

# Argentonnay à travers ses rues

21e édition du Concours scolaire du Petit Journal du Patrimoine - 2025-2026

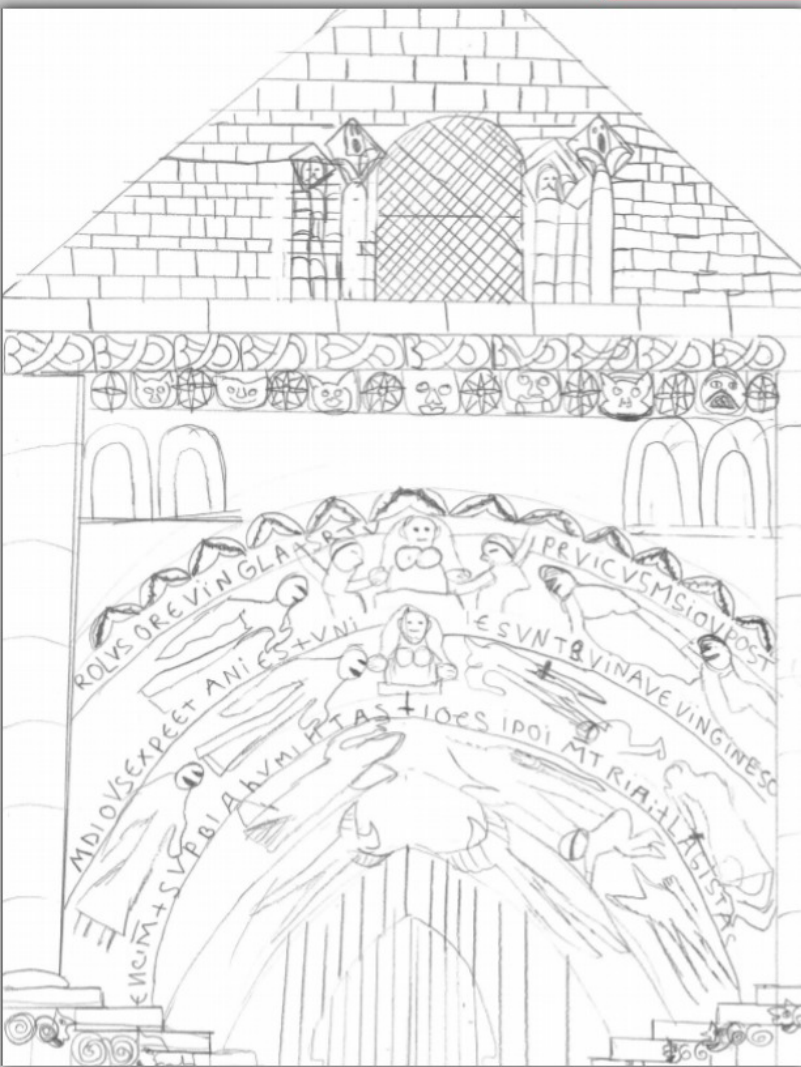
## Sommaire

## Edito

Edito  
L'église Saint Gilles  
Le château d'Argentonnay : avant/après  
Interview imaginaire  
Les mystères de l'oncle Georges  
Souvenir de grand-mère  
La rue de la Bibliothèque dans 50 ans  
Recette de grand-mère

p. 1 Chers lecteurs,  
p. 1 Nous sommes un groupe d'élèves de 6ème du  
p. 2 collège Saint Joseph à Argentonnay 79150. Nous  
p. 2 avons pris plaisir à rédiger les articles de ce petit  
p. 3 journal du patrimoine qui a pour thème cette  
p. 3 année " Le long des rues et des chemins". A  
p. 4 travers ce travail à plusieurs mains, nous vous  
p. 4 invitons à découvrir quelques pépites de notre  
village.

## L'église Saint Gilles



L'église Saint Gilles fut fondée au 11ème siècle par Geoffroy de Blois premier seigneur d'Argenton. Erigée en prieuré vers l'an 1100, elle passe sous la juridiction de l'Abbaye de Saint-Souin de Marnes, et y reste jusqu'à la Révolution.

Incendiée et ravagée à plusieurs reprises, elle subit plusieurs transformations. La dernière restauration importante date de 1963.



Texte et illustrations : Léo et Owen

# Le château d'Argentonnay : avant/après

Dessin du château d'Argentonnay aujourd'hui



Dessin du château d'Argentonnay imaginé tel qu'il était au Moyen-Âge



C'est le château d'Argentonnay. Il est en ruines car il fut incendié pendant les guerres de Vendée, en février 1794, puis en janvier 1796. Il fut enfin abattu en grande partie en 1830 pour reconstruire les maisons d'Argentonnay avec ses pierres.

Caroline, Haley, Mélinda

## Interview imaginaire d'un restaurateur d'autrefois à Argenton-Château : M. Martin, propriétaire de La Croix-Blanche

- En quelle année a ouvert le restaurant ?

- Le bâtiment de la Croix-Blanche a été construit en 1662. J'ai ouvert mon restaurant en 1900.

- Quels sont les horaires du restaurant ?

- Le matin le restaurant ouvre à 10h et le soir il ferme à 23h.

- Comment avez-vous eu cette idée d'ouvrir un restaurant ?

- On a eu cette idée pour ouvrir un espace de restauration aux clients de notre hôtel qui est situé à l'étage.

- Quel est le plat préféré de vos clients ?

- Le plat le plus vendu est le ragoût de mouton, en général les plats sont à base de viande.

- Quels types clients viennent le plus souvent ?

- Nous recevons beaucoup de représentants de commerce, mais aussi des personnes de passage.

- Comment faites-vous pour cuire les aliments ?

- Nous utilisons une cuisinière avec du gaz et du bois.

- Comment conservez-vous la nourriture ?

- On fait les courses tous les jours, puis on place la viande à la cave, elle peut y être conservée quelques jours. Certaines viandes sont salées.

Texte : Nolan et Nolhan

# Les mystères de l'oncle Georges

Le clos de l'Oncle GEORGES est un site classé Espace naturel sensible et contrat Natura 2000 (site naturel remarquable, préservé et ouvert au public accueillant des espèces emblématiques). Il se situe à côté du Pont gothique à la rue Sainte-Anne en bas de la rue Saint-Georges.



L'oncle Georges, avec ses animaux.

Le clos de l'Oncle Georges tient ce nom de lieu de son ancien propriétaire Georges Jouffrault qui l'a créé en 1955. L'Oncle Georges est né en 1877 et, il est mort en 1949 à proximité du Bourge d'Argenton les Vallées.

Cet homme mystérieux, était passionné par la nature depuis qu'il avait accompagné ses parents en Afrique, d'où il a ramené deux couples d'antilopes. Il dormait souvent à la belle étoile, il aimait écouter les bruits de la nature et observer les antilopes et les daims qui gambadaient dans le clos.

*Mathis et Tyméo*



Clos de l'Oncle Georges-Argentonay

## Souvenir de grand-mère

Grand-mère, je t'imagine, autrefois, faire la lessive de tes enfants pendant qu'ils allaient à l'école. Mais, grand-mère, comment faisais-tu ?

Eh bien c'est simple, notre lessive on la faisait à genoux, souvent pendant 3h, au lavoir ou dans une mare. On lavait chaque tissu avec un gros bloc de savon, on le brossait, on le frappait avec un battoir, puis on le rinçait.

Wow grand-mère c'est vrai que ce n'est pas la même choses qu'aujourd'hui !

En effet ma petite fille, tu veux que je te montre ? J'ai encore les outils dans le grenier.

Avec plaisir grand-mère !

Texte : Maïra



Battoir ancien, Wikimedia



Linge ancien, Unsplash

# La rue de la Bibliothèque dans 50 ans



Googlemaps

Voici la rue actuelle de notre collège.

Dans 50 ans, on souhaite qu'il y ait plus de nature : des arbres et des fleurs pour attirer des insectes et des oiseaux.

Nous aimerions avoir des endroits pour lire, avec des boîtes à livres, des lampadaires, et des bancs. Les bancs permettraient aussi aux personnes qui vont à l'église de s'asseoir.

Les bâtiments de cette rue seraient plus jolis avec des façades mieux entretenues et peut-être même décorées de fresques d'artistes.

Texte et illustration : Axel et Jasper



## Recette de grand-mère

Grand-mère, je t'imagine faire le dessert à tes enfants, le fameux tourteau fromager de notre région.

"Oh oui, eh bien, je vais te donner les ingrédients, la prochaine fois je te montrerais comment faire !"

Texte : Andréa



- 250g de farine
- 150g de fromage blanc de chèvre et vache
- 150g de beurre
- 150g de sucre en poudre
- 1 jaune d'oeuf
- 5 œufs entiers
- 50ml de lait
- 2 càs de féculé de pomme de terre
- sel fin



Remerciements : Nous remercions l'association des 3A pour leur visite guidée d'Argentonnay, ainsi que pour leurs précieuses ressources documentaires.

Équipe de rédaction: Haley, Théo, Nolhan, Axel, Mélinda, Caroline, Nolan, Prune, Mathis, Maïra, Andréa, Aziliz, Léo, Tyméo, Jasper, Owen

Encadrement : Mme Jouteau, professeur documentaliste et Mme Mrini, professeur de français