

La Gazette de LAHOSSÉ

Journal de l'association « Le Pin Franc ».

Numéro 29 Janvier 2016



Le 14 décembre 2016 Le Pin Franc fêtera le 10e anniversaire de sa création.

Le bilan de ces dix années d'existence est riche et positif : il suffit de parcourir les 29 numéros de *La Gazette*.

Les circonstances font que suite à la lassitude, au départ de la commune, à des problèmes personnels, les forces vives de l'association sont réduites et si leur motivation reste forte, rien ne garantit leur pérennité au sein du village.

Est-il vraiment exclu de trouver ne serait-ce qu'une personne assez intéressée par sa commune pour venir renforcer l'association ?



Avec nos meilleurs vœux pour l'année 2016

Deux écrivains locaux : Claude FAYET et Michel LARNEUIL

Ils ne sont pas seulement landais mais très proches de chez nous, presque lahossais pour l'un d'eux.

Clade FAYET (1895-1986). De son vrai nom Jeanne LABORDE, née à Dax, où son père était pharmacien. Elle fait ses études à Paris et épouse Gérard BATBEDAT en 1921. Ce dernier appartient à une vieille famille de Poyanne (son père est notaire).

Le couple s'installe à Paris. Survient la guerre. Gérard en reviendra mutilé. A sa mort (en 1936) elle revient à Poyanne avec ses enfants. Les garçons feront leurs études à Cendrillon.

En 1940 leur maison est réquisitionnée par les allemands. Elle se replie à Lahosse, au domaine Fayet, propriété de son père et c'est dans une chambre de cette maison qu'elle écrivait ses romans, sous le pseudonyme de Claude FAYET.

Elle en publia une trentaine et les personnes de Lahosse - les femmes notamment - qui ont travaillé pour elle en possédaient sûrement. Cherchez au fond des armoires. Voici quelques titres : *La dame aux jacinthes, Le chemin du retour, Deux amours, Le temps des œillets, L'asphodèle, Les greniers de Neptune, Rhapsodie hongroise, L'épreuve de la neige, Fiançailles rompues, La sagesse d'autrui, La fougère, Deux amours ...*



Des romans que personne ne lirait de nos jours ? Littérature pour jeunes filles, "romans roses" ? Un site italien dédié à la "literatura dimenticata" qui recense des livres pour « signorine » inclut la traduction de l'un de ses ouvrages. Chaque génération a sa littérature. Que lisiez-vous à 20 ans ? Trouvez-vous ce ouvrages dans les médiathèques aujourd'hui ?

Marie se souvient bien de Madame Batbedat. « Elle portait de longues tresses ». C'est elle qui lui avait fait connaître le « revenez-y » (voir Gazette 20 pour la recette). Elle écrivait également des articles dans des revues féminines. Dans l'ouvrage *Paysage et gens des Landes* (Editions Chabas, 1935), elle contribue deux articles au chapitre GASTRONOMIE. Dans le premier elle évoque « deux mets que l'on ne peut classer dans aucune catégorie » : la méturre et l'escauton.

Le deuxième est un inventaire des vins landais. « La vraie merveille des vins landais » écrit-elle « c'est le vin de sable ».

Elle vécut à Poyanne jusqu'à l'âge de 92 ans.

Les deux fils du couple sont bien connus. Vincent, sculpteur, et Jean, diplomate et ambassadeur et également écrivain à ses heures. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages qu'il publia sous un pseudonyme : **Michel LARNEUIL**. Citons : *Si l'Adour avait voulu*, roman situé à Poyanne qui fait revivre le passé un peu comme le fait Le Dr Mouchés, avec moins de sobriété mais avec bonheur. Ses autres récits, dont *Le roman de la Bégum sombre* sont inspirés des ses séjours en Inde et ailleurs. Il décède en 2011.

Gérard Batbedat et son épouse sont inhumés à Poyanne. Une plaque sur le caveau familial porte leur nom.



Vous souvenez-vous ?

En triant des documents qui moisissent sur une étagère sans espoir de jamais être jamais dérangés, je tombe sur une chemise contenant des articles découpés dans notre quotidien local (dont je tairai le titre pour ne pas indisposer la concurrence) durant les années 2003 à 2005. Voici quelques faits, dont vous avez sûrement gardé le souvenir.

2003 : la mise en place des communautés de Communes est en bonne voie.

Aménagement de trois carrefours dans le canton. L'article est accompagné d'une photo de nos élus sur le rond-point de Doazit (fermé pour l'occasion ?).

Assemblée générale de Caupenne Associations annoncée par ce titre : *Le relais lutte contre la routine.*

Les séances « Bébés lecteurs » à la bibliothèque de Laurède.

Deux orthéziens ont mis au point un logiciel qui permet de mettre en ligne les finances des collectivités locales.

La fontaine du Salut au Houga. Une petite trempette permet de soulager les douleurs arthritiques. Voici comment la trouver : Traverser la place, prendre à gauche en direction d'Aire sur 2 km puis longer le lac jusqu'à un carrefour. A partir de là, suivez les panneaux indicateurs.

De nombreux articles déplorent le « désengagement de l'état » avec photo d'un tracteur dans un champ.

Plusieurs pages sont consacrées à la controverse suite au projet de création du Grand Mail.

2003 fut une année de forte sécheresse : beaucoup d'inquiétude concernant le financement du SDIS. Qui va payer ? Les communes ?

Création du *Pays Adour Chalosse Tursan.*

L'OT de Mugron rend visite à chaque commune pour recenser les besoins des habitants. Première réunion à Lahosse.

« *L'eau sort de terre* ». Ce titre annonce l'inauguration du nouveau siège du SIEAM à Soustons (syndicat de distribution de l'eau).

A Goos, c'est la « *culture (qui) sort de terre* » : inauguration de la médiathèque.

« *Emmanuel rend publics ses impôts* » Il n'en paie pas. C'est ce que dit l'article.

Suite aux orages l'eau à Saint-Sever est déclarée « *potable mais non-conforme à cause de sa couleur* ».

Rénovation du four au Musée de Montfort. (Je vous conseille les petits pains au jambon).

Travaux de revégétalisation des berges du Louts. Il s'agit d'y planter « *des arbres et arbustes d'essences variées* ». A ce propos me revient en mémoire une anecdote plaisante. La rapporter ici prendrait trop de place. Mais si vous me le demandez ...

Incendie à Brocas.

Extrait de Registre des Délibérations de la commune de Lahosse (AD Landes E dépôt 141 1 D1). (Texte intégral. Notez : par « *appartement* » il faut comprendre « *pièce* »).

Le 22 octobre 1810. *Vers 11 heures du matin la nommée Marguerite Desclaux, fille de confiance dans la maison de la veuve Lanavère, était occupée à faire la lessive dans un appartement contigu à la maison et avec cheminée qui faisait imperceptiblement jour dans un autre appartement où on avait entassé une certaine quantité de dépoilles de millocq. Le feu y pénétra sans que la dite Desclaux pût s'en apercevoir, cette pile de dépoilles d'abord en flammes ensuite une maison très spacieuse, une quantité d'environ six sacs de froment, soixante sacs de milloc, cent douzaines de lin, douze barriques de vin, une quantité immense de fourrages, beaucoup de meubles de toute espèce, malgré le grand nombre de personnes qui y ont accouru de tous côtés pour donner leurs secours, furent la proie des flammes dans une demi-heure de temps, sans que rien ait été conservé d'une maison immense, que les murs qui sont encore très dommagés, toute la tuile a été presque toute fracassée et le bois brûlé, ce qui a duré deux jours sans qu'on ait pu l'éteindre.*



NB Il s'agit ici du Grand Brocas. La maison actuelle (photo) est le Petit Brocas, maison du métayer à l'époque. Les deux maisons se trouvaient côte à côte. Seul un passage les séparait, ce qui n'a rien d'exceptionnel, les propriétaires n'étaient nullement gênés par la proximité de l'habitation de leur métayer.

Habitée jusqu'en 1975, elle fut ensuite démolie par son propriétaire.

La maison détruite en 1810 sera reconstruite, mais pour y installer un autre métayer et elle brûlera à nouveau en 1827. Sur le plan de 1847, la elle est bien moins grande que celle du plan de 1810.

Abbaye de Divielle.

L'une des activités de l'association a consisté à organiser des causeries régulières. Nous nous sommes malheureusement trouvés dans l'obligation d'annuler l'intervention de J-P.

Marquant prévue en novembre. Durant le premier semestre 2016 c'est la Médiathèque Intercommunale qui va mettre en place des causeries mensuelles dans les nouveaux locaux de la médiathèque de Laurède, **chaque 1er mercredi du mois, à 18 heures**. La toute première aura lieu **le 3 février**. Les intervenants vous feront partager une passion, un intérêt. Chaque fois que possible, une exposition (dans la semaine qui précède) vous donnera un aperçu du sujet abordé. Pour cette première, rendez-vous à Laurède, aux heures d'ouverture (Lu Me Ve 14-16 h), dès le **lundi 25 janvier**. Pour connaître le sujet et celui des suivantes, guettez le panneau d'affichage, ou procurez-vous le programme semestriel des activités proposées par la médiathèque.



Un beau matin au sommet de la côte, une montagne apparut.

Quelques temps plus tard, la montagne

Relevé des décès à Lahosse au XVIIIe siècle.

Si les naissances et les mariages sont enregistrés dès 1638 ce n'est qu'à partir de 1693 que le desservant consigne les décès dans un registre spécial (AD Landes E Dépôt 141/E). La consultation de ces documents permet un certain nombre d'observations.

Meurt-on beaucoup ?

On comptabilise 1562 décès de 1693 à 1792. Si l'on tient compte du fait qu'il manque quelques pages, cela donne en moyenne une vingtaine de décès par an avec un total annuel qui peut dépasser 40 morts. On note également de longues périodes de mortalité élevée. 21 morts en 93 et 94. Curieusement, il s'agit essentiellement d'adultes entre 50 et 70 ans.

La période suivante est « normale » jusqu'à 1730, année où l'on compte 12 enfants en bas âge (pour 20 décès).

Après cette date les périodes de forte mortalité sont plus nombreuses : 70 morts de 1736 à 1739, 32 décès en 1743, 49 en 1747 (dont 28 enfants). Plusieurs appartiennent à la même maison : 4 à Pédelavigne, 3 à Lamaison, 2 à Langlois)

Nous avons certainement affaire à des épidémies récurrentes. En 1753 nous notons 25 enfants pour 44 décès. Sur les 38 morts de 1761, 25 ont moins de 10 ans. En 1783 : 45 morts, dont 28 enfants.

Nous constatons donc que Lahosse - qui comptait quelque 600 habitants - , n'a pas été épargné par les épidémies, famines, disettes dues aux intempéries, vagues de froid et mauvaises récoltes, fréquentes à cette période.

Vit-on longtemps ?

Tout d'abord une remarque qui étonnera nos contemporains habitués à fêter chaque anniversaire : l'âge du disparu n'est indiqué que de manière approximative, à quelques mois ou années près. Lorsque l'âge indiqué semble certain appliquez-vous (comme je l'ai fait) à rechercher la personne dans le registre des naissances. Le plus souvent, vous ne l'y trouverez pas à l'année voulue. (Ou alors il s'agit d'une erreur de calcul de ma part !)

La mortalité infantile est élevée, même en l'absence d'épidémie, de nombreux nouveau-nés décèdent à la naissance, on observe plusieurs décès de femmes en couches, ce qui n'interdit pas à quelques individus d'atteindre un âge respectable. Ainsi, une vingtaine dépassent la 80^e année. En 1768 nous avons même une centenaire : Jeanne, à Pé de Saint-Jouan veuve de Jean Labeyrie, dont personne ne connaît le patronyme.

Vient-on mourir à Lahosse ?

Oui, il arrive que le décès concerne une personne en résidence temporaire dans le village.

Le valet d'un certain Maignes, propriétaire non résident, décède sans doute lors d'un séjour de son maître. Car déjà de nombreux propriétaires avaient confié leur exploitation à un métayer, se réservant la maison de maître ou un logement. de Ainsi Catherine de Lauret, Dlle Catherine de Peyres, Demoiselle Darracq à Crestian. ou Marie Lanavère du Sarrailh à Nousse (qui est probablement hébergée par des amis). Si le valet est enterré sans façons sur place, dans les autres cas, le corps est transporté au lieu de résidence.

Quelques étrangers – pour les uels on indique le diocèse d'origine, un enfant trouvé, un fossoyeur qui avait abandonné sa famille, parfois une belle-mère, un étranger (sans nom).

Il arrive également qu'on rapatrie un mort pour l'enterrer sur place, s'il s'agit du membre d'une famille importante. Ainsi l'Abbé Coudanne en 1705 et l'Abbé Jérôme de Saubadu mort à Pontonx en 1732. Et Claude Subercazaux, seigneur de Bellocq, dont nous avons déjà parlé.

Où enterre-t-on les morts ?

Question oiseuse, pensez-vous. Bien sûr le cimetière actuel existait déjà. Les morts ordinaires y étaient inhumés. Dans une fosse commune pour la majorité, notamment les enfants. Pour la petite histoire, on m'a affirmé que à l'occasion du creusement d'un caveau on a trouvé des squelettes d'adultes « rangés tête bêche ». Je note également dans les registres une précision curieuse : Bernard Dulhieu « inhumé dans le cimetière du côté de Saint-Jouan ». Cette « fosse » se trouve justement coté nord.

Les notables, les descendants des maisons capcazalières, avaient leur sépulture dans l'église, où ils étaient inhumés. Du moins avant 1785, car Louis XVI interdit la pratique en 1776. Progressivement leurs morts furent enterrés sous le porche. Le dernier est le notaire local : Devergeron.

Il est intéressant d'établir la liste de ces maisons. Cela renseigne sur leur ancienneté. Les voici :

Lapadibence, Pédelebigne, Legouarrigue, Pellé, Toumiou, Mas, Brocas, Lessalle, Coudanne, Menaudine, Masson, Garnuy, Houns dou Camp, Langlois, Bignaou, Born, Laulon, Hillon, Loumaing, Crestian, Marhein, Latapie, Pé de Saint-Jouan, Loustaou, Dauphin, Broustic, Loustaounau, Haou, Arlanne, Péhoudie, Cabé, Pétrouilh, Saint-Jouan, Dumes, Marbieilh, Sepz, Mora, Couston, Borjuzan, Menuzéz, Claircq, Coudanne, Lafrance.



A propos de croupions ...

Après lecture de la Gazette 28 Jean-Pierre Besselère me signale ceci : "Pour ce qui concerne le croupion, mon père le considérait comme étant bien " nettoyé " quand on pouvait lire à travers comme une feuille de papier à cigarette. "

Le chai d'Antin.

Également appelé chai Servat, actuellement connu sous le nom du magasin qu'il héberge (ROUGE GARANCE) se trouve dans le village de Mugron. Outre son architecture extérieure ce bâtiment possède une charpente de chêne remarquable. L'intérieur comporte trois niveaux d'une superficie de 1 000 m² (un peu moins pour le grenier).



Origine : C'est un certain SERVAT, « bourgeois de Paris » qui le fit construire en 1750. Ce dernier était collecteur des dîmes du prieur de Nerbis, lequel ne résidait pas sur place. Rappelons que, sous l'Ancien Régime, les paysans payaient la dîme à l'église. Le curé « affermaient » ce droit. Moyennant une certaine somme le fermier se chargeait de collecter le douzième des récoltes auprès des paysans. A lui de se débrouiller pour faire un bénéfice.

Nerbis et Mugron constituaient une seule paroisse, la période était prospère, vin et céréales étaient embarquées au port de Mugron, il fallait bien un tel espace pour y stocker les barriques de vin, les sacs de blé, de « millocoq » et autres. En 1759 484 barriques de vin y étaient entreposées.

Hélas pour Servat la Révolution supprima la dîme. En 1790 il vendit le bâtiment et son contenu aux frères Domenger. Plus tard Bernard Domenger racheta la part de son frère. Il pouvait ainsi se rendre de sa maison de Chantilly (mairie actuelle) à son chai sans sortir de sa propriété. Il y entreposa la part des récoltes que lui apportaient ses nombreux métayers !

En 1864 le bâtiment fut temporairement aménagé en lieu de culte durant la construction de l'église (financée par ce même Bernard Domenger). Puis il servit à nouveau d'entrepôt – mais la Chalosse n'était plus aussi prospère.

Pourquoi alors, l'appelle-t-on *Chai D'Antin* ?

Bernad Domenger avait épousé Marie d'Antin. Ils n'eurent pas d'enfants mais adoptèrent deux petits neveux du côté d'Antin. (Je résume fortement.) Les biens restèrent propriété des D'Antin jusqu'à nos jours. La commune acheta la maison en 1962 et le chai resta inoccupé jusqu'en 2005.

Les grottes souterraines à Lahosse.

Je n'ai pas oublié que nous avons déjà évoqué nos curiosités locales dans un précédent numéro. Ceci est une mise à jour. Ne cherchez plus la grotte de Maquenau. La chute d'un arbre en a totalement obstrué l'ouverture. Reste cette photo, prise peu de temps auparavant.



Par contre la grotte de Minjot est toujours en place et a même été visitée tout récemment. La trouver n'est pas facile (je n'ai pas cherché), l'ouverture est dissimulée dans les ronciers. Dommage, car si elle ne rivalise pas avec d'autres plus célèbres elle ne manque pas d'intérêt. J'ai personnellement pu faire une visite virtuelle en ouvrant l'ouvrage de Philippe SOUSSIEUX, *Les landes souterraines* (Mont -de-Marsan 1884) à la page 50.

Engouffrez-vous par l'ouverture (un trou d'1m sur 1m environ). Vous vous trouvez dans un abri souterrain de 3 m de profondeur. Au fond, une petite galerie vous conduit à une salle de 6 m dans laquelle vous pouvez presque tenir debout. Des concrétions calcaires ornent le plafond.

Retournez à l'entrée : une ouverture de la taille d'un terrier vous mène dans une salle plus grande (72 m). Avancez jusqu'au *puits de la vache*. S'y trouvent encore les restes d'animaux qui y sont tombés. Continuez (à quatre pattes). Vous pénétrez dans une petite chambre (assez haute) dans laquelle on peut admirer une stalactite de 1 m, 0.75 m de circonférence, de couleur blanche qui tranche sur la roche grisâtre.

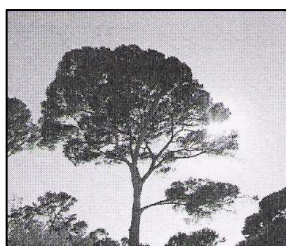
Même si vous saviez la localiser vous ne vous y aventureriez pas ? C'est compréhensible. Il faut être passionné de spéléologie pour accepter de ramper dans l'eau ou la boue, débayer les passages obstrués, avancer dans l'obscurité au risque de se retrouver ensevelis sous un éboulis.

GATEAU MAGIQUE

Sur la photo une part de gâteau de 6 à 8 cm d'épaisseur, où l'on distingue nettement 3 couches différentes. Facile et intrigant car les trois couches se forment comme par magie, lors de la cuisson. A vous d'essayer. Personnellement j'ai obtenu un résultat décevant : 2 cm d'épaisseur, et ce n'est qu'avec un peu d'imagination qu'on on pouvait y voir 3 couches !

Recette : Cassez 4 œufs en gardant les blancs. Fouettez les jaunes avec 125 g de sucre et vanille. Faites fondre 125 g de beurre avec 1 cuil. à soupe d'eau. Ajoutez à la préparation, puis ajoutez 125 g de farine, 2 cuil. à soupe de cacao en poudre et, très progressivement 50 cl de lait tiède. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les. Vous obtenez une texture de pâte à crêpes.

Versez dans un moule beurré (de préférence carré ou rectangulaire). Mettre à cuire 1 heure à 160°. Laissez refroidir et placez une nuit au frais.



Édité et imprimé par l'association « *Le Pin Franc* »

Mairie 40250 LAHOSSÉ

lepinfranc@aliceadsl.fr

Responsable de publication : M- Madeleine MAGNES

N° ISSN 1957 – 455X