



## A découvrir et observer :

## Histoire du village de Chaucre

Chaucre prend son nom du vieux français "chancre" qui signifie crabe. Cela est dû à la présence sur l'estran rocheux alentour d'étrilles, tourteaux et araignées. Chaucre fût marqué par les naufrages et sauvetages.

Les sauvetages de la partie ouest du nord de l'île ne peuvent être effectués facilement ni par le canot de sauvetage de la Cotinière, ni par celui de Saint Denis. Pour pallier à ce manque, Chaucre possèda son propre bateau de sauvetage dès 1922. L'abri du canot est maintenant une maison d'habitation.

- **Maceron** : *Smyrnum olusatrum*-Famille des Ombellifères ou Apiacées. Grande plante à odeur caractéristique, les fleurs donnent de graines noires comestibles (odeur poivrée). Plante importée par les romains sur l'île d'Oléron. Indication itinéraire \*1



- **Carotte sauvage** : *Daucus carota*-Famille des Ombellifères ou Apiacées. Grande plante très mellifère. Sent la carotte quand on coupe la tige.



- **Mauve sylvestre** : *Malva sylvestris*-Famille des malvacées-Plante aux feuilles découpées et arrondies-Fleurs à 5 pétales échancrés, groupées par 2. Utiliser comme calmant en phytothérapie. Indication itinéraire \*2



- **Le vignoble** : Autour de Chaucre, on découvre des vignobles dédiés principalement à la production du pineau. Le pineau des Charentes est un vin de liqueur de qualité produit en Charente et Charente Maritime obtenu par mélange de moût (c'est-à-dire de jus de raisin) et d'eau de vie de cognac. Selon la légende, le pineau des Charentes est le fruit du hasard et a été créé par un vigneron charentais en 1589, l'homme versa par erreur du moût de raisin dans une barrique qui contenait de l'eau de vie de cognac. Lorsque la barrique fut ouverte quelques années plus tard, le pineau des Charentes était né. Vous découvrirez un ancien quai de débarquement de raisin à la sortie du chemin d'exploitation.



Photo droite : Quai de Chaucre  
Photo de gauche : Quai de Dolus rénové

- **Quéreu** : C'est le centre d'un pâtre de maisons comportant un puits comme lieu de rencontre des villageois.

- **Perche** : La perche à poissons constituait une technique qui servait de conservation sur quelques jours. Cela consistait à faire sécher les poissons sur un grand mât, appelé "parour" dans le sud de l'île et "perche" dans le nord. Les perches étaient maintenues verticalement le long des maisons, par l'intermédiaire de pierres ex croissantes des murs.



- **Vieille maison** : C'est une maison basse d'une seule pièce surmontée parfois d'un grenier bas pour y entreposer les récoltes car les villageois cultivaient toujours un lopin de terre fournissant patates, oignons, fèves, blé, aulx.

La façade est orientée au sud et le mur ouest est généralement sans fenêtre car il reçoit la pluie et les vents dominants. Les murs extérieurs et intérieurs sont blanchis à la chaux et souvent une vigne court sur la façade. Les toits sont en pente douce et à deux versants. Les tuiles sont des tiges de botte et il n'y a pas de gouttières.

- **Naufrageur** : Chaucre fût de renommée pour ses naufrageurs. Des insulaires plaçaient à la nuit tombée des feux de bois ou fanaux en hauteur sur les dunes afin d'imiter la lumière qui symbolise un port. Les navires se rapprochaient des côtes et venaient s'éventrer sur le promontoire rocheux de Chaucre. Les marins étaient alors pillés. Certaines poutres de toit sur des vieilles maisons du village proviennent de récupération de charpente de bateaux naufragés.