



L'AUTAN

LE SOUFFLE DU TARN

<http://www.tarnetparis.com>
courriel:gerfer@noos.fr

Bienfaiteur 35€

Avril 2015
N° 339

RENOUVEAU

. Le printemps est arrivé avec des températures estivales

Notre association a fêté cet événement avec son marché des terroirs PRIN TARN dans le 18^e à Paris où nous avons eu le plaisir de rencontrer Charles SCHNEIDER, le comédien qui campait le lieutenant Léonetti dans la « 9^e P.J. » et plus récemment le proviseur Rochat dans « Plus belle la vie ». Ayant participé à la tombola gratuite, il a gagné le filet garni du jour, offert par les exposants.

Notre petit salon draine, depuis 1994, de plus en plus de clients assidus pour PRIN TARN - AUTOM TARN et TARNOËL

TARN et PARIS fait la promotion du Tarn avec, pour la gastronomie, : le Gaillac, l'ail rose de Lautrec, les salaisons de Lacaune et le tourisme sous toutes ses formes.

Venez nombreux à nos manifestations

Dates à retenir :

- > Restaurant « QUEDUBON » - jeudi 7 mai 2015 à 12 H
- > Restaurant « LA BANDE A BON'EAU » vendredi 12 juin 2015 à 12 H
- > Animation tarnaise en juin dégustation de soupe à l'ail et démonstration de teinture à base de pastel au jardin partagé rue du chalet 75010 :

SIEGE SOCIAL

TARN ET PARIS
17, passage Hébrard
75010 Paris
Tel. / Fax 01.42.45.19.23
gerfer@noos.fr

PRESIDENTS D'HONNEUR

Jean-Paul Nouvel
Pierre Galy

PRESIDENT

Gérard Fernandez
17, passage Hébrard
75010 Paris

SECRETAIRE GENERAL

Robert Bétaille

TRESORIERE GENERALE

Anne Marie Bousquet

REDACTION

Pierre Galy
Gérard Fernandez
Robert Bétaille

COMMUNICATION

Gérard Fernandez
Tél. 06 76 24 68 70

Association loi 1901

Cotisation

1^o janvier au 31 décembre

COTISATIONS

Personne seule 20 €
Famille 30 €
Syndicats d'initiative et jeunes
de moins de 25 ans 10 €

➤ **Sortie d'été** : mercredi 5 août 2015 à Castres

VIE DE L'ASSOCIATION

RESTAURANT « LE GLOBE » : le 17 janvier 2015, nous avons dégusté un excellent couscous

COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DU 7 FEVRIER 2015

Ouverture par le Président. Le quorum étant atteint entre les Présents et les pouvoirs.

Le Président excuse le Secrétaire général et sa femme absents pour raison familiale. Colette Grand, Secrétaire adjointe, présente le rapport moral de l'association pour 2014 qui est approuvé à l'unanimité.

Anne-Marie Bousquet, la Trésorière, présente le rapport financier qui lui aussi est approuvé à l'unanimité.

Le Président remercie l'assistance et présente la démission du Bureau et du Conseil d'administration. Il présente les postulants au Conseil, à savoir :

M. Robert BETAILLE - Mme Chantal BETAILLE - M. Michel BOUSQUET -

Mme Anne-Marie BOUSQUET - Mme Nicole BRAUDEAU - Mme Nadège FABRE -

M. Gérard FERNANDEZ - Mme Madeleine GALY - Mme Colette GRAND - Mme Colette LIGOU

- M. Jean-Louis REY - M. Jérôme TARBOURIECH

qui ont été élus à l'unanimité.

M. André Coste nouvel adhérent nous a présenté à l'aide d'un diaporama le Tarn au 19^{ème} siècle.

Cette intervention a été suivie d'un apéritif au Gaillac et aux charcuteries de Lacaune.

Les membres du Bureau élus sont

Président : M. Gérard Fernandez

Président d'honneur : M. Pierre Galy

Premier Vice-Président : M. Michel Bousquet

Deuxième Vice-Président : Mme Nadège FABRE

Secrétaire Général : M. Robert BETAILLE

Secrétaire Général Adjoint : Mme Chantal BETAILLE

Trésorier : Mme Anne-Marie BOUSQUET

Trésorier Adjoint : Mme Colette GRAND

LOTO : gros succès le 8 février 2015 de notre loto traditionnel

PRIN TARN : du 19 au 22 mars 2015 - Les exposants habituels ont été satisfaits de ces journées.

RESTAURANT « QUEDUBON » 22 rue du plateau - 75019 Paris - M^o Buttes-Chaumont.

Le jeudi 7 mai 2015 à Midi.

Prix : 35 € (entrée - plat - dessert - boisson)

Un patron gouailleur, une collection de tire-bouchons, une grande ardoise proposant des vins de petits producteurs: voilà bien un bistrot contemporain ! Et comme il se doit, les plats changent au gré du marché et des saisons... Chaleureux. (Les inspecteurs du guide MICHELIN)

RESTAURANT « LA BANDE A BON'EAU » - 63, rue des Cloys - 75018 Paris
M° Jules Joffrin - Bus : 31 arrêt Duhesme Le Ruisseau ou Damremont Ordoner
Le vendredi 12 Juin 2015 à 12 H

Prix : 35 €

Menu

Apéritif rouergat (vin rouge + cassis + vin de noix)

Entrecôte (Aubrac) et aligot

Fromage ou dessert

Vin (St Pourcain) et café

ANIMATION TARNAISE (date à préciser) dans le nouveau jardin partagé situé rue du Chalet 75010 Paris, M° Belleville Objet faire découvrir et déguster la soupe a » l'ail rose de lautrec » et une démonstration de teinture a base de la plante le pastel

ECHOS DU TARN

Bilan du salon de l'agriculture sur le stand du tarn 2015

Animé par Agropoint dont le logo est « Saveurs du Tarn » épaulés par le comité du tourisme et le civg des vins de gaillac

L'ambiance était tres bonne. Les mets aussi. Le Bistro'Tarn, situé dans le Hall 3 du salon de l'agriculture, ne désemplit pas en effet 1.200 bouteilles de gaillac servies à la bonne température. et 1.200 assiettes composées » vin,, fromage charcuterie fruits « ont été englouties La formule Bistro lancée en 2014 connaît toujours le succès avec une fréquentation 1 500 visiteurs par jour enregistrés «On y rencontre des parisiens heureux de découvrir notre territoire, confie Hélène Melisson des Saveurs du Tarn mais aussi quelques Tarnais qui demeurent dans la capitale ou venus faire le déplacement». Pour la petite histoire, les Saveurs du Tarn ont mis en place une urne pour un jeu-concours (un week-end pour deux à gagner au sein du vignoble de Gaillac).

Médailles catégorie bovins : les Tarnais ont brillé à Paris

Tous les Tarnais présentant des bêtes sont montés sur le podium. Pour la race Blonde d'Aquitaine, le Gaec des Nauzes a obtenu le premier prix dans la catégorie mâle, Les Earl Sazy et Blancal ont obtenu le premier prix dans la catégorie femelles de moins de 5 ans suitées. Le Gaec Cransac a fini 2e dans la catégorie femelles de moins de 5 ans gestantes. Dans la race Limousine, le Gaec de Cavazies a obtenu le 3e prix dans la catégorie vaches suitées de plus de 4 an

Les résultats du concours général agricole vigneron et caves où de nombreux domaines ont été récompensés

Médailles pour les vigneron

Trois jours après le début du Salon de l'agriculture, les vigneron du Gaillacois ont déjà vendangé de nombreuses distinctions: - quatre médailles pour le Domaine Carcenac (or pour le rouge AOC 2013, argent pour le rosé AOC 2014, argent pour le blanc doux 2014 Frisson d'automne, bronze pour le blanc perlé AOC 2014); - médaille d'or pour le rouge 2013 Graine de velours de la cave de Labastide; - médaille d'argent pour le Saint-Michel blanc perlé 2014 de Vivalie (Rabastens); - médaille d'argent pour l'Astrolabe Loin de l'œil blanc 2014 de Vivalie (Técou) Pour les vins de Gaillac, les AOC ont raflé 24 médailles et les IGP Côtes du Tarn en ont remporté quatre.

Médailles pour le foie gras et les salaisons

Dans la catégorie Foie Gras, les Fermiers occitans ont remporté deux médailles d'or et une médaille de bronze. Dans la catégorie Rillettes pur canard, ils ont obtenu la médaille de bronze.

L'entreprise Le Père Barras de Cordes a reçu la médaille de bronze pour son foie gras.

Dans la catégorie charcuteries, Oberti & Fils emporte la médaille d'or avec le Jambon Sec Supérieur, la médaille de bronze avec le saucisson sec 250 gr. La Maison Milhau remporte la médaille d'argent pour la saucisse sèche et le pâté de tête aux cornichons. La Maison Nègre remporte la médaille d'or avec le saucisson sec pur porc 400 gr.

Plus de 15.000 personnes environ se sont groupées autour du Bistro' Tarn pour découvrir les richesses du département.

Les stands producteurs des Maisons Oberti et Laiterie Fabre, mais aussi les Salaisons Saint-Georges et la cave des Trois Clochers, ont pu assurer la promotion de leurs produits et de leur savoir-faire. Avec l'appui du département, la marque «Saveurs du Tarn» a réussi cette année encore à fédérer les trois filières tarnaises (ail rose de Lautrec, salaisons de Lacaune et vins de Gaillac) sur cet événement incontournable du monde agricole. (Source : La Dépêche du Midi)

Pierre Galibert nommé directeur de France Bleu Toulouse

Comme annoncé cette semaine par l'hebdomadaire Le Journal d'Ici, le Castrais Pierre Galibert vient de prendre la direction de France Bleu Toulouse, après avoir dirigé l'antenne locale de Radio France à Perpignan depuis 2011. Agé de 53 ans, celui qui fit ses débuts à Radio Tarn-sud à Castres a travaillé comme animateur à RMC, Nostalgie et Sud Radio, dont il a assuré la direction des programmes entre 2004 et 2007, avant un bref passage à RTL. Entre 1997 et 2007, Pierre Galibert a également travaillé pour la télévision, voix-off et juge-arbitre de jeux télévisés, puis co-animateur de l'émission Pyramides et de La cible sur France 2. Il est entré à Radio France en 2009, en tant que directeur de France Bleu Creuse. (source : Le Journal d'Ici)

On roulera sur du granit du Sidobre place Sainte-Cécile

Le granit du Sidobre conquiert la cité épiscopale classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Les pavés en cours de pose à Sainte-Cécile sont en effet taillés en granit du Tarn.

«La ville d'Albi joue le jeu du local. C'est un exemple. Si toutes en faisaient autant, cela irait mieux pour nous... Déjà, ça aide. Cette commande représente deux mois de travail pour nos 14 salariés», salue Olivier Remy, gérant des Ateliers du Bez. Son entreprise façonne les pavés utilisés pour la chaussée de la place Sainte-Cécile. Le granit est extrait de diverses carrières de Saint-Salvy-de-La-Balme. «Un marché déjà important», se réjouit François Galindo, président des Carriers du Tarn, pour qui convaincre de choisir le Sidobre est «un combat de tous les jours, dans un contexte à la fois de baisse des dotations et de concurrence étrangère. Lors des appels d'offres, plutôt que le moins disant, les villes peuvent choisir le mieux disant.» Il parle en connaissance de cause, ayant un pied des deux côtés de la barrière, étant depuis un an maire de Saint-Salvy-de-la-Balme justement. «Je suis ravi de cette belle réalisation, même si ce n'est pas ma carrière qui a fourni le granit», approuve Jean-Pierre Plo. Pour le représentant local du Syndicat national des roches ornementales (SNRoc), «on n'est jamais prophète en son pays. Le granit du Tarn, il faut aller loin pour le vendre.» [Albi](#) fait mentir une nouvelle fois ce vieil adage, en faisant entrer désormais le granit du Sidobre au cœur de la cité épiscopale classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

Meilleure résistance

La confirmation pour Luc Segonne, président de la nouvelle association Granit et pierres du Sidobre «d'une prise de conscience qu'on ne peut pas tout acheter chinois. Il y a l'aspect social. Même si en 15 ans le nombre de carrières a baissé de moitié, passant de 30 à 15, la filière représente encore 800 à 900 salariés. Les villes qui se fournissent en Tarn s'y retrouvent au plan de la qualité. Le granit du Sidobre est un des meilleurs du monde, pour ce qui est de la résistance.» «Il n'est pas poreux et ne rouille pas», complète Jean-Pierre Plo.

Ironie du sort, la voie de roulement de Sainte-Cécile, en cours de réfection jusqu'au 31 mai, était le seul endroit d'Albi où avaient été placés à l'origine des petits pavés portugais, d'où quelques polémiques à l'époque. Ils n'avaient pas tenu, non pour des questions de dureté mais car mal posés. De format 20 sur 15 cm, les nouveaux en granit tarnais sont aussi plus épais (14 cm). Pas de doute pour Olivier Remy, cette fois, «avec en plus le soubassement qui a été fait, on pourra y passer avec un char d'assaut!»

La réfection de la voie en cours sur la place représente 20 camions de granit environ.

Le pavage sera moins bruyant. Plus stables grâce à leur épaisseur renforcée, les nouveaux pavés sur la voie de roulement de la place Sainte-Cécile seront aussi plus confortables, tant pour les conducteurs que pour les riverains. «Ils seront moins bruyants lors au passage des véhicules», indique Didier Barroud, commercial aux Ateliers du Bez. «Les petits pavés portugais étaient en effet éclatés sur six côtés. Les gros pavés de granit du Sidobre en cours de pose n'ont que cinq faces éclatées. La surface, elle, est seulement flammée au chalumeau pour la rendre rugueuse et antidérapante sans la déformer.»(Source : La Dépêche du Midi)

Le Zoo des 3 Vallées accueille deux femelles puma

«Nous nous appelons Nawy et Ailen et nous sommes deux sœurs Puma concolor ou cougar, originaires d'Amérique du Sud. Nous sommes des félins connus aussi sous le nom de Lions des montagnes. Nous sommes arrivés au Zoo des 3 Vallées samedi 21 mars». C'est ainsi que le zoo de Montredon a annoncé l'arrivée de deux pumas dans son enceinte. Des femelles au pelage uniforme qui reste dans les tons brun roux plus ou moins clair. Les félins mesurent 2 mètres et pesent 65 kilos. Leur silhouette est fine et musclée et leur longue queue est l'une des caractéristiques de cette espèce. Les pattes arrière plus larges et puissantes que celles de devant leur permettent de bondir efficacement et d'avancer aisément dans la neige ou sur terrain escarpé. La couleur de leurs yeux varie du vert au jaune ambré et ces animaux sont capables de voir bien dans l'obscurité. Solitaires, ils rencontrent leurs compagnons qu'en période d'accouplement. Dans leur environnement naturel, ils vivent environ 9 ans mais, en captivité, leur longévité peut dépasser 25 ans. «Nous courons très vite, plus de 70 km/heure au maximum, mais seulement sur de courtes distances. Nous nageons bien et grimpons aux arbres. Nous sommes habituées aux climats rudes et changeants puisque nous sommes aussi bien dans les montagnes rocheuses d'Amérique du Nord que dans la pampa d'Argentine. Malheureusement nous sommes en voie de disparition (on nous chasse et on déboise notre habitat...). Aussi, nous espérons couler de beaux jours à [Montredon-Labessonnié](#) et pourquoi pas, fonder une famille, avec beaucoup d'enfants. A bientôt!» affirment Nawy et Ailen...

Zoo des 3 vallées - Chemin du Val d'Agout - 81360 Montredon-Labessonnié

Tél : 05.63.75.11.11 - Internet : www.zoodes3vallees.fr - A suivre sur Face Book. Heures d'ouverture : Tous les weekends de 10h-16h(caisse) 10h-18h (visite du parc). Vacances scolaires : tous les jours de 10h-16h (caisse) 10h-18h (visite du parc).(Source :La Dépêche du Midi)

Pierre Fabre : un trophée pour un procédé innovant

Les Laboratoires Pierre Fabre ont reçu mardi soir le Trophée RSE décerné par le LEEM (Les entreprises du médicament) dans la catégorie «Environnement» pour leur procédé pionnier d'utilisation de marcs de plantes médicinales comme source d'énergie d'une chaudière biomasse alimentant le principal site industriel de Pierre Fabre Dermo-Cosmétique. Ce projet a été distingué à l'unanimité par un jury d'experts pour son caractère innovant en matière d'utilisation des énergies renouvelables d'origine végétale, de réduction des émissions de gaz à effet de serre et de valorisation des principes de l'économie circulaire.

À partir de l'hiver prochain, cette chaudière biomasse valorisera annuellement 1 000 tonnes de marcs de plantes issus de l'extraction de deux plantes médicinales, la pervenche de Madagascar et le palmier nain de Floride et de l'Avoine Rhealba utilisée par la marque A-Derma.

Ces marcs sont produits à Gaillac par l'usine de Pierre Fabre Médicament spécialisée dans l'extraction des actifs pharmaceutiques et dermo-cosmétiques d'origine végétal (Source : La Dépêche du Midi)

Jeanne Emilie de Villeneuve : béatifiée à Castres (Tarn) le 9 juillet 2009. Elle sera canonisée le 17 mai 2015.

Parcours spirituel de Jeanne Emilie de Villeneuve :

Une vie donnée aux autres... Jeanne Emilie de Villeneuve est née à Toulouse, le 9 mars 1811 et décédée à Castres le 2 octobre 1854. A 19 ans, Jeanne Emilie est de retour à Hauterive, où elle gère la vie familiale, soulageant de cette tâche son père, alors maire de Castres. Elle crée (avec l'accord de son évêque) la congrégation de Notre Dame de l'Immaculée Conception, le 8 décembre 1936, une communauté religieuse connue rapidement sous le vocable de « sœurs Bleues de Castres » en raison de la couleur de leur habit. Dans l'anonymat d'une maison de Castres, elle sert, avec ses compagnes, les plus démunis : jeunes ouvrières, malades, prostituées, en prison les condamnés. La congrégation voit grandir le nombre de ses sœurs, et son rayonnement finit par s'étendre à l'Afrique : Sénégal, Gambie, Gabon. En 1853, Jeanne Emilie de Villeneuve, à sa demande, est remplacée par sœur Hélène Delmas. En 1854, l'épidémie de choléra atteint Castres et la fondatrice des sœurs Bleues décèdera le 2 octobre, entourée de ses sœurs.

Un groupe Facebook essaie déjà de faire venir le pape François.

CHEZ NOS AMIS

Les Gascons de Paris

Mercredi 20 mai 2015 : sortie Meunier à Noisiel et le Château à Champs sur Marne

Réservation : M. MASCHLIN - ☎ 01 45 43 07 03

Toulouse à Paris

Jeudi 21 mai 2015 : Cinéma et goûter au Louxor

Samedi 30 mai 2015 : sortie à Provins

Réservation : Francine TEIL ☎ 01 43 63 33 39

L'Amicale des Ariégeois de Paris

Mercredi 27 mai 2015 : Promenade en Hurepoix

Mardi 2 juin 2015 : Visite en petit train d'un quartier de Paris

Réservation : Mme BLASCZYK - ☎ 01 39 64 23 38

Félibre de Sceaux : La ville de Sceaux, en cette période estivale, s'ouvrira au Midi pour cette manifestation

Samedi 6 juin 2015 : causerie de 14 H à 18 H à la mairie sur Clarisse Florian

Dimanche 7 juin 2015 : messe en occitan à 9 H célébrée par le père Georges Passerat, et chantée en occitan

2 spectacles sous chapiteau, gratuit.

LIVRES

Raymond Ginouillac publie les histoires salées de Rohegude

Heureux multilingues qui entendent le français et l'occitan ! Les histoires coquines, voire salaces, recueillies par Rohegude et publiées ces jours-ci par Raymond Ginouillac au terme de dix ans de travail, se disent salées en français et poivrées en occitan. Ardent défenseur de la langue occitane, Raymond Ginouillac travaille depuis au moins 10 ans sur l'œuvre de Rohegude.

A mettre entre toutes mains, 7 € dans toutes les librairies albigeoises et au centre occitan Rohegude,

RECETTE

Radis, au foie de porc salé

Pour 4 personnes

150 grammes de foie de porc salé

500 grammes de radis roses

Huile - vinaigre - poivre

La veille faire tremper le foie dans de l'eau

Couper les radis en fines lamelles, poivrer

Découper le foie en petits cubes, les faire revenir quelques instants

dans une poêle avec l'huile

Lorsqu'ils sont dorés, jeter un filet de vinaigre, ajouter les radis et bien mélanger

Servir tiède.

Recette de la ferme Cassar, il vend du foie salé à Paris lors de nos salons

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne le restaurant « QUEDUBON » le jeudi 7 mai 2015 à 12 H
A renvoyer impérativement avant le 30 avril 2015 avec votre règlement

NOM et Prénom

.....
Adresse complète

.....
Nombre de personnes : x 35 € =

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne le restaurant « LA BANDE A BON'EAU » le vendredi 12 juin 2015 à 12 H
A renvoyer impérativement avant le 4 juin 2015 avec votre règlement

NOM et Prénom

.....
Adresse complète

.....
Nombre de personnes : x 35 € =

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris

APPEL A COTISATION

NOM et Prénom

.....
Adresse complète

.....
Prix : Personne seule : 20 €

Famille : 30 €

Syndicat d'initiative et jeune de moins de 25 ans : 10 €

Bienfaiteur : 35 €

Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Gérard FERNANDEZ – 17, passage Hébrard – 75010 Paris
