



# L'AUTAN

## LE SOUFFLE DU TARN

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

Bienfaiteur 35€

Juin 2015  
N° 340

### 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° janvier au 31 décembre

### COTISATIONS

Personne seule 20 €  
Famille 30 €

Syndicats d'initiative et jeunes  
de moins de 25 ans 10 €

## LE TEMPS DES VACANCES

Juillet et août sont les deux mois où les parisiens s'évadent de la capitale pour retourner à leurs racines, revoir leurs proches restés au pays.

Cette année suivant un sondage, les français visiteront la France.

C'est le moment, pour nos adhérents, de faire de la Pub pour le Tarn en vantant ses richesses touristiques et gastronomiques de notre département.

Les principales festivités seront cette année :

- La fête des Vins à Gaillac les- 8 - 9 août 2015
- La fête de l'Ail Rose à Lautrec le 7 -août 2015
- La fête du Pain à Lautrec le 15 août 2015
- 

sans oublier les petites fêtes des villages

Voir les suppléments gratuits du Tarn libre de la Dépêche du midi et du Journal d'ici

(pour de plus amples renseignements : [WWW.tourisme-tarn-com](http://WWW.tourisme-tarn-com))

### Dates à retenir :

- > **Sortie d'été** : mercredi 5 août 2015 à Castres
- > **Forum Dix sur Dix** : dimanche 20 septembre 2015 de 10H à 18 H

> **AUTOMN-TARN** : du  
jeudi 8 au dimanche 11  
octobre

## VIE DE L'ASSOCIATION

### **Restaurant « QUEDUBON »**

Le repas s'est déroulé le jeudi 7 mai à la satisfaction, comme d'habitude, de tous les participants.

### **Restaurant « La bande à bon eau »**

Le déjeuner, pour déguster un Aligot accompagné d'une pièce d'Aubrac, suivi d'un cantal et de roquefort, a été un franc succès chez « la bande à bon-eau » 63 rue des Clôys 75018

### **Sortie d'été, le mercredi 5 août 2015 à Castres**

Rendez-vous à 10 H devant l'Office du Tourisme, 2 place de la République (parking à proximité en dessous de la place de la République, dont le prix reste à votre charge)

Visite du Centre Historique : son histoire et ses monuments, l'ancien Palais épiscopal, le jardin de l'Evêché dessiné par Le Nôtre, les anciennes maisons sur l'Agout, les façades des hôtels particuliers du XVII<sup>e</sup> siècle. (2 H environ)

Dégustation des vins de Gaillac suivie d'un déjeuner.

Grâce au PASS Tourisme qui vous sera distribué individuellement, vous pourrez accéder gratuitement au Musée Goya et au Musée Jaurès dans l'après-midi.

Prix global : 38 €

Parking en.

### **Forum Dix sur Dix**

Cette année, notre stand sera situé 116 quai de Jemmapes, 20 septembre 2015

**AUTOMN-TARN du 8 au 11 octobre 2015 - 30 rue Montcalm, 75018 Paris**

La ferme de Rayssaguel, la ferme Cassar, domaine du Château Lacroux, seront présents.

## ECHOS DU TARN

### **«La Boussole» renaît sous la forme d'une cuvée**

La rencontre entre les sœurs Bastide du Domaine Long Pech et un descendant de l'Albigeois Jean-François de La Pérouse (8<sup>ème</sup> génération) a permis l'élaboration d'une cuvée baptisée «La Boussole». Cette cuvée est faite en relation avec le Musée Lapérouse et son président Jean-Marie Pestel. Lors de cette rencontre avec les protagonistes de ce projet, on peut mesurer ce que le mot passion représente pour ces amoureux de leur terres, de leurs racines. En effet, Karine, œnologue au Domaine Long Pech a présenté ce breuvage comme un élixir, elle a préféré attendre la bonne année pour que les cépages Braucol et Duras s'expriment au mieux. Les raisins sont issus de vignes sur un coteau roc-calcaire exposées Sud-Est. La symbolique montre bien qu'à la pointe du jour les premiers rayons de soleil s'offrent à la boussole du navire et aux ceps des coteaux de Lapeyrière. Ce vin rouge s'exprime avec son côté terrestre et vient s'arrondir en fond de bouche comme les clapotis sur la proue de «La Boussole». Jean-Marie Pestel parle aussi bien de son aïeul que de la cuvée qui vient de voir le jour, lui qui a eu son grand-père directeur de l'INAO. A la première dégustation, on ressent le fruit, l'expression du terroir et la touche humano-bachique. Cette cuvée bipolaire entre le

Musée Lapérouse et le Domaine Long Pech montre que le vin peut-être un ambassadeur pour un navigateur qui a dompté les eaux toute sa vie. «La Boussole» ce, précieux breuvage, donne juste l'envie de s'embarquer, de voyager en n'oubliant pas les modérations de circonstances. Cette cuvée, médaillée d'Argent au concours national des vigneron indépendants, a été présentée le samedi 6 juin lors des portes ouvertes du réseau «Bienvenue à la ferme». avec un Tap'Apéro à 18h avec des producteurs fermiers, canards et pâtisserie maison.(Source :La Dépêche du Midi)

### **Des abeilles, des écureuils et des grenouilles en ville**

Qui aurait pensé que les poumons verts de la ville, comme la plaine de la Mouline sur l'Échappée verte, la base de loisirs de Pragraussals, celle de Cantepau ou encore la plaine des sports et de loisirs de la Guitardié, abritaient des centaines d'amphibiens dans les milieux humides, des oiseaux et des milliers d'insectes. Des libellules aux tritons palmés en passant par les grenouilles vertes, les abeilles, les troglodytes, les martinets chauve-souris, écureuils et couleuvres. Qui aurait pensé, aussi, que la ville développait, depuis des années, ses efforts pour préserver les espèces locales et favoriser leur habitat. Aux commandes, les jardiniers du service parcs, jardins et espaces naturels qui créent même de nouvelles niches écologiques.

«Cette démarche en faveur de la biodiversité se traduit par des actions très concrètes, assurent Bruno Lailheugue, l' élu délégué à la biodiversité et Pierre-Marie Senés, élu délégué aux parcs, jardins et bases de loisirs. Comme la pose de 143 nichoirs, la création de refuges pour les insectes, la mise en place de 8 ruches (40 kg de miel par an), le fauchage tardif pour préserver la richesse du milieu, la suppression des produits phytosanitaires, etc.».

Un espace naturel type de 8 ha, en plein cœur de l'Échappée verte, c'est celui de la plaine de la Mouline, à deux pas du quartier de la piscine. Les promeneurs ont même un verger à leur disposition avec plus de 50 arbres sur lesquels la cueillette est recommandée. Tout près, la mare pédagogique regorge d'un écosystème riche et fragile. Les joncs, roseaux, nénuphars ont bien colonisé l'espace tout comme les 14 espèces de libellules, les grenouilles, les tritons et hérons cendrés. Même les fermes de la Mouline vont être restaurées afin que ce petit paradis accueille encore plus de visiteurs amoureux de la nature.

### **Des pigeons et des hommes**

La ville a commencé à mettre en place une politique de gestion des pigeons sur son territoire en installant des colombiers (pigeonniers). Comme un premier, rue Édouard Branly, où une colonie de 25 pigeons s'est installée. Le travail du service des parcs, jardins et espaces naturels consiste à prélever systématiquement tous les œufs. Le nombre de pigeons n'augmente pas et se stabilise. D'autres pigeonniers sont prévus au parc Rochegude, à la plaine des sports et sur les berges du Tarn. Avec 7 à 8 colombiers, la reproduction de la population, estimée à 6 000 pigeons, serait maîtrisée.(Source : La Dépêche du Midi)

### **En Fargou: un hôtel 4 étoiles en 2016**

Avec deux grandes salles ouvertes depuis mai aux événements, le domaine d'En Fargou, à Saint-Sulpice-la-Pointe, poursuit sa restauration. Prochaine étape, l'ouverture d'un hôtel de standing l'an prochain.

C'est l'enfant du pays et pas tout à fait un hasard si elle y revient. Après une parenthèse en pays nantais, le temps de forger ses armes dans la communication, d'aiguiser ses connaissances en matière d'évènementiel, Julie Ronco revient.

Dans ses valises, un petit bébé et une volonté farouche, celle d'animer le domaine d'en Fargou: un joyau dont la famille Ronco a entamé la restauration pour en faire un site

incontournable et qui bénéficie d'une situation géographique idéale à 800 mètres de la sortie n° 6 de la deux fois deux voies Toulouse/Albi.

Avec un parc de près de 3 ha, jouissant d'un style architectural toulousain auquel se mêle la modernité d'une rénovation judicieusement mise en œuvre. «Nous avons plusieurs tranches au programme. Mai a été le mois de l'ouverture. Pour l'instant, 2 salles Capitole et Wilson de 225 m<sup>2</sup> (attachée une cuisine semi-professionnelle avec une entrée traiteur et une entrée public différentes) et 45 m<sup>2</sup>. Professionnels et particuliers y ont accès pour leurs événements.» Bénéficiant de tous les équipements attachés à ce genre de salles, elles sont mises à disposition pour des cocktails, des séminaires, des repas, du théâtre...

La fondatrice de l'entreprise «Save the date evenements» aime souligner que cette bâtisse a été la résidence secondaire d'un mégissier graulhérois dont des vestiges ont été retrouvés au début des travaux, démarrés en 2012. L'an prochain, 11 chambres de standing offriront quatre étoiles au vaurais et 3 salons de 30 m<sup>2</sup> accueilleront les visiteurs tandis que l'année suivante s'ouvriront 1 salle cosy bar et 2 salles de 100 m<sup>2</sup>.

Les travaux bénéficient d'une aide de la Région. Et tout est pensé avec méthode: des matériaux nobles, un souci du détail et des contraintes techniques. A la préservation du style des lieux s'allie le confort moderne. C'est le nouveau défi de Julie qui, dans un vrai sourire et avec la force de celle qui vaincra les difficultés, avance avec ténacité et enthousiasme. (Source : Le Journal d'Ici)

### **Pierre Archet élu secrétaire général de la Presse hebdomadaire régionale**

Directeur de l'hebdomadaire du Tarn et du Lauragais Le Journal d'Ici et du site [lejournaldici.com](http://lejournaldici.com), Pierre Archet vient d'être élu Secrétaire général du Syndicat de la presse hebdomadaire régionale (SPHR), qui tenait son congrès national du 27 au 29 juin à Biarritz et regroupe les 254 hebdomadaires de proximité édités en France (1,6 millions d'exemplaires et 7,3 millions de lecteurs). Créé en 2003, Le Journal d'Ici est diffusé sur le département du Tarn, la région de Revel (Haute-Garonne) et Saint-Pons (Hérault). Leader dans le sud du Tarn, Le Journal d'Ici est le seul titre de presse du département et l'un des deux seuls de Midi-Pyrénées dont les ventes ont progressé en 2014 (+1,19%, source OJD). L'hebdomadaire et le site d'informations emploient une dizaine de salariés, dont cinq journalistes. 89.000 Tarnais lisent chaque semaine leur hebdomadaire (source étude ONE Audipresse 2014).(Source :Le Journal d'Ici)

### **Daniel Pestre a formé des sommeliers de prestige**

La table du sommelier a été une pépinière de sommeliers qui ont fait leur chemin dans les meilleurs restaurants d'Europe ou du monde.

Lundi 22 juin, Daniel Pestre fêtera, avec ses 14 employés et ses clients, les dix-sept ans de la création de son restaurant «La Table du Sommelier». Un nom qui soulignait sa profession (meilleur sommelier d'Angleterre avant de devenir sommelier de l'année 2004 au guide Pudlo France) autant que l'esprit de l'établissement : une carte et des menus composés autour du vin. On y découvre les vins du monde entier, avec une focale particulière ceux de Gaillac, la terre du choix pour ce natif de Haute-Loire. Sa réussite, il la place d'abord dans la formation : il a suivi et conseillé Alberto Ruiz (meilleurs sommelier d'Espagne 2008), Bruno Murciano qui lui a succédé en 2010 et dirige la cave du Ritz de Londres, Guillaume Gloriès qui a deux restaurants à Valence, André Compeyre chef sommelier au «Ducasse» de New York, Gregory SAYSSET, qui gère l'établissement phare de Hartford (Connecticut)... En cuisine, Moufid a été

meilleur apprenti de Midi Pyrénées 2013, Youssef Aït Rahou finaliste du meilleur apprenti notre meilleur argument commercial, en plus d'être notre responsabilité».

Investissement continu

Il a rénové plusieurs fois le restaurant - l'intérieur comme les deux terrasses aux couleurs du sud - utilisant parfois des circonstances malencontreuses, comme l'incendie du bar en 2012. Cette mise de fonds vaut à la Table du Sommelier le coup de chapeau des guides Michelin, Routard, ou Gault et Millau. L'effet Unesco amène une clientèle internationale, mais Daniel Pestre, secondé par son fils Jérémy, maintient le cap, attentif au détail (des fleurs fraîches sur les tables), concentrant ses achats sur le local. Il pourrait avoir le menton haut, il garde les pieds sur terre et l'esprit confraternel. «Je pense à David Enjalran, dont l'établissement a fermé. C'est une perte pour l'image de la ville et du département. Il aurait mérité un peu plus d'attention des responsables locaux. Après tout, on subventionne avantagement des clubs professionnels». Pestre, qui sait d'où il vient, a toujours évoqué des «partenaires» plutôt que des «concurrents». (Source : La Dépêche du Midi)

**Guide estival des vacances par le Tarn Libre**

Pour son premier « **Guide estival des vacances** » **Le Tarn Libre** a fait un sans faute. Tout y est répertorié de façon claire et nette : par manifestations et par dates. Il sera disponible

avec Le numéro du journal n° 24 et sur le net [www.letarnlibre.com](http://www.letarnlibre.com)

## CHEZ NOS AMIS

**L'Amicale des Ariégeois de Paris**

Mardi 4 août 2015 : Journée d'Été - Foix et Benac

Réservation : Mme Blaszczyk - ☎ 01 39 64 23 38

## RECETTE

### **Pigeonneaux fermiers au foie de canard et aux raisins**

Pour 4 personnes : 4 pigeonneaux fermiers - 1 grappe de raisin italia-250 g de foie de canard frais - 1 verre de gaillac doux - 1 petit verre d'armagnac - 1 cuillerée à soupe de graisse de canard - 15 cl de crème fraîche double - sel et poivre

Farcir chaque pigeonneau de 2 ou 3 grains de raisin épépinés et préalablement trempés dans l'armagnac et d'un bon morceau de foie de canard.

Faire dorer les oiseaux avec un peu de graisse, puis les flamber avec l'armagnac ayant servi pour les raisins. Laisser mijoter à feu doux 20 à 25 minutes.

Retirer les pigeonneaux et déglacer la cocotte avec le vin blanc. Ajouter une vingtaine de grains de raisin (pelés et épépinés), laisser mijoter 5 minutes supplémentaires et lier la sauce avec la crème.

Partager chaque pigeonneau en deux et dresser sur les assiettes de service chaudes.

(recette de Jean-Michel Tirefor)

**GASTRONOMIE ET VIGNOBLE DANS LES  
MAGAZINES NATIONAUX**

Après la Charcuterie **Millas** à Moulin Mage qui produit du porc Apalhat (le cochon Apalhat est un bon cochon élevé sur la paille) transformé avec amour, ce qui lui a valu une double page sur l'hebdomadaire **Marianne**, c'est au tour du vignoble **l'Enclos des Braves** de Nicolas Lebrun qui, déjà en 2012, était reconnu par les sommeliers du Tarn, se trouve sélectionné aujourd'hui dans le Hors Série de **l'Express**, comme l'un des 250 vignobles qui monte.

A Vertus, près de Rabastens, Nicolas Lebrun se définit comme un vigneron-artisan. Ses vins de Gaillac sont un hymne à la gloire des cépages locaux.

**Contacts :** Charcuterie de Millas [WWW.charcuterie-millas.fr](http://WWW.charcuterie-millas.fr) 05 63 37 14 72

Domaine l'enclos des braves [WWW.lenclosdesbraves.com](http://WWW.lenclosdesbraves.com) 06 08 30 27 81

\*\*\*

**BONNES  
VACANCES  
dans  
LE TARN**

---

**BULLETIN D'INSCRIPTION**

Concerne « Sortie d'Eté à Castres » - le 5 août 2015

*A renvoyer impérativement avant le 25 juillet 2015 avec votre règlement*

NOM et Prénom

.....  
Adresse complète

.....  
Nombre de personnes : ..... x 38 € = .....

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

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

**Cette année joindre le nom des participants pour l'établissement des Pass individuels**

**RAPPEL : rendez vous à 10 H devant l'Office du Tourisme**

---

**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**

---