

JOURNAL L'AUTAN

Le souffle du Tarn à Paris

EDITO

FRANÇOIS SIRE
Président de
l'association des
Tarnais de Paris

Cher toutes et tous,

Nous avons profité de l'été pour souffler un peu mais nous vous avions aussi promis le numéro 2 de notre journal l'Autan pour septembre. Nous nous sommes donc remis dare-dare à sa rédaction en cette rentrée qui s'annonce compliquée comme les derniers mois que nous venons de vivre. Néanmoins et comme vous devez le savoir si vous avez lu notre dernière newsletter, nous avons décidé de reprendre les activités et animations en présentiel (visite avec déjeuner au musée du vin

et Automtarn sur septembre) avec des animations en préparation pour octobre et novembre. Toutefois si, pour des raisons que nous pouvons comprendre, vous préféreriez ne pas participer pour le moment nous pensons que ce journal peut servir en quelque sorte de trait d'union entre nous en attendant des jours meilleurs. Nous espérons donc que ce numéro vous plaira autant que le premier (pour lequel nous avons reçu de nombreux avis positifs) et que les sujets traités vous intéresseront. 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 info sur la vie de l'asso
- Le site Internet sert quant à lui à la communication sur des articles ou des sujets pérennes

Au passage je profite de l'occasion pour remercier les différents auteurs d'articles dont vous trouverez le nom au fil de vos lectures et qui sont les mêmes que ceux qui ont

participé au journal N°1. Je redis ici que nous serions heureux d'accueillir de nouveaux contributeurs. Donc si vous vous sentez une vocation appelez-moi.

Enfin nous profitons de l'occasion pour vous rappeler notre amitié et notre solidarité. Et si vous en éprouvez l'envie n'hésitez pas à nous contacter pour un échange par téléphone ou mail. Ce sera l'occasion d'apprendre à mieux se connaître avec un premier sujet tout trouvé qui est celui de nos origines !

DES TARNAIS

UN GÉOGRAPHE AU TEMPS DES GUERRES DE RELIGION : GUILLAUME NAUTONIER DE CASTELFRANC (10 AOÛT 1560 - 16 DÉCEMBRE 1620)

GÉRARD ALAUX

En cette fin d'année, attardons-nous sur l'un de nos compatriotes méconnu, Guillaume Nautonier (on le nomme aussi « de Nautonier » ou « Le Nautonier ») de Castelfranc, mort il y a exactement 400 ans, le 16 décembre 1620, dans son château situé sur la commune de Montredon-Labessonié.



Portrait de Guillaume Nautonier de Castelfranc

Guillaume Nautonier fait partie d'une famille aisée de commerçants nouvellement anoblis originaire du Rouergue et établie en pays castrais. Pierre Nautonier, le père de Guillaume, embrasse très rapidement la nouvelle religion réformée et joue un rôle très important dans les premières assemblées de la région. Il en sera même un temps le trésorier.

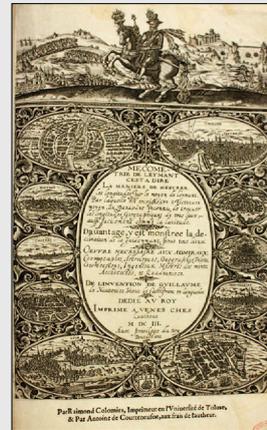
Guillaume Nautonier naît le 10 août 1560 au château de Lourmarié à Vèné, à la toute fin du règne de François II, dans cette période funeste des guerres de religion qui ont tant marqué et meurtri notre département. Dès son jeune âge, il fait montre d'un intérêt profond pour les disciplines scientifiques. Toutefois, son père le destine à l'état ecclésiastique au service de la religion réformée et l'envoie à Lausanne pour s'y former à la théologie. Il entame parallèlement des recherches mathématiques et dans le domaine de l'astronomie. Il maîtrise, comme les érudits de son temps, le latin, le grec et l'hébreu. Il semble avoir voyagé à travers l'Europe après ces années d'études au Portugal, en Hollande, en Italie, au Danemark, pour approfondir ses recherches. A son retour au pays en 1590, il est nommé ministre (pasteur) à Réalmont en charge dès 1594 des communautés de Vèné et Montredon. Nautonier s'établit dans l'une des demeures familiales, entre Dadou et Agout, à Castelfranc. Comme son père, il participe activement aux assemblées générales et aux synodes régionaux ou nationaux protestants.

L'accession au trône d'Henri IV en 1589, la signature de l'Édit de Nantes neuf ans plus tard en 1598, ouvrent pour la France une période de calme, de relative prospérité économique et surtout de renouveau littéraire et scientifique. Les acti-

vités pastorales de Nautonier lui laissent le temps d'écrire. En 1593, il publie son premier ouvrage *Excellents proverbes pour donner instruction à toute sorte de personnes composés par le Roy Salomon et réduits en lieux communs selon l'ordre de l'alphabet pour le soulagement des lecteurs*.

Mais c'est à l'ouvrage qui lui tient à cœur qu'il se consacre les années suivantes. L'ouvrage qui l'a fait connaître, publié en 1603, s'intitule *Mécométrie de l'aimant c'est-à-dire la manière de mesurer les longitudes par les moyens de l'aimant par laquelle il est enseigné un très certain moyen de trouver les longitudes géographiques en tous lieux aussi facilement que la latitude*. L'ouvrage est dédié au nouveau souverain, Henri IV. La publication a été particulièrement soignée. L'impression s'est faite à compte d'auteur dans le château de Lourmarié, propriété des Nautonier à Vèné, probablement avec l'aide d'un excellent imprimeur venu de Toulouse. Elle est abondamment et finement illustrée de gravures, cartes et croquis. L'exceptionnel frontispice de l'ouvrage représente Henri IV victorieux à la bataille d'Arques, point de départ de la reconquête et de la pacification de la France divisée par les guerres de religion. De part et d'autre du titre, sont représentés les plans ou représentations de villes importantes comme

Paris, Lyon ou Toulouse mais aussi de Poitiers, Castres, villes « protestantes ». Il y est indiqué que l'oeuvre est « nécessaire aux amiraux, cosmographes, astrologues, géographes, pilotes... ». L'ouvrage est divisé en livres et chapitres dédiés tour à tour au roi de France, à son ministre Sully, mais aussi au prince Maurice de Nassau, stathouder de Hollande et à Jacques 1er d'Angleterre. Mécométrie de l'aimant, l'un des livres pionniers de la science géomagnétique, va connaître un vif succès en France et dans toute l'Europe et il sera immédiatement traduit en castillan, anglais et danois. On dit que les théories développées par Nautonier dans son livre ont même aidé Samuel Champlain à établir la première cartographie du Canada. Henri IV confère à Guillaume Nautonier le titre de « géographe du roi » et lui accorde une pension de 1200 livres.



Frontispice de la Mécométrie de l'aimant (1603)

Cette pension sera à l'origine d'un bâtiment singulier édifié en hauteur aux abords du château de Castelfranc. C'est un bâtiment simple : un quadrilatère pourvu d'une tour et d'une galerie où Guillaume Nautonier pourra continuer ses recherches. Il emploie le montant de sa pension à construire

et aménager l'un des premiers observatoires connus en France. On trouve sur la porte d'entrée les armes de Nautonier et, sur la façade, une pierre précisant le nom, les titres du commanditaire de l'observatoire et la date de sa construction (1610).



Observatoire du château de Castelfranc

Guillaume Nautonier entouré de son épouse, née Marie Guiraud, de ses deux fils et de ses huit filles occupera Castelfranc jusqu'à son décès en 1620. Il aura le temps de publier d'autres ouvrages érudits imprimés sur la presse qu'il avait acquise pour le livre qui avait fait sa réputation et qu'il avait revendue aux consuls de Castres.

Le château de Castelfranc est rasé sous le règne de Louis XIII par les troupes de Condé à la suite des rébellions huguenotes soulevées par le duc de Rohan en Languedoc, de 1621 à 1629, et auxquelles avaient participé les fils de Nautonier, Gédéon et Philippe. Puis la famille Nautonier subit la répression et les dragonnades qui font suite à la révocation de l'Édit de Nantes par Louis XIV. Une partie de sa descendance s'établira en Angleterre. Le château ou ce qu'il en reste passera de main en main puis ses ruines seront relevées par la famille de Solages au 19ème siècle ; il sera profondément remanié dans le style néo-gothique. De Guillaume Nautonier, seul subsiste encore le bâtiment de son observatoire, témoin d'une vie consacrée à la recherche, à la réflexion et à l'écriture, celle d'un humaniste de la fin de la Renaissance.

DES MÉTIERS D'ANTAN

LES GENTISHOMMES VERRIERS DE LA MONTAGNE NOIRE

CLAIRE-LISE RAYNAUD

Le travail des gentilshommes (ancienne orthographe) verriers, en France, est très ancien (dès le XIII^{ème} siècle). Cependant, c'est du début du XVI^{ème} siècle, à la fin du XVII^{ème} siècle, sous les règnes de Louis XIII et Louis XIV, que les gentilshommes verriers s'établissent, avec leur famille, dans la Montagne Noire, et y développent leur art, assez exceptionnel. Ils trouvent dans les forêts de hêtres de cette région un remarquable combustible pour le chauffage de leurs fours.

Une dizaine de sites ont été répertoriés dans la forêt domaniale de Nore : Faufrancou, La Gardiole, Le Gabach, Le Bac, dont le plus important et le mieux conservé : les 3 fours de Peyremoutou. D'autres, très nombreux, étaient répartis tout le long de la Montagne Noire : Moussans, Escoussens, Arfons « le quartier d'Arfons ».

Selon Jean-Claude Avérous (directeur des fouilles), et Sylvie de Grenier-Belloc, les gentilshommes verriers de la région possédaient un art de la verrerie qui en a fait les égaux des maîtres de Murano (Venise). On peut imaginer l'excellence de cet art grâce à l'exemple de l'aiguère de baptême.



Musée de Ferrières objets donnés par la famille de Robert

Une grande partie des gentilshommes est passée à La Réforme du XVI^{ème} siècle et ont marqué leur indéfectible fidélité à cette nouvelle religion.

De La Montagne Noire au Mas d'Azil (Ariège), les familles de verriers les plus notables sont : les de Robert, les de Grenier, les de Colomb, les de Verbizier, familles unies entre elles par un extraordinaire réseau d'alliances.

Ce réseau, très minoritaire en France, possède, jusqu'à la révocation de l'Edit de Nantes, d'immenses privilèges : appartenance à la noblesse du verre, transmission familiale du secret de fabrication, production exemptée de taxes, interdiction au verre de Murano de pénétrer dans la province du Languedoc...

Cette minorité se distingue aussi par son mode de vie et sa religion protestante.

Les gentilshommes verriers de La Montagne Noire ont payé un lourd tribut à leur engagement : les trois fours de Peyremoutou et bien d'autres ont été détruits, les trois frères de Grenier-Belloc ont été décapités place du Salin à Toulouse, en 1762 pour avoir tenté de délivrer le pasteur François Rochette. Les de Robert se sont cachés dans l'Ariège (Mas d'Azil), puis ont fui au Brésil, les de Colomb ont gagné l'Allemagne, les de Grenier l'Angleterre.

La Révolution française a mis fin aux privilèges dont jouissaient les gentilshommes verriers. Les descendants de ces gentilshommes ont changé de carrière (XVIII, XIX^{èmes} siècles et jusqu'à nos jours), ils sont devenus magistrats, pasteurs, écrivains, intellectuels, historiens, conteurs professionnels...

Le premier site de Peyremoutou, surplombant la vallée du Thoré au-dessus de Saint-Amans Sout à 1000 mètres d'altitude, a fonctionné probablement jusqu'en 1699.

L'étroitesse de l'entrée des fours de Peyremoutou (les 2 fours de cuisson ou four à creuset, et le four de recuit ou four de refroidissement), ne permettait pas la fabrication d'objets volumineux, mais plutôt : tasses, verres, cendriers, chandeliers, petites cruches, aiguères, mesures à huile, « pourrou » de Mazamet...



Bouteille-bonbonne fabriquée à Pradels-Arfons par les de Robert

Les objets plus volumineux étaient fabriqués dans « le quartier d'Arfons ». Pourquoi une telle réussite ? On sait que l'essentiel provient du secret de fabrication et de la maîtrise parfaite de l'art du verre. Cependant, il faut ajouter d'autres dispositions favorables du versant nord de la Montagne noire : forêts de hêtres, endroits souvent inaccessibles, orientation des fours est/ouest pour tenir compte des vents (vent d'Autan en particulier) afin d'augmenter le tirage, abondance des ruisseaux pour l'extraction de la silice (sable de rivière ou de carrière parfois, voir photo). Pour la fabrication en général, le verre provient de la fusion à 1400° de la silice. À cet élément, les verriers ajoutaient un peu de chaux, de carbonate de soude ou de potasse. Mais le « secret » était dans le dosage du « fondant » qui permettait d'obtenir la fusion sans trop d'élévation de température. Dans la Montagne noire, le fondant utilisé par les gentilshommes verriers était la cendre de fougères, d'où le nom de

verre de fougère, plus léger, plus fin (30gr pour un verre à pied) « proche du papier à cigarettes », voir photo ! Les gentilshommes verriers utilisaient aussi le recyclage des verres cassés dans la fusion. Ce verre si fin était, disait-on, incomparable pour goûter les vins, ou de façon plus légendaire, pour lutter contre les poisons (très fréquents en ces temps de violence et d'intolérance). Les fours à verre se sont progressivement éteints dans la Montagne Noire (les derniers à Moussans), par manque de modernisation et par la concurrence des verreries du Nord de la France, ces dernières ayant su s'adapter à la Révolution industrielle naissante, dès la fin du XVIII^{ème} siècle, en installant des fours à charbon et en mécanisant leur production. La production se faisant à des coûts bien moins élevés, ce fut considéré comme une concurrence déloyale par les derniers verriers du Languedoc.



Ruisseau de Peyremoutou - crédits photo E. Raynaud



Four de fusion sur le site de Peyremoutou - crédits photo E. Raynaud

DES SAVEURS

LE MESTURET

GÉRARD ALAUX

Sa couleur orangée illumine les jours pluvieux - de moins en moins - de l'automne. Le potiron et ses cousins figurent en bonne place dans la gastronomie tarnaise. On en fait des « farinettes », crèmes sucrées épaissies à la farine de maïs, des soupes, mais aussi un dessert parfumé connu sous le nom de mesturet.

« Les aubes sont vertes, limpides et glacées comme l'eau des torrents. La terre gelée sonne sous les pas. Mais pour les saisons à soleil froid, août a couvé des astres éclatants, des fruits de contes de fées : les courges, lunes rouges des jardins déserts, ou salamandres gigantesques luisantes, vertes et jaunes, endormies sur un coin de terre ».

Ainsi commence le chapitre que Marie Rouanet consacre aux potirons, potimarrons, citrouilles de toutes sortes, dans son remarquable et poétique *Petit traité romanesque de cuisine* publié en 1997 et dédié à notre cuisine régionale.

Avec l'automne, arrive la saison de ces légumes, longtemps dépréciés et qui reviennent au goût du jour. Il est temps de rendre hommage à un dessert régional simple et savoureux que certains d'entre vous connaissent déjà et que les autres découvriront : le « misturet » ou « mesturet ».



Ingédients réunis pour la recette du mesturet.

LA RECETTE

La recette est très facile et, sans oeufs, elle donne pourtant un résultat étonnant. Il vous faudra :

- un morceau de citrouille de 500 gr. Vous pouvez utiliser soit un morceau de citrouille classique, soit du potimarron ou de la courge butternut pour un goût plus subtil de châtaigne,

- entre 150 et 200 gr de farine. Cela dépendra de la texture de la pâte que vous souhaitez, plus légère ou plus « serrée »,

- 200 gr de beurre,

- une bonne poignée de graines d'anis. Selon votre goût, vous pouvez remplacer l'anis par un bon mélange de zestes d'oranges et de citrons non traités. On peut même pour une note plus exotique le parfumer avec des graines de carda-

mome et un peu de safran.

Il suffit de réduire en purée la chair de courge soit bouillie soit - et c'est bien mieux - passée au four ou à la vapeur pour mieux conserver sa saveur et la mélanger encore chaude au beurre et au sucre. La farine vient, en dernier pour donner du corps à la préparation. Pour parfumer le mélange on ajoute soit l'anis soit le mélange de zestes d'agrumes, soit le mélange exotique, selon sa préférence.

On verse le mélange en couche mince (2/3 cm d'épaisseur) dans un grand plat à four très généreusement beurré (c'est le détail très important). C'est cuit quand les bords commencent à bien dorer, presque brûlés ; le centre doit rester souple.

Il faut environ 20/30mn à 180°.



Mesturet - crédits photo G. Alaux

On trouve cette spécialité dans la partie lauragaise du Tarn mais aussi dans la Montagne Noire. Un restaurant porte encore le nom de cette spécialité à Paris, mais le Mesturet de la rue de Richelieu, ne sert malheureusement plus ce dessert.



Laissons le dernier mot à Marie Rouanet qui note que, pour ce dessert, « tout le monde réclame les coins, où il y a le plus de croustillant » et qui appelle de ses vœux la « fabrication d'un moule spécial mesturet, une sorte de bac à glaçons ultra-plat où chaque convive aurait quatre coins ! »

JOYEUX AUTOMNE ET BON APPÉTIT !

DES MOTS ET DES IDÉES

LES GÉORGIQUES À SAINT-MICHEL-DE-VAX

CHRISTIAN CAVAILLÉ

Claude Simon publie *Les Géorgiques* en 1981. Le titre du roman reprend celui d'un grand poème de Virgile écrit en latin au 1er siècle av. J.-C., *Georgica*, qui signifie littéralement « travaux de la terre ». Virgile y célèbre ces travaux accordés aux rythmes naturels en évoquant très précisément les soins à donner à la terre avec l'espoir que la paix et à la prospérité vont bientôt régner alors que la période est particulièrement troublée.

Dans le roman de Claude Simon, les trois personnages importants ne sont jamais complètement nommés et l'auteur n'en parle qu'à la troisième personne, ce qui contribue à les rapprocher. Le lecteur parvient cependant assez vite à les identifier. L'un d'eux est le général Jean-Pierre Lacombe-Saint-Michel (1753-1812), un ancêtre de l'auteur ; il a participé aux guerres de la Révolution et de l'Empire, il est né et mort au château de Saint-Michel-de-Vax, un village du Tarn situé entre le Quercy et l'Albigeois, proche de Penne, de Saint-Antonin-Noble-Val et de Cordes-sur-Ciel. Un autre personnage est Claude Simon lui-même, emporté avec d'autres militaires dans la débâcle de l'armée française en mai-juin 1940 dans le Nord de la France. Le troisième personnage, Georges Orwell, s'engage dans les rangs des milices populaires qui combattent le franquisme pendant la guerre civile espagnole ; il est témoin des combats fratricides à Barcelone en 1937, est lui-même menacé et poursuivi avant de rentrer en Angleterre.

À des époques différentes, glorieuses ou désastreuses, mais qui sont toutes tumultueuses et violentes, ces

personnages vivent des événements et des expériences qui semblent se répéter, se superposer et parfois se confondre, en même temps que reviennent et se perpétuent les mêmes travaux des champs, les alternances des saisons, travaux et saisons comme indifférents aux désordres éprouvants qui dans les guerres et les débâcles deviennent le quotidien des hommes.

Il ne s'agit ni d'un roman historique ni d'un roman au sens classique ; le texte entremêle les fils de diverses histoires et surtout rend sensible une profusion d'impressions, de réminiscences et d'échos dans laquelle la rupture des équilibres rassurants fait contraste avec la perpétuation des rythmes naturels, dans laquelle divers présents et divers passés coexistent au point que les contours parfois disparaissent.

Le général Jean-Pierre Lacombe parcourt l'Europe des guerres révolutionnaires et napoléoniennes ; il envoie de longues lettres à l'intendante de ses terres à Saint-Michel-de-Vax ; ces lettres contiennent des recommandations détaillées concernant les cultures et plantations à faire selon les saisons. Devenu impotent il revient au château et, à l'approche de la mort, passe de longs moments face à la campagne environnante :

... le vieux corps usé percevant maintenant la tiédeur du soleil d'hiver, le parfum d'ozone de l'air glacé, les craquements ténus du gel, l'odorante fraîcheur des nuits de printemps, les voix des rossignols, les senteurs des foins coupés, des feuilles pourrissantes à l'automne,

des chaumes brûlés, l'appel du coucou répercuté dans les bois...

... pesamment assis sur cette terrasse, les yeux fixes, perdus, regardant chaque soir les ombres ramper lentement sur les prés, envahir le vallon, ensevelir l'un après l'autre les bois, les haies, noircir peu à peu l'émouvant profil du coteau découpé sur le ciel, épaissir l'obscurité sous les feuillages de l'allée d'ormeaux, étendant comme un noir manteau le nostalgique et silencieux crépuscule déchiré de loin en loin par l'aboïement affaibli du chien.

Alors que *Les Géorgiques* de Virgile évoquent poétiquement une nature nourricière, des travaux en harmonie avec elle ainsi qu'un espoir de paix durable malgré les menaces, *Les Géorgiques* de Claude Simon avec la prose poétique de leurs longues phrases font entendre comme une rumeur obsédante les bruissements et les craquements, les rythmes et les entrecroisements du monde naturel et réel dans lequel sont également plongées et emportées les diverses histoires humaines, quelles soient personnelles, collectives ou anonymes, histoires au cours souvent heurté et tragique.

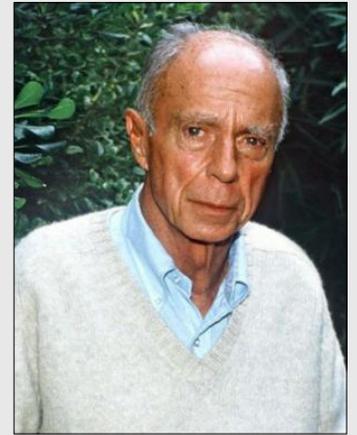
Dans les lignes citées plus haut, le paysage sous le regard du personnage est bien localisé et daté mais le phrasé qui l'évoque poétiquement lui donne un sens universel, c'est-à-dire universellement sensible.

Il m'arrive de penser que les va-et-vient du général entre les campagnes militaires européennes et la campagne

tarnaise dans une époque aux inquiétudes différentes des nôtres ont, toute proportion gardée, quelque chose de semblable aux va-et-vient que beaucoup d'entre nous effectuent physiquement ou plus souvent encore virtuellement, dans leur pensée et leur mémoire, entre la capitale et le Tarn. Je recommande donc sur le trajet aller-retour en train entre Paris et le Tarn, même si elle est exigeante, la lecture du roman *Les Géorgiques* de Claude Simon.



Château de Saint-Michel-de-Vax



Claude Simon

Claude Simon (1913-2005), prix Nobel de Littérature en 1985, a publié notamment :
- *L'herbe*, roman (1958)
- *La Route des Flandres*, roman (1960)
- *Les Géorgiques*, roman (1981)
- *L'Acacia*, roman (1989)
- *Le Jardin des plantes*, roman (1997)
Textes publiés aux Éditions de Minuit

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 Cavallé
Claire-Lise Raynaud
Etienne Raynaud
Création graphique
Madison Communication

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

DATES À RETENIR :

Octobre : date à convenir :
Visite du cabinet de curiosités de l'Hôtel Salomon de Rothschild 75 008 Paris

Du 3 au 6 décembre :
Marché des producteurs TARNOËL au 27 rue Montcalm dans le 18^{ème} arrondissement à Paris

