

L'AUTAN

LE SOUFFLE DU TARN

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

Mot du président

Septembre 2009
N° 314

Bonjour a tous

J'espère que vos vacances se sont bien déroulées, malgré les pointes de canicules du mois d'août. J'ai personnellement rencontré certains d'entre vous lors des manifestations diverses : Fête de l'Ail, du Vin etc... et surtout un grand merci à ceux qui, grâce à leur participation à notre sortie à Brassac, en ont fait un succès. Nous essayons, depuis quelques années, de faire découvrir le patrimoine culturel et aussi une forme de tourisme industriel, une formule qui a l'air d'être appréciée de tous.

Nous continuerons dans cette voie.

Pour cette rentrée de vacances, je vous convie le 10/11 octobre à une opération où notre association a un stand qui va permettre de faire connaître et déguster le Tarn. Elle se déroulera au jardin de Villemin et au Couvent des Récollets (entrée par la rue du Faubourg St-Martin, face à la gare de l'Est).

Ensuite aura lieu un loto au Grenadier, gare d'Austerlitz, le 18 octobre. J'espère que vous viendrez nombreux à ces manifestations.

Au plaisir de vous y rencontrer.

Associativement vôtre,

Gérard Fernandez

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 €

Dates à retenir :

- **Stand Tarn & Paris** : les 10 et 11 octobre 2009 au jardin Villemin et couvent des Récollets - 75010 Paris (Opération 10/10) Promotion Tourisme et Gastronomie
- **Loto de rentrée** : dimanche 18 octobre 2009 au Grenadier
- **Matinée dansante** repas suivi d'un bal le 29 novembre 2009 au Grenadier
- **TARNOEL** : les 3, 4, 5 et 6 décembre 2009 - 49 rue des Cloys 75018 Paris

VIE DE L'ASSOCIATION

Le Loto de la rentrée

Il se tiendra le dimanche 18 octobre 2009 au restaurant le Grenadier situé dans la gare d'Austerlitz à partir de 14 heures.30

Un repas est prévu à partir de 12 heures dans le même restaurant

Le menu prévu se composera de :

Terrine de lapin aux olives

Gigot d'agneau

Tiramisu

Vins compris

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 €

Le 29 novembre Matinée dansante à 12 heures

Le bal annuel du dimanche 29 novembre 2009 se déroulera au restaurant « Le Grenadier »

Le menu choisi se compose :

Apéritif

Tartare de Saint Jacques aux tomates confites

Rôti de veau avec olives et champignons

Brie de Meaux en verdurette

Forêt noire

Vins compris

Le prix de la matinée est fixé à 39 €

Prévision des futures manifestations

Dix sur 10 : La première édition de Dix sur 10 en collaboration avec la mairie du Xème se tiendra les 10 et 11 octobre 2009 au Couvent des Récollets et au jardin Villemin où **Tarn et Paris** aura un stand qui fera la promotion du Tarn et de ses produits (petite restauration et soupe à l'ail)

Operation GAILLAC PRIMEUR 2009

Le jeudi 19 Novembre au 26 rue du châlet 75010 Paris

Venez nombreux déguster et grignoter le Gaillac rouge et blanc & la saucisse du pays

8€ de participation à partir de 18 heures

Pour l'année 2010 prévision de 2 expositions en collaboration avec la mairie du Xème arrondissement

Une sur Jean Jaurés

La deuxième sur Toulouse-Lautrec

EN BREF

- **Des coyotes repérés :** Dans le dernier rapport du « Réseau Loup », il est indiqué que trois traces potentielles de loup ont été relevées dans le Tarn pour analyse. Dont l'une à Saint Amand Soult de ... « canis latran », « chien qui aboie » ou encore « coyote » (Le journal d'Ici)
- **Tourisme :** Alors qu'une baisse de la fréquentation estivale est annoncée au niveau national, l'activité touristique tarnaise « tire son épingle du jeu à tous les niveaux » assure le Comité départemental du tourisme. Selon le CDT, sites et monuments, camping et gîtes annoncent une fréquentation équivalente ou en hausse, par rapport à l'été précédent. Selon une enquête menée par le CDT auprès de treize hôteliers tarnais, 76% de ces derniers jugent même août « satisfaisant à très satisfaisant » (Le journal d'Ici)
- **Des vendanges très prometteuses :** Le début des vendanges a eu lieu le 26 août sur les cépages les plus précoces comme le gamay et certains mauzac, suivront les cépages rouges traditionnels : duras (début septembre), braucol (fin septembre). Particularités des vins de Gaillac avec la diversité des terroirs et des cépages à maturité étalée, les vendanges se déroulent sur près de deux mois. Malgré le plateau cordais rudement touché par la grêle, les grappes saines et en quantité modérée sont d'un bon potentiel, et devraient permettre d'élaborer des vins de grande qualité. (Le journal d'Ici)
- **Les 25 000 visiteurs annuels du musée Goya** disposent désormais d'un livret guide leur permettant de mieux saisir la valeur du musée castrais « On l'a voulu très attractif. On souhaitait surtout que les visiteurs puissent le garder... C'est une aide à la visite pour 4 euros ». Brigitte Laquais, adjoint au maire chargée de la Culture, est plutôt fière du nouveau livret guide du musée Goya. En 40 pages, le lecteur visiteur du musée peut tout savoir sur l'histoire du musée, les diverses salles et périodes ainsi que sur « les Français et l'Espagne », les monnaies et les armes exposées. « Nous avons condensé toutes les collections du musée. (Le Tarn libre)
- **Rénovation du Lycée hôtelier de Mazamet :** Avec un budget de 5,1 millions d'euros pour 3 500 m² de locaux rénovés, le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, inauguré le mercredi 9 septembre, a fait peau neuve. « Nous sommes repartis pour 25 ans... La rénovation du lycée influe sur les pratiques, l'hygiène, sur la promotion de la gastronomie elle-même ». (Le Tarn libre)

Création de bijoux en céramique

La créatrice de ces bijoux plus communément appelée « Miss Terre » vous invite à découvrir ses différents modèles (colliers, sautoirs, bracelets...) dans des tons irisés, patinés ou chatoyants qui sont des réalisations artisanales et chaque modèle est unique. Vous pouvez rencontrer « Miss Terre » dans sa boutique de **Gaillac, au 63 rue de la Madeleine** ou lors

des marchés potiers qui se déroulent dans le sud de la France. Vous pouvez également consulter sa collection sur son site Internet : www.creationsmissterre.com

Vin : Les tendances de l'été

Les températures montent? Le degré baisse, et la clientèle se porte sur des vins frais, avec la buée du réfrigérateur sur la bouteille. Avec la crise, la consommation chute-t-elle? Daniel Pestre fait entendre une voix légèrement discordante. Il préfère parler de «mutation» que de sinistrose ou de crise. Le sommelier de l'année 2004 (Guide Pudlo France), plus gros prescripteur tarnais en restauration, avec 180 000 bouteilles par an, discerne plusieurs tendances. Les vins qui plaisent sont moins riches en alcool, à 12, voire 11 degrés, plus légers, plus fruités. Le consommateur est sensible à l'arôme». Le respect de l'environnement entre aussi entre en jeu. La culture raisonnée ou bio fournit des arguments qui trouvent un écho. Les producteurs proposent plus de vins non filtrés, peu sulfités et collés, c'est-à-dire avec du dépôt et des lies. «Il faut l'expliquer en service, carafes quelquefois, non plus pour aérer, mais pour plus de confort dans la consommation». (La dépêche du Midi)

Albi. Énorme chantier à l'hôpital

Ce projet de 30 millions d'euros, destiné à améliorer les conditions d'hébergement des patients et du personnel hospitalier, a mis un pied dans la réalité en avril 2005. La dernière tranche de cet énorme chantier, qui a concerné 11 402 m² de plancher sur cinq niveaux, vit ses derniers jours et sera livrée à la fin du mois. D'ici le 15 octobre, tous les déménagements dans le bâtiment 2 (endocrinologie) seront terminés. Alors, c'est la fin ? Pas vraiment. Tant que le chantier est encore actif et sur le site, la direction en a profité pour lancer l'aménagement d'un espace du niveau 2, destiné à l'origine, au rapprochement des maternités hôpital-clinique Claude Bernard. Le rapprochement souhaité a aborté cet espace servira, à l'avenir, à accueillir 23 lits de chirurgie viscérale et gynécologique.

Neuf mois de travaux sont prévus pour un budget supplémentaire de 900 000 €. « Nous allons pouvoir ainsi augmenter les capacités d'hébergement de la chirurgie orthopédique et traumatologique et doter la chirurgie viscérale et gynécologique d'une offre hôtelière décente, explique Stephan Martino, le directeur de l'hôpital. Chaque chambre aura son cabinet de toilette et sera climatisée. »

On atteint près de 100 % de chambres individuelles en obstétrique, neurologie et pédiatrie depuis cette vaste opération de réhabilitation. D'autres projets attendent le feu vert : augmentation de la capacité de la pneumologie de 10 à 18 lits, relocalisation du service d'endocrinologie, regroupement des hébergements de jour (oncologie, hospitalisation de jour, chirurgie ambulatoire), soit 24 lits. Cette zone pourra éventuellement être utilisée en cas de pandémie grippale.

« Ce n'est plus le même hôpital, ajoute le directeur. On a tout cassé dedans mais rien n'est jamais terminé dans ce genre de gros chantier. Avec un budget de 30 millions d'euros dont 27 millions d'euros d'emprunts, il a fait couler beaucoup d'encre. C'était au départ une obligation et un pari que nous avons gagné. On y est arrivé avec l'aide de tous.

Les travaux se sont déroulés sur cinq niveaux dont une partie concernait un nouveau bâtiment. Construction ou réhabilitation lourde avec un quota de près de 90 % de chambres individuelles et de 100 % en obstétrique, neurologie et pédiatrie ; pour la pharmacie, réhabilitation et agrandissement ; mise en place de nouveaux locaux pour les consultations de pneumologie, gynécologie, obstétrique et pédiatrie ; nouveaux locaux contigus au bloc opératoire général et de la salle de surveillance postinterventionnelle pour le bloc obstétrical. La capacité du stationnement actuel a été maintenue. (La dépêche du midi)

MANIFESTATION PARISIENNE

Pari Fermier : du 16 au 19 octobre 2009 - Espace Champerret Paris 17e

ASTUCE

Pour ceux qui descendent dans le Tarn par la 20 :

Si votre voiture a soif et vous aussi, sortir à la sortie 41 Magnac-Bourg, 1^e snack-bar. Menu que nous avons dégusté : terrine maison (superbe), omelette aux cèpes, glace à la myrtille 24 € et pour votre carrosse faire 200 m où une grande surface a des pompes à un prix compétitif pour vous permettre d'arriver sans tomber en rade (*testé par Colette et Gérard*). C'est valable à l'aller comme au retour.

Si vous avez des points de chute, nous les publierons volontiers.

INFORMATION

Bérangère DETOLSAN, secrétaire de l'Association AGIT (Association des Guides Interprètes du Tarn) se signale à notre attention, car elle a pour but de dynamiser le tourisme dans le Tarn, en partenariat avec les offices du Tourisme. Pour plus de renseignements, s'adresser à Bérangère DETOLSAN au 06 72 96 84 44.

PETITES ANNONCES

- Recherche appartement sur Paris, meublé, pour 3 jeunes filles colocataires, un T4 avec 3 chambres. Budget maximum 1 600 € par mois. Les cours sont à l'ISCOM, près de la gare St-Lazare dans le 9^e.

Coordonnées : Nadine et Michel ROUSSY
31, rue Flandres Dunkerque
81990 PUYGOUZON
☎ 06 73 84 09 61
mroussy@wanadoo.fr

- **URGENT** : 2 jeunes filles tarnaises sérieuses, étudiantes en journalisme et à la Sorbonne, recherchent un appartement T3. Budget maximum 1 100 € par mois, garanties sérieuses parentales. ☎ 06 85 82 09 71 - Mail : alice.lgs@hotmail.fr

RECETTE D'ANTAN

d'après les fiches de cuisine d'Elia Cagnieul de Montmiral (1859-1943),
traduites du languedocien

L'aillade de Réalmont ou Aligot de Laguiole

L'idée de fromage est aussi vieille que les Civilisations Agricoles : en effet, les hommes du Néolithique vivant de chasse et dans une Economie de cueillette, aimaient maîtriser certains petits animaux dans le but de leur dérober leur lait. Il en fût ainsi des brebis et des chèvres. Ce lait qui fermentait naturellement constitua vite aux yeux de l'homme une réserve alimentaire bienvenue dans sa grotte et plus tard sur sa table.

Les Grecs inventèrent un panier d'osier finement tressé, qu'ils suspendaient sous l'ombre des oliviers pour égoutter le lait à cailler : ils appelèrent ce panier "formos", nom que les Romains adoptèrent (en latin "Forma")... et les Gaulois aussi qui en firent la "Fourme". Il restait aux auvergats d'en trouver une bonne déformation en "Fourmaige". Ce fût l'évolution linguistique qui fit le reste pour aboutir de nos jours à "Fromage"...

La recette de l'aillade de Réalmont remonte à l'introduction en Languedoc de la pomme de terre : pour 8 convives il faut cuire deux kilos de pommes de terre à chair jaune en leur peau, les peler et les écraser en purée. Y incorporer 250 grs de crème, 100 grs de lard rance haché bien fin et 100 grs de beurre. Ajouter 500 grs de Tome fraîche (Caillé) et assouplir à la spatule de bois. Réchauffer lentement et ajouter au dernier moment sel, poivre et douze grains d'ail bien écrasés.

Chez moi, les principes d'économie stricte que l'on observait, faisait que l'on mettait de côté dans un bocal à pharmacie les restants et croûtes de fromage de toute qualité et provenance. Lorsque le pot était plein, ces restes étaient écrasés dans le lait caillé et l'on préparait ce plat qui devenait ainsi... l'aillade de Montmiral...

A VOS FOURNEAUX



BULLETIN D'INSCRIPTION
Concerne le loto du 18 octobre 2009
Au Grenadier (gare d'Austerlitz)

A renvoyer impérativement avant le 10 octobre 2009 avec votre règlement

NOM et Prénom
Adresse complète
..... ☎
participe Dejeuner loto
DEJEUNER : Prix par personne 28€ Nombre de personnes..... x 28€ =.....
LOTO : Montant de la participation par personne : 15€ Nombre de personnes x15€ =.....
Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€.....

A renvoyer à TARN & PARIS – Gérard FERNANDEZ – 17 passage Hébrard 75010 Paris

BULLETIN D'INSCRIPTION
Concerne la matinée dansante du 29 novembre 2009
Au Grenadier (gare d'Austerlitz)

A renvoyer impérativement avant le 20 novembre 2009 avec votre règlement

NOM et Prénom
Adresse complète
..... ☎
Nombre de personnes : x 39 € =
Ci-joint mon règlement à l'ordre de TARN et PARIS de :€

A renvoyer à : Anne-Marie BOUSQUET - 53 rue Moslard – 92700 COLOMBES

APPEL A COTISATION 2009

NOM et Prénom
Adresse complète
..... ☎
Prix : Personne seule : 18 €
Famille : 25 €
Syndicat d'initiative et jeune de moins de 25 ans : 10 €
Bienfaiteur : 30 €

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

A renvoyer à : Anne-Marie BOUSQUET - 53 rue Moslard – 92700 COLOMBES
