



Page vide

Cette page ne peut être modifiée.



Darracq, une histoire d'Amou(r)

L'hôtel du Commerce, à Amou, dans les Landes



Préface

Par Agnès Galletier

Je me souviens parfaitement du premier jour où je suis entrée chez Darracq. C'était au cours de l'été 2004. Je venais d'acheter ma maison à Marpaps et le vendeur, issu d'une célèbre famille landaise, me dit en sortant de chez le notaire : « nous allons fêter cet évènement par un déjeuner chez Darracq, à Amou ». Je ne mis pas un instant en doute ce choix, si naturel à un clan présent sur ces terres depuis quatre siècles. Je revois notre arrivée par le pont orné de balconnières fleuries, la silhouette des majestueux platanes de part et d'autre de la route étroite et là, face à nous, une bâtisse traditionnelle, à façade blanche et volets rouge basque, au seuil de laquelle une terrasse ombragée invitait à la détente. Une vigne vierge descendait en cascades vers les nappes blanches, les vases débordaient de roses de jardin, lumineuses et parfumées. Une atmosphère sereine, à la fois feutrée et détendue, se dégageait des conversations des convives attablés. Nous fumes immédiatement accueillis par Sylvie, dont le sourire chaleureux, le regard franc et attentionné, le petit mot gentil, conforta en moi cette sensation d'entrer dans une maison de famille, un lieu que l'on a l'impression de connaître depuis toujours.



Revenant désormais en voisine, je retrouve toujours ces premières sensations. La vaste cheminée de pierre et ses impressionnants chenets, l'armoire ancienne aux volutes patinées par le temps, les rideaux brodés aux fenêtres à petits carreaux, les odeurs de cire et de feu de bois se mêlant aux effluves de plats en sauces, dans un équilibre parfait ; ici, tout évoque la douce France et son terroir aux traditions immuables. D'où que l'on vienne, pour quelque durée que ce soit, émerge le sentiment de se poser, d'être à l'abri, comme si les turpitudes de la vie, la folle course du temps, ne pouvaient franchir la porte de chez Darracq.

Lorsque Sylvie m'a demandé d'écrire l'histoire de l'établissement, je me suis réjouie à l'idée de découvrir les coulisses de ce lieu magique, au pouvoir si fort sur mon imaginaire. J'allais pénétrer l'intimité de ses murs, de ses arrière-cuisines, de ses escaliers dérobés, des greniers où tant de draps ont séché, de ses chambres dans lesquelles tant de personnes ont posé leurs valises. Je suis partie avidement à la découverte de ce personnage, de ses parfums, de ses bruits, de ses ambiances, pour tenter de percer son mystère, de comprendre d'où vient son charme. Grâce à la patiente et aimable contribution de la famille Darracq et de nombreux Amollois, j'ai pu retracer les chemins de sa mémoire, de son long parcours : en ces murs, un siècle et demi d'histoire nous contemplant !

A travers ces témoignages, vous allez découvrir ou redécouvrir une maison, une famille, un établissement reflétant différentes époques et modes de vie au gré desquels il s'est transformé. Son histoire est unique mais elle parle de toutes nos vies, de nos propres évolutions à travers le temps. Une part de nous-même résonne en ce lieu et c'est exactement en cela que l'on s'y trouve « comme à la maison ».

Introduction

7h30, le soleil se lève et Laetitia traverse ma terrasse fleurie de pâquerettes blanches et roses. Elle ouvre la salle du bar aux boiseries teintes d'un camaïeu de gris, beige et taupe, assorti aux rayures des chaises en velours. Un magnifique hortensia blanc l'accueille en captant les lumières douces des suspensions au-dessus du zinc. A peine le percolateur mis en route, mes premiers clients descendent l'escalier, encore engourdis de sommeil. Les croissants garnissent les petites corbeilles tressées, les cafés fument dans les tasses blanches. Une belle journée s'annonce chez Darracq, une journée comme les autres, faite de milliers de petits gestes précis, orchestrés comme un ballet où chacun prend sa place, tour à tour, sur le devant de la scène.

A huit heures trente, les premiers bruits de casseroles montent de mes cuisines. Les légumes venus de toute la Chalosse passent entre les mains expertes d'Elisabeth pendant que Claude, tout en lançant une blague à la cantonade, dispose des confits de canard sur un plat prêt à enfourner. Les rires fusent devant les fourneaux à peine allumés. Christine

monte nettoyer les chambres, Odile balaye ma terrasse et arrose buis et lauriers qui ornent ma façade. A la lingerie, Sylvie plie les nappes devant l'immense lunette de la machine à laver qui tourne toute la matinée. Yves siffle en déplaçant des piles de chaises, Christopher prend déjà des appels pour midi, alors que les clients de l'hôtel achèvent à peine leurs petits déjeuners. Dans la salle du bar, assis devant son ordinateur, Jean-Jacques gère les réservations par Internet tout en planifiant les prochaines réparations dans mes chambres. Véritable ruche, ma maison vrombie, aspire, astique, mijote, bricole, bref s'anime à tous les étages, dans une organisation calme et joyeuse. Comme dans toutes les maisons me direz vous, mais ici la famille s'est depuis longtemps considérablement élargie. Certains sont mes enfants, nés dans mes murs, tel Jean-Jacques, mon arrière-arrière petit-fils. D'autres sont venus tous jeunes, fraîchement sortis des écoles hôtelières, pour intégrer mon établissement un peu comme l'on entre dans une troupe, dans une famille, il y a parfois plus de quarante ans. Ils guident les pas des nouvelles générations





qui font chez moi leurs armes dans le métier exigeant de la restauration. Ainsi, une dizaine de personnes œuvre chaque jour à ce que mon nom conserve son lustre d'antan.

A peine midi a sonné que mes premiers clients poussent la porte du restaurant. Sylvie les accueille d'un chaleureux bonjour, parfois même d'une embrassade, toujours d'un petit mot rappelant qu'ici chacun est connu et reconnu, comme un ami que l'on attendrait à déjeuner et dont on s'empresse de prendre des nouvelles. Les habitués ont leur table favorite, souvent celle près du grand feu de cheminé qui illumine la salle du restaurant. L'ambiance feutrée s'anime des cliquetis de couverts pendant qu'en cuisine le coup de feu a sonné. Les grandes poêles valsent sur les feux, les fritures grésillent dans la chaleur du vaste piano, les assiettes sont dressées d'un geste précis et rapide. Chacun sait ce qu'il a à faire et, fidèle à la tradition Darracq, le fait en souriant, en taquinant affectueusement son collègue, trouvant toujours le mot pour rire ou la farce qui va surprendre.

Les cloches de l'église voisine sonnent déjà 14h00. Le calme revient progressivement dans mes murs et l'odeur de café supplante celle des viandes rôties. Rassasiés, souriants, les clients repartent à leurs occupations. Mes portes vont fermer jusqu'à 18h00 et le service du soir. Les représentants en étape s'y mêleront aux habitants de la région, chacun reprenant sous mon toit les petites habitudes qui font que l'on se sent ici à la maison, en famille. Une fois montés dans leurs chambres aux teintes douces et aux lumières tamisées, mes hôtes vont s'endormir dans la nuit silencieuse de notre paisible village.

Durant cette nuit, comme toutes les nuits, je vais faire défiler mon passé, revivre mon long parcours, pour que demain, une fois encore, les murs et l'âme de ma vieille bâtisse résonnent de mon histoire, de tout ce qui fait que l'on pousse ma porte avec le sentiment que je suis éternelle, que rien ne peut altérer mes traditions, mes valeurs.

Tout simplement ma façon d'être.

Chapitre 1

Le temps de chez Marlus

Quand a véritablement commencé mon histoire ? Personne ne le sait vraiment. De mémoire de Darracq, nous sommes sûrs d'une chose : je ne me suis pas toujours appelé Darracq... Ma bâtisse aurait environ deux siècles, mais mon histoire n'a pu être retracée qu'à partir du milieu du XIX^{ème} siècle, lorsque j'appartenais à la famille Ducamp, une dynastie de boulangers. Mes murs ont-ils pour autant abrité une boulangerie ? Rien ne permet de l'affirmer. De même, il y aurait peut être eu, dès le premier empire, au début du XIX^{ème}, une auberge au nom de Luquet-Marlus. Là encore, aucune preuve n'a pu à ce jour être apportée. Ce qui est certain, c'est que Lambertine, une basquaise née en 1830, et son mari Pierre Ducamp, boulanger à Amou, tenaient ici une auberge, dès les années 1850. L'établissement remportait un certain succès, au point que l'on s'y trouvait parfois à l'étroit si j'en crois l'histoire rapportée par Jean-Louis Donnat, l'un de leurs arrière-petits-enfants. Selon lui, son aïeule Lambertine se serait fâchée avec Jean-Baptiste, un de ces fils, car les chambres qu'il occupait avec sa famille auraient pu être louées à des représentants de commerce !



Deux soeurs Ducamp, Elisabeth et Cécile (à droite), nièces de Marie-Luce, restées boulangères comme le voulait la tradition Ducamp.

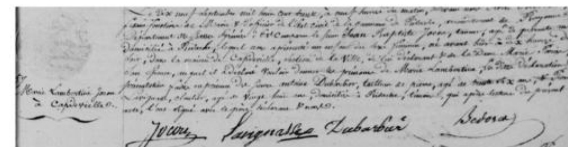
A gauche, 'hôtel Ducamp - café du commerce', peut on lire sur la façade, à la fin du XIX^{ème} siècle.

A droite, acte de naissance de Lambertine, en 1830, la première d'une longue lignée familiale.

Il faut dire que les Ducamp étaient nombreux et mes murs n'auraient pas suffi à tous les abriter. De même, il était impensable que tous puissent présider à ma gestion. La coutume voulait alors que l'on transmette mon établissement à la fille aînée. A la mort de Lambertine, au tout début du XX^{ème} siècle, les frères Ducamp auraient donc cédé leurs parts à Elise, la fille aînée de Marie-Luce (leur propre sœur aînée), au détriment de Jean-Baptiste, décidément malmené. Celui-ci contesta cette décision et tenta, en vain, de racheter mon établissement lors d'une vente aux enchères, à la bougie. Mais Marie-Luce et sa fille Elise l'emportèrent. Par ma faute, la famille Ducamp, réputée pour son fort caractère, a vu ses relations durablement envenimées.

A l'époque, ma façade affichait le nom « Hôtel et Café Ducamp-Marlus ». Pourquoi Marlus ? Parce que Marie-Luce Ducamp était née à la maison dite Marlus, sur la route de Sault-de-Navailles, à Amou. A l'époque, le nom de la maison de naissance supplantait le patronyme, si bien que l'on se rendait chez Marlus et non chez Ducamp. Ainsi, Marie-Luce, prenant le nom de Barbeau par son mariage en 1879, n'a pas modifié mon enseigne.

Avant 1914, c'est bien toujours chez « Marlus » que l'on venait manger ou prendre un verre. « Marlus » du nom désignant trois générations de femmes aux fourneaux. Des femmes qui ont régné sur ma destinée, chacune à leur façon, mais toujours dans un esprit de continuité, de transmission, de fierté aussi.



Au tournant du XXème siècle, outre l'enseigne « Ducamp-Marlus », ma façade comptait trois fenêtres en bas et en haut. Elle était ornée d'un store de toile qui protégeait non pas ma vaste terrasse actuelle mais un trottoir garni de bancs de bois, de part et d'autre de ma porte d'entrée. On trouvait alors des bancs semblables le long de toutes les façades amolloises. Les villageois s'y installaient pour discuter avec voisins et amis. L'intérieur des maisons n'était pas aussi confortable qu'aujourd'hui mais la vie sociale bien plus animée !

Dans mon bâtiment originel, mes hôtes étaient nettement plus à l'étroit que de nos jours. A droite, la maison mitoyenne aujourd'hui dédiée à l'entrée de l'hôtel et à la petite salle à



Sur cette photo du début du XXème siècle, le café-tabac de l'union juxte Ducamp-Marlus

manger, abritait un café et tabac. Ce « Café de l'Union » n'appartenait pas à ma famille et nos façades étaient clairement distinctes. A gauche de mon entrée, la grande salle de réception que vous connaissez était une grange ornée de deux grandes portes charretières. Celle de gauche, la plus haute, ouvrait sur l'écurie abritant les chevaux des voyageurs et du « relais de poste », jusqu'à la fin du XIXème. Celle de droite, plus petite, permettait d'accéder au quillier, ce jeu de quilles de neuf, alors très populaire dans la région. Le quillier de chez Marlus, aussi

appelé « plantier », était particulièrement prisé et même réservé à l'élite des joueurs, parvenue au stade semi-professionnel. Les autres, moins aguerris, se rendaient plutôt au « petit quillier », près de la gare. Sous mon toit, se déroulaient des compétitions endiablées, dans une ambiance échauffée par l'abondante consommation de vin. On buvait alors des 'chopines' de 50 centilitres comme l'on prendrait un coca de nos jours. Hubert Guitard, auteur d'un article sur mon plantier, raconte que dans la journée, joueurs et parieurs pouvaient vider une barrique de 300 litres ! Une bassine d'eau permettait de rincer les verres avant de se servir au comptoir sur lequel étaient alignées des bouteilles remplies de vin tiré au fût. Chez nous, les bouteilles « bouchées », qui exigent un tire-bouchon, étaient très rares car chacun faisait son vin, à la ferme, et l'intégralité de la production était consommée dans l'année. Les parieurs lançaient des « écus », des pièces de cinq francs en argent, à même le sable du quillier, et surenchérisaient en patois. L'ambiance était tellement animée que les parties pouvaient durer jusqu'à 23h00, heure à laquelle une patrouille de citoyens passait pour signifier le couvre-feu, en particulier pour les mineurs, à une époque où la majorité n'était qu'à 21 ans. Mes granges se vidaient alors, et les chevaux de l'écurie pouvaient enfin dormir tranquillement.

Au rez-de-chaussée, les villageois et les personnes de passage venaient prendre un verre dans la salle du bar et manger à l'auberge. Nous ne faisons pas « restaurant », avec une carte et des tables individuelles. Cette notion est d'ailleurs historiquement récente, puisqu'elle est apparue à Paris, très sporadiquement, juste avant la révolution.

Le pont en face de chez Marlus, avec les platanes encore jeunes et la rue Saint-Pierre, pleine d'enfants.





Les petits ponts sur le canal



AMOU (Land)

Vers 1900 et même bien au-delà, les restaurants n'existaient pas dans les campagnes. Les auberges proposaient un ou deux plats du jour, généralement robotatifs, servis sur de grandes tables communes. Chez Marlus, véritable auberge de campagne, on servait un plat de saison, à toute heure du jour. La configuration des lieux était la même qu'aujourd'hui : le bar dans la première salle et la grande pièce pour se sustenter côté cheminée. Dans la toute petite cuisine d'alors, d'énormes marmites de haricots et de saucisses de porc chauffaient doucement sur la cuisinière à bois. Le pain et les pâtisseries devaient dans mon four à pain. Derrière la cuisine, dans la blanchisserie, trônait un grand bac en pierre où l'on lavait à la main d'immenses draps de lin avant de les mettre à sécher au grenier. Dans la remise, entre la blanchisserie et l'écurie, étaient alignées les nombreuses barriques livrées par des viticulteurs de Gaujacq et de Brassempouy.

Au début du XX^{ème} siècle, le soir venu, mes salles étaient éclairées par les toutes nouvelles lampes à acétylène, ancêtres des ampoules électriques. Ces lampes produisaient une lumière douce mais bien plus forte que celle des lampes à pétrole, venues en remplacement de la bougie dès la seconde moitié du XIX^{ème}. De plus, elles réchauffaient considérablement les pièces, ce qui présentait un double confort, très apprécié dans les vieilles bâtisses, sombres et humides.

Au-dessus de l'auberge, une douzaine de petites chambres abritaient sommairement les personnes de passage. Dans les greniers, des chambres plus rustiques encore étaient réparties entre la famille et les employés.

Chacun montait dans sa chambre avec une lampe à pétrole et faisait sa toilette face aux premiers lavabos, remplaçant depuis peu les services de toilette en faïence, composés d'une cuvette, d'un broc et d'un porte-savon, ustensiles désuets aujourd'hui relégués aux étals des brocanteurs. Les WC n'existaient pas dans les chambres et chacun disposait d'un « pot-de-chambre », dit plus élégamment « vase de nuit », vidé le matin par les bonnes. Celles-ci n'allaient d'ailleurs pas bien loin : il semblait évident pour tous les amollois que les pots soient déversés dans le canal, juste en face de l'hôtel. Ce canal détournait l'eau du Luy pour desservir le moulin d'Amou, où les céréales des alentours étaient transformées en farines. Bordé de planches et traversé par de multiples petits ponts de bois, le canal démarrait au niveau de l'actuel camping, passait le long des maisons au bord de la Técoùère, puis il longeait ma façade et ma grange avant de repiquer sur le moulin, vers les locaux actuels du centre social. Le tout à l'égout n'était pas sa seule fonction : on y pêchait, on y puisait pour abreuver les animaux, arroser les jardins, laver les sols et le linge. Ainsi, son eau desservait le lavoir public, situé à l'emplacement du kiosque actuel. Le linge séchait ensuite sur de grandes cordes tendues entre les platanes.

A côté de ce lavoir, une petite cabane du « Poids Public », avait été installée au XIX^{ème} siècle, comme dans de nombreux villages. Appelée « pont à bascule », la plateforme de pesage était tenue par un officier assermenté, délivrant des bons certifiant le poids de la marchandise. A Amou, le garde-champêtre y oeuvrait, surtout le lundi, jour de marché. Elle était idéalement placée pour que les vendeurs, à même de prouver très officiellement le poids de leur cargaison ou de l'animal à la vente, concluent leurs transactions sous mon toit.

La cabane du Poids Public à gauche du lavoir, à la place du kiosque à musique actuel





Lundi, jour de marché, l'affluence est à son comble

Autre atout pour mon établissement ces jours là : les charrettes des marchands venant à Amou étaient dételées à l'emplacement actuel de la poste. On alignait les voitures à cheval ou à bœufs face au mur de ma grange et les animaux étaient abrités dans mon écurie le temps du marché. Je me suis ainsi naturellement trouvé au cœur de ce rassemblement, alors capital pour tout le canton et même au-delà.

On ne peut imaginer aujourd'hui l'animation qui régnait dans Amou le lundi, en particulier les lundis de quinzaine, pour le « grand marché », véritable institution depuis Henri III, au XVIème siècle. Les rues étaient jonchées d'étals plus ou moins bâchés de grandes toiles de lin, alors cultivé dans toutes les fermes. La plupart des camelots et leurs clients passaient devant chez moi pour s'engager vers la place des halles, devenue place de la mairie. Y siégeait un immense bâtiment abritant de nombreux étals sous de belles arcades de pierre. Les échoppes s'étendaient bien au-delà, tout le long de la rue principale.



Avant même le lever du jour, les campagnes environnantes convergeaient vers le bourg. Les paysannes venaient y vendre leurs volailles, lapins, lait ou œufs, pendant que leurs maris négociaient bétail et récoltes. On arrivait parfois à pied, en sabots, en guidant un porc devant soi, à l'aide d'une badine. La menue monnaie âprement gagnée permettait de repartir chez soi avec des provisions de sucre, d'huile, de clous ou encore de pétrole pour les lampes. A partir de 1909, avec l'arrivée du tram à Amou, des camelots venaient des petites villes alentour, parfois même de Dax. Notre village était soudainement envahi par toutes sortes de visiteurs, les uns sur les autres, pouvant à peine avancer dans les rues encombrées. Le matin, la cohue était à son comble. L'après-midi était aussi très animé car le marché durait toute la journée. Pour les habitants des alentours, c'était l'occasion de se promener, prendre des nouvelles de la famille, rencontrer des amis, profiter du bal public ou régler les petits litiges de la vie quotidienne auprès du juge de paix qui officiait ce jour là en mairie.

garde dormait, mon père et mon grand-père dérobaient de l'avoine pour nourrir nos cochons. On en avait toujours deux que l'on engraisait entre l'écurie et le lavoir et dont on salait les jambons avant de les accrocher au grenier pour l'affinage ». Jean fait encore plus d'aller-retour à Marpaps car les approvisionnements sont compliqués. Il chasse, pêche, entretien aussi une vigne et des arbres fruitiers dans Amou. Des voisins et amis passent aux cuisines lui proposer des champignons, du gibier, des volailles, des œufs, des lapins qu'ils cherchent à écouler pour arrondir leurs revenus. Outre le temps consacré à produire ou acheter ses ingrédients, celui que tout le monde appelle affectueusement « Jeannot » prépare des conserves en tout genre pour couvrir les besoins de sa table à l'année. Pendant ce temps, le petit Jacky l'observe ou court entre les tables, trempe ses doigts dans les verre des clients, se fait dorloter par sa grand-mère Elise, toujours aux fourneaux, ou par les employées, telle Agnès, une bonne restée chez Marlus pendant plus de cinquante ans ! Tous vivent en famille, sur place, et ne conçoivent pas de faire autre chose que de s'occuper de mes clients, 365 jours par an. Parfois à 80 ans, chacun oeuvre à son rythme, là où il peut être encore utile, et honore sa place jusqu'à ce qu'il ne soit plus capable d'écossier des haricots ou de repriser une nappe. « Je me souviens d'Elise, dans les années 50, alors qu'elle avait environ 75 ans, témoigne Jacqueline Barbier. Je la revois dans la



petite salle à manger en train de repriser du linge, d'éplucher des légumes, de plier des serviettes. Elle ne sortait jamais de l'établissement mais elle savait toujours tout. De son oeil plein de malice, elle observait le monde et écoutait ce qui se disait. Lorsque nous arrivions de Paris, elle nous demandait avec gourmandise « alors, qu'est ce que vous me racontez ? ». Jean-Philippe, son arrière petit-fils et frère de Jean-Jacques, se souvient d'elle à plus de 90 ans, « assise dans la salle à manger, à regarder la télévision, me tendant les bobines de fils qu'elle finissait pour que je joue avec ». Toutes ces générations, naissent et vivent sous mon toit, au milieu de mes clients, jusqu'au bout. Dans les années 50, Jacky part en apprentissage, comme l'avait fait Jean. Il revient trois ans plus tard, pratiquer son métier entre son père et sa grand-mère. A l'âge de 20 ans, il doit faire son service militaire et part pour l'Algérie, en pleine guerre d'indépendance. Lorsqu'il revient chez lui, en 1960, l'auberge vit une mutation profonde, reflétant celle de la société française. Après les années musette et accordéon, le yéyé s'invite chez Darracq !



Dans les années 50, le clan Darracq est à l'oeuvre : Jean en chef-cuisinier, son fils Jacky en apprenti, sa femme Raymonde transmettant les commandes de la salle et sa mère, Elise, préparant les légumes.

Chapitre 3

De l'auberge de campagne au restaurant gastronomique

Les années cinquante et l'envolée des trente glorieuses modifient profondément le petit village d'Amou. Les Arondes, Tractions et autre Simca Chambord stationnent de plus en plus souvent devant ma façade crépie de blanc et ma toute nouvelle terrasse ornée de parasols colorés. Afin de faciliter leur passage, on aménage la chaussée, après avoir comblé le canal. La circulation automobile devient suffisamment dense pour qu'il faille élargir la rue, en rognant un angle de mon immeuble. Au même moment, Jean et Raymonde viennent d'acquérir le café-tabac-cercle de l'Union, après le décès d'Agnès « Chéri » et ils profitent de ces travaux pour unifier les façades et charpentes des deux bâtiments. Ma partie droite comprend désormais une entrée indépendante pour l'hôtel, une petite salle à manger abritant des repas d'affaire ou des séminaires et, à l'étage, de nouvelles chambres, plus spacieuses, équipées de véritables salles de bain et de toilettes, en remplacement des



30



simples lavabos et pots de chambre du début du siècle. Les chevaux et bœufs ne fréquentant plus notre écurie, cet espace est totalement réagencé pour installer la grande salle de bals et mariages que nous connaissons aujourd'hui. « Jeannot a eu l'idée d'aménager cette salle lorsque le marché du lundi a décliné, se souvient Maurice Ducournau. Je l'entends encore parler, avec le charpentier, des chênes qu'ils allaient couper et débarder avec les mules de mon beau-père. C'est ainsi qu'ils ont aménagé cette grande salle avec une estrade pour l'orchestre. Il s'y tenait des bals presque chaque semaine, dans l'après-midi et jusqu'à la nuit.

L'auberge est de moins en moins fréquentée par les agriculteurs et prend désormais des airs de pension de famille. Certains veufs ou célibataires amollois viennent y prendre tous leurs repas avant de retourner chez eux. D'autres y déjeunent systématiquement, tels les instituteurs de l'école voisine. Enfin, une nouvelle clientèle vient de plus loin, profiter du bien-vivre chalossais et des attentions de la famille Darracq, pour quelques jours ou... à l'année. « Mes parents, Georges et Ida Desbois, qui étaient parisiens, se sont installés chez

31



Août 1950, les premiers touristes goûtent aux plaisirs des séjours à la pension de famille Darracq

Jean est partout : en cuisine, à rôtir des viandes dans la cheminée, à discuter sur la terrasse...

Darracq, à demeure, en 1956 » raconte ainsi Jacqueline Barbier. « Lorsque nous venions les voir, nous trouvions toujours la maison pleine de représentants de commerce, tous des habitués, qui clôturaient la soirée par d'interminables parties de cartes auxquelles nous nous joignons volontiers. Outre mes parents, il y avait un retraité des ponts et chaussées, Monsieur Michel, qui vivait ici à l'année, comme je le fais aujourd'hui. Il avait sa chaise numérotée, au fond du restaurant et s'installait à sa table avec la ponctualité d'un horloger. Il aimait être servi très rapidement et s'impatientait aux moindres temps morts. Un jour où le restaurant débordait de convives, je me souviens l'avoir entendu demander une passoire à la serveuse, Marthe. Tout en la lui rapportant de la cuisine, celle-ci lui demanda aimablement ce qu'il comptait en faire. Le pensionnaire lui répondit d'un ton sec : *c'est pour passer le temps !* ».

qu'ils laissent dans mes granges à la fin de l'été pour les retrouver l'année suivante. Certains, reviennent d'une partie de pêche en apportant en cuisine leur trophée du jour. Le soir même, ils ont le plaisir de déguster « leur » poisson.

Pensionnaires et habitués se taquent, s'attribuent des surnoms : Marthe est ainsi appelée « l'hôtel d'Angleterre », car elle y a travaillé dans ses jeunes années, la grand-mère Elise est surnommée « le juge d'instruction » car elle s'habille toujours en noir et voit tout, sait toujours tout. Tout ce petit monde, clients et employés, vit paisiblement sous mon toit, s'y chamaille aussi parfois, comme dans toutes les familles. L'été, l'ambiance est encore plus animée car les tous nouveaux estivants -inimaginables quelques décennies plus tôt- viennent s'installer chez nous pendant un mois. Les mêmes reviennent, chaque année, aux mêmes dates, dans la même chambre, à la même table, en pension complète. Pendant que leurs enfants jouent sous les platanes de la Técoùère, mes pensionnaires se retrouvent pour prendre l'apéritif sur la terrasse, organiser un tournoi de pétanque ou de belotte, partent faire un tour avec des vélos

Au mois d'août, la maison est pleine comme un œuf. Ma trentaine de chambres héberge pas moins de quatre-vingts pensionnaires extrêmement fidèles, dont Jacqueline Barbier et son mari qui séjournent ici, en vacances d'été, dix huit années consécutives. La belle saison passée, ils descendent de Paris pour des week-ends prolongés et bien sûr à Noël, trop heureux de se blottir près de la grande cheminée dans laquelle Jeannot flambe des bécasses. Tout en maniant son capucin au-dessus des oiseaux, ce joyeux luron s'adresse à son public en lui lançant : « certains d'entre vous aimeraient être à ma place pour rôtir leur belle-mère, hein... ? ». Fou rire dans la salle où les habitués surenchérisent en plaisanteries. D'un clin d'œil sur le menu, ces vacanciers font le tour de l'Aquitaine. S'y côtoient le jambon de Bayonne, les pibales de Peyrehorade, l'alose à la bordelaise, les palombes, cailles, faisans et lièvres dans tous leurs états, sans oublier l'incontournable canard et ses infinies déclinaisons à la mode landaise. « A l'époque, on mangeait ! » se souvient t'on, un brin nostalgique. « Des menus interminables, à faire pâlir un Bucose » ajoute malicieusement Bernard Lagière. Le dimanche midi, c'est bombance : « Il y avait toujours un potage, un hors d'œuvre, un poisson, une viande en sauce, une viande rôtie, un plateau de fromages et un dessert » se souvient Jacky Darracq. Et l'on n'hésite pas à conclure par un armagnac au cas où les excès de table encombrant un estomac récalcitrant.

En 1960, lorsque le jeune Jacky Darracq rentre du service militaire, il est aussi ambitieux et audacieux que son père, Jeannot, en son temps. « Très jeune, il était évident pour moi que je reprendrais le restaurant, comme l'avaient fait mon père, ma grand-mère, mon arrière grand-mère. A mon tour, je lui donnerais un nouveau départ. C'était d'autant plus enthousiasmant que lorsque je suis rentré d'Algérie, mes parents m'ont laissé carte blanche en me disant : *tu mènes l'établissement comme il te plaît*. Je trouvais que nous pouvions effectivement faire mieux, qu'il était possible de devenir un véritable restaurant, un lieu plus coté, plus prisé qu'une bonne pension de famille, aussi florissante soit-elle. Je me souviens qu'à l'époque un autre restaurant, chez « Pécotche », à Pomarez, remportait un grand succès. Souvent, nous accueillions des clients qui nous disaient : *vous n'auriez pas une table pour nous ? Nous n'avons pas pu trouver de place chez Pécotche*. Cela me faisait



Jean, Raymonde et leur fils Jacky auquel ils confient les rênes du restaurant

« Papi Jeannot adorait Raymonde, il était toujours prêt à tout pour elle et ne cessait de lui dire : Raymonde, qu'est ce que tu veux, qu'est ce qu'il te faut ? Attends, je vais le chercher ! »

Sylvie Darracq

mal. Je me disais qu'un jour ce serait le contraire et que les clients que nous n'aurions pas pu accueillir iraient alors par défaut à Pomarez. C'est ce qui s'est passé ! ». Jacky réintègre d'abord les cuisines entre son père Jean et sa grand-mère Elise. Mais il n'y reste que quelques années, car sa véritable place est ailleurs, en salle où il sait accueillir les clients et orchestrer les différentes activités de l'hôtel, du bar, du restaurant, du cinéma, du bal, de la salle de banquets... L'auberge de campagne aux quelques tables de bois a bien changée ! Jacky fait réaménager le bar par un cousin de sa mère, décorateur, qui a réalisé le très novateur « drugstore » des Champs Elysées, à Paris. Il dessine le comptoir que vous connaissez aujourd'hui et meuble la salle de nouvelles tables en marbre, avec des pieds en fonte. Signe des temps, un flipper a trouvé sa place dans ce décor, pour le plus grand bonheur des jeunes du village. L'activité du bar est alors très importante : on s'y retrouve

à n'importe quelle heure du jour et de la soirée pour prendre un verre, discuter, jouer aux cartes. Les télévisions sont encore très rares et les habitants d'Amou, jeunes ou vieux, viennent presque tous les jours chez Darracq. « Dans les années 60, toutes les générations, d'un peu tous les milieux sociaux, se retrouvaient ici » témoigne Bernard Lagière. Petit, je me souviens que mon père venait boire son pastis avec des amis, le dimanche. En sortant de la messe, nous passions sous les fenêtres de la cuisine et les odeurs de croutons aillés et de poules farcies me chatouillaient les narines. Plus grand, je traînais devant le dancing pour regarder les filles et écouter les musiques à la mode. C'est aussi dans cette salle que j'ai vu mon premier film : *Les dix commandements*. Merci Darracq pour les gamins d'ici qui, comme moi, n'auraient pas pu aller au cinéma ! ».

Au cours des années 60, alors que le grand marché paysan d'Amou s'éteint, l'ancienne auberge devient le lieu chic dont rêve Jacky, celui connu dans toute la région, non plus pour ses plats du jour mais pour ses menus gastronomiques et sa décoration soignée. « Autant Jean a développé l'entreprise avec des personnes de passage, des commerciaux, des estivants, autant Jacky et son épouse Claudine ont su attirer une clientèle régionale plus huppée, se souvient Jean-Jacques Darmaillacq, maire d'Amou. Ce couple voyageait beaucoup, observait ce qui se faisait ailleurs et l'adaptait chez eux, d'une façon qui leur permettait d'être dans le coup tout en restant une entreprise profondément familiale et proche du terroir ». Le complexe gazier de Lacq est alors en pleine expansion, les classes moyennes acquièrent une belle aisance et les sorties au restaurant ne sont plus ces rendez-vous exceptionnels, réservés aux grandes célébrations familiales. On vient chez Darracq en couple,



Claudine, Jacky et Raymonde, derrière le nouveau bar. Toutes les générations d'Amollois s'y retrouvent pour discuter



entre amis, juste pour le plaisir de passer un bon moment. De nombreux ingénieurs, techniciens, directeurs et chefs de services se donnent rendez-vous autour de nos tables élégantes et incroyablement gourmandes. « Les clients venaient de toutes les Landes et les Pyrénées-Atlantiques pour manger des pibales et surtout les bécasses, palombes et alouettes que Jean faisait cuire dans la cheminée, dans une mise en scène magnifique, propre à sa façon et sa gouaille naturelles » ajoute Jean-Jacques Darmaillacq. Ces bons vivants restent deux heures à table, arrosant leurs menus gascons au champagne et aux grands crus. A cette époque, on prend le temps, on profite à plein. Pour s'en rendre compte, il suffit de se souvenir que les fêtes de mariage durent alors deux à trois jours, pendant lesquels on fait la bringue jusqu'à cinq heures du matin, avant de revenir à table dès le lendemain midi. Le champagne circule par caisses entières et les langoustes s'invitent souvent à table. « Dans les années 70, pour la Saint Sylvestre, il fallait voir les toulousains descendre à l'hôtel, se souvenir Bernard Lagière. Je peux vous dire que les visons, les robes longues et les bijoux étaient de sortie ! Au village, tout le monde parlait de ces soirées fastueuses, de ce luxe, parfois avec une certaine jalousie. Moi je trouvais que la plus grande réussite de Jacky était d'être parvenu à faire apprécier la cuisine gasconne à des personnes qui n'avaient pas cette culture là, en présentant ses produits du terroir -ceux de ses parents et grands-parents-, avec un chic très urbain. Depuis, Darracq sait équilibrer savamment l'authenticité et le raffinement, la tradition et la mode ». Cette évolution ne se fait pas sans le départ progressif



« A Noël, les cadeaux pour mon frère et moi étaient alignés devant la cheminée du restaurant. Nous les ouvririons avec nos parents, grands-parents et même notre arrière-grand-mère, Elise »

Jean-Jacques Darracq

Trois générations Darracq : de gauche à droite : Jean-Jacques, Claudine, Jacky, une pensionnaire et amie de la famille, Jeannot et Raymonde.

A droite, quelques unes des vedettes passées chez Darracq

de la clientèle populaire. Celle-ci se tourne vers d'autres établissements et ne revient chez nous que pour des repas d'exception, ces banquets qui marquent les temps forts de la vie d'une famille.

La commune et sa politique touristique y trouvent leur compte en faisant de notre table un fer de lance de la communication locale. « Dans un village comme le notre, cet établissement a représenté un apport considérable, constate Jean-Jacques Darmaillacq. Le tourisme s'est développé ici par la bouche, grâce aux Darracq et aussi à l'hôtel des Voyageurs, autre institution de l'époque. Nous avons choisi de communiquer sur ce registre culinaire pour attirer des touristes. Et cela a marché ! » Outre les touristes et les gastronomes, quelques stars séjournent ici, à l'occasion des fêtes du village. Des concerts sont alors organisés avec les vedettes du moment, qui tout naturellement, s'installent chez nous. Le bar est surmonté d'une véritable galerie de portraits, tous dédiés, parmi lesquels se trouvent les photos d'Enrico Macias, Serge Lama, Sylvie Vartan, Sacha Distel... Tous remercient la famille Darracq pour la qualité de sa cuisine et son accueil. La presse elle aussi rend hommage à l'établissement : Sud-Ouest bien sûr, mais aussi la presse nationale et même internationale ! Au fil d'un article sur les bonnes tables des Landes, le prestigieux Times parle ainsi de nos fameuses anguilles à la persillade. Le rêve de Jacky et Claudine est devenu réalité...

Côté cuisine, toujours sous la houlette de Jeannot, les plats défilent à une allure vertigineuse.



Non seulement il faut fournir la centaine de couverts que comptent désormais les différentes salles du restaurant, mais très souvent aussi les cent cinquante autres du dancing où se tiennent les banquets de la Sainte Barbe, de la Sainte Cécile, les noces d'or et communions le midi puis les mariages le soir... Jean n'a évidemment plus le temps d'orchestrer les noces dans les campagnes environnantes, ni même de faire son potager à Marpaps. Mais il ne semble en rien dépassé, pas même lorsqu'il faut servir deux cent cinquante menus gastronomiques. « En 1967, lorsque je suis arrivé comme apprenti cuisinier, à 14 ans, j'observais le père Darracq et j'étais épaté par son abattage, son savoir faire, sa voix aussi... Il en imposait ! » se souvient Patrick Minvielle, cuisinier resté presque un demi-siècle derrière nos fourneaux. La performance est d'autant plus étonnante que l'espace de la cuisine est moitié plus petit qu'aujourd'hui. « Les travaux pour l'agrandir ont débuté le jour de mon arrivée, remarque Patrick. Mais le confort restait très sommaire. Par exemple, il n'y avait pas encore de chambre froide et l'on conservait les légumes dans le chais ». Le jeune apprenti-cuisinier est aussi marqué par la présence d'Elise en cuisine, toujours habillée de noir, qui a alors 85 ans et répète à qui veut l'entendre « c'est moi la patronne ici ! », tout en épluchant des légumes pour son fils, avec une immense affection.

Pour faire face à l'énorme demande de gibier, Jean en achète aux chasseurs du village qui l'approvisionnent en lapins, bécasses, palombes mais aussi en cèpes. Il n'hésite pas à sortir son propre fusil, par exemple lors des tirs au faisan. A l'époque, la consommation des fameux « petits oiseaux » est encore autorisée, tels les ortolans et les pinsons, tant regrettés par les fines bouches. Patrick va régulièrement en chercher dans les fermes du côté de Tartas. « Une année, nous



Jeannot, un sourire et une gouaille qui participent à l'ambiance conviviale du lieu

« Lorsque Jean me voyait passer devant le restaurant, dans ma 2 CV, il arrêtait ma voiture en me disant : je n'ai pas le temps de venir au cabinet, tu veux bien me faire une ordonnance ? Alors je la lui rédigeais, le bloc calé sur le volant, avant qu'il ne reparte en courant vers ses cuisines »

Jean-Jacques Darmaillacq

Patrick, formé par Jeannot, fait lui aussi rôtir les oiseaux dans la grande cheminée.



« Ah, Raymonde... Elle était généreuse, aimable, attentionnée, distinguée... Tout, elle avait tout je vous dis »

Patrick Minvielle

avons préparé 3 500 douzaines de pinsons... Vous imaginez un peu la scène ! ». Chaque année, trois à cinq mille conserves sont faites maison, généralement aux heures creuses de l'après-midi. Les jambons ne viennent plus de porcs élevés dans nos granges mais ils sont achetés aux producteurs locaux et salés dans mes greniers.

Jean est de plus chef des pompiers d'Amou et part parfois en plein service après avoir fait retentir la sirène d'alarme, fixée au clocher de l'église. « Lorsque l'on composait le numéro des pompiers, le 28, on tombait sur lui » se souvient Jean-Jacques Darmaillacq. Très investi dans les affaires de son village, « le père Darracq » prend en plus le temps de préparer des crêpes pour la fête de l'école et, toujours farceur, y ajoute un peu de piment ou une ficelle lorsque ses amis viennent les déguster en cuisine... Ce grand blagueur reçoit souvent six à huit personnes autour de ses fourneaux, pour prendre l'apéritif, généralement le dimanche midi, en plein coup de feu. Il parvient à répondre aux commandes des clients, préparer des toasts pour ses amis, trinquer, discuter, le tout dans une totale décontraction. En contrepartie, les copains sont toujours là pour donner un coup de main, en cas d'urgence. « Lorsqu'il y avait des mariages et surtout des réveillons, papy Jeannot embauchait tous ses amis pour l'aider à ouvrir mille deux cent huitres dans l'après-midi » se souvient Odile, serveuse. De même, aux fêtes d'Amou, lorsque le bar est littéralement assailli, ils viennent en renfort à la plonge de façon à fournir des verres propres pour tout le monde, tout au long de la soirée...

Jusqu'en 1977, Jeannot reste en cuisine aux côtés de Patrick, pendant que sa femme, Raymonde, œuvre encore en salle, auprès de Claudine. Elle se tient généralement au bar, prend les commandes, prépare les notes. Puis, à 65 ans, Jeannot laisse la direction des cuisines à Patrick et se met officiellement en retraite. En coulisse, il remplace sa mère aux petits travaux d'épluchage de légumes, de pliage du linge. Il vient tous les jours, aider les équipes sur le pied de guerre, souvent en faisant des courses urgentes, lorsque l'hôtel est plein à craquer. Tellement plein que Jean-Jacques, le fils de Jacky, se souvient de certains pensionnaires, logés chez l'habitant et ne passant que la journée chez nous, car il est impossible de loger tous les clients. Au plus fort de la saison, lui-même et son frère, Jean-Philippe, cèdent parfois leur chambre. « Nos parents travaillaient à fond » se souvient Jean-Philippe. « Ils n'auraient jamais refusé un client et se débrouillaient toujours pour servir tout le monde, au prix de mille efforts ». « Nous n'arrêtons jamais, travaillant parfois jour et nuit », se souvient Jacky, dont les propos sont confirmés par Odile, la serveuse : « lors des réveillons, on finissait vers 6h00, d'autant qu'après le service, le personnel se joignait à la



fête pour danser avec les clients. A 7h30, lorsque les pensionnaires retraités descendaient pour prendre leur petit-déjeuner, il fallait enchaîner. Dans l'après-midi, on avait de sérieux coups de barre mais on en rigolait, on taquinait celui qui piquait du nez... En cas de nécessité, notre lit n'était jamais bien loin puisque nous avons vécu à l'hôtel mon mari et moi jusqu'en 1983. Nous nous sommes ensuite installés dans notre maison, à l'extérieur. Mais au départ, cela nous semblait long de rentrer et nous regrettions le temps où l'on montait dans notre chambrette, sans télé ni grand-chose de personnel. Nous n'en ressentions pas le besoin puisque notre vie c'était l'hôtel ! ».

A la fin des années 70, la cuisine évolue vers moins de plats en sauce, moins de gibier et davantage de grillades. La décoration change elle aussi : les tables en marbre et les chaises métalliques sont remplacées par de confortables banquettes de pub irlandais et les murs couverts d'un tissu écossais, alors très à la mode. Pourtant, le bar voit sa fréquentation baisser, comme tous les bars de France. En revanche, le restaurant, lui, ne désemplit pas.



Le bar en formica en 1966, puis dans les années 70, lorsqu'il adopte le style pub, très à la mode

« Ce qui peut sembler étrange aujourd'hui, c'est que l'on ne mangeait pas en terrasse, remarque Alain, entré comme serveur en 1971 et resté pas moins de 41 années dans ma maison. On y prenait juste un verre, sur de petits guéridons rouges. Ce sont des clients citadins qui ont commencé à nous demander à manger en terrasse, dans les années 90. Nous l'avons alors carrelée et couverte de la tonnelle. » Odile, son épouse, employée en 1976, constate une énorme évolution entre son arrivée et celle d'Alain, cinq ans plus tôt : « contrairement à lui, je n'ai jamais servi de chopine de blanc le matin ni de déjeuna, à 9 ou 10h00, avec la ventrèche et des œufs, lorsque les gens des campagnes venaient au marché ». Autre évolution notoire remarquée par Alain et Odile : leur tenue. « Lorsque je suis arrivé, j'ai endossé le costume noir, la chemise blanche et le nœud papillon, alors très chic, se souvient Alain. Je les ai gardés pendant plus de trente ans, puis, dans les années 2000, c'est devenu ringard, tout comme le petit tablier blanc en dentelle d'Odile. Les tenues se sont banalisées et aujourd'hui personne ne remarque que la serveuse est en pantalon et non en jupe ». Le sens du confort change

aussi et les petites chambres sont réunies pour former des volumes plus spacieux. Pour autant, les clients restent de moins en moins longtemps : « Jusque dans les années 80, les pensionnaires restaient trois semaines chez nous. Nous allions les chercher au train, à Dax. Maintenant, c'est bien rare qu'ils séjournent trois nuits... » constate Odile.

Au cours de ces mêmes années, avec l'arrivée de Sylvie dans la vie de Jean-Jacques Darracq, une nouvelle étape est franchie, dans la continuité, comme toujours chez nous. « Sylvie, est à sa façon la Raymonde que nous avons connue dans les années 50, constate Jacqueline Barbier. Elle est l'âme de la maison ». Dès le premier contact, toute la famille Darracq voit en cette jeune femme la possibilité d'une passation, d'une transmission de la philosophie, de l'esprit même qui préside à ma destinée



« Une adresse de cocagne où l'on voudrait rester plusieurs vies. Les Darracq ont un sens de l'hospitalité et leur maison est une invitation au bien vivre »

Guide de l'Auto-Journal, 1995

Jean qui célèbre ici ses 80 ans, est venu jusqu'au bout donner des coups de main à l'équipe.

depuis le milieu du XIX. « Au bout d'une semaine, j'étais déjà adoptée par toutes les générations de la famille, comme si ma présence coulait de source, comme une évidence, se souvient Sylvie. Il n'y avait pas eu de fille ni de petite fille dans la famille depuis longtemps et je pense que j'ai, sans en avoir conscience, un peu joué ce rôle là. L'évidence était aussi là pour moi : lorsque nous nous sommes mariés, en 1987, je savais que j'épousais l'homme de ma vie mais aussi que je me mariais avec sa famille et cet établissement. Notre existence se ferait naturellement ici, par et pour ce lieu. Cette perspective me rendait heureuse ».

Dix ans plus tard, en 1997, Jacky fête ses soixante ans et aspire à un peu de repos. Jean-Jacques et Sylvie reprennent officiellement mes rênes, à leur tour, après des années passées à se former auprès de leurs prédécesseurs. Le temps du bar aux chopines et celui des réveillons au homard est passé. Le dimanche matin, sur ma terrasse, on se retrouve toujours entre amis, mais plutôt autour d'un café que d'un pastis, on y sort plus volontiers son smartphone que son jeu de carte.



Sylvie et Jean-Jacques, la sixième génération à prendre les rênes de mon établissement.



Le couple s'adapte et allège la carte des menus pour proposer une cuisine de terroir plus légère, souvent sous forme d'un plat unique composé « à la Marlus ». La décoration est profondément revue pour tendre vers plus de sobriété, de douceur aussi. Tout est conçu pour répondre au besoin de se poser, de se sentir protégé dans un cocon, pour tendre vers un sentiment d'intimité et d'apaisement. « Le style de décoration a évolué mais l'objectif de la maison Darracq-Marlus, lui, n'a pas changé, remarque Sylvie. Comme les générations précédentes, mais à notre façon, nous mettons tout en œuvre pour que ce lieu procure du plaisir, pour que les personnes s'y sentent bien, qu'elles viennent s'y détendre, s'y ressourcer, se retrouver en famille, entre amis ». On entre toujours ici en étant accueilli, comme chez des amis. « D'ailleurs, ajoute la maîtresse de maison en souriant, c'est exactement mon sentiment : accueillir chez moi, dans ma maison, ce qui me rend profondément heureuse ».

Après avoir repris le flambeau de la dynastie Darracq, Jean-Jacques et Sylvie devraient clôturer cette longue histoire familiale et culinaire. Leur fils, Romain, s'est orienté vers une autre carrière, bien loin des fourneaux de ses aïeux et, sauf par un étonnant revirement, ne devrait pas poursuivre à son tour l'aventure.

Mais qui sait... Peut être ces cent cinquante ans de tradition et de continuité m'ont effectivement rendu éternel ? Peut être que rien ne peut ébranler ma façon d'être, pas même les méandres de mon destin ?

L'avenir le dira...



« Darracq, c'est la vraie France, celle qui durera toujours, qui reflète notre culture. Sans artifice, sans rien de trop, authentique mais avec un chic naturel qui épaté toutes les personnes que nous amenons ici »

Bernard Lagière





Epilogue

Voilà, vous connaissez maintenant mon histoire, l'histoire de ma famille, une petite partie de l'histoire d'Amou aussi. Désormais, lorsque vous regarderez ma cheminée, j'espère que vous aurez une pensée pour Jeannot et ses oiseaux flambés au capucin. Songez qu'en cuisine, Elise semble toujours éplucher patiemment les légumes du jour pendant qu'à la caisse, Raymonde a laissé l'empreinte de sa présence, appréciée de tous, comme toutes les femmes de cette dynastie, depuis ma doyenne, la première de cordée, Lambertine, née en 1830...

A travers ce que vous mangez aujourd'hui, dans l'ambiance familiale que chacun d'entre vous ressent ici, tous ces personnages donnent encore un peu de l'amour de leur métier, de l'énergie qu'ils ont consacré à ce lieu, de la passion qui les a animé pour que mon établissement devienne celui que vous connaissez. C'est tout simplement cela le secret de la maison Darracq.



Nos chaleureux remerciements à

La famille Darracq et leurs employés, à Jacqueline Barbier, Jean-Jacques Darmaillacq, Jean-Louis Donnat, Maurice Ducournau, Bernard Lagière, Henry de Verthamon, pour leurs témoignages.

Ainsi qu'à Madame Soubitez, aux archives de la mairie d'Amou, pour la mise à disposition des photos anciennes du village.

Sans toutes ces précieuses contributions, cet ouvrage n'aurait pu aboutir.



*Ce livre a été conçu, écrit et mis en page par Les Ateliers de Brousteau, à Marpaps.
Textes : Agnès Galletier / Ateliers de Brousteau
Photos : Agnès Galletier (p 2 à 6, puis 45), Marie Afdjene (p1, 43b, 44, 46, 48, 50),
DR pour les autres clichés.*



Page vide

Cette page ne peut être modifiée.