

JOURNAL L'AUTAN

EDITO

FRANÇOIS SIRE

Président de
l'association des
Tarnais de Paris

Chers toutes et tous,

Nous avons profité de la période de confinement pour finaliser notre journal L'AUTAN qui devient trimestriel. Nous espérons qu'il vous séduira. Pour rappel ce journal vient compléter les outils de communication que nous avons mis en place ces derniers mois pour interagir avec vous :

- Le compte Facebook pour parler de l'actualité immédiate
- La newsletter adressée par mail autant de fois que nécessaire pour passer les infos sur la vie de l'association

- Le site Internet sert quant à lui à la communication sur des articles ou des sujets pérennes
- Enfin le journal trimestriel L'AUTAN que vous avez sous les yeux vient compléter le tout en proposant des articles de fond sur des sujets culturels au sens large.

Au passage je profite de l'occasion pour remercier les différents auteurs d'articles dont vous trouverez le nom au fil de vos lectures. J'espère qu'ils contribueront à faire naître de nouvelles vocations !! Donc si vous-même souhaitez proposer un article n'hésitez surtout pas et contactez-moi.

En résumé ce journal est pour vous, faites-vous part de vos commentaires et idées pour le faire évoluer dans le sens de vos attentes.

Rendez-vous donc en septembre pour l'édition numéro deux et d'ici là venez nous voir à TARNÉTÉ du 18 au 21 juin au 27 rue Montcalm dans le 18^e pour notre marché des producteurs.

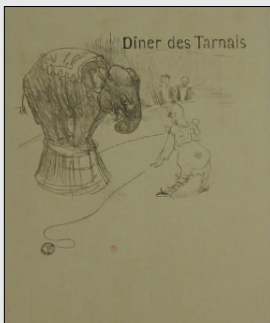
Enfin nous profitons de l'occasion pour vous souhaiter un bel été à toutes et tous et peut-être plus que jamais dans le TARN !

DES TARNAIS

TOULOUSE-LAUTREC, LA TABLE...ET LE TARN

GÉRARD ALAUX

En 1896, les Tarnais de Paris organisent leur banquet annuel. Pour illustrer le menu de cette réunion amicale, ils font appel à l'un de leurs compatriotes, né 32 ans plus tôt à Albi, dans l'hôtel particulier de ses grands-tantes, les demoiselles d'Imbert du Bosc, rue de l'École Mège, aujourd'hui rue Toulouse-Lautrec. Toulouse-Lautrec, c'est le nom de ce compatriote. Henri de Toulouse-Lautrec-Montfa n'est pas encore célèbre mais ses oeuvres puissantes, ses affiches si modernes, ses collaborations choisies à diverses revues, ses illustrations nerveuses commencent à connaître du succès dans les cercles d'avant-garde de la capitale comme auprès du grand public.



Dîner des Tarnais, Toulouse-Lautrec, 1896

Le dessin composé pour le menu du Dîner des Tarnais est bien singulier. Il n'a pas grand-chose à voir avec l'évènement festif qu'il est censé illustrer. Pas de référence régionaliste, pas d'allusion aux mets qui seront partagés au cours de ces agapes. C'est... une scène de cirque : un éléphantéteau juché

sur un étroit tabouret avec un clown en guise de dompteur,

deux hommes au bas de grands qui semblent déserts. C'est une composition hardie qui occupe la partie gauche de l'espace au-dessus de la diagonale qui partage le feuillet, laissant au premier plan le grand vide de la piste et le monogramme japonais de l'artiste (HTL). La représentation de l'éléphant est une constante dans l'oeuvre de Toulouse-Lautrec. On connaît plusieurs versions de l'éléphant juché sur un tabouret de cirque. C'est d'abord un dessin de 1888 qui orne un éventail. En 1896, on trouve celui du Dîner des Tarnais. Ce thème va revenir dans deux dessins de la série du cirque, réalisée au printemps 1899, lors de son internement dans la maison de santé de l'avenue de Madrid à Neuilly. Jean Sagne, dans son livre *Toulouse-Lautrec au Cirque*, nous dit : « Les éléphants que Lautrec dessine, enfant, sur ses carnets de croquis réapparaissent ici, grimpés sur un support circulaire, important volume en équilibre sur une base étroite. De cet animal, intelligent et docile, il semble avoir fait un fétiche, au point d'enfermer son monogramme dans la silhouette schématique de l'un d'eux. À sa corpulence s'oppose un contour tout de souplesse et de grâce... Une manière pour Lautrec de rappeler que l'apparente maladresse peut être maîtrisée ».

En fait, il semble que, pour des illustrations comme celle du Dîner des Tarnais, Toulouse-Lautrec ait régulièrement recyclé des travaux antérieurs : ébauches, études ou dessins à peine esquissés (atelier de modiste, saynètes animalières savoureuses, auto-caricatures...). Dans les années 1890, ces

compositions décalées vont orner plusieurs autres menus : dîner du Crocodile, du Suisse, du directeur de journal Adrien Hébrard, de la chanteuse de café-conc' May Belfort ou pour ses propres dîners.

Car notre homme est aussi fine-gueule et ne rechigne pas à se mettre lui-même aux fourneaux ou au bar pour cuisiner un homard à l'américaine ou pour composer des cocktails explosifs. Les anecdotes relatives au rapport de Toulouse-Lautrec avec la table sont nombreuses. Son ami compatriote et voisin d'atelier, François Gauzi⁽¹⁾ en conte quelques-unes : les corneillards (corbeaux) en civet après la chasse chez le peintre Anquetin, les biscuits qu'il envoi chercher à point d'heure par sa bonne Léontine, la recette du « Rainbow » (curaçao, anisette, Picon, jus de citron et angostura !). La petite-cousine de Lautrec, Mary Tapié de Céleyran, comtesse Attems⁽²⁾ évoque aussi « le légendaire estomac Lautrec » en indiquant que l'artiste fera grandement honneur à la table abondante et gourmande du château du Bosc dans l'Aveyron, le château de son enfance et « qu'il ne manquera pas de se faire envoyer à Paris les excellents produits du terroir rouergat ». Elle cite aussi son aïeule Gabrielle qui, pour résumer la passion de la chasse, de la bonne chèrè et du dessin de sa lignée, disait : « Si mes fils tuent une bécasse, elle leur donne trois plaisirs : le coup de fusil, le coup de fourchette et le coup de crayon ». Paul Leclercq⁽³⁾ note aussi la gourmandise de Toulouse-Lautrec, qui « avait toujours sur lui une petite râpe et une noix muscade dont il parfumait les portos qu'il buvait » ou qui « aimait parler cuisine et connaissait une quantité de recettes rares » ou encore qui décriait que tel bourgogne apprécié « faisait queue de paon dans la bouche ». Il faut citer l'ouvrage de Maurice Joyant⁽⁴⁾, son ami de collège et l'un des plus

importants promoteurs de la réputation de l'artiste après sa mort, à l'origine du musée Toulouse-Lautrec à Albi. Joyant y a réuni 197 recettes du peintre. On y croise les grands plats de la gastronomie française, mais aussi toutes les sauces classées en gamme chromatique de la sauce blanche (à la poulette) à la sauce noire (le beurre noir), les curiosités de la cuisine exotique (le brochet à la finlandaise de Kajana, le Welsh rarebit, la Mince-pie, la parmesane d'aubergines, la soupe Mulligatawny ou la fondue de Neufchâtel), les recettes du terroir (les écrevisses à la Bordelaise, la barbe Picarde, la choucroute, la salade au lard des Ardennes,...) et une infinité de plats de gibier. On y trouve enfin quelques pépites comme le « pâté de lapin artificiel », le « porto à l'ail » souverain contre les bronchites, ou « les sauterelles grillées à la mode de Saint Jean Baptiste le précurseur » ou bien encore le « Saint sur le grill » dont je vous livre la recette : « Essayez de vous procurer un véritable saint par l'intermédiaire du Vatican. Traitez le comme Saint Laurent le fut, le 10 août 258. Après l'avoir fouetté, mettez-le sur le grill au-dessus d'un grand lit de braises. Tel son précurseur, s'il est véritable saint, il demandera lui-même à être retourné pour être grillé à point des deux côtés ».

Et le Tarn dans tout ça ?

On ne sait pas si Toulouse-Lautrec faisait partie de la joyeuse bande des Tarnais de Paris et s'il a assisté au dîner dont il a illustré le menu (dont je n'ai malheureusement pas non plus retrouvé la liste des mets proposés). Mais, tout au long de sa courte vie, il a montré un véritable attachement à son terroir d'origine. La demeure familiale du Bosc aux confins de l'Aveyron et du Tarn semble avoir été pour lui le paradis de liberté de son enfance. Il comprend parfaitement le patois et aime à émailler sa

conversation de quelques « sentences en langage albigeois qu'il avait retenues dans leur naïve simplicité » comme le dit Gauzi. La comtesse Attems confirme que le « petit parisien sait parfaitement le patois méridional et qu'il aime toujours d'en employer quelques pittoresques expressions ». Elle rajoute « Ceux qui l'ont connu dans ses moments de détente et d'abandon se souviennent encore de lui avoir entendu chanter d'une voix forte la plus gauloise des chansons du cru « Daré la porto de la gleiso » (Derrière la porte de l'église) ». Si l'on revient à la table, les spécialités régionales comme le pâté en croûte d'oie ou de canard, les truites de rivière, le cassoulet, les cèpes de conserve ou le tartouillet aux pommes figurent au panthéon de ses recettes. Alors, bon appétit !

⁽¹⁾ François Gauzi (1862-1933), peintre et auteur, a fréquenté Toulouse-Lautrec de 1885 à 1896 dans l'atelier de Fernand Comon d'abord puis comme voisin, rue Tourlaque à Montmartre. Lautrec a réalisé 3 portraits de lui. Il a écrit un recueil de Souvenirs sur Toulouse-Lautrec que son arrière-petite-nièce, Geneviève Guillard, vient de rééditer avec un très riche appareil de notes et de photos inédites.

⁽²⁾ Mary (Marie-Madeleine) Tapié de Céleyran, comtesse Attems (1895-1981) est la petite cousine de Toulouse-Lautrec. Elle est la fille de Raoul Tapié de Céleyran, le « docteur », cousin inséparable de Lautrec qui l'a représenté plusieurs fois. La comtesse Attems a publié en 1953 un petit livre de souvenirs Notre oncle Lautrec.

⁽³⁾ Paul Leclercq (1872-1956) écrivain, l'un des fondateurs de la Revue Blanche. Toulouse-Lautrec peint un portrait de lui en 1897. Il a publié en 1921 un ouvrage intitulé *Autour de Toulouse-Lautrec*.

⁽⁴⁾ Maurice Joyant (1864-1930) ami de collège de Lautrec, il travaille pour la galerie Goupil dont il devient le directeur succédant au frère de Vincent Van Gogh, Théo. Il organise plusieurs expositions du vivant de Lautrec et rédige en 1926/1927 le catalogue des oeuvres de l'artiste. Il est un acteur essentiel de la création du musée Toulouse-Lautrec à Albi. Il édite en 1930 *La cuisine de Monsieur Momo*, recueil de recettes inspirées par la cuisine de Lautrec.

DES MOTS ET DES IDÉES

QUELQUES EXPRESSIONS ET PROVERBES OCCITANS

CHRISTIAN CAVAILLÉ

Avant toute autre, une première expression s'impose dans ce bref article destiné à des parigo-tarnais ou tarno-parisiens : **Parlar pouchut**. « **Parler pointu** » : parler comme les parisiens ou en simulant leur accent pour tenter de se débarrasser de son accent d'origine, d'une façon maniérée et prétentieuse, en mettant la bouche en cul de poule. Les expressions et proverbes cités évoquent divers aspects de la vie d'une façon traditionnelle, souvent désuète ou inactuelle mais parfois toujours actuelle.

I/ RYTHMES DES SAISONS ET DES TRAVAUX DES CHAMPS.

Dans ne société paysanne et rurale, c'est ce qu'expriment beaucoup de dictions.

Quand l'autan bufa per Rampan Bufa tot l'an.

Quand le vent d'autan souffle pour les Rameaux
Il souffle toute l'année.

Per Santo-Lucie

Lous tsouns s'allonguou d'un pas de puço,
Per Nadal, d'un pas de gal,
Per San-Hilari, d'un pas de bicari.

Pour la Sainte Luce (le 13 décembre),
Les jours s'allongent d'un pas de puce,
Pour la Saint Hilaire, d'un pas de vicair.
(Avant 1582, le 13 décembre correspondait au lendemain du solstice, aujourd'hui le 23 décembre).

Octobré en buino, l'hiber en rouino.

Octobre brumeux, hiver ruineux.
Octobre per Nadal on sé souléillo
Per Pascos on brulo la leigno.

Quand à la Noël on se soleille
À Pâques on brûle du bois.

Al mes de març, tant de nivols coma de clars.

Au mois de mars, autant de nuages que d'éclaircies.

Sé ploou per Sant-Médard

Et qué Sant-Barnabé y é coupé pas lou pè
Ploou 40 tsouns à l'endarré.

S'il pleut pour la Saint-Médard (8 juin)
Et que Saint-Barnabé ne lui coupe pas le pied
(Ne l'arrête pas)

Il pleut 40 jours sans arrêt.

Bigno taillado en févrié

Dé rasins remplis lou panié.

La vigne taillée en février

De raisins remplit le panier.

Poudo bounhouro, poudo tard

La millouro poudo, és la dé mars.

Taille de bonne heure, taille tard

La meilleure taille est celle de mars.

Quant lo vent buffa, cal ventar.

Quand le vent souffle, il faut vanner.
(Et aussi : il faut saisir sa chance quand elle passe).

II/ MORALE RÉALISTE ET SOUVENT RÉSIGNÉE.

Qui a terra a cèl.

Qui a de la terre a du ciel.
(La propriété terrienne comme paradis sur terre).

Patienco médéçino das paourès.

Patience, médecine des pauvres.

Toutsoun ploou sus bagnats.

Toujours, il pleut sur les mouillés.

Lou léit dur fa la taillo drétso.

Le lit dur fait la taille droite.

Cal soupré boulé ço qu'on pot pas ébita.

Il faut savoir vouloir ce qu'on ne peut éviter.

Qui fas pas quand pot**Fa pas quand bol.**

Qui ne fait pas quand il peut

Ne le fait pas quand il veut.

Ya pas dé plasé, sans péno.

Pas de plaisir sans peine.

Lou boun pés et la méso**Rendou l'âmo siguro.**

Le bon poids et la mesure

Rendent l'âme sûre.

Aver lo biais.

Avoir du biais.

(Être particulièrement adroit).

Mais aussi :

Bal maît d'amits que d'arsen en boursou.

Mieux vaut avoir des amis que de l'argent en bourse.

III/ MORALE PESSIMISTE, RAILLEUSE, SOUVENT MÉDISANTE ET MISOGYNE. NON SANS HUMOUR.

Pago mé et baïten.

Paie-moi et va-t-en.

Vai-t-en cagar a la vinha**E torna portar la clau.**

Va-t-en chier à la vigne

Et rapporte la clé.

Es sourtit dé Graoulhet**Per d'aïgo n'a pas set.**

Il est sorti de Graulhet

Pour de l'eau il n'a pas soif.

Esse entre Galhac e Rabastens.

Être entre Gaillac et Rabastens.

(Être éméché ; entre Gaillac et Rabastens : en pays de vignobles).

Socialista coma Carmausin :**Tot per ieu, res per lo vesin.**

Socialiste comme un carmausin :

Tout pour moi, rien pour le voisin.

Las gents de la vila lavan su bagada au tronc de l'aiguier**Et la fau secar sus la grasilha.**

Les gens de la ville lavent leur lessive au

trou de l'évier

Et la font sécher sur le gril.

Una pola que canta, est pas totjorn aquela qu'a fait l'uou.

La poule qui chante n'est pas toujours

celle qui a pondu l'œuf.

Méfiso té dé las fennos, per dabant**De la mulos, per darré,****E das ennémits, dé tout coustat.**

Méfie-toi des femmes par devant,

Des mules par derrière

Et des ennemis de tous côtés.

Uno fillo qué pas ruzado**Es éstado mal counfourmado.**

Une fille qui n'est pas rusée

A été mal conformée.

Aver vist petar lo lop.

Avoir vu péter le lop.

Far Pascas davant Rampan.

Faire Pâques avant les Rameaux.

(Être enceinte avant le mariage).

Uno fenno coumo la saladô**Es pas tsamaï prou boulégado.**

Une femme comme la salade

N'est jamais assez secouée.

Un omé és indigné dé l'essé**Sé dé sa fenno és pas mestré.**

Un homme est indigne de l'être

Si de sa femme il n'est le maître.

Luna mercurda, femna mostachuda,**Cada cent ans n'i a pro amb una.**

Lune du mercredi, femme moustachue,

Tous les cent ans y en assez d'une.

(La lune renouvelée le mercredi passait

pour maléfique et une femme moustachue

ou barbue serait méchante).

Es la fenno que fa l'ostal.

C'est la femme qui fait la maison.

Brabo fenno dius un oustal**Bal maît qué borio amé un tsabal.**

Une brave femme dans une maison

Vaut mieux qu'une métairie avec un

cheval.

Aquélo, traïrio un fégnant dé l'ombro.

Celle-là, elle ferait sortir un feignant de

l'ombre.

Sés amistouso, uno fillo és toutsoun**pouildo.**

Si elle est aimable une fille est toujours jolie.

(Les quatre derniers dictions corrigent-ils les

précédents ?)

Tojorn lo topin se trufa de l'ola.

Le pot se moque toujours de la marmite.

(Et réciproquement ?)

IV/ EXPRESSIONS PARTICULIÈREMENT SAVOUREUSES.

A visto de nas.

À vue de nez.

Es ora d'anar far tetar las piuses.

Il est l'heure d'aller faire têter les puces

(Il est temps d'aller se couchier).

Qui sé grato ount se prus**Fa pas tort à dius.**

Celui qui se gratte là où ça le démange

Ne fait de tort à personne.

Michant coutel,

Coupo coumo un tsinou de bièillo.

Mauvais couteau,

Il coupe comme une genoux de vieille.

(Misogyne ?)

Mé fa dé soupo dé mourré.

Il ou elle me fait de la soupe de museau.

Bert et blu, mé fouti de tu.

Vert et bleu, je me moque de toi.

(Le vert et le bleu ne s'accordent pas).

Es adrech coma un porc qua monta**una escala.**

Il est adroit comme un porc qui monte

sur une échelle.

Lo badar jamai mentis :**A soun o apetit.**

Le bâillement jamais ne ment :

Il veut dire sommeil ou appétit.

I vei coma une sarda cuècha.

Il voit comme une sardine cuite.

Soi trempé coma una sopa,**Aj que las dents a l'abric.**

Je suis trempé comme une soupe,

Je n'ai que les dents à l'abri.

Lo mocador a cinc coets.

Le mouchoir à cinq coins.

(Quand on se mouche avec les doigts).

N. B. – Le parler ordinaire faisait usage de nombreuses expressions très crues voire grossières, scatologiques ou pornographiques dont très peu sont trans-

crites dans les recueils publiés. Deux exemples :

Qui se sentis lo cuol merdòs,**Que s'essugue.**

Qui se sent le cul merdeux,

Qu'il s'essuie.

I va coma lo det en cuou.

Ça y va comme le doigt au cul

V/ VIATIQUE PERSONNEL – À CHACUN DE COMPOSER LE SIEN

Sap coma se poda.

Il sait comment on taille la vigne (ou les

arbres)

(Ou : il s'y connaît à la façon dont on

sait tailler la vigne...).

Amb ço que sabi pas,**Farià un libre.**

Avec tout ce que je ne sais pas

On ferait un livre.

Coumo faras, traparas.

Comme tu feras, tu trouveras.

Deman farà jorn.

Demain il fera jour.

(Rien ne presse).

Cal pas passa sa bido à la gagna,**Réserbo né une partido à té proumena.**

Il ne faut pas passer sa vie à la gagner,

Réserve-en une partie pour te promener.

Anem plan, rescontrarem mai de monde.

Allons lentement, nous rencontrerons

d'avantage de gens.

Ço qué proumeti, téni.

Ce que je promets, je le tiens.

Adishatz !**Sources**

- Christian Camps, *Expressions et dictions occitans*, Paris, Christine Bonneton, 2007,
- Édouard Cayré, *Les mille proverbes de la sagesse... en langue d'oc, dialecte tarnais*, Mazamet, 1973,
- Bernard Vavassori, *La bise et l'autan*, Portet sur Garonne, Loubatières, 2005,
- Un relevé d'expressions et de proverbes fait par mon père Raymond Cavallé il y a quelques années.

DES SAVEURS

LE MELSAT

ETIENNE RAYNAUD

DESCRIPTION

Le Melsat est une saucisse épicée aux œufs et au pain. De la famille des boudins blancs, c'est un produit de terroir à base de poitrine de porc et d'une panade à l'œuf (omelette mélangée à du pain rassis). Comme toutes les préparations paysannes, les ingrédients ne sont pas vraiment fixés.

Le Melsat se présente sous la forme d'un gros saucisson de couleur jaune-crème dans le Tarn (voir photo), soit comme une saucisse en forme de U de 400 à 500 g dans l'Aveyron.

HISTORIQUE

Il existe des versions de Melsat « de la ville » et « de la campagne ». À la campagne, dans les fermes notamment, on utilisait la rate (melsa en occitan), le foie, du pain et des œufs. C'était le plat du pauvre.

En ville, il est à rapprocher d'un boudin blanc fait de pain, d'œuf et de chair à saucisse. Mais cela n'empêche pas la coexistence des deux recettes.

TERROIR ET PRODUCTION

C'est une spécialité charcutière traditionnelle des monts de Lacaune (sud-est du Tarn et sud-ouest de l'Aveyron) et du versant nord de la Montagne Noire. Aujourd'hui, il est fabriqué par les artisans charcutiers et les producteurs porcins de la région mais ça reste une production confidentielle.



Le Melsat se compose de viande et d'abats de porc (gorge, couenne et (ou) rate, foie), de pain, d'œuf, de sel, de poivre et d'aromates (muscade, thym). Les quantités de ces ingrédients peuvent varier ainsi que la couleur de la saucisse, jaune, gris clair ou crème.



Melsat frais dans sa forme traditionnelle

FABRICATION

D'une part, on mélange des œufs battus en omelette avec le pain rassis. On laisse tremper quelques temps avant de les malaxer pour obtenir une pâte homogène. D'autre part, on cuit les morceaux de porc utilisés dans un bouillon aromatisé puis on les hache.

On mélange la pâte d'œuf et de pain avec cette mée de porc, puis on y ajoute les épices et aromates. Cette farce est mise dans un boyau de porc

Le Melsat est ensuite cuit pendant 40 mn à 2 h (selon la grosseur), dans de l'eau frémissante. On le pique avec une aiguille pour éviter qu'il n'éclate à la cuisson. Il est ensuite égoutté.

On peut aussi le sécher comme une saucisse sur une perche pendant quelques jours jusqu'à un mois. Il se conserve dans un endroit frais et sec. Le mélange peut aussi être mis en conserve.



Melsat en terrine

USAGE

Le Melsat frais peut se consommer comme un saucisson, en dés dans une salade ou pour accompagner l'apéritif, ou grillé à la plancha ou cuit dans la soupe lorsqu'il est sec (comme le fricandeau).



Melsat grillé (après passage à la poêle)

Il existe aussi un proche parent du Melsat :

LA BOUGNETTE

La Bougnette utilise une farce très proche de celle du Melsat, mais au lieu d'être mise dans un boyau puis cuite dans un bouillon, on fait une petite boule (bougne en occitan) que l'on entoure d'une crêpe de porc puis cette boule est frite dans du saindoux. On pourra la consommer des mêmes façons que le Melsat.



La bougnette, cousine du melsat

DES MONUMENTS ET DES PAYSAGES

QUOI DE NOUVEAU AU MUSÉE DE FERRIÈRES ?

CLAIRE-LISE RAYNAUD

Le Musée de Ferrières a reçu le label « Musée de France ». Il est le premier, en France, consacré au fait religieux et à la laïcité, à partir de l'histoire du protestantisme. Le propos du Musée s'adresse à tous les visiteurs, quelles que soient leurs croyances ou incroyances : comment comprendre le progrès difficile du pluralisme et de la tolérance ? Pourquoi autant de violence, d'instabilité, de revirements, de passions dans l'histoire religieuse de la France ? Quels liens entre politique et religion ?

Ce voyage dans l'histoire et une réflexion approfondie sur la laïcité aujourd'hui, sont une des meilleures manières d'apprendre à vivre ensemble. Une exposition itinérante sur l'histoire de la laïcité (inaugurée par Jean-Louis Bianco), des ateliers pour les scolaires, permettent d'aborder ce thème de la laïcité avec les enseignants. Une tablette numérique interactive (enfants, ados et adultes), permet de découvrir (ou de redécouvrir) l'Affaire Calas. Expositions temporaires, librairie, boutique, marches découvertes, concerts, théâtre, contes, éditions de livres, Nuit des musées, Journées du

patrimoine, journée de la généalogie, sont parmi les nombreuses animations proposées par le Musée tout au long de l'année. Les conférences de l'été et les Cafés-patrimoines de l'automne, sur des questions d'actualité, permettent de rencontrer des conférenciers de renom.

Chaque année, le Musée de Ferrières choisit un thème, et depuis l'an dernier le thème proposé par le Conseil général du Tarn. En 2019, le thème proposé était : Cultures/elles, le Musée a donc décliné ce thème sur les femmes avec une exposition intitulée : Femmes de tête, femmes de coeur, des protestantes engagées. De Jeanne d'Albret à Irène Frachon, une trentaine de portraits de femmes, dont dix tarnaises : Anne Veaute, Elisa Lemonnier (une rue de Paris porte son nom), Odile de Rouville...

Le jeudi 10 juin 2019, un auditoire très nombreux a pu assister, dans la salle municipale de Ferrières à une vidéoconférence avec Irène Frachon. Cette pneumologue, lanceuse d'alerte remarquable lutte depuis 2009 contre le laboratoire Sevrier et a révé-

le scandale du Médiateur, un « faux médicament » qui a entraîné le décès de plus de 500 malades selon la CNAM ! Malgré son souhait initial, Irène Frachon ne pouvait pas venir à Ferrières car elle préparait son nouveau procès contre Sevrier qui a débuté le 26 septembre et qui va durer plus de 6 mois !



Irène Frachon, pneumologue.

Trois conférencières sont venues en juillet/août, clôturer ce thème sur les femmes : Catherine Withol de Wenden (directrice de recherche émérite au CNRS) « les migrations dans le monde » ; Armelle Le Bras-Chopart (professeur émérite en Sciences Politiques de Versailles) « les sorcières » ; Christine Lazerges, lanceuse d'alerte sur les droits de l'homme et de la femme (professeur de droit) ancienne présidente de la CNCDH (la Commission Nationale Consultative des Droits de l'Homme).

La saison 2019 s'est terminée avec 2 cafés/débats passionnants sur le thème choisi « autour de l'Islam ». Deux intervenants exceptionnels ont accepté de venir jusqu'à Ferrières. D'abord Mohamed Cherif Ferjani, écrivain, professeur émérite de Sciences Politiques et d'Islamologie à l'université Lyon II Lumière, puis Galeb Bencheikh, docteur en sciences, islamologue, écrivain, animateur (France culture et France 2), actuel président de la Fondation de l'Islam de France. Après un vernissage en novembre, le Musée met en vente un livre d'art et d'histoire qu'il vient de faire éditer « De Salomon à Soliman », écrit et illustré par Mireille Royer Bemejan (conservateur en chef de patrimoine), Frédéric Lère (aquarilliste réputé) et Robert Mangado (architecte des monuments historiques).

Pour 2020, le thème proposé aux musées du Tarn par le Conseil général est : Miam. Le Musée de Ferrières va décliner ce thème sur l'année (expositions temporaires, conférences...) sous le titre : « manger saint(t) ? »



Musée du protestantisme de Ferrières - De la Réforme à la laïcité

ASSOCIATION DES TARNAIS DE PARIS



Notre association a pour vocation de contribuer au rayonnement du département du TARN et de constituer un pont entre le TARN et Paris, d'établir et d'entretenir entre tous ses adhérents des relations amicales et de faciliter entre eux les échanges de services. L'association a aussi pour objectif d'assister les tarnais habitant la région parisienne en leur accordant son aide dans toutes les circonstances où celle-ci peut leur être utile, d'accueillir les jeunes arrivant dans la capitale, de constituer un public pour les créateurs, poètes, écrivains et artistes tarnais d'informer le grand public des richesses touristiques du TARN, de soutenir et développer l'économie du TARN, d'honorer chaque membre à son décès.

SIÈGE SOCIAL

TARN ET PARIS
38 rue Ernest Cognacq
92300 Levallois-Perret
07 63 45 23 38
françois@tarnetparis.fr

COTISATIONS

Personne seule : 20€
Couple ou famille : 30€
Syndicats d'initiative
et jeunes de moins
de 25 ans : 10€
Bienfaiteur 35€

PLUS D'INFOS

www.tarnetparis.fr
Facebook : Association
des Tarnais de Paris

Président d'honneur

Pierre Galy
Président de l'association
François Sire
Secrétaire général
Sylvie Verniole Davet
Trésorière générale
Anne-Marie Bousquet
Rédaction
Gérard Alaux
Christian Cavailé
Claire-Lise Raynaud
Etienne Raynaud
Création graphique
Madison Communication

Association loi 1901
Cotisation
1^{er} janvier au 31 décembre

DATES À RETENIR :

Du 18 au 21 Juin : Marché des producteurs TARNÉTÉ au 27 rue Montcalm dans le 18^{ème} arrondissement à Paris

19 septembre : Visite et déjeuner au musée du vin (autour de vins de Gaillac)

Du 24 au 26 septembre : Marché des producteurs AUTOMNTARN au 27 rue Montcalm à Paris

