



L'AUTAN

LE SOUFFLE DU TARN

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

de moins de 25 ans 10 €
Bienfaiteur 35 €

Mai 2016
N°343

NOTRE NOUVELLE REGION

Ses richesses

L'agriculture occupe la moitié du territoire

- 6,867 milliards d'euros soit 9 % du total de métropole
- 1^{er} vignoble mondial en superficie pour les vins d'origine
- 1^{er} région bio
- 2^e région pour l'emploi agricole
- 140 000 actifs permanents
- 3^e région agroalimentaire avec 7 000 établissements

Industrie : 213 000 emplois salariés

- 37 500 entreprises industrielles
- 86 000 emplois directs dans l'aéronautique et le spatial
- 1^{er} région européenne pour l'aéronautique
- 123 000 entreprises artisanales

4^e région touristique Française

- 13 milliards d'euros de recettes touristiques
- 1^{er} région pour la capacité et la fréquentation de l'hôtellerie de plein air
- 4^e région pour les emplois touristiques : 87 500
- 4^e région en nombre de chambres d'hôtels
- 181 millions de nuitées annuelles (2013)

1^{er} région française pour la recherche

- 5,558 milliards d'euros de dépenses R&D;
- plus de 29 400 chercheurs
- 227 148 étudiants
- 35 grandes écoles et universités

Santé et science du vivant en pointe

- Plus de 240 000 emplois
- 538 établissements de santé publics et privés
- 2 Centres Hospitaliers Universitaires
- 1^{er} CHU de Toulouse - 6^e CHRU de Montpellier selon le "Palmarès des 50 meilleurs hôpitaux de France" (magazine Le Point)

Numérique : une région très connectée

- Environ 52 500 salariés dans 8 400 entreprises
- Edition de logiciels, programmation informatique, fabrication d'équipements, conseil, télécommunications, cloud computing, jeux vidéo...

Economie littorale, la "croissance bleue"

- 5,319 millions de tonnes de fret pour les ports de Sète, Port-la-Nouvelle et Port-Vendres en 2014
- 1^{er} flotille de pêche de Méditerranée
- 155 172 passagers maritimes dans les ports de Sète et Port-la-Nouvelle en 2014
- 8 millions de touristes par an
- 20 stations touristiques sur le littoral
- 66 ports de plaisance
- 30 000 anneaux
- 1 Parlement de la Mer

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

Gérard Fernandez
Robert Bétaille
Colette Ligou

COMMUNICATION

Gérard Fernandez
Tél. 06 76 24 68 70

Association loi 1901

Cotisation
1^{er} janvier au 31 décembre

COTISATIONS

Personne seule 20 €
Famille 30 €
Syndicats d'initiative et jeunes

Dates à retenir :

- **TARN-ETE** ; du 9 au 12 juin 2016 -
- **Repas aux Caves de Prague** : samedi 18 juin 2016 à 12 h précises:
- **AUTOMN-TARN** : du 6 au 9 octobre 2016

VIE DE L'ASSOCIATION

LOTO le dimanche 17 janvier 2016

Ambiance chaleureuse - Vin blanc perlé et fouace servis au goûter offert par l'Association - Tous les lots originaires du Tarn ont été fort appréciés.

DEJEUNER « AUX NEGOCIANTS » cuisine bourgeoise le samedi 13 février 2016

◆ C'est un petit bistrot familial de quartier dans le 18^{ème} arrondissement, dont le patron prépare lui-même ses mets de terroirs. Sa clientèle est faite d'habitues et son adresse se chuchote entre gourmets. Ce samedi-là, c'est par 3 entrées copieuses que j'ai commencé ma dégustation, dont des rillettes extra-moelleuses et savoureuses. Ensuite un gros chou farci a accaparé mes papilles laissant planer quelques instants autour de moi, un silence qui en disait long ! Puis une délicieuse tarte chaude, aux proportions généreuses a fini de conquérir mon estomac repu. A rue Lambert, tu caches en ton sein de belles surprises ! "(Nicole)

◆ Le 13 février 2016, nous avons passé un moment très agréable au restaurant "Aux négociants", 27 rue Lambert dans le 18^{ème} arrondissement.

saveur du plat "Choux farci" que nous avons dégusté m'a rappelé la cuisine traditionnelle du sud-ouest : les repas en famille me sont revenus en mémoire et l'évocation de ces souvenirs, grâce à la finesse de ce plat, a été un réel plaisir pour la bouche et l'esprit.

Le dessert qui offrait une "Tarte aux pommes", les vins et le café étaient tout autant de qualité.

Bonne dégustation si vos pas vous conduisent jusqu'à ce restaurant.... (Colette)

ASSEMBLEE GENERALE le samedi 27 février 2016

Maison des Associations - 216 quai de Valmy 75010 Paris. Le rapport moral et financier a été approuvé à l'unanimité. A la suite de l'Assemblée, nous avons déjeuné au restaurant « Chez Papa » avec distribution de piments d'espellete.

PRINTARN du jeudi 17 mars au dimanche 20 mars 2016

Nos exposants habituels ont encore une fois apprécié la venue nombreuse de leur fidèle clientèle.

DEJEUNER AU « JAMBO » le 9 avril 2016

Encore une fois, nous avons pu apprécier l'exotisme et la subtilité des plats.

Prochains rendez-vous

TARN-ETE du 9 au 12 juin 2016

30, rue Montcalm - 75018 Paris

Ce salon supplémentaire, souhaité par les exposants, nous permet d'en avoir un chaque saison de l'année. Seront présents : la Ferme de Rayssaguel - la Ferme Cassar - les confitures de ma Douce - et pour la première fois le Domaine de Vaissière qui présentera une gamme complète de vins de Gaillac.

REPAS AUX CAVES DE PRAGUE : samedi 18 juin 2016 à 12 H

8, rue de Prague - 75012 Paris - Métro : Ledru Rollin

Prix : 30 euros

Menu : entrée - plat - dessert - vin et café compris

AUTOMN-TARN du 6 au 9 octobre 2016

30, rue Montcalm - 75018 Paris

TARN ET PARIS FAIT LA FETE AU « MOULIN ROUGE »

Afin de finir l'année en toute beauté, nous proposons à nos adhérents un déjeuner- spectacle au Moulin Rouge le mardi 13 décembre 2016 à 12 H

Tarif préférentiel pour les adhérents : 85 €

Tarif pour les non*adhérents : 165 €

Possibilité, pour obtenir le tarif préférentiel, de souscrire une adhésion à Tarn et Paris (20 € pour 1 personne - 30 € pour une famille)

Une réponse rapide est souhaitée avant fin juin accompagné d'un chèque de réservation de 30 € pour les adhérents et de 50 € pour les non adhérents.

ECHOS DU TARN

*** Mauriac : le chemin de ronde bientôt ouvert au public**

Quand Richelieu donnait ordre de démanteler les forteresses -les protestantes d'abord- **Bernard Bistes** les remonte depuis 1962, date de l'acquisition du château de Mauriac. Nouveau Sisyphe ? Pas tout à fait : ce qu'il a relevé, le chemin de ronde, la galerie Renaissance, le Castelet, prend forme et volume. Ne manque plus que la toiture sommitale, 70 000 euros quand même qu'il faudra aller puiser dans la recette des 10 000 personnes qui passent tous les ans dans le château, entre les visiteurs qui acquittent les 7 euros et ceux qui paient indirectement au travers des 25 mariages, anniversaires ou séminaires qui font tous les ans le choix de Mauriac.

Le retour du privé

Avec l'âge, Bistes, qui n'a jamais eu la langue dans la poche, assume ses options : la tradition française classique. Même si elle lui a valu le regard condescendant des institutions qui couraient après la dernière lubie «moderniste». Le patrimoine privé ensuite qui, à l'entendre, revient déjà en grâce. «Les collectivités n'ont plus un rond. Le privé qui s'autofinance commence de les intéresser. Les politiques qui nous regardaient comme des friqués ou des allumés commencent de nous faire des ronds de jambes, surtout comme point d'attraction touristique. On paie et on sert leurs intérêts électoraux, c'est du tout bénéf pour eux». Le dernier chantier, après le chemin du vertige et l'escalier de dégagement qu'il a fallu aménager pour des raisons de sécurité (10 000 €), sera la table d'orientation, tout en haut, à plus de 20 mètres. On y verra Mauriac au cœur d'un paysage de patrimoine. Par temps clair, on distinguera la cathédrale, la tour de Castelnau-de-Lévis, Montmiral... Du petit oppidum gaulois (on a trouvé des monnaies dans le talus) au château des Paulin (XIVe), du bastion féodal à la deuxième Renaissance qui l'humanise par la grâce et la sueur des travaux bistiens, Mauriac n'en finit pas de changer et revivre. 5Source : La Dépêche du Midi)

*** Guide Michelin : le Tarn a perdu ses deux dernières étoiles**

- Simon Scott, chef du restaurant castrais Le bistrot des saveurs, étoilé depuis 2009 a perdu son étoile en 2016. Il est cependant récompensé par une assiette Michelin «C'est dur pour tout le monde, on ne s'y attendait pas et nous n'avons eu aucune explication, pourtant nous n'avons rien changé à ce que l'on faisait depuis plusieurs années. On ne peut pas rester indifférents, mais on sait aussi que l'on va rebondir. On va se remettre en question même si nous travaillons d'abord pour les clients avant le Michelin».

Le verdict du guide rouge est tombé, le Tarn n'a plus d'étoile au firmament de la gastronomie. Les deux derniers établissements qui affichaient le macaron : le château de Salettes à Cahuzac-sur-Vère et Le Bistrot des Saveurs à Castres ont été rétrogradés. Ils apparaissent cependant dans le classement des Assiettes Michelin, qui récompensent des «assiettes de qualité», au même titre que dix-neuf autres restaurants du département (lire ci-dessous). Enfin, trois établissements tarnais : La table du sommelier à Albi, Les mets d'Adélaïde et La part des anges à Castres, ont reçu la distinction de «Bib gourmand» pour «l'excellence du rapport qualité-prix».

Alors oui, deux étoiles en moins dans le Tarn, mais dans le même temps 24 restaurants distingués. Au-delà de l'annonce décevante pour les uns, encourageante pour les autres, la gastronomie tarnaise a encore de beaux jours devant elle. Nous avons contacté plusieurs professionnels de la restauration du département, ils livrent leurs sentiments.

- **Daniel Pestre (La table du sommelier Albi)**. «Je suis d'abord triste pour les deux collègues, mais aussi pour le Tarn et pour Albi, classée au patrimoine de l'Unesco et qui n'a aucune étoile à proposer. C'est dommageable. Mais les Albigeois sont-ils prêts à mettre 70 € ou 80 € dans un repas ? Personnellement le bib est la récompense que l'on souhaitait et on ne marche pas sur les pieds des collègues».
- **Claude Izard (Hostellerie du Parc aux Cabanes), président des Cuisineries gourmandes)**. «Le classement du guide Michelin est commercial, il impose des modes de cuisine presque préindustrielle et de juxtaposition. Alors la perte d'une étoile est en effet un drame personnel car on y attache trop d'importance, mais cela ne veut pas dire que les chefs ne font pas du bon travail. Je pense que la conservation de la tradition culinaire régionale que nous défendons c'est mieux».
- **Cathy Le Net, (directrice du Château de Salettes à Cahuzac-sur-Vère)**. «C'est sûr que nous sommes déçus, on paie peut-être l'arrivée depuis quelques mois de notre nouveau chef (Ludovic Dziejulski) mais il garde toute notre confiance. Nous n'allons pas pour autant tout remettre en question, nous devons conserver notre ligne directrice de qualité et de cuisine moderne. Pour le Tarn, la perte de ces deux étoiles est dommageable, nous avons un pôle gourmand reconnu, ça compte pour les étrangers, oui c'est dommage car nous bénéficions d'un terroir remarquable».
- **Bruno Besson (La taverne à Castelnau-de-Lévis), responsable commission restauration à l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie**. «La perte d'étoiles a un impact national et international mais très peu localement car les gens ne s'intéressent pas beaucoup à ce classement. Je retiens quand même les 21 restaurants qui ont reçu une assiette, qui sont autant de prétendants à la première étoile, ça va beaucoup mieux cibler la clientèle régionale et pendant toute l'année, Michelin va conforter cette image, c'est un espoir pour les prochaines années».

3 «Bibs gourmands» et 21 «assiettes Michelin»

Si le Tarn ne compte donc plus aucun restaurant étoilé, il conserve malgré tout un sérieux potentiel gastronomique qui ne devrait pas manquer d'être reconnu dans les années futures, comme ce fut le cas il y a encore deux ans lorsque le département comptait quatre établissements étoilés : La Falaise à Cahuzac-sur-Vère, le restaurant n'existe plus depuis le

décès de son chef Guillaume Salvan en 2014, l'Esprit du vin à Albi qui a déposé le bilan et bien sûr Le château de Salettes à Cahuzac-sur-Vère et Le Bistrot des saveurs à Castres.

Le classement

Bib gourmand : Le concept est simple : ces tables proposent un menu complet (entrée, plat, dessert) pour 32 € maximum (36 € à Paris), à midi et le soir.

Dans le Tarn on en compte trois : La table du sommelier à Albi, Les mets d'Adélaïde et La part des anges à Castres.

Assiette Michelin : Ce macaron atteste d'une cuisine de qualité réalisée avec des produits frais.

Le jardin des quatre saisons, La réserve, L'Épicurien, Le bruit en cuisine, Alchimy à Albi; Château de Salettes à Cahuzac-sur-Vère, Hostellerie de la Montagne Noire à Dourgne, Vigne en foule et La table du sommelier à Gaillac, Les marronniers à Viterbe, Cuq en terrasse à Cuq-Toulza, Hostellerie d'Oc à Noalhac, Lou cantum à Cesteyrols, Le bistrot des saveurs et Mandragore à Castres, Calas à Lacaune, Le colvert à Saint-Lieux-lès-Lavaur, La taverne à Castelnaud-de-Lévis, Le clos d'Adèle à Lautrec, Cap de Castel à Puylaurens.

* **Quand la truffe fait tourner la toque des cuisiniers**

La tuber mélanosporum est à maturité. Les Cuisineries célèbrent le diamant noir dans un dîner mémorable, qu'accueille cette année la belle maison de Claude Izard, créateur et âme des Cuisineries. Sept chefs amis travaillent en émulation pour le bonheur des 110 convives réunis dans la grande salle à manger de l'Hostellerie du Parc aux Cabannes. 5 vigneron du Gaillacois dont le baron Thomières présent ont accordé leurs vins aux mets. Les serveuses dont Agnès, fille de Claude Izard et Tiffany, sa petite fille) et Christian, seul homme de l'équipe font un ballet diligent autour des tables. De A à Z, la partition sera truffée depuis le cocktail jusqu'au dessert. Alexandre (Hostellerie du Parc), joue l'introduction avec le consommé à la râpée de truffes. A.Caramelli (Le Lautrec-Albi) est classique avec l'escalope de foie gras poêlé sur son lit de rates truffées, roquette et vinaigrette au Xérès où s'estompe quelque peu le parfum de dame mélano. Crus, les deux produits présentés simplement, dans le carpaccio de St Jacques aux truffes (M. Guiraud, L'Impérial-Laboutarié) donnent un gustatif soutenu.

On va crescendo avec le dos de turbot braisé au champagne sabayon truffé de P.Titeux (L'Ancre Marine - Canals 82) : cuisson parfaite du poisson et sauce à l'œuf gardienne de l'olfactif de la tuber. Le médaillon de ris de veau sur sa tarte fine à l'étuvée de poireaux truffés est le mariage réussi par P.Doucet (Les deux Rivières-Laguépie 82). Le poireau tient bien le goût de la truffe, comme la purée de céleri, lit des pigeonneaux en deux cuissons au jus truffé de M. Simon (L'Oustal Del Barry-Najac12). On atteint l'excellence. Le fromage fermier truffé de J. Bardy (Au Bon Accueil - Alban) conduit au dessert chocolaté et à la glace truffée d'Alexandre. G. Puech, le maire gastronome est heureux. On a bien échangé à sa table et ajouté la convivialité au festival des papilles, orchestré par la science goûteuse de Michel Reverdy. Claude Izard, l'apôtre de la qualité artisanale, du frais et du home made a droit à un standing ovation pour ses 76 ans. (Source :La Dépêche du Midi)

* **Aéroport : les destinations vers le soleil dont rêvent les Castrais**

Malgré les inquiétudes sur son avenir financier, l'aéroport Castres-Mazamet bouillonne d'idées et de projets. Une enquête démontre que les sud-Tarnais aimeraient bien voir apparaître des lignes nouvelles vers la Sardaigne ou les Baléares.

Avec un objectif de 50 000 passagers à atteindre d'ici 2018, un contrat renouvelé avec la compagnie Hop! sur la ligne quotidienne Castres-Paris pour quatre années et le plein de projets, l'aéroport Castres-Mazamet déploie des efforts importants pour se pérenniser. La structure devra d'ici 2018 trouver les solutions nouvelles pour sa gestion et son financement. Mais d'ici là, le syndicat mixte auquel appartient l'aéroport, présidé par Michel Dhomps, multiplie les initiatives.

La ligne saisonnière Castres-Ajaccio sera reconduite cet été du 25 juin au 3 septembre pour la cinquième année consécutive. Mais l'aéroport étudie d'autres possibilités de vols supplémentaires. Au cours de la foire économique de Castres, une enquête a été menée auprès du grand public pour connaître leurs attentes en termes de destinations. L'aéroport de Rome arrive en tête devant Palma de Majorque (Baléares), puis Alghero-Fertilia (Sardaigne) suivi de près par Alicante. D'autres destinations sont pointées par les habitants dans une moindre mesure : Lorient et Quimper notamment pour une escale vers Dublin.

Une deuxième enquête a été lancée plus récemment auprès des agences de voyages de Castres et des environs. Toutes très impliquées dans le développement de l'aéroport.

Cette consultation met en avant une destination balnéaire et typiquement les Baléares. L'aéroport de Palma de Majorque arrive là aussi en tête mais des compagnies occupent déjà le terrain depuis Toulouse comme pour Ajaccio d'ailleurs. Les arguments ne manquent pas pour une telle destination. Les agences plébiscitent aussi Minorque-Mahon, toujours dans les Baléares, qui elle, ne souffre pas de concurrence depuis Toulouse.

Autant de pistes sur lesquelles le syndicat mixte travaille de façon très volontariste.

Le chiffre : 40 000 voyageurs vers Paris. C'est le chiffre du trafic 2014. En 2002, il n'était que de 17 000 passagers.

La CCI engagée jusqu'en 2019

Dans une interview publiée dans nos colonnes le 26 janvier, le président de la CCI Michel Bossi a rappelé le contexte financier et de gestion dans lequel se trouve l'aéroport Castres-Mazamet. C'est la CCI qui gère l'établissement dans un syndicat mixte qui compte aussi le conseil départemental du Tarn, la communauté d'agglomération Castres-Mazamet et le conseil régional Midi-Pyrénées-Languedoc. Pour l'heure, l'Etat s'est engagé à poursuivre son aide pour deux ans. La CCI se désengagera après 2019. La création d'une SPL est envisagée (société publique locale). Mais pour l'heure, ce type de modèle économique est à l'étude. Aucun aéroport français pour l'instant n'est géré de la sorte. (Source : La Dépêche du Midi)

* **Les Cabrekes et leurs fromages de chèvre**

Elles sont deux : Karine Gippal et Carine Cotte à s'occuper de leur petite exploitation de fromage de chèvre. Au départ avec trois chèvres, Carine fabriquait des fromages dans sa cuisine pour sa consommation personnelle. L'idée lui est venue d'agrandir et de créer une vraie activité. C'est comme ça qu'elle rencontre l'autre Karine qui est alors animatrice. « Actuellement nous avons une cinquantaine de chèvres, quarante chevreaux et deux boucs, précise Karine Gippal. Les chèvres sortent de mars à novembre et sont à l'intérieur le reste du temps ». Les deux bergères projettent la construction d'un nouveau bâtiment en privilégiant une matière naturelle comme le bois.

La production se compose de « lactiques » : des fromages frais qui, du très frais au sec, s'affinent pendant trois semaines. Les Cabrekes proposent aussi un tomme, une pâte cuite. « Selon l'affinage désiré, on le garde entre trois à six mois... si on a la patience d'attendre ! »

Les fromagères préparent des spécialités au miel, au poivre et des «petits bouchons», de la taille d'un dé à coudre.

Les jeunes femmes sont sur les marchés de Carmaux le vendredi, Albi et Cordes le samedi ainsi que sur le marché d'été de Monesties, leur fief. Des visites de la fromagerie et de l'élevage sont organisées à la demande.

Contact 06.67.86.11.82 - 07.81.54.79.85

contact@lescabrekes.fr (Source : La Dépêche du Midi)

* **Tourisme : les réservations sont en nette hausse**

«En mai, fais ce qu'il te plaît». Le soleil est radieux, certains photographient la cathédrale d'Albi, le ponton pour les bateaux est installé au bord des berges du Tarn. Bref, tout est en place pour que les visiteurs arrivent. Ses paysages, sa gastronomie, son patrimoine historique, le Tarn offre de quoi visiter. 8 millions de nuitées ont été décomptées en 2015. De mai à octobre, la période estivale bat son plein. Zoom sur ce début de saison touristique.

Attractif pour les familles

Le CDT (Comité départemental du tourisme du Tarn) s'est renseigné sur ces touristes. Les vacanciers qui viennent visiter le département sont des couples pour 50 % d'entre eux, et l'autre moitié est constituée de famille. «La moyenne d'âge des touristes est de 47 ans» précise Valérie Escande, la directrice du CDT. Le Tarn n'est donc pas la destination favorite des jeunes qui profitent de leurs vacances entre amis. Les couples sont friands des villes comme Albi ou Castres. Les familles, elles, profitent de l'air rural vers Lacaune, la Montagne noire. Les points forts du Tarn : son patrimoine, ses paysages, et ses randonnées. «Les familles se promènent, et terminent leur parcours par une visite culturelle généralement» explique Paul Salvador, le président du CDT.

Des touristes informés

Les hôteliers et les campings sont optimistes pour cette nouvelle saison en vue des réservations enregistrées. Ils ont même remarqué une hausse de 52 % pour le mois de mars par rapport au même moment en 2015. Pourtant, au début de la saison estivale, les vacanciers réservent à la dernière minute, et pour de courts séjours généralement. Leur décision joue beaucoup en fonction de la météo. Mais malgré ces vacances improvisées, les visiteurs ont besoin de s'informer. Le comité départemental du tourisme a mis en place de nouveaux outils, pour répondre à toutes leurs questions. Le site www.surplace.atelier-des-vacances.com permet de fournir aux touristes des informations en fonction de leurs demandes et de leurs envies, mais aussi selon l'endroit où ils sont, de la météo, et de l'ouverture des sites. Pour accompagner davantage les vacanciers, le CDT a instauré un service de conciergerie. Un expert du Tarn est à disposition pour apporter un complément aux heures d'ouverture des Offices de tourisme. Il est possible de le contacter par téléphone, mail, réseaux sociaux et chat. Même si seulement trois touristes sur dix entrent dans un office de tourisme, avec ces nouveaux moyens ils ne peuvent passer à côté des informations.

La diversité, un point fort ?

Les vacances sont faites pour se reposer, et pour découvrir. Avec trois sites inscrits à l'Unesco, le Tarn permet de ne pas s'ennuyer. Pour autant, sa diversité est aussi son point faible. «Le département n'est pas simple à identifier, à cause de sa multitude de paysages» raconte Paul Salvador. Aujourd'hui, les vacanciers sont rarement fidèles. «La tendance maintenant c'est de découvrir, donc de changer de destinations» explique Valérie Escande. Pour les inciter à revenir, le CDT souhaite transmettre aux touristes une histoire, une

émotion, avec en toile de fond le patrimoine. «En racontant une histoire, on donne envie aux touristes de venir, ajoute la directrice, les gens ont besoin de se reconnecter à la réalité, et les habitants y participent, ils font parties du territoire».

Les trois sites inscrits à l'Unesco sont la cité épiscopale d'Albi, la voûte Vaubans aux Cammazes et l'église Notre-Dame du Bourg à Rabastens.(Source : La Dépêche du Midi)

* Jérôme Pérez écrit ses quatre vérités sur le vin

Jérôme Perez Ce petit-fils de vigneron gaillacois est le cofondateur du site «La passion du vin», le plus important réseau social dédié au vin, avec 350 000 pages vues par jour et un effectif de plus de 15 000 membres. Jérôme Perez est reconnu comme un des meilleurs dégustateurs et érudits du continent, puisqu'il a été admis dans le cercle étroit du Grand Jury européen. Sa réputation d'intransigeance et de rigueur, il la décline sur tous les chapitres de son livre où il cible notamment la surcôte des vins starisés de Bordeaux ou de Bourgogne, qui atteignent de tarifs exorbitants, avec la complicité d'une presse encline à la connivence. Ces valeurs consacrées se risqueraient-elles à une dégustation à l'aveugle? A participer à des concours où les échantillons sont anonymes? Certes pas. Les aristos du vin risqueraient d'être dépassés par la plèbe. Leur clientèle de spéculateurs et de bobos-gogos suffit à écouler leur production élitiste et à maintenir ou faire flamber les prix. Perez ne boit pas de ce vin-là et ne copine pas. Ses jugements tranchés passent à la moulinette les derniers concepts à la mode (la minéralité, la religion du «fruit» entre autres). Jérôme Perez ne s'est pas fait que des copains dans le «mundillo» du vin. Mais personne ne conteste sa compétence, son indépendance et son savoir encyclopédique.(Source : La Dépêche du Midi)

CHEZ NOS AMIS

CRP RIEUMONTAGNE

Durant les mois de mai, juin, juillet, août, en collaboration avec l'EDF les , manifestations du site cinquantenaire, vous seront proposée « Un demi-siècle d'énergie autour du Lac du Laouzas »

Pour tous renseignements supplémentaires sur les manifestations à venir :

<http://lac-du-laouzas.fr>

CARNET

Nous avons appris la disparition de Colette Rayssiguier, habitant à Reims.

Elle était adhérente de Tarn et Paris depuis de nombreuses années et appréciait toujours de rejoindre St Benoit de Carmaux dès qu'elle le pouvait et de faire partager son amour du Tarn, son département natal, à ses amis du nord-est.

Elle a été inhumée à St Benoit dans le caveau de famille

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne repas aux « Caves de Prague » le 18 juin 2016

A renvoyer impérativement avant le 13 juin 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

BULLETIN D'INSCRIPTION

Concerne déjeuner spectacle au Moulin Rouge du 13 décembre 2016

A renvoyer impérativement avant le 15 juin 2016 avec votre règlement d'acompte

NOM et Prénom

Adresse complète

..... ☎

Nombre de personnes adhérentes : x 30 € =

Nombre de personnes non-adhérentes : x 50 € =

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 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

En espérant vous voir nombreux à nos manifestations

* * *