

018

Arcachon | Le Mouleau > 157, boulevard Côte-d'Argent

Source des Abatilles

1925



En 1922, l'attention des spécialistes de la recherche pétrolière est attirée sur la région d'Arcachon par la découverte de gaz d'hydrocarbures. La Société de Recherche de Minerais et d'Hydrocarbures

y dépêche Louis Le Marié en prospection. Les travaux, qui débutent le 29 novembre sur le secteur des Abatilles, atteignent en quelques jours des gaz à faible profondeur et difficilement exploitables. Le Marié entreprend alors un sondage à plus grande échelle et, en août 1923, met à jour, à 361,40 m, un important jaillissement d'eau minérale et thermale à 25°C. Dès les premières analyses, cette eau est reconnue pour ses qualités thérapeutiques. Une fois les travaux d'aménagement du captage entrepris, les statuts de la Société Thermale des Abatilles sont déposés le 8 avril 1925. L'établissement thermal, loti au sein d'un très beau parc, comprend un bâtiment de cure de style basque, une buvette, ou

« griffon », dotée d'une fontaine à décors de mosaïque et vitraux Art déco, des courts de tennis, un salon de thé, un restaurant et des bâtiments pour l'embouteillage. Seul subsiste aujourd'hui, outre la buvette, un bâtiment administratif. L'établissement reçoit des curistes de 1925 à 1970, l'eau, réputée pour sa thermalité, sa pureté, sa composition et sa faible minéralisation, étant recommandée aux arthritiques, aux intoxiqués, à ceux souffrant d'insuffisance rénale, d'artériosclérose mais aussi aux hypertendus. La cure se compose d'absorption à doses variables, associée selon les cas, à des bains, douches locales ou générales et des massages sous eau. C'est également une eau de table remarquable.

En 1962, la société est rachetée par le groupe Vittel qui, après 1970, se consacre uniquement à la production d'eau minérale naturelle. Après avoir intégré le groupe Nestlé en 1991, la source est acquise en 2008 par un Arcachonnais, Roger Padois, qui, associé à Olivier Bertrand, en assure l'exploitation. Entre-temps, les formes et quantités commercialisées de l'eau des Abatilles ont beaucoup évolué.



Des 76 200 litres par semestre en 1926, livrés en bouteilles de verre et en bonbonnes de 25 litres aux cafés, restaurants, pharmacies et particuliers, cette eau est passée par des formats et dessins divers dont, en 2001, « La Bordelaise » (100 cl) inspirée des bouteilles de vin. L'ajout de fines bulles en 2009 montre aussi le dynamisme d'innovation de la Société. Aujourd'hui, 10 000 bouteilles normales sont produites par heure et 3 000 de format « Bordelaise » à destination d'un marché international. [Jean-Michel Mormone](#)