

# Abatilles, l'eau grand cru

Ils cherchaient du pétrole, ils ont trouvé une eau thermale aux vertus insoupçonnées... Neuf décennies plus tard, la source **arcachonnaise** des Abatilles est un fleuron girondin présent sur les tables jusqu'à Dubai. Une aventure de pionniers

Texte : **Jean-Baptiste Lenne**



*Au milieu du parc des Abatilles, la source et la buvette d'eau minérale sont encore bien là. Intactes. Seuls les habits et les couvre-chefs ont quelque peu changé...*

Photo Source des Abatilles

**E**lle trône sur les plus belles tables d'Aquitaine, elle désaltère les athlètes des meilleurs clubs girondins et vient de trouver une place de choix au milieu des grands crus de la Cité du vin, à Bordeaux. Pourtant, il y a 94 ans, la saga des Abatilles est née sur un malentendu...

Arcachon séduit alors les illustres familles et les têtes couronnées, lovées dans les villas chics et pittoresques de la Ville-d'Hiver. En août 1923, l'ingénieur Louis Le Marié est persuadé que du pétrole se cache dans les profondeurs du Bassin. Son intuition est lumineuse puisque, depuis les années 1950 et jusqu'à aujourd'hui, l'or noir coule à flots, de La Teste-de-Buch à Arcachon, en passant par Parentis et le Cap-Ferret... Louis Le Marié fore donc cette terre de dunes et de forêts. Soudain, 472 mètres plus bas, une source jaillit et se presse à la surface, à plus de 8 mètres de haut. 70 000 litres s'échappent chaque heure. Sauf que, de pétrole, il n'y a point. L'ingénieur vient de découvrir une eau chaude sulfureuse à 25 °C, source qu'il baptise « Sainte-Anne », hommage à la sainte patronne de sa terre bretonne.

« On arrêta les travaux, on isola l'eau par des cimentations appropriées et des échantillons furent envoyés pour analyse à différents services, à Paris, à Bordeaux et à Arcachon », rappelle l'auteur Guy de Pierrefeux, dans son « Guide Terre d'Amour » publié en 1927. Les premiers résultats la parent de toutes les vertus... L'Académie de médecine la juge d'« une pureté absolue » et d'« une faible minéralité ». Les praticiens de l'époque ajoutent que « cette eau peut s'avérer très bonne pour nettoyer le corps de ses déchets ». En clair, elle favorise l'élimination.

Devant toutes ces vertus, la jeune Société thermale des Abatilles décide la construction d'un pavillon d'embouteillage, d'un établissement thermal, d'un restaurant, et aménage un parc paysager. À 400 mètres à peine de la plage, l'endroit est doté de terrains de tennis, d'un salon de thé et, à proximité, d'une écurie. Les photos jaunies et les cartes postales rappellent l'élégance de ces thermes, recommandés « dans les maladies du rein et des voies urinaires », selon les écrits de l'époque.

## I De Vittel... au monde viticole

La Seconde Guerre mondiale vient briser cet élan. « Mais, dans les années 1950, l'activité est relancée grâce au classement de la source parmi les stations de cures thermales remboursées par la Sécurité sociale », précise l'actuel directeur général, Hervé Maudet. Cependant, la cure arcachonnaise ferme définitivement ses portes en



1964 et le propriétaire de l'époque, le groupe Vittel, privilégie la production et la commercialisation de son eau en bouteilles. C'est le début de l'ère industrielle pour la source des Abatilles, qui passera sous la bannière Nestlé au début des années 1990. Enfin, après avoir été reprise durant quelques années par l'Arcachonnais Roger Padois, la source est, depuis 2013, la propriété de Jean Merlaut et d'Hervé Maudet, deux figures du monde viticole régional et du négoce.

Aujourd'hui, avec ses 45 millions de bouteilles produites par an pour un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros, la source arcachonnaise avance à grands flots. 250 000 bouteilles d'eau des Abatilles sortent chaque jour de l'usine arcachonnaise. Une goutte d'eau par rapport aux mastodontes du secteur, Danone et Nestlé. Oui, mais c'est une goutte d'eau grand cru qui prendra ses quartiers au salon international Vinexpo Bordeaux, du 18 au 21 juin prochain. Habillée de sa fameuse bouteille bordelaise, cette eau minérale trônera au milieu des grands vins du vignoble girondin, après avoir été choisie par de grands restaurants de la région, et au-delà.

C'est d'ailleurs avec ce modèle – bleu pour l'eau plate et rouge pour l'eau pétillante – que la source souhaite traverser les frontières : Japon, Thaïlande, Saint-Barth, les Seychelles... L'export ne représente qu'un petit pour cent de la production. « Mais nous voulons faire grimper ce chiffre à un quart du total », assure Hervé Maudet, qui n'oublie pas pour autant la maison mère : la Gironde et l'Aquitaine. « À Bordeaux, il se boit 50 000 bouteilles d'Abatilles chaque jour. Nous sommes la seule source du département », rappelle le directeur général, qui, depuis son arrivée, a multiplié les partenariats.

**Visite guidée tous les jeudis de l'année de 10 à 12 h, 7 € la visite/pers. Renseignements et rendez-vous via l'office de tourisme d'Arcachon (05 57 52 97 97). [www.sourcedesabatilles.com](http://www.sourcedesabatilles.com)**

*Hervé Maudet, l'un des deux propriétaires de la source des Abatilles, venu du monde du vin, est à l'origine de la création de la bouteille bordelaise qui trône aujourd'hui sur les plus belles tables girondines et qui sera présente au salon Vinexpo*

Photos J.-B. L. et Source des Abatilles