



# L'AUTAN

## LE SOUFFLE DU TARN

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

Avril 2017  
N°346

**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<sup>o</sup> janvier au 31 décembre

**COTISATIONS**  
Personne seule 20 €  
Famille 30 €  
Syndicats d'initiative et jeunes  
de moins de 25 ans 10 €  
Bienfaiteur 35€

## Vocabulaire du parfait tarnais

Après avoir abusé du Gaillac, il ne finit pas dans le fossé, mais dans le bartas

il ne met pas ses courses dans le coffre, mais dans la malle de la voiture ...

il ne glande pas, il sane

il ne ferme pas sa porte à clé, il la clave

il n'est pas surpris, il est espanté

il ne fait pas des exploits, mais des espets

il ne lance pas un objet, il l'escampe

il n'a pas soif, il a la sécade...

il ne glisse pas, il limpe ou il rippe

il ne s'endort pas, il cute, s'assuque, s'ensuque

il ne défèque pas, il cague

il ne crie pas, il brame

il ne s'étouffe pas, il s'escanne ou s'engailounne

il ne colle pas, il pègue

il ne titube pas, il trantaule

il ne renverse pas, il abouque

il ne sommeille pas, il capetse

il ne tombe pas sur ses fesses, il s'atiouille

il ne fait pas sa cuisine dans une marmite mais une toupine

il n'est pas une tête brulée, il est cabourd et même carbournas

il ne ferme pas le portail mais la clède ou le po(u)rtanel

il n'arrose pas, mais azague

il préfère macarel, boudiou ou miladiou à toute interjection française

il ne crame pas, il rabastine

il n'utilise pas un chiffon mais un pétas.

Exemple de franco-tarnais: "Ferme le portanel, que les fèdes vont s'escamper par le prat miladiou" a méditer

( un clin d'œil dans un monde de brutes )

### Dates à retenir :

> **TARN-ÉTÉ** : du 15 au 18 juin 2017 30 rue Montcalm 75018 Paris

> **Repas chez QUEDUBON** vendredi 28 avril à midi 22 rue du plateau 75019 à 12 heures métro Buttes chaumont

## VIE DE L'ASSOCIATION

### Loto le dimanche 22 janvier

Comme tous les ans nous étions environ 25 personnes réunis dans la salle du « Chantier » pour remplir des cartons de Loto et essayer de

gagner de bons produits tarnais. Les participants ont apprécié le gouter servi à la mi-temps

### Restaurant « Aux Négociants » le samedi 21 janvier :

Nous nous sommes retrouvés une quinzaine d'adhérents dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement pour déguster cette année, un petit salé aux lentilles

ou une tête de veau. Personne ne fut déçu la qualité étant toujours présente.

### Assemblée Générale du samedi 4 mars

Maison des Associations - 216 quai de Valmy 75010 Paris. Accueil des participants par le Président qui les a invités à se présenter. Le rapport moral et financier ont été approuvés à

l'unanimité. La séance a été suivie d'un verre de l'amitié avant d'aller déjeuner au restaurant « Chez Papa »

### Printarn du 23 au 26 mars

Les différents marchés organisés tout au long de l'année dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement ont

trouvé une clientèle d'habitues et ce Printarn en est la confirmation.

### Restaurant « QUEDUBON » le vendredi 28 avril -

22 rue DU PLATEAU 75019 Paris Buttes Chaumont

### TARN-ETE du jeudi 15 au 18 Juin

30 rue Montcalm - 75018 Paris

métro Jules Joffrin - bus 31 et 60 Arrêt Duhesme le ruisseau et Damrémont Ordener

## ECHOS DU TARN

### Bon bilan pour les gîtes et chambres d'hôtes

Les 559 propriétaires tarnais, adhérents aux Gîtes de France (5.341 lits), ont tiré leur épingle du jeu cet été, avec 15.926 nuitées vendues (en hausse de 1,82%). De 57% en juillet, le taux d'occupation est monté à 78%

en août, avec une clientèle très majoritairement française et familiale. (Source : Le Journal d'Ici)

### Albi, 4ème ville de France où il fait bon vivre

Une jolie place pour Albi, la préfecture du Tarn classée au patrimoine mondial de l'Unesco. L'hebdo L'Express classe cette

semaine Albi 4ème ville de France où il fait bon vivre, derrière Angers (1er), Quimper (2e) et Limoges (3e).

Albi est ainsi la première ville d'Occitanie où il fait bon vivre. Toulouse est 30ème du palmarès. Huit critères ont été pris en compte depuis l'accès à la culture en passant par l'enseignement supérieur et le cadre de vie.

"Une belle reconnaissance" a déclaré Stéphanie Guiraud-Chaumeil le maire de la ville. (Source : La Dépêche du Midi)

### Le palmarès des radars en 2016 dans le Tarn

Les flashes des radars n'ont pas chômé dans le département en cette année 2016. Le nombre d'infractions progresse quasi partout, avec une explosion des chiffres pour les nouveaux radars double sens.

Ce sont des chiffres qui ne font pas particulièrement plaisir à la majorité des automobilistes tarnais. C'est l'époque des bilans annuels et du nombre d'infractions enregistrées, par les 33 radars positionnés sur les routes du département. Et l'évolution entre 2015 et 2016 n'est pas très bonne, particulièrement depuis l'installation de treize nouveaux radars double sens.

Le Fraysse et Cambon en haut de l'affiche

Dans ce palmarès des petites lumières, **Le Fraysse (14 190 infractions enregistrées en un an) et Cambon (12 792)**, sont les plus efficaces du département. Il n'est pas possible de faire une comparaison avec 2015. Dans ces deux secteurs, les radars enregistrent les vitesses dans les deux sens... depuis un an. Quoi qu'il en soit, c'est sur la D999, et cela depuis plusieurs années, que les automobilistes se font le plus flasher pour excès de vitesse.

En regardant avec attention les chiffres, c'est bien dans tout le département, que les automobilistes ont un peu oublié l'une des règles principales de sécurité : les limitations de vitesse.

Le carton des radars double sens

Dans cette lutte qui porte ses fruits, avec des chiffres accidentogènes en baisse (il y a eu 22 morts sur les routes tarnaises en 2016 contre

31 en 2015), la vitesse reste un facteur compliqué.

Évidemment, la mise en place de treize radars double sens, a augmenté l'efficacité des contrôles et le nombre des infractions.

Mais notons que sur l'ensemble du parc, seuls 9 radars sur 33 ont moins flashé qu'en 2015. C'est peu.

Tous les autres sont en augmentation. La plus significative est celle du radar classique de Lescure (direction Carmaux sur la RN 88), dont les chiffres sont passés de 4 656 en 2015 à 8 513 en 2016. N'oublions pas Puylaurens qui passe de 17 à 688.

L'argent des radars

Et cet argent récolté, il va où? Évidemment, dans une large proportion, dans les poches de l'État pour développer les actions de sécurité routière, moderniser les infrastructures, entretenir le parc de radars. Mais les départements perçoivent eux aussi, une somme utilisée dans l'entretien du réseau routier. Pour le Tarn, l'enveloppe reçue par le conseil départemental fut de 690 000 euros en 2015.

Ce bilan 2016 des radars tarnais est sans concession. Les automobilistes continuent à rouler trop vite sur les routes départementales et nationales. Et dans ces chiffres, ne sont pas comptabilisés les radars mobiles sur les chantiers routiers, ni les contrôles de vitesse. Ce sont en tout 94 543 véhicules qui ont été verbalisés en un an. C'est beaucoup. Espérons qu'en 2017, le bilan ne soit pas à 6 chiffres.

(Source : La Dépêche du Midi)

### Suzanne Navar, la dernière bouilleuse de cru du sud Tarn

Chaque samedi d'hiver, Suzanne Navar, artisan distillateur à Roquecourbe fait tourner à bloc son alambic. Elle a repris le flambeau de son père, bouilleur de cru ambulancier. Ici, n'importe

qui peut amener ses fruits pour en faire de l'eau-de-vie.

Les temps ont bien changé mais la tradition est toujours là. Depuis 1982, chaque hiver, Suzanne

Navar fait tourner l'alambic dont elle a hérité de son père qui était bouilleur de cru ambulante en son temps. Le vieil alambic de cuivre est maintenant installé dans un hangar de Roquecourbe, rue du Corps Franc du Sidobre, et chaque samedi, de novembre jusqu'en février, Suzanne, auxiliaire de vie en semaine, fait tourner la chaudière à mazout qui envoie la vapeur d'eau dans les marmites remplies de fruits. «Les vignes familiales ont presque toutes disparu et plus personne ne dispose de droits qui ne sont plus transmis par héritage d'ailleurs, explique l'artisan-distillateur. Nous travaillons principalement les fruits que nous apportent des particuliers.» Suzanne Navar est habilitée à percevoir les taxes d'Etat sur le volume d'alcool obtenu (1) auxquelles s'ajoute la rémunération de son travail : «Nous distillons toutes sortes de fruits mais principalement les prunes, les cerises, les poires et encore un tout petit peu de marc de raisin. Mais nous ne distillons jamais moins de 100 kilos de fruits pour un client.»

Ses clients sont souvent des amateurs de fabrication artisanale et personnelle, des groupes d'amis ou des habitués : «Les gens prennent plaisir à venir ici discuter autour de l'alambic. Ils viennent avec leurs fruits et repartent avec l'eau-de-vie. C'est un moment convivial mais il faut prendre rendez-vous quand même.»

Les clients en effet viennent parfois de loin puisque la distillerie de La Rivière est la dernière du sud du Tarn : «Il n'y aurait pas assez de travail pour en vivre tout l'hiver,

assure Suzanne. Mais le samedi, l'agenda est bien rempli.»

Une savante alchimie

Il faut dire que pour bien mener l'alambic, l'attention de tous les instants est nécessaire. La chaudière produit la vapeur qui va mettre à ébullition les fruits fermentés. Chargées en alcool, ces effluves sont ensuite refroidies avant de ressortir sous la forme d'eau-de-vie. Suzanne Navar poursuit : «Le rendement d'alcool est très variable en fonction des fruits. C'est la qualité des fruits qui fait toute la différence. En moyenne, on obtient 20 litres d'alcool pur avec 120 à 160 kg de fruits. L'alcool sort à un degré qui varie de 70 à 90 environ. On le baisse jusqu'à 45° en général pour la consommation en alcool de bouche en y ajoutant de l'eau tout simplement.»

C'est d'ailleurs le seul mélange que s'autorise l'artisan-distillateur : «Nous avons deux marmites qui travaillent l'une après l'autre. Chaque client est sûr et certain de repartir avec son propre produit distillé.»

Début février, Suzanne Navar a arrêté son alambic jusqu'à l'hiver prochain. Le service des douanes, très précautionneux, passera alors dans l'atelier pour poser des scellés afin de s'assurer qu'aucune distillation non déclarée ne se fasse d'ici la prochaine campagne.

Par exemple pour 5 litres d'alcool pur, les taxes s'élèvent à 43 €.

(Source : La Dépêche du Midi)

### La Tour de Ciron poursuit sa route dans le Gault et Millau

Pour la quatrième année d'affilée, l'hôtel-restaurant La Tour de Ciron est dans le Gault et Millau, avec le guide sur le comptoir et sur le mur de l'établissement la belle plaque émaillée version 2017 du célèbre guide gastronomique, juste à côté des trois étoiles Atout France.

Une «récompense» légitime et méritée pour Hélène et Éric Tubeuf et leur équipe, qui ont pris les rênes de la maison en juin 2015, la transformant au fil des mois en un lieu magique où il fait bon boire, manger et dormir.

Derrière ses fourneaux, Éric Tubeuf concocte une cuisine subtile, délicate, inventive, heureux cocktail fait de travail, de créativité et de passion : «On développe au quotidien notre cuisine gastronomique, on continue à chercher, à créer pour avoir une cuisine différente, imaginative», confie Éric Tubeuf, qui défend farouchement les bons produits du terroir et une cuisine faite maison : «Je suis toujours à la recherche du produit original qui me permettra d'apporter la nouveauté dans les saveurs, comme le poivre de Timut (ou baie de Timur) ou

la manigquette, appelée graine du paradis, des épices et des plantes que je trouve sur le marché de Carmaux».

Dans sa veste blanche de cuisinier, Éric Tubeuf réfléchit, étudie, recherche, avant de passer à la création : «En fait, je ne vends pas un plat, je vends un travail, une recherche, une étude, une réflexion, pour mettre dans l'assiette et le verre de perpétuelles et différentes saveurs pour ravir et séduire. Il faut que notre cuisine soit explosive pour tous les sens».

Et à la Tour de Ciron, même le café fait l'objet d'un soin particulier : «On prend le meilleur, nous avons d'ailleurs une carte pour le café et

une pour le thé», précise Hélène Tubeuf, qui règne avec la même passion et le même amour du travail bien fait sur l'hôtel, aimant à répéter : «Ici, on accueille les gens comme on accueille des amis».

La Tour de Ciron, le Bœuf Marin, 32 avenue Bouloc-Torcatis à Carmaux, ouvert du lundi au dimanche, service de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Service tardif sur réservation. Fermeture hebdomadaire le dimanche soir. Juillet et août ouvert 7/7.

[www.leboeufmarin.fr](http://www.leboeufmarin.fr) - 05 63 80 40 39 - 06 81 32 40 91.

(Source : La Dépêche du Midi)

### Visite d'une truffière

Le réseau des jardiniers , association visant à promouvoir les pratiques du jardinage durable sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc (PNRHL ), organise animations et manifestations. Dernière en date, la visite d'une truffière à Aiguefonde en présence de 80 adhérents , Alain Vincent et Claude Bouisset .

MM. Yzard et Garcès, représentant le Syndicat départemental des trufficulteurs, ont expliqué comment ils travaillent pour faire progresser cette production qui a chuté vertigineusement depuis un siècle. La truffe noire du Périgord (tuber melanosporum ) a besoin d'un sol calcaire et d'un arbre pour vivre en association symbiotique avec ses racines , c'est la

mycorhization. Des chênes verts, noisetiers, charme que l'on bichonne et que l'on taille, de la patience pour des premières truffes au bout de 15 ans. On ne vit pas de cette'' culture : la production étant très aléatoire , c'est surtout une passion. Des passionnés qui lors de la visite ont fait une démonstration de cavage ( recherche de truffes ) avec des chiens formés pour. Des bénévoles aussi qui assurent la promotion de ces bijoux lors de la fête tarnaise de la truffe début février à Villeneuve-sur-Vère avec des milliers de visiteurs. N'en doutons pas, la truffe tarnaise a de l'avenir.

(Source : La Dépêche du Midi)

### Salaisons : 7 médailles dont deux d'or au Salon de l'Agriculture 2017

Dimanche dernier, lors du concours général agricole au Salon de l'agriculture à Paris, les couleurs de Lacaune ont encore brillé. Les participants lacaunais se sont retrouvés sur le stand Bistro' Tarn mis en place par Agro-Point, où des assiettes de dégustation sont vendues aux visiteurs. Mais les produits charcutiers étaient également présents sur le stand de l'Irqualim (Institut régional de la qualité alimentaire) de Midi-Pyrénées et à l'espace Inaporc (Interprofession porcine nationale), où Laurence Orcival, la technicienne du Syndicat des salaisons, en fait la promotion. Cette année

encore, de hautes récompenses ont été attribuées à deux entreprises locales sous forme de 7 médailles dont deux d'or, deux d'argent et trois de bronze.

Palmarès 2017

La charcuterie Millas obtient une médaille d'or pour son jambon sec IGP Lacaune et une de bronze catégorie saucisse sèche Millas et l'entreprise Oberti et fils obtient cinq récompenses : l'or pour le jambon sec IGP Lacaune, 2 fois l'argent pour la saucisse perche et le saucisson de Lacaune et deux fois le

bronze pour le saucisson Label rouge et pour le saucisson montagne.

Akim Zérouali, représentant la charcuterie Millas, qui n'avait pas participé l'an dernier, est très fier de trouver une reconnaissance au travail que sa petite équipe mène au quotidien pour aller vers la qualité, sans oublier que cela rejaillit sur toute la profession. Bertrand Thomas, directeur technique de la maison Oberti, voit avec ces médailles de reconnaissance nationale un encouragement à

poursuivre les produits de qualité, ce qui valorise le personnel de l'entreprise et surtout booste les ventes. En tout cas, après la fierté de l'IGP Lacaune obtenu fin 2015, ces 7 médailles sont, une fois de plus, la preuve du savoir-faire et de la qualité de nos salaisoniers, parfois encore appelés les «maseliers». Ils font vivre Lacaune et parler d'elle en bien ! La Dépêche du Midi

### Vins de Gaillac

16 médailles d'Or, 15 médailles d'Argent, 5 médailles de Bronze au Salon de l'Agriculture 2017

### Info cine « SANS FAMILLE » dans le tarn

Antoine Boissier réalisateur et scénariste français connu par ses films « la traque et « et A toute épreuve pose sa caméra dans le TARN pour son prochain film « SANS FAMILLE » d'après le roman d'Hecor Malot. Quelques 800 figurants ont été recrutés . Le tournage sera effectué au printemps à Cordes sur ciel Albi ainsi qu'à Laguiole

### Vers la création d'une AOP «cuir de Graulhet» ?

A travers son déplacement dans le Tarn vendredi dernier, Carole Delga tenait à démontrer le soutien de la région occitane aux savoir-faire d'excellence du territoire et répondre aux besoins des filières selon leurs spécificités. À Graulhet, la filière cuir est en train de se structurer grâce à un collectif d'acteurs économiques avec une forte ambition.

À l'heure où d'autres régions françaises annoncent la création de nombreux emplois dans le secteur, la capitale du cuir semble éloignée de cette dynamique. Avec la création de l'Association des métiers du cuir, la filière veut sortir de cette ornière. «Ici tout l'écosystème de la filière est là. C'est quelque chose d'unique, aucune autre région n'a une telle concentration», a expliqué le professionnel à la présidente de région au cours des échanges. De la création à la distribution, toutes les étapes de la filière sont encore aujourd'hui présentes en ville.

Les professionnels ont présenté les quatre thèmes de leur association : la formation avec des apprentissages spécifiques, l'innovation avec la recherche et le développement, la communication avec la création d'un label, et la

Maison des métiers du cuir pour participer à la promotion de la culture de l'univers du cuir. À la lumière de leur réflexion, Carole Delga a proposé une réflexion sur la création d'une appellation d'origine protégée. «À l'image de ce qui a pu être fait avec le couteau de Laguiole. Cela ajoute beaucoup de crédibilité au produit, notamment à l'international», a-t-elle expliqué, soulignant aussi que les contraintes nombreuses inhérentes à un tel statut sont aussi par ailleurs un gage de qualité et de sérieux reconnu. Un label AOP désigne des produits qui ont été produits, transformés et élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux. Un rendez-vous a été pris avec des techniciens a été pris en ce sens afin d'entamer ce travail de longue haleine.

C'est à la maroquinerie Serres que s'est déroulé l'échange entre politiques et les acteurs de la filière cuir. L'entreprise qui est aujourd'hui dirigée par Philippe Serres a été créée en 1927. Quatre générations qui se sont succédé dans la transformation du cuir jusqu'au produit fini. L'entreprise a reçu en 2013 le label «Entreprise du Patrimoine Vivant» du ministère du Commerce, de l'Artisanat, de la

Consommation et de l'Economie sociale et solidaire. Elle a développé des produits de maroquinerie pour sa marque propre et réalise aussi des fabrications pour de grands groupes français et asiatiques. Certaines pièces

réalisées sont destinées au showroom ouvert du mardi au vendredi de 9 h 15 à 12 heures et de 14 heures à 18 heures et le samedi de 9 h 15 à 12 heures.

(Source : La Dépêche du Midi)

### Des sacs «made in Tarn»

Une société albigeoise lance une marque de sacs réutilisables, fabriqués localement. Les produits seront vendus à prix abordable et pourront être personnalisés en les achetant via le site internet.

Créer une marque de sacs 100 % tarnaise, c'est le défi lancé par la société HABC. Installée sur la zone Albitech, cette PME spécialisée dans l'emballage, commercialisera à partir d'avril des sacs réutilisables, en toile de jute ou coton, fabriqués dans le département et proposés à la vente à un prix raisonnable, à partir de 12 €. Son gérant, Renald Maillet, a noué un partenariat avec des entreprises sud-tarnaises (Tournier à Mazamet et Jersey créations à Castres) pour la confection du produit qui portera un discret drapeau tricolore symbole du «made in France». Les premiers modèles lancés sous la marque «Tarn sacs» seront présentés début avril à la foire d'Albi. Un sacré challenge pour ce chef d'entreprise qui a en ce moment, des journées bien remplies.

«Le déclic est venu d'une de nos clientes qui nous félicitait de proposer des sacs réutilisables mais regrettait qu'on les fasse fabriquer en Inde comme 80 % du marché français. Sa remarque m'a fait réfléchir» se souvient Renald Maillet qui parle avec enthousiasme de son produit. «Je me suis dit qu'il fallait aller plus loin. Abandonner le sac plastique c'est bien, mais en termes d'écologie on peut faire mieux avec du made in France et si possible des produits fabriqués à proximité. C'est bien pour l'empreinte écologique, car on évite les transports». Après des mois de travail pour imaginer les premiers modèles, rechercher des entreprises locales, le gérant d'HABC qui s'est fait aider par un ami qui travaille dans la confection, est sur le point de réussir son pari.

«Au début, je n'y croyais pas trop vu les prix pratiqués en France. Mais quand on pense au passé textile du Tarn, il y a un vrai savoir-faire ici. Encore fallait-il proposer des offres compétitives.»

La première sortie des sacs tarnais est prévue à la foire d'Albi. Le public verra plusieurs modèles, façon marinière ou avec des messages humoristiques imprimés et jouant sur l'image du département tel «Mieux vaut Tarn que jamais» ou encore «Il n'est jamais trop Tarn pour mieux faire». Il y aura aussi des cocotiers pour illustrer un sac «Tarn beach». Les produits seront ensuite en vente en boutiques (plutôt de souvenirs) et sur internet. Le site web proposera aussi de personnaliser son sac. «Le particulier pourra choisir une citation, envoyer une photo, faire des messages pour la fête des mères ou autre. Ce sera du sur-mesure. En fonction de la qualité du produit, des motifs à imprimer, le prix évoluera avec une entrée de gamme autour de 12 à 15 euros jusqu'à 30 €.» Renald Maillet compte bien ne pas s'arrêter au marché régional. Une boutique de la capitale proposera aussi la marque avec des messages imprimés pour la clientèle parisienne. Bon vent à «Tarn sacs» !

Les 200 premiers modèles seront présentés sur le salon du «made in France» à la foire d'Albi du 1er au 3 avril. «L'idée c'est surtout de prendre la température, voir ce qui peut plaire, sonder les gens, indique Renald Maillet. On verra si on est dans le vrai.» A en croire le nombre de partages et de réactions sur la page Facebook de «Tarn sacs», le projet séduit déjà.

(source : La Dépêche du Midi)

**Toulouse à Paris** - ☎ 01 69 51 36 23

Vendredi 19 mai 2017 : Apéritif de Printemps

Mardi 30 mai 2017 : Sortie de Printemps à Amiens

Samedi 10 juin et dimanche 11 juin 2017 : Félibrées de Sceaux

Vendredi 16 juin 2017 : Lunch d'été

### **Les Gascons de Paris**

Samedi 20 mai 2017 : Rallye pédestre dans le quartier du marais

Jeudi 22 juin 2017 : Sortie de Printemps

☎ Marcel MASCHELIN 01 45 43 07 03

### **Les Ariégeois de Paris**

Mercredi 24 mai 2017 : Visite de l'Eglise de la Trinité et de l'Hôtel de Wendel

☎ Micheline BLASCZYK 01 39 64 23 38

## LIVRES

### **Poésie : Les recettes d'Amour par Françoise Dax-Boyer et Christian Broutin**

Jean Tardieu est son dieu, qu'elle célèbre chaque année, le jour de sa mort. Et comme le poète de « Formeries » aimait les asperges tièdes, Françoise Dax-Boyer lui en offre une botte, y ajoutant une recette en vers . Car, dans ce livre ravissant et parfumé, elle fait rimer cuisine et amitié, la seconde inspirant la première : on goûtera ainsi au soufflé au fromage de Michael Lonsdale, aux œufs (d'une poule

grise !) brouillés à la tomate de Judith Magre, à la tchoutchouka algérienne de Daniel Mesguich et à l'alose farcie d'oseille de Philippe Sollers. Françoise Dax-Boyer n'imagine pas préparer une moussaka sans relire Cloran. Ca nous change de « Top Chef ». Jérôme GARCIN.

Edition de L'Amandier, 142 p., 20 €.

### **Sortie de la revue du TARN**

**Le** numero de printemps est dédié à Emile COMBES de Roquecourbe à la troisième république

Vous pourrez découvrir l'éducation populaire laïque et l'identité laïque du tarn

La loi de 1905 et la vie politique tarnaise pour la laïque de Jean Jaurès

A lire absolument pour vous le procurer revue du Tarn voir le site <http://fsit.tarn.fr>

## CARNET

### **Hommage à Simone IFF**

Une personnalité de Vabre dans le Tarn, son village, est de nouveau à l'honneur, à travers l'hommage que la ville de Paris a rendu à Simone IFF. Elle est née à Vabre en 1924 et est devenue une grande militante de la cause des femmes, son mari était un grand résistant FTPF.

Une rue du 12<sup>e</sup> arrondissement de Paris porte désormais le nom de Simone IFF, dans le quartier Charolais-Rotonde. L'inauguration a été faite le 8 mars, lors de la journée internationale des droits des femmes.



---

**APPEL A COTISATION 2017**

NOM et Prénom .....  
Adresse complète .....  
..... ☎ .....

Courriel : .....

**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**

---

---

**BULLETIN D'INSCRIPTION**

Concerne le repas chez Quedubon le 28 avril à 12 heures

Rendez- vous a midi 22 rue du plateau 75019 paris Metro Buttes chaumont

***A renvoyer impérativement avant le 25 avril 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**

---