

## Dossier sur la fraise de Pessac Articles de presse, extrait d'ouvrages, sites web...



**Passeurs de Mémoire  
2021**



Les documents sont classés par ordre chronologique.

**Arboriculture. *Le Glaneur, journal de l'arrondissement de Bazas (Gironde)*, n°1155, 15 février 1857, p.1-2 sur BNF Gallica**

[...]« Ce qu'il faut à Paris, ce sont des fruits précoces qui devancent la production des vergers parisiens [...]

Nos grosses fraises de Pessac sont très recherchées pendant quinze à vingt jours, à cause de leur précocité et aussi de leur qualité particulière ; on sait la quantité qui s'en exporte à Paris et quels revenus avantageux cela procure aux cultivateurs de ce petit fruit. La production de ces fraises est déjà fort avancée quand les maraîchers parisiens peuvent apporter leurs fraises anglaises.

[...]L'exportation de nos grosses fraises est alors arrêtée, et le reste de la récolte est enlevée à Bordeaux par les confiseurs. »

[Article BNF](#)

**Déjean, Oscar. *Arcachon et ses environs. Chaumas, 1858. p. 21-22* sur BNF Gallica**

On récolte à Pessac « en abondance de grosses fraises d'une saveur exquise »

Elles sont généralement plantées dans les vignes car elles aiment comme elles les sols graveleux. C'est un des revenus les plus importants de la localité.

[Extrait du livre](#)

**Lacou Jean. *Le Canton de Pessac près Bordeaux. Eugène Bissei impr., 1865, p. 39-40***

L'auteur plaide pour la création d'une halle couverte à Pessac pour faciliter la vente des produits locaux et notamment des fraises.

Les Parisiens et les Anglais sont nombreux à venir à Pessac et font « une razzia » de ces fruits pour les expédier à Paris et à Londres.

[Extrait du livre](#)

**Gloede, Ferdinand. *Les Bonnes fraises, manière de les cultiver pour les avoir au maximum de beauté...* Paris : A. Goin, 1865, 151 p**

« Race des Capronniers, Hautbois des Anglais, Moschus ou Vierlander des Allemands. Belle Bordelaise (Lartey). Fruit de grosseur moyenne, conique; rouge vineux, peu coloré en culture mal soignée; graines saillantes; chair blanc jaunâtre, pleine, ferme, sucrée, d'un goût très par fumé. Très-recherché par certaines personnes, excellentissimo selon moi. Plante très rustique, très fertile, demi-

hâtive, donne souvent à l'automne une seconde petite récolte, si les arrosements ne lui ont pas manqué après la première fructification. Obtenue en 1854 par M. Lartey, horticulteur à Bordeaux »

[Extrait de livre](#)



***Le Courrier d'Angers, 1er mai 1873, p. 3***

Rapporte ce que l'on peut lire dans le Journal de Bordeaux du moment.

500 millions de dommages causés par les gelées dans le département de la Gironde.

« Les nouvelles du canton de Pessac sont désastreuses : pas un pied de vigne qui ne soit gelé ; les taillis de chênes, les plantations d'acacias, de mûriers, les pommes de terre, les seigles, les haricots, les fraises, tout ce qui faisait la fortune ou le bien-être de ce riche canton, tout a disparu graduellement en trois nuits : celle du 26 au 27 a porté le dernier coup à la propriété rurale ».

[Article](#)

***Autorisation de transport du 31 mai 1890. La Petite Gironde***

*La Compagnie de chemins de Fer Orléans autorisées au transport des fraises de Pessac en panier*

[Article](#)

***Marchés de Bordeaux du 2 juin 1894. La Petite Gironde, 3 juin 1894, p.4***

Sont indiquées les prix de certaines denrées alimentaires dont : « fraises petites, la caisse de 50 à 75 c ; fraises de Pessac, la caisse de 60 à 70 c ; fraises grosses, la caisse, de 40 à 60 c

[Article](#)

***Ayriex, Jean. Les joies et les délices de la table. La Petite Gironde, 26 mars 1898***

Bordeaux est le prototype de la ville gourmande.

L'article énumère toutes les richesses gastronomiques de la région et dit de la fraise.

Ce sont, aussi, les fruits du terroir ; les fraises roses de Pessac. qu'il faut manger à la française, arrosées d'un bon vin rouge, jeune de préférence, et largement sucré.

[Article](#) signé du président de l'industrie hôtelière

***Accident. La Petite Gironde, 4 juin 1900***

Charles Beyri, habitant à l'Alouette, victime d'un accident : son cheval, effrayé par une auto a reculé et est venu tamponner un tramway. Le chargement de fraises que transportait l'attelage à destination de Bordeaux fut entièrement détruit.

[Article](#) paru dans la rubrique « Pessac »

***Journal officiel de la République française (Annexes), 1er janvier 1921***

Les fraiseries sont nombreuses dans le Médoc particulièrement à Pessac



Approvisionnement le marché de Bordeaux et les stations balnéaires de l'Océan  
Parle aussi du centre de production de Brives et de celui de Saint-Geniez

[Article](#)

### ***Le Ballon rond, 25 novembre 1922***

Bref compte rendu d'un match entre les Bèglais qui donnent 3 radis et les Pessacais nommés les « Fraisiers » qui ne purent leur rendre la monnaie en fraises. Traduction : les Pessacais ont perdu le match 3 à 0.

[Article](#)

### **Garbure et poule au pot. Ce qu'il faut déguster dans le Sud-Ouest. *L'Intransigeant*, 20 juillet 1925**

Les fraises de Pessac sont citées avec les artichauts de Macau, les petits pois d'Eysines, les macarons de Saint-Emilion...

[Article](#)

### **Fruits du cru : Oh ! Les fraises. *La France de Bordeaux et du Sud-Ouest*, juillet 1927**

Véritable ode à la fraise.

Chair délicate parfumée aux extraits des grands bois.

Rafraîchissantes, balsamiques, laxatives, voire indigestes et susceptibles d'occasionner de l'urticaire.

On peut les acheter au marché où elles sont vendues à prix fort par des « fraisiers » dans de petites caissettes.

Conseille de les manger sucrées et mouillées avec un jus d'orange douce.

[Article](#) signé Max G.L.

### **Pour la cuisine simple... *Paris-Midi* , 14 mai 1936, p.2**

« Quand j'aurai ajouté que cette séance mémorable se déroulait dans un fameux restaurant du quartier de l'Opéra, que le menu était à la gloire de la cuisine et des vins de Bordeaux, que des aloses avaient été pêchées le matin même entre Langoiran et Cadillac et baptisées « aloses air-bleu » en hommage à l'avion qui les transporta, que les fraises venaient de Pessac et les vins des plus fameuses caves bordelaises, vous comprendrez ([...])

[Article](#) dans la rubrique « La vie à Paris »



**Chez les fraisiers. *L'Athlète moderne*, 9 février 1938**

[Photo](#) intitulée : l'équipe « junior » football du Stade pessacais

**Déo. Ah ! Les fraises... *La France de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 14 avril 1944**

Fait allusion à la chanson de Trouilh (voir la chanson en annexe)

Parle des fraises vues chez un traiteur des « Allées ».

Décrit les paniers ornés d'une faveur contenant 30 fruits protégés par de la cellophane et valant 50 F  
L'auteur souligne ironiquement que le prix au kilo est de plus de 300 F.

[Article](#)

**De la Rosière à la « Foire aux fraises ». *Sud-Ouest*, 9 juin 1960, p. 9**

Une innovation dans le programme des fêtes de la Rosière : la foire aux fraises.

Pessac est la ville de la fraise.

« Il y a un siècle, les plates-bandes de fraisiers couraient entre les « règes » de vigne. La cueillette abondante et parfumée -qui nous dira ce qu'est devenu le plan local ? -était acheminée sous l'impulsion du baron Hausmann, qui possédait un domaine à Pessac [??], sur Paris ; les vignes reculant chaque année devant les lotissements et la culture de la fraise n'étant plus continuée par les jeune générations, les plants de fraisiers se sont raréfiés, puis ont disparu pour n'être plus qu'un souvenir. »

[Article](#)

**L'Office municipal du tourisme décide la création d'un prix littéraire : La Fraise d'or. *Sud-Ouest*, 21 octobre 1961**

[Article](#)

**A vendre. *La Gironde*, 13 juillet 1965**

Vente d'une propriété d'un hectare complanté d'arbres fruitiers, de vignes, de fraises et d'asperges

[Article](#)



**La vigne et la fraise. In : *Le Livre de Pessac*, Bureau pessacais du tourisme, 1988, p.64**

Des fraisiers plantés entre les rangs de vigne faisaient l'objet de soins attentifs.

Fraise de Pessac connue au-delà de Pessac.

Un acte notarié de 1885 (vente Haberard à Ballion d'une pièce en nature de vigne implantée de fraisiers située au lieu du Luc) atteste de la présence de cette culture

[Extrait](#) de livre

**Pessac ramène sa fraise. *Sud-Ouest*, 4 juin 1994**

Bientôt dans les jardins de la ville, poussera de nouveau la fraise de Pessac.[...] Les responsables des serres municipales sont allés en chercher les plants chez Florence Mothe, dans son château de Mongenan à Portets.

[Article](#)

**La Belle de Pessac. *Sud-Ouest*, 7 juillet 2007**

Contient une photo d'une fraise « Belle de Bordeaux » en gros plan

Une fraise « la Belle de Bordeaux » fut longtemps cultivée dans les vignes des graves de Pessac. Forme locale de la fraise musquée

Fruit le plus riche en sucre de canne de tout le genre fraisier (J. Decaisne).

La fraise se cultive en joualles, alternance de vignes et de rangs de légumes ou de plants de fraisiers

Disparition due au terrible hiver de 1956 et à de nouvelles méthodes culturales de la vigne.

Devaient être rapidement consommées car supportaient mal les voyages [??]. Cependant arrivaient dans des paniers à Bordeaux au marché de Porte neuve.

Subsistent dans quelques rares potagers : serres municipales de la Ville de Pessac par exemple  
Sont indiquées les vertus de la fraise notamment thérapeutiques. Également description de ses caractères botaniques.

[Article](#) anonyme paru dans la rubrique *Bordeaux insolite*

**Suire, Guy. Les mots d'ici. *Sud-Ouest*, 22 mai 2010**

Parle du mot « bourrue » qui désignait la fraise de Pessac.

L'Historial possède de petites corbeilles en vime [en gascon désigne l'osier] qui permettaient de les expédier à Paris dans de la paille.

Certains historiens datent sa disparition de 1956, hiver polaire en Gironde.

Un habitant de Pessac, Michel Etchessahar, prolonge sa discrète présence.

L'article parle aussi de la chanson d'Edouard Trouilh sur la fraise de Pessac.  
(voir en annexe)



[Article](#). Contient un dessin

**Bosdecher, Laurie. La fraise refait surface. Sud-Ouest, 11 août 2012**

Contient une photo de Jacques Clemens tenant un plant de fraise

Jacques Clemens, historien local, essaie de retrouver la trace de la fraise de Pessac que les paysans appelaient la « bourrue », les pépiniéristes la « crémone » et qui se nomme aussi « Belle de Pessac » ou « Belle bordelaise »

Variété obtenue en 1854 par Lartey

Moins savoureuse que la fraise des bois mais se conserve mieux. Put donc s'exporter à Paris grâce au chemin de fer pour fournir les industriels fabriquant de sirops, confiseries et glaces.

Les Pessacais la mangeaient saupoudrée de sucre ou au vin muscat.

Son déclin est dû à une période de sécheresse en 1946-1947 suivie d'un grand froid.

Raphaël Saint-Orens dans les années 70 essaya de perpétuer la tradition de la fraise et du vin.

Dans les années 30, Edouard Trouilh composa une ode : « *Les fraises de Pessac* ». (voir en annexe)

En 2012, un habitant de Pessac, Michel Etchessahar est parti à la recherche des plants de fraises de Pessac

[Article paru dans la rubrique Pessac.](#)

**Prévôt, Philippe. La Belle de Bordeaux. In : Bordeaux, petits secrets et grandes histoires. Editions Sud-Ouest, 2012. p.222**

Forme locale de la fraise musquée cultivée depuis le Moyen Age

Décrit en 1868 par Ducaisne comme « le fruit le plus riche en sucre de canne de tout le genre fraisier »

Culture en joualles = alternance de rangs de vigne et de rangs de légumes ou de planches de fraises.

A partir de 1950, abandon de cette méthode culturale + terrible hiver de 1956 entraînent sa disparition.

Restent quelques plants au château de Mongenan à Portets et à l'Ecosite du Bourgailh à Pessac.

Description botanique de la fraise.

Cette fraise se conserve mal et donc supporte mal les voyages. Alimentait cependant le marché de Porte neuve de Bordeaux et procurait des revenus supplémentaires aux vigneron.

Propriétés thérapeutiques et cosmétiques de cette fraise.

[texte repris presque mot pour mot sur l'article de Sud-Ouest du 7 juillet 2007 : *La Belle de Pessac*]

[Extrait de livre dans le chapitre « Banlieue rive gauche »](#)

**Ymes, Valérie de. Magonty défend son côté « nature » depuis 70 ans. Sud-Ouest, 5 novembre 2015**

Contient une photo montrant Philippe Robak et Marie-Pierre Lafarge du Comité de quartier de Magonty devant la Maison de quartier

En 1936, le quartier comptait de nombreuses exploitations : élevages et productions maraîchères.

Magonty était réputé pour sa production de fraises

[Article paru dans la rubrique « Pessac »](#)



**33 gironde – Associations, créations - déclaration à la Préfecture de la Gironde : confrérie des grands gousiers de Gascogne et de la fraise de Pessac. *Journal officiel* , 3 juin 2017**

Annonce n°408

A pour but de ressusciter la fraise de Pessac dans toute sa splendeur et sa spécificité.

Lire : <http://www.gggfraisedepessac.eu/>

**Soulé-Limendoux, Michel. Premier volet réussi de la Confrérie de la fraise pessacaise. *Sud-Ouest*, 18 juin 2018, p.15**



L'association a tenu son premier chapitre au Carré de la place de la Liberté à Pessac en accueillant une dizaine de confréries du Grand Sud-Ouest. Diplôme et médaille de la fraise ont été remis aux participants.

[Article](#)

**Cadish. Les marchands de fraises d'antan. *Sud-Ouest*, 16 octobre 2018, p. 21**

Article paru dans la rubrique « Insolite ».

Contient une gravure de Charles Lallemand : *L'arrivée des fraises sur le marché des Capucins à Bordeaux*

Processions de marchands de fraises venant à pied de la banlieue sud de Bordeaux (Pessac, Bègles, Léognan, Gradignan, Villenave-d'Ornon portant de grands plateaux en osier plein de fraises Se cultivaient en joualles, alternance de rangs de vigne et de rangs de légumes ou de planches de fraises, et permettaient d'améliorer les revenus des viticulteurs.

Inventée par un horticulteur bordelais, Pierre Lartey, cette variété descend du fraisier capron

Un article paru dans la revue horticole de la Gironde de 1863 précise qu'elle s'accommode des sols maigres et supporte l'exportation. Les fraises iront à Paris par le train commandées par les fabricants de sirops, confiseurs et glaciers.

Disparue à partir de 1967 sans doute à cause de la sécheresse de 1946-47 et des années de gel. Mais l'explication la plus probable est la concurrence avec les fraises espagnoles plus précoces et vendues à bas prix.

[Extrait](#)

## La Crémone en guest star du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine

Un bénévole du Conservatoire végétal nous parle de la fraise de Pessac, la « crémone », variété datant de 1854 descendante du fraisier « capron ». Les paysans l'appelaient « la bourrue », les pépiniéristes « la crémone »

Appréciée pour son goût sucré et parfumé.

Prenait le train pour Paris dans des petits paniers en osier

Lien : <http://www.aqui.fr/agricultures/la-cremone-en-guest-star-du-conservatoire-vegetal-regional-d-aquitaine.18515.html>

## La fraise de Pessac : Belle bordelaise – Belle de Pessac – Bourrue – Crémone

Compilation des articles de Michel Etchessahar (une partie), de Pessac en direct (2011), de Florence Mothe (1990), de Laurie Bosdecher (2012) [consulté le 19 juillet 2021]

Lien : <http://ekldata.com/yantra.eklablog.com/perso/biblio-plantes-Yantra/Baies-rouges-noires-4-Fraises-Potentilles.pdf>



## Annexes

## La fraise, thème d'une chanson d'un compositeur local

**Les fraises de Pessac**

*Paroles et Musique de*  
**Edouard TROUILH**

**Vif et gai**

CHANT

PIANO

Tout l'mond' sait qu'à Pessac il y'a

du bon vin Qui se mêle aus.si a\_vec des fruits di\_vins

Que l'on cueille dans les ma\_ti\_nées Et que l'on fait macé\_rer

O quand vous les goû\_tez Que vous les sa\_vou\_rez aussitôt d'vous

**REFRAIN**

é\_cri\_er Ah! les fraises les frai\_ses de Pes\_sac

PROPRIÉTÉ DE L'AUTEUR

Tous droits d'exécution et de reproduction réservés pour tous pays

Appelée *bourru* par les paysans, *crémone* par les pépiniéristes, la fraise pessacaise était cultivée en intercalaire entre les vignes dans les *joualles*. En raison de sa fragilité qui interdisait des expéditions lointaines, et surtout le gel de 1956, la fraise de Pessac a disparu.

## La fraise, emblème de clubs sportifs pessacais

A la fin des années 1920, naît le club nommé Sport Athlétique Pessacais.

Les sportifs pessacais s'approprient le symbole de cette fraise reconnue et appréciée dans la France entière et en 1926, ils se nommèrent « les fraisiers ».

Le Sport Athlétique Pessacais donnera naissance au début des années 30 à une nouvelle émergence du rugby sur la commune : l'Union Sportive Pessacaise qui rejoindra plus tard le SPUC

L'ASCPA, Association sportive et culturelle de Pessac Alouette, créée en 1966 et le SPUC, Stade pessacais Union club créé en 1960 ont la fraise pour emblème.



Le club Pessac Rugby, issu en 2005 d'une scission de la section rugby du SPUC utilise aussi la fraise dans son logo



## La fraise, thème pour des poètes

Alice Héliodore Gallienne

### LA FRAISE

Au verger souveraine, on l'appelle sa rose  
 (Et Ronsard ne voudrait ce beau titre changer),  
 Celle que l'on admire avant de la manger  
 Dans l'émerveillement de son apothéose,

Fleur et fruit à la fois : le papillon s'y pose,  
 Du bien-aimé printemps, gracieux messenger,  
 Symbole du désir qui viendra voltiger  
 Obstinement, jusqu'à la fin, sur la chair rose.

Vous l'avez devinée - et sans même la voir ! -  
 Elle est à vous, mais vous êtes en son pouvoir.  
 C'est pour elle, ces gais carillons à la ronde.

La grande Ville, émue, a capté le signal  
 Et jusqu'à l'Océan, bientôt, menant le bal,  
 La Fraise de Pessac embaume la Gironde.

*( Pour Monsieur J.C. DALBOS )*





*TOUT PESSAC VA AUX FRAISES*  
*le refrain qui a fait fureur*

*Pour vous plaire, nous avons ce soir  
 Invité les amis de « l'Espoir »  
 A juger la revue pessacaise  
 « Tout Pessac va aux fraises ! »*

*Ainsi, Public, tu es accouru  
 Ce qui fait qu'en t'voyant dans la rue  
 On dit sans intention mauvaise :  
 « Tout Pessac va aux fraises ! »*

*Mais si, cher Public, nous avons su te distraire  
 A ton tour, fais un petit effort pour nous plair'  
 Applaudis bien fort not' revue  
 Qui n'a pas de décors et femm's nues  
 Et chante avec nous, le cœur à l'aise :  
 « Tout Pessac va aux fraises ! »*

