

# L'AUTAN

## LE SOUFFLE DU TARN

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

### Mot du Président

Décembre 2009  
N° 315

**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 18 €  
Famille 25 €  
Syndicats d'initiative et jeunes  
de moins de 25 ans 10 €  
Bienfaiteur 30€

Chers membres de notre Association, à l'heure où les grands de ce monde essaient de juguler l'impact climatique et n'arrivent que péniblement à des compromis médiocres pour l'avenir, c'est à nous et notre quotidien à valoriser nos compétences au jour le jour : être plus attentif au gaspillage qui est devenu l'apanage des pays riches, à se méfier des sirènes, de beaux paysages et des paysages de désolation qui prévoient le pire. Tout cela malheureusement pour vous faire ouvrir votre porte monnaie.

Nous devrions par nos actions redorer notre devise « Liberté, Egalité, et surtout Fraternité » en nous penchant vers ceux qui habitent peut être notre immeuble ou notre quartier, que la vie a isolé et qui humblement n'osent rien demander. Une visite, une conversation de temps à autre, voilà une forme de développement durable. Revenir aux valeurs anciennes et ne pas idolâtrer « Internet » et la « télévision ».

L'humain est une machine merveilleuse qui n'a nul besoin de chimie pour arriver sur les podiums. Le spirituel lui est propre à chacun d'entre nous.

Je vous remercie de votre soutien dans les différentes manifestations que nous avons réalisées durant cette année.

Comme vous le savez, le but de notre association est de faire connaître notre département sur Paris et l'Ile de France.

Nous avons jeté des ponts dans le 10<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> arrondissements, il nous en reste 18 à conquérir. Avec votre aide, nous y arriverons.

Au nom du Conseil d'Administration, et personnellement je vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année.

Le prochain rendez-vous sera notre Assemblée Générale le 23 janvier 2010, puis le Loto du 14 février 2010.

Gérard Fernandez

### Dates à retenir :

- **Assemblée générale** : le 23 janvier 2010
- **Loto** : le 14 février 2010

## VIE DE L'ASSOCIATION

### « Dix sur Dix »

L'Association a participé à un Festi-forum intitulé « 10 sur 10 » à Paris 10<sup>e</sup> arrondissement. Ce Festi-forum regroupait 90 associations. TARN et PARIS avait un stand de promotion tant culturelle que gastronomique. Les visiteurs ont apprécié le vin de Gaillac, le Melsat et la charcuterie de Lacaune, l'ail rose et pour ceux qui le désiraient, des assiettes gourmandes et du cassoulet made in Tarn. L'Association tient à remercier Agropoint, le CIVG, le CDT, les villes de Castres et Albi pour leur participation qui ont permis ces dégustations gratuites. A remercier aussi la charcuterie Lou Tastou de Lacaune, sud biscuit, Savour miel, pour ses janots. Il faut aussi citer parmi les généreux donateurs : le Domaine de Gineste avec sa cuvée pourpre et sa grande cuvée, le Domaine des Trois Clochers avec son parfum de raisins, le Domaine de la Chanade avec sa cuvée Tradition, la Cave de Labastide de Levis pour son Perlé, le Château de Lacroux avec sa cuvée du Castellan et surtout la fourniture gracieuse d'une tome de brebis de 2kgs de la Bergerie de Cazes-Haut Sans oublier la Ferme de Rayssaguel pour son cassoulet baptisé « cassoulet Tarn et Paris » et qui sera dorénavant inscrit au menu du restaurant du couvent des Récollets sous cette appellation.

Cette manifestation sera pérennisée en 2010 Elle nous a permis de montrer des facettes touristique du Tarn et de donner des conseils à des gens désireux de s'y rendre en vacances ou d'y faire des randonnées. Par ailleurs, elle nous a permis de faire de nouvelles adhésions.

### Sortie du Gaillac primeur

Deux points festifs ont eu lieu à Paris dans le 10<sup>e</sup> :

- L'un, comme chaque année, au Centre d'Animation de la Grange aux Belles (lieu où a eu lieu le Prin-tarn en 2009,
- L'autre, celui initié par notre Association au 26 rue du Chalet, grâce à Mme Garniron qui est albigeoise et propriétaire du local.

Nous avons choisi le Primeur de notre adhérent Jérôme Bézios qui anime nos marchés de Terroirs :

- Un Gamay Rouge fruité à souhait et gouleyant à plaisir,
- Un Primeur Blanc composé de 50 % muscadelle et 50 % l'en de l'el, une petite merveille qui a été dans le vignoble reconnu comme l'un des meilleurs.

Une bonne ambiance avec musique et, cerise sur le gâteau, un caviste présentait le Beaujolais nouveau et, entre les deux vignobles, (il n'y avait pas photo.)

### Banquet de l'Association suivi d'une matinée dansante

Dans un des salons du Grenadier à la Gare d'Austerlitz, nous avons misé sur 60 personnes et nous étions 85 le jour dit. Une heureuse surprise bien que un peu à l'étroit, la convivialité n'en fût que plus chaleureuse. Réception avec un vin d'honneur : Perlé oblige (moitié labastide de lévis, moitié Croix des Marchands), saucisses de Las Cazes à Blan et olives sauvages. Les convives se sont pressés au buffet avant d'entamer le repas. Une musique douce en fond a été

dispensée par Joël Olmédo. L'homme orchestre de la matinée dansante qui, jusqu'à 18 heures, a fait danser sur tous les rythmes les participants.

Une tombola richement dotée par l'Association et par Immopolis Group de notre ami Gérard Décima. Auxquels s'étaient joints les lots de nos amis tourangeaux qui ont participé à cette matinée dansante.

### Tarnoël, notre marché de Terroir du Tarn

Il s'est tenu dans le 18<sup>e</sup> à l'endroit habituel. Etaient présents la ferme de Rayssaguel et le vignoble de Gaillac avec le domaine de la Croix des Marchands et le Château Palvié.

Ce fut un succès, malgré une défection de dernière minute d'un des exposants. Un nouveau venu, la Ferme Cassar avec ses produits frais d'une grande qualité présentés sous vide : bœuf, agneau et porc. Les clients venus en début de Salon sont revenus pour se réapprovisionner au cours de la manifestation. Pour sa 1<sup>ère</sup> participation, ce fut une réussite.

Rendez-vous pour le Prin-Tarn.

### Loto du 14 février 2010

Il se déroulera au Grenadier à 15 H. Auparavant, nous aurons déjeuné pour ceux qui le désirent. Voici le menu :

Crumble de chèvre frais et tomates confites

Dos de Colin, sauce Bonne Femme

Riz Basmati

Craquant aux 2 chocolats

Vin et café

Le prix est de 28 €.

Le loto se déroulera comme les années précédentes de 4 parties comprenant chacune 2 quines suivies de 2 cartons pleins pour un prix de 15 € qui donne droit à 4 cartons. Le carton supplémentaire coûtera 4 €

Après le goûter ( Tarte offerte par l'association. Les boissons sont payantes et servies par le restaurant)

2 super-parties avec 2 Quines et 2 cartons pleins seront au prix de 6 € le carton et les 3 cartons 10 €

Cette année, de superbes lots enrobés de paniers d'osier ne demandent qu'à être gagnés, ainsi que des bouteilles de Gaillac et du jambon.

## ECHOS DU TARN

### EN BREF

- Cinq tarnais viennent de se voir attribué l'ordre du Mérite agricole :
  - au grade d'officier : Bernard Lepot (Puygouzon),
  - au grade de chevaliers : Michel Bonnet (Cahuzac-sur-vère), Michel Bourdel (Saint-Amans-Valtoret), Philippe Foucher (Puygouzon) et Henri Hochard (Réalmont). (Le Journal d'Ici)
- L'an passé, plus de 750 visiteurs s'étaient bousculés aux portes du Musée du Verre de Carmaux pour venir admirer la virtuosité des souffleurs de verre. En 2010, les verriers

seront à nouveau présents pour assurer des démonstrations qu'ils promettent spectaculaires ! (Le Tarn Libre)

- Avec le succès du tarif unique à 2 € pour un trajet en autobus entre Albi et Castres, le Conseil Général a noté une baisse de la circulation évaluée à 200 véhicules par jour sur la route qui relie les deux capitales tarnaises.
- L'hôtel-restaurant Le Mont Royal à Réalmont et, plus particulièrement, son chef cuisinier Bernard Vullierme, vient de se voir attribuer deux cocottes par les Logis de France. (Le Journal d'Ici)
- Le complexe commercial « Les portes d'Albi », créé par le patron des Leclerc albigeois Jean Pierre Mader, a ouvert ses portes sur la zone commerciale de Fonlabour. Il s'agit du plus grand complexe commercial jamais créé dans le Tarn. (Le Journal d'Ici)
- C'est une véritable cure de jouvence qui a transformé l'aéroport Castres Mazamet. Il pourra recevoir des vols internationaux. Un chantier évalué à 510 000 € permettra à cet équipement d'accueillir 30 000 passagers en 2010. (Le Tarn Libre)
- Inscrites au rang des commémorations nationales par le Ministère de la Culture, les peintures de la voûte de la Cathédrale Sainte-Cécile, datant de 1509, fêtent leur 500e anniversaire. Peintes entre 1509 et 1512, les peintures de la voûte de la cathédrale ont des dimensions exceptionnelles. Un chef-d'œuvre absolu de la peinture monumentale, il s'agit de la plus grande surface de peintures murales en Europe. (Le Tarn libre)
- À 21 ans, Marine Houles a remporté la finale régionale du concours de boulanger organisé par la Chambre des métiers du Tarn. Du 17 au 20 novembre, cette jeune castraise participera à la finale nationale à Chalons-en-Champagne.
- Selon le palmarès des départements les plus « écolos » publié par l'hebdomadaire « La Vie », le Tarn se situe en 15e position, sur 95 départements français, 34e pour la qualité de l'eau, 41e pour son agriculture bio, 15e pour ses énergies renouvelables, 19e pour sa qualité de l'air, 5e en matière de recyclage des déchets et 24e en matière de vote écologique. (Le journal d'Ici)
- La commission permanente de l'INAO vient d'accorder un avis favorable à l'attribution d'une IGP (Indication Géographique Protégée) au jambon de Lacaune. En revanche, pour la saucisse sèche et le saucisson, le cahier des charges doit être affiné et le dossier représenté en décembre. (le Journal d'Ici).
- Après les étoiles Michelin glanées l'an dernier, quatre chefs tarnais ont grimpé dans la hiérarchie du guide Gault et Millau : Simon Scott (Bistrot des saveurs à Castres), Pascal Auger (Château Salettes à Cahuzac sur vère), Guillaume Salvan (La falaise à Cahuzac sur vère) et David Enjalran (L'esprit du vin à Albi) passent de deux à trois toques. (Le Journal d'Ici)
- A l'occasion d'une campagne de publicité nationale à la télévision, les eaux du Mont Roucous, basées à Lacaune, communiqueront sur le thème « l'eau idéale pour les mamans et leurs bébés ».
- Le Gaillac primeur en chiffres : 1979 ; première élaboration du Gaillac primeur. 1988, 1990, 1991, 1994 et 1996 élu meilleur primeur de France. 50 producteurs de l'AOC Gaillac produisent du primeur rouge, 22 d'entre eux du primeur blanc. Le primeur représente 5 % de la production totale de l'AOC. 1 million de bouteilles de Gaillac

primeur ont été produites en 2009. Le Gaillac primeur est vendu uniquement dans la traditionnelle bouteille gaillacoise.

- La cave de Labastide de Lévis avec un chiffre d'affaires proche de 13 millions d'€ sur l'exercice 2008-2009, en progression de 5,4 %, malgré la crise, a doublé ses ventes à l'export. Celles-ci représentent désormais près de 8 % de ses recettes. De bons chiffres qui coïncident avec le 60<sup>e</sup> anniversaire, fêté récemment par la plus ancienne et la plus importante cave coopérative de vinification du Tarn. (Le journal d'Ici)

### **Un conservatoire des traditions culinaires en 2010 à Sorèze**

L'ouverture d'un conservatoire des traditions culinaires à Sorèze, c'est le projet qui tenait à coeur, depuis longtemps, à Claude Izard. Président des cuisineries gourmandes des provinces françaises, le chef de l'Hostellerie des Cabannes est donc sur le point d'aboutir avec une ouverture prévue à l'horizon 2010 et un financement assuré (Europe, Région, département). La motivation première, c'est avant tout le souci de transmettre une tradition gastronomique (recettes régionales, savoir faire artisanal, terroir), afin de préserver le patrimoine culinaire d'une région. L'Abbaye de Sorèze va donc devenir le temple de la gastronomie tarnaise et Claude Izard entend bien valider des recettes de la région afin qu'elles perdurent et demeurent quand elles ont tendance à tomber dans l'oubli. La première à avoir eu le feu vert, c'est le ris de veau à la toulousaine. Le cassoulet suivra, avec une sacrée bataille en perspective entre les tenants de l'orthodoxie chaurienne, carcassonnaise ou toulousaine. (Le Journal d'Ici)

### **Des cuirs extensibles qui font fureur**

Spécialiste des cuirs extensibles, la société graulhétquoise « Cuir du futur » a fait une entrée remarquée au dernier salon national du cuir à Paris qui s'est tenu du 15 au 18 septembre 2009, rassemblant des professionnels venus du monde entier. Sollicités par les plus grands noms de la Haute Couture, Denis Saussol et Laurent Bové sont à l'origine de cette révolution des cuirs stretch. (Le Tarn Libre)

### **Dix lauréats à l'honneur pour Agro'coeurs**

Ce sont dix lauréats, qui ont été récompensés parmi les 45 entreprises et les 60 projets retenus par le jury d'Agropoint. Les vainqueurs de la deuxième édition : Le goût des autres (sirop culinaire, à Castres), Les jardins de la Vère (fleur d'ail rose à l'huile à Villeneuve sur Vère), Maison Fraysse (écopack pour huile vierge de soja à Villeneuve sur Vère), Domaine Carcenac (vin cépage Prunelard à Montans), Ferme Las Cases (charcuteries à Blan), Vinovalie (vignerons d'ovalie à Brens), Gaia (produits bio à base de céréales à Graulhet), Syndicat d'appellation des Monts de lacaune (marque collective), Fromagerie Marty (bergerie solaire à Laparroquial), Centre de formation à Brens. (Le journal d'Ici)

### **Conjoncture tarnaise**

Dans cette période de crise dont nous ne sommes pas sortis, il serait hasardeux d'établir une synthèse générale des conséquences pour l'économie départementale. Néanmoins, à en juger par l'analyse très ciblée des C.C.I. du département, on peut se féliciter de la réactivité des entreprises tarnaises qui multiplient les initiatives dans de nombreux domaines, pour exporter au-delà de nos modestes frontières : techniques particulières, innovation, productions, développement de nos richesses patrimoniales et de nos atouts touristiques. Nous ne pouvons que nous en réjouir.

## CHEZ NOS AMIS

### Chez les Gascons

- **Dimanche 10 janvier 2010** : Loto des Rois  
Renseignements : M. Maschlin - ☎ 01 45 43 07 03

### Les Creusois de Paris

- **Dimanche 24 janvier 2010** : Banquet annuel - Salon du Relais de la Gare de l'Est à 12 H 30  
Renseignements et inscriptions : Micheline CHOLLET, 25 bis av. de la République, 92340 Bourg-la-Reine - ☎ 01 45 36 03 33

### Ariège à Paris

- **Samedi 13 février 2010** : Repas crêpes à la Madeleine à 12 H 15  
Renseignements : ☎ 01 42 36 61 10

### L'Hérault à Paris

- **Dimanche 24 janvier 2010** : Repas annuel dans les Salons du Racing-Club  
Renseignements : Paulette Gastou - 103 rue de Saint-Germain - 78260 Achères

### Toulouse à Paris

- **Jeudi 7 janvier 2010** : Visite du Musée Branly
- **Vendredi 8 janvier 2010** : Apéritif des Rois aux Petits Hôtels  
Renseignements : Francine Teil - ☎ 01 43 63 33 39

## LIVRES

Avec le guide du Tarn mythologique et merveilleux, Bertrand de Viviès dresse un inventaire aussi érudit que chatoyant et coloré sur tout un ensemble de croyances et de légendes populaires. Trésors cachés, diables, héros mythiques de nos campagnes.  
Guide du Tarn mythologique et merveilleux. Editions Grand Sud. 19 €

« C'était hier », tome trois de Colette Barthas

C'est un parcours qui lui est propre. Un destin singulier. Et c'est en même temps un survol de la vie du pays castrais dans une parenthèse qui s'étire des années 40 à la fin du XXe siècle ce qui lui donne une tout autre dimension.

En vente dans les librairies de Castres. Imprimerie Botella route de Lavaur.

Prix 25 € (Le journal d'ici)

## POESIE

Dans un cadre insolite, suite à la tempête de grêle sur le gaillacois en 2009, le domaine de Cantalauze, exploité en bio par Guy et Brigitte Laurent a subi des dégâts.

Brigitte a écrit ce poème que nous avons le plaisir de vous faire partager, car nous le trouvons très beau :

### O'rage à Cant'aluze

Terres trempées en avril mai,  
Bien vite séchées mi\*juillet,  
Pousse effrénée,  
Fleurs délicates, vite nouées,  
Et déjà, des grappes vertes se balancent  
Dans les nuits bleues...  
C'eût été un bel été, sans l'orage du premier août !

Ciel violet à ras des toits  
Brisures de foudre au bout des doigts,  
Vignes couchées sous le vent d'ouest,  
Grappes percées, pampres soufflés  
S'envolant par-dessus la haie...  
Magnifique et terrible rage, sur le dos du plateau cordais...

De cette récolte deux mille neuf,  
La grêle a pris sa part dans l'œuf !  
Les anges gris se sont servis :  
Tonneaux remplis  
Mais à demi,  
En ont laissé pour les amis :  
Aussi sans plus tergiverser,  
De cette année,  
Tournons la page  
Et à la santé de l'orage,  
Buvons, trinquons,  
Le vin est court,  
Buvons, trinquons,  
Mais il est bon...

Ce récit, à l'origine, avait pour destinataire les clients et amis du Domaine de Cantalauze.

☎ 05 63 56 07 97

## carnet

C'est avec beaucoup de retard et néanmoins avec grande peine que nous avons appris le décès de Hervé de Guerdavid, à l'âge de 87 ans. Ce breton de cœur, né à Quimper, ne s'était pas seulement épris d'une jeune tarnaise, mais il avait concurremment épousé le Tarn, lui vouant une large part de son dynamisme et de sa détermination... En effet, élu Maire de Couffouleux en 1959, ses électeurs lui ont renouvelé leur confiance jusqu'en 2001, le portant entre temps à la charge de Conseiller Général de 1988 à 2001. Il avait par ailleurs occupé de nombreuses fonctions dans le syndicalisme agricole.

L'Association, après Thierry Carcenac, salue l'homme de conviction qui, dès la « refondation » de TARN et PARIS en 1968, avait bien voulu assumer efficacement la charge de Vice-Président, cette relation nettement affirmée avec le département et cela, durant plusieurs années. P.GALY

## REVEILLONS DE LA SAINT SYLVESTRE DANS LE TARN

### Réveillon de la saint sylvestre dans les monts de lacaune

Blottie au cœur des derniers contreforts du massif central ,entourée de forêts, la petite ville de lacaune ,anciennement station thermale dont elle a conservé le casino,jouit d'un climat ou l'air pur domine . Les possibilités de randonnées y sont nombreuses l'hiver avec la randonnée nordique .

Soirée dansante ( jazz,disco,retro) dans l'enceinte de l'hôtel animation musicale avec un groupe de jazz variété

Réveillon avec vins et café compris ,une coupe de champagne par personne ,animation dansante,nuit,petit déjeuner /brunch ,2 heures a l'espace des sources chaudes.

A partir de 155€ par pers sur une base de 2 personnes (posibilité de 3 jours / 2 nuits-incluant le réveillon du 31 décembre 196€ par pers sur une base de 2 personnes ) code produit code produit : TRHREVLACAUNE

### Réveillon de la saint sylvestre dans la citée médiévale de cordes sur ciel

Pour fêter la nouvelle année vous serez accueillis dans un hôtel trois étoiles dans la partie haute de la citée .

La soirée : organisée dans la grande salle de restaurant aux tomettes anciennes et aux couleurs chaudes,elle sera animée par l'équipe de l'hôtel ,avec reveillon suivi par une soirée dansante ( de minuit à trois heures trente du matin) avec cotillons ,matériel laser ,jeux de lumières...

Réveillon avec vins et café compris ,une coupe de champagne par personne ,animation dansante ,nuit en chambre fleurie agrémentée d'une boite de chocolats Yves Thuriès ,petit déjeuner en chambre ou salle de restaurant(service jusqu'à onze heures)

A partir de 205,50€ par pers base 2 pers ( possibilité de prolonger le séjours en arrivant le 29 ou le 30décembre l'hôtel est fermé à partir du premier janvier 2010.( 81€ /par pers en  $\frac{1}{2}$  pension)

Code produit : TRHREVCORDES.

Réservation ( Loisirs Accueil Tarn) 05 63 77 32 30

**CONVOCAZIONE À L'ASSEMBLEE GENERALE**

**Du samedi 23 janvier 2010**

**À**

**La MAISON DES ASSOCIATIONS**

**206 quai de Valmy - 75010 Paris**

**Accueil des participants à 16 H**, seuls les adhérents à jour de leur cotisation y participeront  
(possibilité de régulariser à l'accueil)

**Ouverture de la séance à 16 H 30** par un discours de bienvenue du Président

**Rapport Moral** par le secrétaire général sur les activités de l'association

**Rapport financier** présenté par la trésorière

**Présentation des projets en cours et questions diverses**

**Vote pour le nouveau conseil d'administration**

Suite à l'Assemblée, un apéritif sera offert avec le traditionnel vin de Gaillac.

Prière de nous retourner le **BON DE PARTICIPATION** ci-dessous, ceci dans le but de connaître le nombre de participants et le souci de pouvoir satisfaire tous les présents sans être en rupture de victuailles.

**Candidatures au Conseil d'Administration :**

Les personnes désirant postuler à une place au Conseil d'Administration devront adresser une lettre de motivation pour leur implication dans l'Association, jointe au bulletin d'inscription.

---

**BULLETIN D'INSCRIPTION**

Concerne la participation à l'Assemblée Générale du 23 janvier 2010

A la Maison des Associations - 206 quai de Valmy - 75010 Paris

***A renvoyer impérativement avant le 12 janvier 2010***

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

..... ☎ .....

Participe : Assemblée

**A renvoyer à : TARN et PARIS - Gérard FERNANDEZ - 17 passage Hébrard - 75010 Paris**

---

**POUVOIR A L'ASSEMBLEE GENERALE DU 23 JANVIER 2010**

**POUVOIR**

***A renvoyer impérativement avant le 12 janvier 2010***

Par la présente, je donne pouvoir à M. .... pour me représenter et prendre part à tout vote à l'Assemblée Générale Ordinaire de l'Association Tarn et Paris le 23 janvier 2010 à la Maison des Associations.

**A renvoyer à : TARN et PARIS - Gérard FERNANDEZ - 17 passage Hébrard - 75010 Paris**

---

