



Saint-Augustin possède tous les commerces incontournables d'un village : boulangerie, boucherie, charcuterie, épicerie, caviste ou chocolatier.

Des bulles, du rouge, du blanc et du rosé

Si certains habitants avaient l'habitude de se rendre au Sommelier de Saint-Augustin, une cave à vins de quartier ouverte dans les années 1980, aujourd'hui c'est à Bordeaux Bulles qu'ils peuvent se réapprovisionner. C'est le nom donné à cette cave historique par Damien Lassus, son nouveau gérant. « J'ai repris ce commerce en avril 2011 et je me suis davantage spécialisé en champagne », raconte cet ancien courtier en vins. Dans son enseigne, place à une variété de vins de Bordeaux, mais aussi à d'autres crus français ou étrangers, et à un grand choix de champagnes. « Je vends aussi quelques whiskys, cognacs et armagnacs, et j'ai développé une gamme de rhums. J'essaie de me diversifier au maximum, d'alterner entre grandes marques et petits viticulteurs. » **Bordeaux Bulles, 148 rue Emile Combes, Tél. : 05 56 96 45 31**

A chacun son pain et ses gourmandises



Reprendre un commerce, voilà qui n'est pas toujours facile. C'est le pari que s'est lancé en septembre 2014 Jean-Michel, pâtissier de formation, en reprenant l'ancienne boulangerie du quartier « qui était en grosse perte de vitesse », raconte-t-il.. Dans sa boutique où travaille également sa femme, Valérie, et trois autres employés, le commerçant - qui a aussi bien roulé sa bosse dans la restauration étoilée que dans la grande distribution - propose diverses variétés de baguettes de pains et viennoiseries. L'enseigne a de quoi ravir les appétits goulus. « Notre produit phare, c'est le Cap nord, un pain de seigle avec un mélange de sept graines, mais aussi la baguette Tradition ou la baguette tordue Augustine, à base de farine d'épeautre, qu'on a sortie il y a deux mois » **Les gourmandises d'Augustin, 21 rue Flornoy. Tél.☎ : 09 67 11 39 72**

Des conserves et des pâtés depuis 60 ans



Vous en connaissez beaucoup des charcuteries qui ont plus de 60 ans d'existence ? Créée en 1955, la charcuterie Celer peut se targuer de faire partie des commerces historiques de Saint-Augustin ! « Tout le monde nous connaît ici », avance Stéphane Celer, qui a repris l'affaire de son père en 1991. Traiteur, plats cuisinés maison, foie gras, charcuterie et conserverie artisanale... : ce commerçant propose un large choix de produits, dont « quelques spécialités » comme des conserves, mais aussi des saumons frais d'Ecosse, auxquels il applique un fumage maison, ou encore l'andouille et divers pâtés. Il est aussi présent le mercredi matin sur le marché Saint-Augustin avec des plats cuisinés. Sa clientèle, selon lui, « se rajeunit un peu.»

Charcuterie Celer, 10 Rue Jenny Lepreux. Tél. : 05 56 98 74 73

La Maison Pindia perdure dans la qualité



Figure historique installée depuis plus de 30 ans dans le quartier, ce primeur propose tout ce qu'il faut pour bien manger. Ici, on vient faire le plein de fruits et légumes frais, mais l'on peut aussi découvrir un petit espace crèmerie et fromages. « Certaines personnes viennent de loin », affirme une employée de l'épicerie qui, en plus de 30 ans de service ici, s'enthousiaste de recevoir « une clientèle sympathique », tout en voyant « arriver de nouvelles générations dans ce quartier qui se renouvelle. » Une chose est sûre : « les gens recherchent la qualité chez les commerçants, et ici, on a vraiment un dialogue et un service », avance une cliente. De quoi sûrement expliquer la longévité de cette épicerie...

Maison Pindia, 88 rue Emile Combes. Tél. : 05 56 98 00 87 ☐

Le boeuf de bazas à l'honneur



Originaire de La Rochelle, Olivier Piffeteau est arrivé à Saint-Augustin en septembre 2003. « C'est un quartier que j'aime beaucoup », avance ce Charentais, qui a suivi les traces de son père - boucher lui aussi - en étant d'abord salarié puis en s'installant à son compte. Il propose en rayon des produits crus et des préparations maison. « Les clients sont séduits par les rôtis Orloff, les rôtis farcis, les melons d'agneau... » La spécialité de la maison ? « Le Boeuf de Bazas ! » répond le commerçant, qui dit avoir « imposé un vrai style, une boucherie à la parisienne, dans la déco notamment. » Avec sa petite équipe, Olivier s'applique aussi à veiller aux saveurs et à l'assaisonnement de ses produits et à contenter sa clientèle à majorité familiale. Son credo ? « Être dans mon magasin comme je suis dans la vie ! » **Boucherie Piffeteau, 32 rue Jenny Lepreux.**

Tél. : 05 56 51 40 70

Chocolats, guimauve et nougats



Artisan chocolatier-confiseur, Florent Bouchon ravit les amateurs de chocolat depuis presque cinq ans. Possédant un atelier à Saint-Médard-en-Jalles, il propose ici divers produits alléchants à base de chocolat mais travaille aussi le nougat, le pain d'épices, sans oublier les guimauves ! Sa spécialité ? « Les chocolats liqueur, des bonbons enrobés de chocolat avec, à l'intérieur, une liqueur au whisky notamment », précise Myriam, l'employée de la boutique. Vendus à la pièce ou en boîte, toutes ces friandises attirent surtout une clientèle de quartier, « mais aussi des personnes venant de plus loin grâce au bouche-à-oreille » avance-t-elle. « Certains viennent acheter du chocolat pour remercier le personnel de l'hôpital Pellegrin par exemple, mais on a aussi des jeunes ou des vacanciers. » À chaque période de l'année, le chocolatier innove : ce mois-ci, on peut déguster ses chocolats dans un calendrier de l'Avent original. **Bouchon Chocolatier, 18 Bis rue Jenny Lepreux. Tél.☎ : 05 56 69 89 91. •**

☐ Dossier et photos réalisées par Emeline Marceau

