomètre le long de la route Podensac-Saint Symphorien.

Il n'est rien resté des huttes gauloises rondes et enfoncées dans le sol, construites avec des lattes reliées par des claies d'osier, recouvertes de roseaux et percées au sommet d'un trou pour laisser sortir la fumée. Le Moyen Age connaît une certaine amélioration. Les murs en torchis sont constitués de paille tressée sur une cage de bois : des poutres verticales et des lattes horizontales bien chevillées ensemble. Le tout, enduit d'une épaisse couche de terre glaise assure une relative étanchéité et une bonne isolation thermique. Les toits sont recouverts de chaume ou de fougères entrelacées. L'ensemble est très vulnérable au feu et les soldats seigneuriaux se font une joie d'incendier ces pauvres cabanes. Une telle maison existait au Grand Barret en 1602, mais elle n'a laissé aucune trace. Parfois les demeures sont en bois ; d'après un contrat de 1390, un charpentier s'engage à construire une maison entièrement en bois, à l'exception des tuiles de la couverture et de la "ferradure" servant à joindre les planches. Le paysan devra 15 francs et 2 boisseaux de froment et de seigle, un quartier de viande salée et, pour chaque journée de travail, un "carton" de vin rouge ; tout cela représentait à peu près la valeur d'un tonneau de vin ou d'une paire de bœufs. Le sol était en terre battue et la cheminée en branchages entrelacés et enduits d'argile.

Au 16<sup>e</sup> siècle, apparaissent de petites maisons paysannes en dur ; quelques unes existent encore mais passablement modifiées au cours des âges. C'est une vaste pièce carrée de 5 à 6 mètres de côté avec des murs très épais en moellons rejointoyés de terre glaise. La porte d'entrée large, solide et percée d'une chatière s'ouvre entre un seuil, des montants et un linteau en pierre dure taillée. Il en est de même pour l'unique fenêtre sans vitre, doublée d'un contrevent opaque. Sous cette ouverture, à l'intérieur, se trouve l'évier à demi enfoncé dans la muraille. La cheminée haute, large, profonde possède un manteau en pierre naïvement sculptée. Les landiers, la barre de feu, les pincettes, le "palot" y ont leur place. Les chenêts (autrefois chiennets à cause de la tête de chien qui les ornait généralement) datent du 14<sup>e</sup> siècle. Le plafond bas, enfumé, consolidé par une énorme poutre transversale, supporte un grenier où sont conservées les semences et les provisions pour l'année (blé, seigle, maïs, fèves, châtaignes...) et où on accède par une simple échelle mobile et une trappe. Attenants ou construits à une certaine distance, se trouvent le parc pour le bétail et la grange pour les récoltes et l'outillage agricole. Des tuiles romaines prises à la tuilerie voisine recouvrent une charpente faite de poutres et de chevrons de chêne mal équarris. Mais la pauvreté des petits paysans ou la négligence des riches propriétaires ne permet pas un entretien décent. "Nous nous sommes acheminés dans une autre métairie appelée le Mecq consistant en maison, grange et parc et terres labourables ; et nous a apparu la grange et parc entièrement par terre, la maison où loge le métayer menaçant chute s'il n'est promptement pourvu à la couverture qui

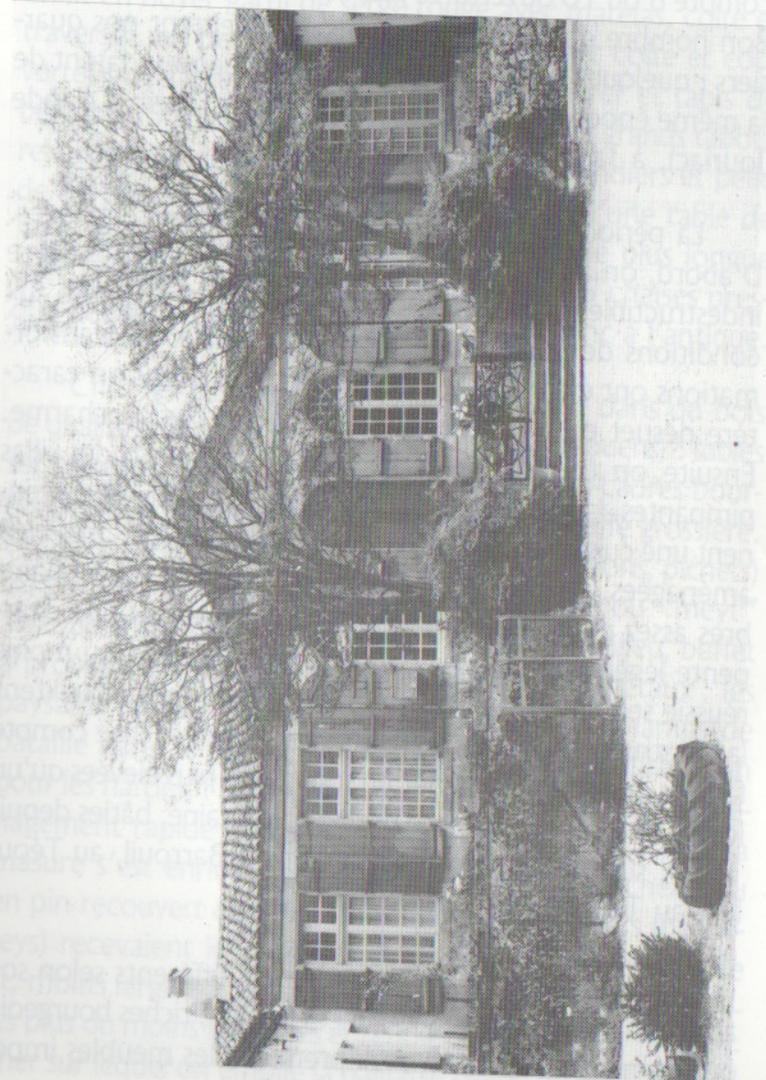
est en fort mauvais état". (Inventaire de la maison de Cagès et de ses dépendances : 1687).

Plus grande, mieux entretenue, la demeure du riche paysan comprend 2 ou 3 chambres basses, souvent surmontées de chambres hautes (toutes les pièces s'appelaient chambres autrefois) ; il en reste quelques spécimens à Bourriet (Ducau), à Escalès (Cantau), au Callac (Taffard), au Téouley (Lacoste), au Basque (Ducau), à Mouyon (Dubourg), à Cantau (Lugat)... L'habitat pauvre a duré longtemps, jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, ainsi qu'en témoigne Eugène Le Roy dans son célèbre "Jacquou le Croquant". "La maison basse et délabrée n'était guère plaisante. Il n'y avait qu'une chambre, pas bien grande encore, qui servait de cuisine et de tout, comme c'est assez l'ordinaire dans les anciennes métairies. On n'y voyait guère non plus, car il n'y avait qu'un petit fenestrou fermant par un contrevent sans vitres". Aussi la maison natale du curé Bonal paraît-elle superbe à Jacquou : "L'ancienne maison était grande assez ; il y avait une vaste cuisine, une belle chambre où l'on aurait pu mettre quatre lits, et deux petites".

Le 18<sup>e</sup> siècle nous a laissé quelques jolies maisons basses, à la façade finement sculptée et percée d'ouvertures cintrées vers le haut. La cour principale est limitée à droite et à gauche par des bâtiments annexes avancés ; une grille et un portail ferment le quatrième côté. Il en est ainsi au Hillot (Ducasse), à la Fontaine (Avezou), au Bourg (Ducau).

A la fin du 19<sup>e</sup> siècle, les viticulteurs aisés ont fait construire de belles et solides maisons avec une toiture à 4 pans

Vieille maison



munie de châteaux, deux ou trois pièces en bas, autant à l'étage. La façade en pierre de taille, ornée de moulures compte 6 ou 10 ouvertures ; les autres murs sont aveugles. Bon nombre de ces constructions agrémentent nos quartiers ; quelques unes, plus vastes, plus luxueuses, datent de la même époque : au Haurat (Boireau), au Tauzin (Lalande Jouriac), à Jaussans (Lalande-Lapave).

La période contemporaine a obéi à deux tendances. D'abord, on a rénové de vieux immeubles au gros œuvre indestructible, mais à l'agencement vétuste et inadapté aux conditions de la vie moderne. Beaucoup de ces transformations ont été réussies, donnant à ces maisons un caractère désuet et personnel qui ne manque pas de charme. Ensuite, on a construit - et on construit toujours - des villas pimpantes, largement ouvertes à la lumière. Elles comprennent une cuisine et une salle d'eau minuscules mais très bien aménagées, une vaste salle de séjour et 2, 3 ou 4 chambres assez petites. Ces maisons ont des murs et une charpente légers, un plafond bas, une isolation plus ou moins réussie selon les prix. Des emprunts à long terme facilitent la construction de ces logements vite terminés ; tout compte fait, les mensualités à verser ne sont guère plus élevées qu'un loyer. Illats en compte une bonne soixantaine, bâties depuis 1945, surtout à Saint Roch, à Caze, à Barrouil, au Téouley, au Tauzin.

Le mobilier avait des aspects bien différents selon son appartenance aux classes fortunées (nobles, riches bourgeois) ou à la masse populaire. Aux premiers, les meubles impo-

sants, chargés de sculptures, les belles tentures, la vaisselle d'or et d'argent. A Cagès, une chambre du haut contenait un lit en noyer garni de serge rouge avec matelas, coïte et traversin, un petit lit garni de bergame avec coïte et couverte, une table à six piliers de bois de noyer et tapis de bergame, 5 chaises à bras, 2 autres chaises, 2 grands tabourets couverts de tapis, une cheminée avec landiers et pelle de fer ; une autre chambre était meublée d'une table de bois de noyer avec un tapis, une autre table plus longue avec un tapis, une table ronde avec tapis, 15 chaises presque neuves dont 8 avec bras et un vieux banc à l'antique.

Chez les pauvres, le mobilier était taillé dans du bois de qualité (chêne ou merisier pris dans les padouens) : tables sur tréteaux, bancs, escabeaux, immenses lits-cadres bourrés de paille ou de fougère et recouverts d'étoffe grossière. Les ustensiles de cuisine étaient en terre (chaudrons, pichets) ou en bois (assiettes, cuillers, seaux). La maie ou "meyt" avait un triple usage : table dessus, pétrin au milieu, buffet à provisions dessous. On n'utilisait guère les métaux ; les paysans, dit-on, allaient s'en procurer sur les champs de bataille après le départ des belligérants. Deux coffres, l'un pour les hardes, l'autre pour les grains, facilitaient un déménagement rapide à l'approche de l'ennemi. Peu à peu, la mesure s'est enrichie de cabinets (armoires) en chêne ou en pin recouvert de peinture brune. Les vaisseliers (bache-reys) recevaient les assiettes et les bols en terre cuite. Le lit, moins large qu'autrefois, est formé de quatre quenouilles plus ou moins sculptées et réunies pour soutenir un plancher sur lequel on empile la paillasse pleine de balle de maïs

et la couette garnie de plume ou de balle d'avoine ; au-dessus trône le ciel de lit avec ses rideaux de cotonille à fleurs. Le tournebroche occupe un coin de l'âtre. Peu à peu le verre, les objets métalliques apparaissent dans les logis les plus modestes. Mais les ménagères étaient économes : un seau, un arrosoir voyaient leur fond réparé plusieurs fois et même changé avant d'être vendus au ferrailleur. Les cuillers, les fourchettes reprenaient l'état du neuf après un étamage annuel. Des ustensiles en cuivre luisaient dans les plus pauvres masures.

Comme tout cela a changé en moins de 50 ans ! Quel ménage n'a pas son fourneau à gaz (ou électrique), son réfrigérateur, ses appareils robots pour aider la ménagère ? Le formica brillant et inaltérable règne dans les cuisines ; les salles à manger et les chambres sont équipées de meubles vernis aux lignes simples et à l'entretien facile.

Mais c'est dans l'éclairage que les progrès ont été les plus remarquables. Je n'ai connu ni la lampe à huile, aussi vieille que l'humanité, ni la chandelle de "rousille", si chère aux Landais ; elle éclairait peu, elle dégageait une fumée si épaisse et malodorante qu'on devait la fixer à l'intérieur de l'âtre. Nous avons bien quelques chandeliers et bougeoirs, mais nous les utilisons rarement car les bougies coûtaient trop cher. Nous nous servions de la petite lampe à pétrole : la mèche en coton tressé plongeait dans un réservoir en cuivre et donnait une faible flamme jaune que le moindre souffle éteignait. La grosse lampe, avec réservoir et abat-jour en "porcelaine" blanche, éclairait davantage grâce à sa mèche cylindrique, son double courant d'air et

sa cheminée de verre, mais elle était plus dispendieuse. Après la Grande Guerre, l'électricité est enfin arrivée à Illats. Le courant provenait de l'usine de la Trave sur le Ciron ; trois transformateurs (Bourg, Bouley, chemin du Merle) le répartissaient aux habitants. La société Ballion et Favereau, maîtresse d'œuvre au début, a cédé son monopole à l'Electricité de France dont les sources d'approvisionnement sont multiples et variées. Seules, les deux maisons du Grabiéou et de la Grand'Lanne n'ont pas l'électricité, leur éloignement étant trop important. Nous avons maintenant de la lumière à profusion, non seulement dans les habitations, mais dans le bourg et dans tous les quartiers de la commune. L'E.D.F., adepte obligé du tout électrique, veut assurer aussi notre chauffage (ventilateurs, radiateurs, réchauds, cuisinières,...) et notre force motrice (appareils ménagers ou de bricolage, moteurs agricoles ou artisanaux). Cette politique énergétique compte sans doute pour une bonne part dans notre facture pétrolière.

La consommation de pétrole s'est encore accrue par l'installation, dans certaines maisons, du chauffage central à gaz ou à mazout (fuel domestique), pratique, sain, mais coûteux. Les ménages dont les moyens étaient plus limités ont acheté un ou deux poêles à mazout. On avait donc délaissé l'antique cheminée dont les flammes dansaient si joliment devant la plaque noire de suie. Elle symbolisait la douceur, l'unité du foyer familial ; elle n'avait qu'un inconvénient, majeur toutefois, celui de mal chauffer la pièce. Maintenant le pétrole est devenu très cher ; aussi voit-on revenir, même dans les maisons neuves, la mode des che-

minées et l'usage des cuisinières et des poêles à bois. Cette évolution, si elle dure, peut être bénéfique dans une commune forestière comme la nôtre.

Le temps n'est guère éloigné où la plupart des gens devaient prendre l'eau au fond du puits. On avait beau économiser, le seau se vidait bien vite et il fallait repartir. Cette époque est heureusement révolue, car l'aduction d'eau irrigue tous les foyers. Un syndicat, créé en 1953, a groupé les communes d'Illats, Landiras, Budos et Pujols. L'eau provient des abondantes sources de Fonbanne qui alimentent Bordeaux depuis 1887 grâce à un aqueduc souterrain ("le canal") qui traverse la commune du sud au nord. Pour garantir à tous une pression suffisante, il a été nécessaire d'élever deux châteaux d'eau, l'un à Budos, l'autre à Artigues. Les travaux commencés en 1960 n'ont été terminés qu'en 1966. Notons que les quartiers du nord sont alimentés par Cérons.

## IV - Mode de Vie

---

*Le vêtement : riches et pauvres, vers l'uniformisation.  
La nourriture - Le pain - La misère - Quelques bonnes recettes.*

L'histoire du vêtement à travers les siècles montre, de façon concrète, bien qu'un peu superficielle, l'évolution parfois changeante, toujours continue, du mode de vie. Il faut d'abord observer les classes aisées, les seigneurs et les riches bourgeois qui peuvent dépenser des fortunes pour se couvrir, eux et leurs femmes, d'étoffes brillantes, de parures et de bijoux.

Dans leur légendaire simplicité, les Romains ont utilisé une tunique sur laquelle se drape un ample tissu semi-circulaire, la toga. Les matrones sont vêtues de la même façon : la stola serrée à la taille par une ceinture de cuir, artistement plissée sur leur corps, est recouverte, par mauvais temps, d'une palla ou péplum. Les Gaulois mettent de longues culottes, et un manteau assez court qu'ils attachent sur leurs épaules à l'aide d'une fibule. Leurs épouses portent une longue robe plissée, à peine marquée par une ceinture. Jusqu'au 13<sup>e</sup> siècle, les hommes riches revêtent une toga brodée et un confortable manteau, les dames une longue robe serrée à la taille.

A la fin du Moyen-Age apparaissent le pourpoint et

les chausses très ajustées. Les seigneurs chaussent d'extraordinaires poulaines, étroites et pointues, si longues que le bout doit être attaché au genou par une légère chaîne métallique. A cette mode ridicule succèdent les escarfignon, souliers larges et courts, le plus souvent fourrés. Les chatelaines se drapent de longues robes traînantes, très décolletées et se coiffent d'un hennin, long chapeau pointu dont les voiles ténus retombent jusqu'à la taille.

Le règne de François 1<sup>er</sup> se caractérise par des toilettes d'un luxe inouï. De riches vestes recouvrent en partie le pourpoint ; des hauts de chausses de plus en plus bouffants et des bas de soie remplacent les chausses collantes. Les dames compriment leur buste dans une basquine très serrée à la taille alors que les robes soutenues par des verugadins s'arrondissent largement. Au 17<sup>e</sup> siècle, le pourpoint cède la place au justaucorps plus ample et plus long : les larges chapeaux empanachés font fureur. Les "belles marquises", serrées dans de rudes corsets qui font remonter les seins, s'habillent de robes largement décolletées et ouvertes sur le devant pour montrer de jolies jupes, la friponne et la secrète. Comme les hommes, elles se coiffent d'une perruque frisée. Vers 1770, naît la mode des extraordinaires coiffures féminines ornées de flots de rubans, de bouquets, d'oiseaux, de bateaux. Grâce aux paniers formés de cerceaux superposés, les robes conservent une belle ampleur.

La Révolution redonne aux vêtements la simplicité antique et la commodité, mais pour peu de temps car les Incroyables et les Merveilleuses réagissent. Celles-ci portent

de belles robes traînantes, ceinturées très haut pour mettre la poitrine en valeur. Le Second Empire voit le triomphe des crinolines et l'apparition de l'actuel pantalon masculin. Les femmes de la Belle Epoque, coiffées d'immenses chapeaux, chaussées de fins souliers montants, utilisent encore les corsets étouffants et les "faux-culs".

Après la première guerre mondiale, le vêtement se standardise, la mode ne change plus que par des détails et tout l'habillement tend de plus en plus vers la simplicité et le confort. Apparemment, rien ne ressemble plus au costume du grand faiseur qu'un "prêt-à-porter" dix fois moins cher. Les femmes entament une campagne d'émancipation : "Elles se font tout's couper les ch'veux". Leurs robes s'arrêtent, suivant le goût du jour, au-dessous ou au-dessus du genou ; on verra même des mini-jupes. De plus en plus, le sexe faible adopte le veston, le blouson et le pantalon masculins. Aussi, surtout chez les jeunes, est-il difficile de savoir si ces personnes en "blue jeans" délavés, en pull-over à col roulé, aux longs cheveux artistement ou naturellement mêlés sont des filles ou des garçons !

Chez les pauvres gens, les modifications ont été beaucoup moins apparentes. On ne voit guère de différence entre la saie et les braies du porcher gaulois et le pourpoint et les hauts de chausses du brassier du 17<sup>e</sup> siècle. Les vieilles estampes, les tableaux des frères Le Nain nous montrent des paysans en haillons, hirsutes, la tête couverte d'un mauvais chapeau ou d'une coiffe rudimentaire, les pieds nus ou chaussés de sabots incommodes. Au 19<sup>e</sup> siècle, la condi-

tion des travailleurs s'est quelque peu améliorée, mais sans gaspillage aucun. Pour les besognes quotidiennes, on utilise des vêtements en bure grossière, mais solide. Les enfants porteront successivement les vêtements achetés à l'aîné et patiemment raccommodés jusqu'à l'usure définitive. Les garçons en bas âge sont habillés comme des filles ; ils portent la "jaquette", une robe que remplacera, vers la cinquième année, la culotte tant désirée. Combien de pièces ou d'accessoires vestimentaires encore en usage dans ma prime enfance ont disparu : les rudes flanelles rouges, les pantalons à pont retenus par un long turban, les nombreux cotillons lacés à la taille, les sabots-souliers des écoliers, les chaudes pélerines sombres avec ou sans capuchon ! Le si commode béret, orgueil des Basques et des Landais, est lui aussi en voie de disparition, Diou biban !

Quant à la nourriture, on ne peut qu'être frappé par la terrible et souvent mortelle inégalité de l'approvisionnement, abondance et gaspillage chez les uns, privations et malnutrition pour les autres. Lorsque Jéhovah chassa Adam du paradis terrestre en lui disant : "C'est à la sueur de ton visage que tu mangeras du pain jusqu'à ce que tu retournes dans la terre d'où tu as été pris" (Genèse III, 19), il n'avait pas précisé que cette sueur et ce pain seraient si inégalement répartis parmi les descendants du premier couple.

Le pain, symbole de toute nourriture, est connu depuis la plus haute antiquité. Le grain était broyé avec des meules mues par les bêtes, plus souvent par les esclaves. On disposait des sortes de galettes sur des pierres préalablement

chauffées. Puis on se servit de grils posés sur des charbons. Enfin on utilisa des fours portatifs. Les Romains fabriquaient leur pain dans des fours domestiques et ce n'est que sous le règne de Trajan que sont apparus les premiers boulangers publics. Qui ne se souvient des moulins et des fours seigneuriaux qu'un privilège exclusif rendit tristement célèbres ? Autrefois, le pain se présentait sous divers aspects. On fabriquait le pain blanc (de bourgeois, de chapitre, de Chailly), le pain bis (farine et son mêlés), le pain ballé ou buret (toute la mouture), le pain noir ou brun (farine de seigle et de sarrasin). Le prix naturellement variait, allant en 1758, de 2 sols 6 deniers pour le choine à 1 sol 9 deniers pour le "co" et 1 sol 7 deniers pour le brun. La pomme de terre, enfin acceptée comme nourriture, a été d'un grand secours contre la disette. Toutefois, dans les classes moyenne et pauvre, la suprématie du pain reste entière. A la campagne, beaucoup de paysans possèdent un four qu'ils allument une ou deux fois par mois. Il est situé dans une pièce attenant, la fournière, et son ouverture aboutit parfois dans la cheminée de la cuisine (voir au moulin de Brouquet). Ailleurs, il forme une construction isolée comme on en voit encore dans les Landes. Au bout d'une dizaine de jours, le pain devenait dur et parfois il moisissait ; ce n'était pourtant qu'un inconvénient mineur, car les pauvres vivaient surtout de soupe. "Puis ayant fait du feu, elle (la mère de Jacques) pela un oignon, le coupa en petits morceaux et mit la poêle sur le feu avec un peu de graisse, la moitié d'une cuiller : c'est tout ce qui restait à la maison. L'oignon étant frit, elle remplit la poêle d'eau, tailla le pain dans la soupière et lorsque l'eau eut pris le bouï, elle la versa dessus.

Dire que ce méchant bouillon sur de mauvais pain noir faisait quelque chose de bon, ça ne se peut, mais c'était chaud et ça valait encore mieux que du pain tout sec ou une pomme de terre froide".

Ne croyez pas que c'est là une peinture noircie de la misère d'alors. J'ai connu "l'ouliat" qui ressemblait fort à la soupe de Jacquou, à la différence que l'ail remplaçait l'oignon et que les tranches de pain étaient chichement arrosées d'huile avant d'être trempées. J'ai vécu mon enfance dans le respect du pain. A l'école, les leçons de morale, les lectures, les dictées, les récitations soulignaient son importance.

"J'aime papa qui toute la semaine,  
Va travailler pour me gagner du pain,  
Et qui, le soir, ne ressent plus sa peine  
Si je lui mets un bon point dans la main."  
Celui qui jetait du pain dans la cour après le repas de midi - nous n'avions pas de cantine, alors - encourageait les foudres du maître. Maintenant ce précieux aliment a perdu sa primauté et le Français n'est plus, dans les hôtels internationaux, le voyageur qui redemande du pain.

La population aisée, même dans l'Antiquité, ne vivait pas que de pain. Si l'on excepte la frugalité proverbiale des Spartiates, on s'aperçoit que les classes privilégiées ont manifesté de tout temps un goût très vif pour les délices de la table. Ne se souvient-on pas des grands repas des chefs gaulois, suivis d'affrontements souvent sanglants ? Qui n'a entendu parler de Lucullus, ce riche consul qui est passé

à la postérité grâce à l'excellence de sa cuisine ? Les Romains de la décadence s'amollissaient dans d'interminables festins. Le poète bordelais Ausone cite avec délectation "les moules à la chair aussi blanche que le lait, les huîtres grasses, tendres que nourrit l'océan du Médoc". Il préfère la truite, le surmulet, la perche au saumon et à l'alose. Pendant ce temps, les colons se nourrissent de pain, de châtaignes, de pommes et de salaisons (porc et sanglier) ; le vin qu'il soit naturel ou aromatisé, est hors de prix. Les chefs mérovingiens et carolingiens, les seigneurs du Moyen-Age préféraient l'abondance des pièces de venaison et des vins généreux à la délicatesse des mets. Les soldats vivaient sur le pays traversé, au gré des pillages ; mais chez les Ecossais économes qui guerroyaient en France, "chaque homme portait son petit sac de grain et sa brique où le faire cuire" (Michelet). En 1355, pour son premier festin de Noël à Bordeaux, le Prince Noir, héritier de la couronne d'Angleterre et lieutenant du roi en Aquitaine, disposait de "barriques remplies des meilleurs vins de la région, de cageots de poisson fraîchement pêché, de quartiers de porc, de poulets engraisés, de pots de miel, de sacs de sucre". Plus tard, Rabelais magnifiera l'appétit de ses héros. Pantagruel aime "les gammars (homards) et les escrivices que l'on cardinalyse à la cuyte". Il fait "bonne munition de jambons de Magence et de Baïonne, force langues de bœuf fumées, abondance de andouilles en la saison et bœuf sallé à la moustarde, renfort de boutargues (cervelas), provision de saulcisses". Le Roi-Soleil, bien qu'ayant perdu ses dents d'assez bonne heure, jouissait d'un formidable appétit. Il présidait des repas fastueux où se mêlaient étrangement l'apparat et la goinfrerie. Cependant, les manants mangeaient - très

irrégulièrement - du pain noir, des châtaignes, des pois, des fèves, des œufs, de la volaille, des conils (lapins) et du lard car les porcs s'élevaient librement. Si le gros gibier était l'apanage du seigneur, les paysans pratiquaient parfois le petit braconnage, bien qu'il fût sévèrement réprimé.

Ils auraient donc pu vivre normalement si les exactions du seigneur et de sa suite, les brigandages des gens de guerre et les exigences des commis du fisc ne les avaient si souvent spoliés. Aussi ne faut-il pas s'étonner des épouvantables famines qui ont jalonné l'époque féodale et qui se poursuivront jusqu'à la Révolution. En 1632, dit le chroniqueur bordelais Gaufreteau, "il y eut une si grande et horrible famine que le boisseau de froment se vendait 15 écus ; infinité de peuple mouroit par les rues et mangeoit des herbes mortifères, mesme les charognes". Parlant de la même année, M<sup>e</sup> Mondiet, notaire à Podensac, cite qu'"à la dîme du bénéfice de Virelade et d'Arbanats, qui y est ordinairement de 30 à 40 tonneaux de vin, il ne s'y est amassé que 2 barriques. Il y a eu aussi très peu de blé et de froment qui y a essuyé les inondations de la vigne et des arbres par la gelée. Le blé a été d'une cherté extrême, le seigle s'est vendu 15 livres au lieu de 4, le millet 3 livres, le froment 18 livres, ce qui a fait une infinité de pauvres et une grande mortalité dans le peuple". On a écrit que les paysans affamés se nourrissaient d'herbes et de racines sauvages. C'est vrai ; mais il faut savoir que certaines plantes ont une valeur alimentaire reconnue : les feuilles de coquelicot, de bourrache, de violette de mars, les pourpiers, les graines de sureau, les bulbes de bunion et de carum... Le grand règne

de Louis XIV, malgré sa splendeur et sans doute à cause d'elle, a connu des famines meurtrières :

1661-1694-1710-1714. De grands écrivains de l'époque, La Bruyère, Fénelon, Vauban, La Fontaine même, nous en ont laissé de bouleversants tableaux où l'extrême dénuement jetait une ombre lugubre sur les splendeurs de Versailles. Souvent la disette n'affectait que certaines régions : le mauvais état des chemins, leur insécurité et surtout les entraves de l'administration empêchaient les communications d'une province à l'autre et parfois la misère cotoyait l'abondance. Les pauvres métayers connaissaient de dures privations. Le vicaire d'Illats écrivait sur son registre d'état-civil : "L'an 1752 et le 3 mars est morte une fille nommée Catherine à Peyragué ; on n'a rien su me dire de son père et de sa mère ; elle est morte de misère". La politique du blé était contraignante et rétrograde ; le rendement était faible, 5 à 6 quintaux à l'hectare, soit 4 ou 5 fois le poids de la semence. A la fin du règne de Louis XIV, "de pauvres laboureurs s'étant avisés de semer du blé de mars, alors peu répandu, la police, soit par bêtise et stupide ignorance, soit par servilité féroce pour les puissants accapareurs de froment, défendit cette culture" (Michelet). Sous Louis XV et Louis XVI, le Pacte de famine, par ses malversations vraies ou supposées, contribua pour une bonne part à la Révolution. L'année 1789 fut déficitaire ; les Parisiens affamés se rendirent en masse à Versailles pour ramener aux Tuileries "le boulanger, la boulangère et le petit mitron". Ils pensaient que la famille royale résidant à Paris, la capitale serait mieux approvisionnée.

La France de la Révolution, amoindrie par les intempéries, la politique et la guerre, a connu la misère. Les lois du maximum (2 mai et 22 septembre 1793, 22 février 1794), voulant limiter la spéculation, ont fait disparaître les marchandises. Par économie, les Conventionnels ont fixé la composition de la farine panifiable : 1 boisseau de froment, 1 demi de baillarge (orge), 1 demi de fèves, 1 quart de blé d'Espagne (maïs). Le département répartissait les quantités disponibles aux districts, lesquels octroyaient une part à chaque commune. Comme cela ne suffisait pas en bien des endroits, les paroisses envoyaient des délégués dans les Charentes ou le Toulousain avec mission d'acheter du blé ou de la farine. Et puis, on essayait de se débrouiller. Un Bordelais écrivait à un de ses proches à la campagne "Si vous pouvez nous envoyer une sache de farine propre à faire du bon pain de ménage, faites-nous la passer. Afin qu'elle ne soit pas arrêtée en route, il serait bon de la déguiser, de manière qu'elle ne fût pas prise pour de la farine". A Rions, commune du district de Cadillac, lequel s'approvisionnait en millet dans le canton de Villandraut, on souffrait de la faim. Un jurat écrivait le 26 germinal an II (avril 1794) : "Voilà 31 jours que l'on n'a pas vu un morceau de pain dans la commune ; la population se nourrit d'herbages".

Le 19<sup>e</sup> siècle n'a plus connu de vraies famines. On a bien un peu manqué de nourriture durant les deux dernières guerres mondiales, mais en dehors de ces tragédies où se complait encore notre humanité bestiale et cruelle, la circulation des vivres est suffisante pour éviter la disette, du

moins dans les pays dits développés. On observe une augmentation de la consommation de viande de boucherie. Les plus pauvres peuvent manger du bœuf, du veau, du mouton, certains bas morceaux étant à la portée de toutes les bourses. Rares sont ceux qui élèvent un cochon, car le charcutier passe deux ou trois fois par semaine. Les légumes et les fruits, grâce aux serres de plus en plus nombreuses, grâce aux entrepôts frigorifiques, grâce aux transports rapides (camions, trains, avions internationaux) arrivent de partout sur les marchés. On a de ce fait supprimé les plats saisonniers, autrefois recherchés pour leur saveur et leur bas prix ; on peut manger de tout à chaque moment de l'année. Beaucoup de plats traditionnels ont disparu. La "curchade", farine de maïs cuite à l'eau, qu'on mangeait telle quelle avec la fricassée du cochon ou bien saupoudrée de sucre en guise de dessert, les "miques" faites de même avec de la farine de sarrasin parfumée de miel, ne sont plus que de lointains souvenirs. Est-il encore utile de préparer des crêpes, des merveilles, des beignets ? Le pâtissier du voisinage fournit de si bons gâteaux !

Malgré la vie trépidante que nous menons, malgré la profusion des conserves et des surgelés, malgré la propagande bien orchestrée des "fast food", la bonne chère n'a pas tout à fait perdu ses droits. C'est encore par des repas soignés et copieux, arrosés de vins choisis, que se célèbrent les grands moments de notre existence. En bons méridionaux qu'ils sont, les Illadais aiment encore la bonne cuisine et les bons crus. Voici quelques plats locaux qu'on prépare encore de temps en temps et qui gardent toute leur saveur première.

Le tourin blanchi, le tourin à la tomate sur lesquels on avalait un copieux "chabrot".

La soupe aux choux avec du salé, une oreille ou une queue de cochon.

La soupe à la citrouille avec des haricots et un "cama-geot" bien sec.

La soupe grasse avec des légumes variés, une poule farcie et un morceau de bœuf : elle donnait un bon potage au vermicelle et une excellente entrée avec la viande bouillie relevée de cornichons.

La soupe de petits pois avec une poitrine de veau farcie.

Les omelettes onctueuses, les plus prisées étant celles aux champignons de nos près et de nos bois (morilles, mousserons, psalliotes, chanterelles, cèpes).

Les tourtes, sortes de gâteaux ronds garnis de viande et de légumes.

Les sauces au vin (rouge ou blanc, vieux de préférence), daube de bœuf, matelote d'anguilles, de lamproies ou de lamproyons, salmis d'alouettes ou de palombes, civet de lièvre ou de lapin de garenne.

Les volailles rôties à la broche.

Les viandes bien aillées (bœuf, veau, gigots de mouton ou d'agneau), rôties à la broche également.