



L'AUTAN

LE SOUFFLE DU TARN

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

Bienfaiteur 35 €

Septembre 2016
N°344

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

SECRETARE GENERAL

Robert Bétaille

TRESORIERE GENERALE

Anne Marie Bousquet

REDACTION

Gérard Fernandez
Robert Bétaille
Nicole Braudeau

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 €

Chers Adhérents,

J'espère que vos vacances se sont bien déroulées, sans trop souffrir de la chaleur et que vous avez su profiter de votre escapade dans le Tarn ou sous d'autres cieux.

Notre appartenance à la région d'Occitanie va ouvrir de nouvelles perspectives pour le Tarn tout en conservant notre identité.

Il y a quelques décennies le peintre Salvador Dali décrétait que « la gare de Perpignan était le centre du monde ». Aujourd'hui, le centre géographique de la région est sujet à polémique et crée une guerre de clochers entre les villages de Lautrec et celui d'Algans-Latens, car les données divergent entre celles de l'Institut Géographique National (IGN) et celles du Conseil régional. Quel que soit le résultat, nous avons le plaisir de vous annoncer que c'est dans le Tarn que se trouvera le nouveau centre géographique de la région Occitanie.

Par ailleurs, nous vous attendons aux Marchés du Terroir d'Automn-Tarn du 6 au 9 octobre 2016 et Tarnoël du 1^{er} au 4 décembre 2016.

D'autre part, nous vous proposons un déjeuner au restaurant Quedubon le vendredi 25 novembre à midi.

En espérant vous voir nombreux sur nos prochaines manifestations.

Associativement, G. FERNANDEZ

Dates à retenir :

> AUTOMN-TARN : du 6 au 9 octobre 2016

➤ **QUEDUBON** : vendredi
25 novembre 2016
➤ **TARNOËL** : du 1^{er} au 4
décembre 2016

VIE DE L'ASSOCIATION

TARN-ETE du 9 au 12 juin 2016

Ce salon supplémentaire a donné satisfaction à tous les exposants habituels.

REPAS AUX CAVES DE PRAGUE : samedi 18 juin 2016

Tous les participants étaient ravis et ont apprécié la cuisine de Patrice Gelbart.

Nos prochains rendez-vous :

AUTOMN-TARN du 6 au 9 octobre 2016

Seront présents : la Ferme de Rayssaguel - la ferme Cassar et Château Lacroux

Restaurant QUEDUBON 22 rue du plateau 75019 Paris le vendredi 25 novembre 2016 à 12H

(Métro Buttes-Chaumont). Le menu est celui du marché du jour. Prix : 30 € par personne.

Nous vous attendons nombreux.

TARNOEL du 1^{er} au 4 décembre 2016

Seront présents : la Ferme de Rayssaguel - la ferme Cassar et les vignobles Jérôme Bezios (Château Palvié et la Croix des Marchands)

Pour information

Nous vous signalons que le déjeuner-spectacle au Moulin Rouge du 13 décembre 2016 affiche complet.

Une lettre sera adressée aux personnes inscrites en son temps.

ECHOS DU TARN

Le meilleur boudin traditionnel de France est ici

Depuis des années, Patrick Verdès accumule les prix pour ses produits. Cette année, c'est au niveau national qu'il s'est attaqué avec succès, décrochant la médaille d'or pour son boudin traditionnel.

«Pour moi, c'était une façon de savoir où on en était dans la qualité de nos produits» explique l'artisan boucher qui participait pour la première fois à ce concours national. Il tient d'ailleurs à mettre l'accent sur la qualité du travail effectué par les éleveurs.

Le Graulhérois qui s'est rendu en Champagne-Ardenne pour recevoir son prix fait partie des artisans qui achètent encore les bêtes vivantes auprès d'éleveurs locaux.

Aujourd'hui il travaille avec une dizaine d'éleveurs de porcs, agneaux, vaches ou veaux. Pour le boudin qui lui a valu la médaille d'or vient de chez un éleveur de Sorèze.

« Les bêtes sont abattues à Puylaurens où nous avons un outil très performant, qu'il a fallu sauver en créant une association » se souvient l'artisan. Apprentis en 1965, il s'est installé en 1981 en face de l'église puis place du Mercadial en 1990. «Grâce à ce prix, certains clients ont goûté et adopté le boudin. Certains clients en prennent même pour l'apéritif» souligne Patrick Verdès. Avec Loulou et son employé Ali, il a choisi de se diversifier en proposant des boîtes de conserves faites maison pour des produits sans conservateur, à l'ancienne, avec seulement de la viande, du sel et du poivre.

Après ce premier succès, l'artisan a déjà un prochain objectif, toujours avec la même démarche. Il présentera son foie gras à la foire internationale de Paris l'an prochain et se montre résolument confiant quant à l'impression qu'il saura faire aux membres du jury à nouveau. (Source : La Dépêche du Midi)

Lilian donne de la hauteur à ses fraisiers

Toujours en recherche de nouvelles idées, Lilian Pradelles, lauréat du concours des jardiniers en 2008, a trouvé une astuce pour faire pousser ses fraises en hauteur. Des gouttières fixées sur des poteaux,

voilà le tour est joué, très pratique pour l'arrosage, le désherbage, gain de place pour d'autres plantations et... excellent pour le dos. Quelques petites adaptations pour l'année prochaine, le procédé est adopté, on vient même dans son jardin prendre quelques conseils. Lilian passe une partie de ses loisirs au jardinage, comme beaucoup de monde à Massaguel, il s'implique également au comité des fêtes. À ce sujet, ayant repris avec Magalie l'organisation du concours d'épouvantails pour la fête, il rappelle que les inscriptions se feront à partir de mi-juin. Il est en effet de tradition ici de voir chaque année fleurir des dizaines d'épouvantails tous aussi drôles, laids, bizarres les uns que les autres. Alors, préparez-vous ! (Source : La Dépêche du Midi)

Tailleur de pierres et alpiniste des clochers

Il fait l'un des plus vieux métiers du monde - tailleur de pierres - mais il manie aussi bien le marteau et le burin du ciseleur-sculpteur que le lancement du centre électronique d'usinage. Patrick Szygenda ne cherche pas à entretenir les clichés sur la profession : elle a évolué, s'est adaptée au temps technologique, ce qui ne l'empêche pas de rester «dure», c'est son mot. «Le soir, on a mal aux épaules, et l'hiver, on a souvent les mains dans l'eau». Un «on» incluant Karine, son épouse, qui fait les mêmes gestes et tâches que lui. Ce Toulousain n'a pas eu de révélation religieuse pour la pierre, mais un bon mentor - un sculpteur - qu'il a suivi «comme un ado. Il m'a appris l'ornementation, les feuillages, la ronde-bosse, les visages. Cela m'a beaucoup servi dans les travaux de restauration». Car Patrick et Karine (sculpteur à la base) Szygenda sont des experts qu'on appelle de loin quand il s'agit de travailler sur des sujets précieux ou d'accès difficile : un maître-autel, un clocher, une voûte, une gargouille à 30 m de hauteur.

D'Arras à Vierzon ou Carcassonne, il intervient où d'autres ne vont pas. Son cœur de métier, c'est d'abord la taille massive : encadrés de fenêtres, arrondis, pans coupés, moulures... Les travaux du château de Mauriac illustrent son talent et son mépris du vertige. Il taille aussi les éviers dans la masse, les vasques, les fontaines, ainsi que les cheminées et les escaliers des demeures patriciennes. L'autre pendant du tailleur, c'est la marbrerie : du plan de travail au dallage. «Sur tous types de pierres, tout ce qui se fait en tranches fines». Les collectivités le sollicitent pour le mobilier urbain, les maçons et les particuliers aussi. La renommée de KPA (Karine, Patrick, 4 enfants) dépasse les limites de Sénouillac : les designers lui font confiance. Il prépare la première collection -au monde- d'assiettes en granite, un travail d'orfèvre. Le regret de Patrick ? «Le métier attire moins, les apprentis sont plus rares». Peut-être parce qu'il faut 10 ans pour faire un bon tailleur de pierre. Autant dire une éternité pour une société impatiente. (Source : La Dépêche du Midi)

Lycée hôtelier : Maëlle fait voyager le frésinat

Maëlle Ventura est élève en terminale Bac Pro Cuisine au lycée hôtelier et vient une nouvelle fois d'être mise à l'honneur pour son travail. En mars dernier, elle recevait le premier prix du concours Campus organisé par l'hôtellerie-restauration, des mains du célèbre cuisinier Alain Ducasse dans l'un des salons du Plaza Athénée (Paris).

Les participants au concours devaient écrire un article sur le sujet de leur choix : Maëlle, d'origine antillaise, avait choisi le frésinat dont elle a découvert la recette à son arrivée sur le continent pour ses études.

Ce mets typiquement tarnais lui a porté chance.

Par le biais des réseaux sociaux, l'article et la récompense obtenue par Maëlle ont été abondamment relayés et partagés dans son archipel natal des Antilles, à tel point que la chaîne de télévision France Outremer a décidé de lui consacrer un reportage.

C'est ainsi qu'une équipe de journalistes reporters est venue la rencontrer au lycée hôtelier où elle prépare son bac pro. En leur honneur, elle a mitonné une recette de frésinat revisitée façon antillaise, en utilisant de la viande boucanée (fumée pendant plusieurs heures, pratique millénaire toujours très répandue dans les Antilles, en Amérique du Sud et dans les îles de l'Océan Indien pour conserver viande et poisson) et en remplaçant les pommes de terre par des patates douces.

Sa recette a obtenu un franc succès pour sa saveur et son originalité, non seulement auprès de l'équipe de journalistes en visite, mais également de Nicolas Mialon, proviseur de l'établissement, de Brigitte Louman, professeur de lettres, et Dimitri Comte, professeur de cuisine, qui l'ont accompagnée dans cette belle aventure. Passionnée par son métier, Maëlle a un bel avenir qui s'ouvre devant elle. Elle a déjà emmené la recette du frésinat dans l'un des plus grands palaces de la capitale et outre-Atlantique, dans son île natale. Et ce n'est qu'un début, à n'en pas douter.(Source : La Dépêche du Midi)

Avec Sarah, le moulin à vent a trouvé «sa» meunière

«Le meunier était réputé coureur de jupons ... maintenant le moulin a 'SA' meunière, ça va être plus sérieux» indique Sarah Cosquer en plaisantant. Pour le moulin à vent de la Salette avoir une meunière est une première car depuis déjà 25 ans que (re)tournent ses ailes, il n'avait connu que des meuniers. Il aura suffi d'une annonce via Internet présentant le recrutement d'un animateur touristique, annonce qui a fait un buzz médiatique, pour qu'une jeune femme originaire de Bretagne et titulaire d'un master en patrimoine, s'intéresse au moulin à vent de Lautrec. Sarah est ravie de ce travail estival et trouve la région très belle. Pendant toute la saison d'avril à mi-octobre, elle expliquera aux visiteurs le fonctionnement et l'histoire de ce moulin qui fait de la farine comme autrefois. Rappelons que ce moulin fut reconstruit dans les années 1989-90 par une poignée de lautrecois bénévoles sous la houlette d'un maître charpentier Bernard Garibal qui, depuis, a reconstruit de nombreux moulins à vent partout en France. Depuis deux ans il est géré par la communauté des communes du Pays d'Agout (CCLPA).

Outre des visites commentées du fonctionnement du moulin, la mission de Sarah sera aussi de recevoir des groupes, notamment des scolaires, pour des visites très didactiques intitulées «Du blé au pain». Inscriptions à l'office de tourisme : 05 63 97 94 41 ou lautrectourisme81@gmail.com

Rappel des visites en juin : du mercredi au dimanche de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30 (mais tous les jours en juillet et août). Autres informations : <http://lautrectourisme.com> Précisions : pour la journée nationale des moulins du 19 juin, les visites du moulin à vent seront libres et gratuites, et la meunière Sarah sera présente. (Source : La Dépêche du Midi)

Huile d'olive : le fournisseur des chefs étoilés installe sa société à Gaillac

Dans le monde de l'huile d'olive, Alexis Muñoz fait figure d'expert. Ce Franco-Espagnol de 42 ans (Tolède d'abord, le Couserans ariégeois ensuite), passionné et entreprenant, fournit plus de 1 000 chefs dans le monde, jusqu'à Hong Kong et Singapour, dont 500 en direct. Parmi eux, le Gold Gotha des étoilés Michelin. Sa start-up, dont il vient d'installer le siège à Gaillac, s'appelle tout simplement «La Maison de l'Huile d'Olive». Car Alexis Muñoz joue la carte de la transparence et n'embarlificote pas les produits derrière des écrans de fumée ou du marketing coûteux et tapageur. «Il n'existe pas de pays de l'olivier. Il y a seulement des variétés, 1 200, dont 400 servent à faire de l'huile... avec des goûts différents, des notions de maturité et des précautions de conservation: l'huile s'oxyde à la lumière, à l'air et à la chaleur». Point barre, et surtout point de départ pour lancer ses marques «Terroirs de l'Olivier» et prendre pied dans la grande distribution.

Avec Vivalie sur tous les circuits

Alexis Muñoz estime qu'il y a un vaste créneau entre le «hors de prix» élitiste et l'huile industrielle, souvent raffinée à 120 °C pour enlever les odeurs pirates, puis mélangée à un soupçon de qualité pour trouver un compromis acceptable. Ses huiles, à partir de l'arbequina espagnole, sur le fruité mûr, et de la picual, sur le fruité vert, on les trouvera à 7,50 € en grande surface. «Le bon n'est pas qu'une question d'argent. Simplement, il faut connaître.» Jacques Tranier, qu'Alexis Muñoz a connu par l'intermédiaire de Jean-Pierre Mader (E. Leclerc Albi), a sauté sur l'occasion.

«Ce projet m'a séduit car il correspond aux valeurs de Vivalie: un discours de vérité, une qualité accessible et une volonté d'informer, d'éduquer le consommateur avant d'acheter.» Les commerciaux de Vivalie distribueront donc les «Terroirs de l'Olivier». De quoi leur donner une résonance plus large et tout aussi coûteuse.(Source : LA dépêche du Midi)

La dernière cabine téléphonique devient boîte à livres

Pour favoriser le partage et la lecture, la ville plante la première boîte à livres près de la mairie. deux autres suivront si l'expérience est un succès.

Impossible de rater ce joli rose fluo dans la rue du Palais à deux pas de la mairie. La toute dernière cabine téléphonique d'Albi se reconvertit en boîte à livres. Son nouvel habillage a été posé lundi par la municipalité et les premiers ouvrages sont attendus avant la fin de la semaine. Le principe est simple : le promeneur dépose un ou plusieurs livres qu'un autre piéton pourra emprunter gratuitement. L'idée, c'est de partager et d'inciter à la lecture. «Ce n'est pas nous qui avons inventé ce concept, reconnaît Stéphanie Guiraud-Chaumeil, le maire. Cela se fait sous diverses formes ailleurs, soit avec un contenant créé sur mesure, soit avec du mobilier urbain transformé comme les cabines téléphoniques».

À l'automne dernier, la ville a pris contact avec Orange et une convention a été signée. La dernière cabine, désactivée depuis plusieurs mois, s'est donc métamorphosée pour un coût très modique. La déco est terminée, reste à poser le présentoir réalisé par le service bâtiments de la ville. «On est sur l'idée de la culture pour tous, mais ce ne sont pas des bibliothèques de quartiers» poursuit le maire. Un slogan très explicite a été posé sur la cabine pour expliquer la démarche : «Déposez, empruntez, lisez.» «Chacun peut participer et amener un ou plusieurs livres. On peut même ajouter une petite note manuscrite» explique Stéphanie Guiraud-Chaumeil qui promet de participer en apportant «des revues pour les enfants».

L'idée a déjà été testée avec succès par le Séquestre mais aussi par des communes rurales comme Trébas. En cas de succès, la convention passée avec l'opérateur de téléphonie prévoit l'implantation de deux nouvelles cabines transformées en boîtes à livres. «L'objectif est d'être dans le centre-ville. Cela s'adresse aux Albigeois et aux visiteurs» avance l'élue. Les deux prochaines boîtes seraient installées près de la fac Champollion et dans le secteur du Vigan. Si la première rue du Palais, est une réussite. Décision à l'automne.(source : La Dépêche du Midi)

Automobile : bientôt 100 bornes de recharge électriques

Déploiement de bornes de recharge pour véhicules électriques - IRVE TARN



Un schéma départemental d'équipement du Tarn en bornes électriques a été adopté. Démarrage en octobre avec les premières installations. Il n'y aura pas de zones blanches promet le SDET chargé du déploiement.

Il sera bientôt possible de recharger sa voiture électrique sur tout le territoire tarnais. Un plan d'équipement du département débutera en octobre. Objectif : installer cent bornes d'ici la fin 2017. «Nous souhaitons que chacun puisse être desservi à proximité. Il faut éviter de créer des zones blanches» explique Catherine Moncet, la directrice du SDET. Le Syndicat départemental d'énergies du Tarn a été chargé de ce plan voulu par l'Etat au niveau national. Avant de démarrer l'installation des bornes, le SDET a travaillé pendant un an sur un schéma cohérent. «Nous avons étudié quels étaient les déplacements sur le département, et nous avons tenu compte des grands axes, des sites touristiques comme l'abbaye de Sorèze ou la voie verte et enfin des bornes privées déjà existantes comme dans les stations des grandes surfaces.»

Soixante-deux communes accueilleront ces futures bornes fournies par le groupe Cahors (et qui pourront servir à tous types de véhicules électriques).

Une trentaine de sites d'implantation sont déjà clairement identifiés. Une première tranche (40 points) sera réalisée avant la fin 2016. La carte des implantations réserve dix bornes aux deux plus grandes villes Albi et Castres. Mais pour obtenir un vrai maillage du territoire, les communes rurales n'ont pas été oubliées comme Murat-sur-Vèbre, Anglès, Puycelsi, Briatexte, Dourgne, etc.

Utilisation simple

Le fonctionnement sera assez simple. Explications de Catherine Moncet : «Chaque automobiliste disposera d'un badge qui permettra de déverrouiller la trappe.» On pourra réserver à l'avance avec son smartphone ou par internet.

Et le coût pour l'utilisateur ? «La tarification n'est pas encore validée mais l'idée, c'est de faire un plein pour 2 € environ».

Ce plan coûtera 1,6 million d'€ financé par l'Ademe (600 000 €), le département (500 000 €) et le SDET (500 000 €).

«Le conseil départemental est l'un des rares en France à participer, poursuit la directrice. Pour le SDET, le coût est relativement modeste par rapport à notre budget.»

Dans des départements où le déploiement a déjà été effectué, le parc de véhicules électriques a rapidement augmenté. Dans le Tarn, leur nombre serait de 400 environ. (Source : La Dépêche du Midi)

Le succès fou du cabaret fermier

Une fréquentation en hausse de 40 % en un an : «Les Folies Fermières», à Garrigues, le premier cabaret à la ferme de France affiche une santé étincelante. Pour David Caumette, paysan et propriétaire de l'établissement festif la raison du succès coule de source : «nous sommes le seul cabaret à proposer ce concept unique : manger des produits du terroir tarnais qui sont servis par les producteurs eux-mêmes». Du coup, autant les ruraux que les citadins s'empressent de venir : «chez nous il y a autant de spectacle dans l'assiette que sur la scène». Habitants du coin fréquentent pour un soir bobos toulousains, dans une ambiance joyeuse, familiale, sans prise de tête. Une fréquentation en hausse, des soirées qui affichent complet, le couple Caumette a décidé de changer de braquet.

«Nous proposons aujourd'hui, en plus de notre programmation d'une soirée par mois, plusieurs nouveautés uniquement sur réservation : déjeuner spectacle tous les jours de la semaine avec possibilité de visite pédagogique de notre ferme pour les associations ou comité d'entreprise. Nous pouvons accueillir aussi des séminaires», ajoute David Caumette.

Le créateur se définit comme «artiste paysan»

Avec l'obtention récemment d'une licence de spectacle, les Folies Fermières proposent cet automne des soirées sur les thèmes du cinéma (17 septembre), de la comédie musicale (8 octobre), déguisement (5 novembre) et le traditionnel réveillon du 31 décembre. «La Région Occitanie travaille avec nous pour la présentation de toutes ces innovations, souligne David Caumette. Grâce à la culture on redonne un coup de booster à une agriculture encore en crise». Cet agriculteur qui se définit comme «artiste-

paysan» a l'ambition de mener en parallèle ses deux activités : élever ses bovins, nourrir sa basse-cour, cultiver son potager et proposer des soirées cabaret où les convives ont le plaisir de goûter sa production. La mode est au circuit court, à Garrigues la dernière tendance est au circuit très court, la ferme et le cabaret étant indissociable.

(Source : La Dépêche du Midi)

LES BONNES ADRESSES

Restaurants tarnais

* Si au cours de vos séjours dans le Tarn, vous êtes du côté de Cahuzac sur Vère à la recherche de quelques bonnes bouteilles de Gaillac et que la faim vous tenaille, allez jusqu'à Cesteyrols et entrez sans hésitations au restaurant « **Lou Cantoun** ». Vous dégusterez dans un cadre agréable la cuisine inventive du chef Bernard Gisquet. Bon rapport qualité/prix.

Lou Cantoun - 4 route d'Albi - 81150 Cesteyrols - ☎ 05 63 53 28 39

* Si vous êtes aux alentours de Castres et que vous ayez envie de retourner à l'école, entrez dans celle des « Salvages » rebaptisée « **Les Mets d'Adélaïde** » ; Jessica et Cyril vous accueillent en classe ou sous le préau. En toute convivialité vous y dégusterez des produits de saison. Plaisir et raffinement sont au menu.

Les Mets d'Adélaïde -36 av. Georges Alquier - Les Salvages - 81100 Castres -

☎ 05 63 35 78 42

Locations saisonnières

Si vous voulez faire connaître notre belle région à vos amis et connaissances, le label CLEVACANCES propose des gîtes ou chambres d'hôtes

Sur Castres, nous avons testé un gîte 3 clés (très bon confort) que nous avons très apprécié pour son confort, sa proximité avec les commerces et sa tranquillité. Possibilité de location toute l'année.

Contact propriétaire : Mr CRUZEL Lucien - 28 rue Lavoisier - 81100 CASTRES

☎ 05 63 59 10 52 - ☎ 06 08 64 74 34

CHEZ NOS AMIS

Toulouse à Paris

Judi 6 octobre 2016 : repas Italien

Vendredi 14 octobre 2016 : apéritif de rentrée

Vendredi 18 novembre 2016 : apéritif d'automne

Vendredi 16 décembre 2016 : lunch de Noël

Réservation : Mme Raimbault - ☎ 01 69 51 36 23

LIVRES

Sous le ciel du Midi, les années rouges d'André Coste

Après la parution d'un premier livre sous le titre « Sous le ciel du Midi, la belle époque », André Coste vient de publier, deux après, le second tome de cette fresque historique passant de la belle époque aux années rouges. Il évoque la période 1911-1920 en particulier la grande guerre qui a marqué au fer rouge les consciences et les corps.

Cet ouvrage est disponible dans toutes les librairies tarnaises.

APPEL A COTISATION 2016

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


BULLETTIN D'INSCRIPTION

Concerne le restaurant « QUEDUBON » du 25 novembre 2016 à 12 H

A renvoyer impérativement avant le 16 novembre 2016 avec votre règlement

NOM et Prénom

Adresse complète

..... 

Nombre de personnes : x 30 € =

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

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