



## Deuxième Circuit Gastronomique

### A L'Est de PUYLAURENS

**Dimanche 16 Octobre 2016**

T A R N



LE DÉPARTEMENT

En ce **Beau Dimanche ensoleillé**, le **Réseau Patrimoine** de la **Communauté de Communes SOR et AGOUT (C.C.S.A.)** **organisait** son **2<sup>ème</sup> Circuit Gastronomique**, après celui du **12 Juin 2016**.

Un circuit très alléchant, **concocté** par **Karine DELZORS**, **Agent de Développement Culturel** et l'Equipe des « **Garçons** » du **Réseau Patrimoine**.



Le **Bus de la Société TESTE** était **présent** dès **8 h 30** sur le parking de la **Base de Loisirs des Etangs**, ainsi qu'un **Mini bus** de la **C.C.S.A.** et de **nombreuses** voitures particulières. C'est notre **Ami et Chauffeur Marc DURAND**



qui **canalisait** l'ensemble des **participants** ayant **réservés** leurs « **billets de transport** ».....

**Marc** est un **habitué**

des sorties du **Réseau patrimoine** et **participe** activement à

**L'animation** de **la Journée**, par sa **présence** toujours **souriante** et sa **curiosité** toujours **en éveil**.....





Mais il était temps ! Il fallait **partir** pour **DOURGNE** où nous **attendait Sandrine PELISSER**, avec les viennoiseries de **Denis DULAC** du Moulin du Girou à **PUYLAURENS** et **offertes** par la

**C.C.S.A**, ainsi que les *boissons* appropriées, *Thé, Café, Jus d'orange* et *de pomme, Tisanes* et *eau.....*



**55 âmes** et des **enfants** se **pressaient** donc à



**Office de Tourisme Intercommunal de DOURGNE**, nouvellement *restauré* et

*Inauguré*, pour **échanger** en ce début de **Dimanche**, des *anecdotes* D'avant *Messe.....* Mais **présentons** en quelques mots, le **Bureau de**



**L'O.T.I.**, où **officie Sandrine** – Situé au **n°1** de **l'Avenue du Maquis**, il **accueille** le **public** du **Mardi** au **Vendredi** de **10h à 12h30** et de **15h à 17h30** – Le **Samedi** de **10 à 12 h30**.

Les **Coordonnées** sont **Tél/Fax** :

**05.63.74.27.19.**

En **relation** avec **l'Antenne de PUYLAURENS**, Il Peut **renseigner, conseiller, fournir** toutes les **Adresses** nécessaire à un **bon séjour.....**

**Restauré** avec **Gout** et au **Couleur Pastel**, ce nouveau **cadre de travail** est **fonctionnel, vivant** et **intime**, où les **Randonneurs, Jacquets, touristes** et **autres curieux**, **peuvent** venir **chercher documents, livres et souvenirs.....**

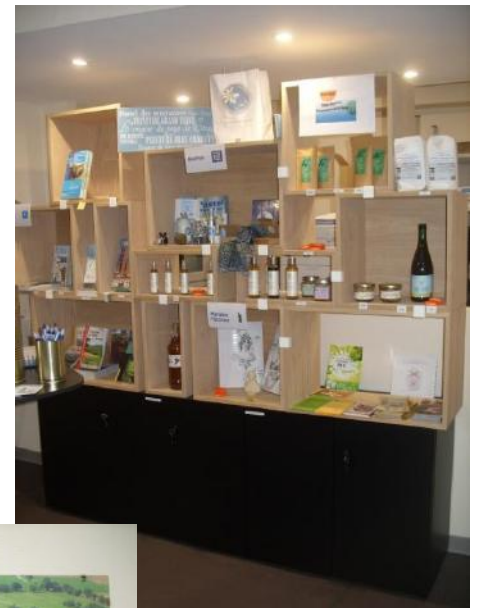


**On y trouve de tout ! Petites tasses, Stylos, savons, bracelets, médailles, autocollants**, mais surtout une **très grande documentation** consultable **sur place** ou à **emporter.....**

Bien entendu, **Sandrine** vous **Réservera** le **Meilleur Accueil** et saura

**trouver** « **chaussure à votre pieds** »

Les **produits du terroir**, dont **le réseau Patrimoine** est un **fervent** défenseur, sont bien **représentés** et **donnent** un aperçu des « **qualités** » remarquables des **Artisans** et des **Producteurs** de notre **Communauté de Communes SOR et AGOUT (C.C.S.A.)**



Il est toujours **bon** de **connaître** les **intervenants** et de **visualiser** **l'Equipe** au complet de **l'Office de Tourisme Intercommunal (O.T.I.)**, à savoir : (**De droite à gauche**) **Michel ORCAN** (Président) – **Cathy CAMOU** – **Eliette DALMON- COUSTEAUX** (Directrice) – **Sandrine PELISSER** et **Nadège SAYSET**, qui **vient** d'être « **maman** » pour la.....fois !





Une Equipe *Jeune, Dynamique, Polyvalente, Serviable* et surtout *Très Professionnelle*, ce qui **réjouit** l'ensemble *des partenaires* Et des *prestataires* de service. L'ensemble *des participants*

A ce **2<sup>ème</sup> Circuit Gastronomique** à **L'Est de PUYLAURENS** **semblaient** ravis de cette *conviviale réception* et on **apercevait** des *habités* de **MAZAMET – DOURGNE – SAÏX LAGARDIOLLE — SOUAL – ST-AVIT-CASTRES** et même de...**NÎMES** !



Notre « **Trabucaire** » **Francis CESCATO**, *Responsable du Réseau Patrimoine*, **accueillait** donc **Officiellement** les « *gastronomes* » **Tarnais**, en **Français** Et en **Occitan**..... Comme il se doit ! Il nous **parla** du *programme de la Journée*, de **la Semaine du Goût** qui



Se **terminait** et de **la Fête de la Science** qui **commençait** et

principalement des« **petits** » *producteurs* qui tous **les jours luttent** Pour que *nos assiettes* soient « **remplies** » de *produits sains* et Conformes à **une alimentation de qualité** !



L'Assistance **écoutait** avec beaucoup d'attention les « **diures** » de **Francis**, Mais **insistait** pour que je **traduise**.....  
« **L'Allemand oui ! L'Espagnol oui ! L'Italien oui ! L'Arabe oui ! Mais de l'Occitan ? Non ..... Je ne puis !** »

Et donc **Francis CESCATO** et quelques **Mazamétains** se sont appliqués à

**Refaire** cette **présentation** de **façon traditionnelle**, c'est-à-dire « **in French** » !

Mais il **fallait** maintenant **Quitter L'O.T.I.** et notre **Hôtesse Sandrine**, pour nous **rendre** à la **Ferme d'En Lanet, route de ST AVIT à DOURGNE** – **Un dernier regard et Vamos !**



**Marc DURAND** **appela** ses **ouailles** pour **le bus**, **Karine DELZORS** pour **Le Mini bus**, et **Francis**, Toujours en **Occitan**, **Siffla** la fin de **la Récréation !**

**Première Etape** – **Le G.A.E.C. (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun)** d'En Lanet est une **Exploitation familiale** avec la **5<sup>ème</sup>** et **6<sup>ème</sup>** **Génération**s d'**Agriculteurs** – **Nadine CARLES** et **Valentin LEPRINCE**, mère et fils à **DOURGNE**.



C'est **Nadine** qui nous parle :  
« **Sur notre exploitation, nous avons Diverses productions – Un Atelier Bovin viandes de race Limousine – Un Atelier Maraîchage et un Atelier Apicole.....** »



« **Nous commercialisons en ventes directes**, essentiellement du Bœufs et du Veaux en **colis de 5 kg....** »

« Les animaux sont nourris à l'herbe et aux céréales produites sur l'exploitation.....Les légumes de saison ainsi que le miel sont issus directement du **G.A.E.C.....** »



« Ces **TROIS productions** sont issues D'une Agriculture Paysanne contrôlée et raisonnée..... »

« Nous ne faisons pas de **« Surproduction »** et nous prenons Soins que tous les produits de notre exploitation soit conformes

aux règles fixées par **la Charte de Qualité** et pour donner à nos clients l'envie de consommer **frais et bons...** »



« Pour acheter nos produits, il suffit de nous passer commandes, soit par téléphone au

**06.83.26.51.37** ou de nous adresser un Courriel à : **nadine.carle0382@orange.fr...**»

« Les paniers de légumes que nous préparons, sont **QUE** des légumes de **SAISON....** »

Le couple, **Mère et Fils**, **semble** très bien **s'entendre** au sein du **G.A.E.C. d'En Lanet**, gage de **réussite** pour le **Groupement**, mais aussi un sérieux pour les « **acheteurs** » de **DOURGNE** et sa **banlieue.....**



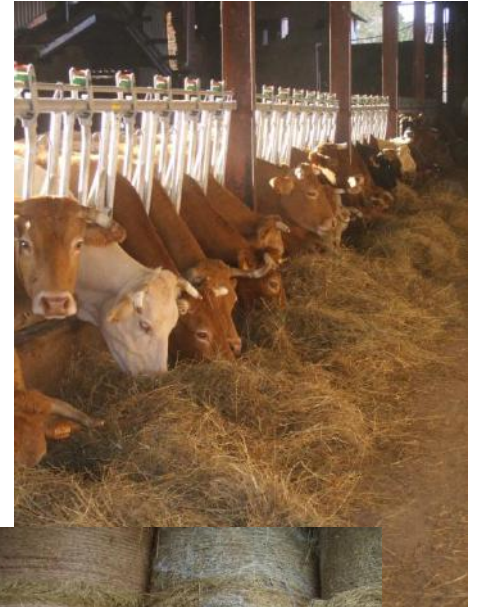




Le Groupe des « gastronomes » est **Resté** à l'Atelier bovins de race limousine et il faut **dire** que certaines De ses « demoiselles » étaient **Enchantées** de *la visite*, car elles en Ont **profité** pour *s'alimenter* peut-être **d'avantage**.....

Notre « Trabucaire » **Francis CESCATO**, présenta en Occitan, mais aussi en *langue française* toute la *Technique d'élevage* et de *culture*.

Ce fut **surprenant** de *constater* le **nombre** de questions **posées** par les *participants*, non agricoles, *il va sans dire*, mais **vivant** dans un Terroir de *plaine* et de *montagne*.



On **entendit** une *cornemuse* résonnait, mais ce n'était que **l'appel** de Notre Bus de la société TESTE, pour nous **indiquer** que l'heure tournait



Et qu'il **fallait** bien passer à **l'étape suivante**.....

Aussi, *en bon ordre*, le **Groupe** se **Dirigea** vers *leurs véhicules respectifs* Pour **continuer** la visite de ce Deuxième Circuit Gastronomique à L'Est de PUYLAURENS..... **Ce qui fut Fait !**



**Deuxième Etape** – « Les Terres du Rouch » à SAINT-AVIT (81110) de **Sophie AVERSENQ** et **Samuel PATOISEAU**.



**Sophie** et **Samuel** se **définissent** comme de « **Petit Producteur** » du Tarn (81), **produisant** des **légumes de saison**, **SANS PESTICIDE**, ni **ENGRAIS CHIMIQUES**, **élevant** des **poulets aux grains** et en **plein air**, avec un **complément d'œufs** et le **TOUT** en **Vente Directe**.



C'est **Sophie** qui nous **parle** :

« **Nous faisons**

**parti du Réseau A.M.A.P,**  
**Association pour le Maintien de**  
**l'Agriculture Paysanne..... Et nous**  
**nous militons pour une Agriculture**



**Biologique.... »**

« **Notre Crédo est, Si on changeait**  
**Notre façon de consommer ! »**

« **C'est pourquoi, avec Samuel mon**  
**Epoux, nous produisons dans une**  
**Démarche écologiquement saine,**  
**socialement équitable et**

**Économiquement viable... »**

«**Nous sommes dans une démarche**  
**de garantie de produits de qualité,**  
**du Producteur au Consommateur »**





**Sophie captivait** son public, surtout **les dames**, car tout en **écoutant** les paroles de **notre Hôtesse**, elles **visualisaient** à partir des **légumes** présentés, **les recettes** possibles à **réaliser** !



« **Pourquoi avons-nous adhéré au réseau A.M.A.P. ?** » continue **Sophie**... « **Pour assurer la Promotion de nos produits et Communiquer avec l'ensemble des producteurs de Pays.....** »



« **C'est aussi un gage de soutien aux Fermes de proximité, la garantie de produits locaux de qualité, frais et de saison...** »

« **Pour le Consommateur comme pour Le Producteur, c'est l'assurance d'un Prix juste.....** »

« **Et par-dessus tout, notre engagement est de respecter l'Environnement....** »

Puis se fut au tour de **Samuel** de nous **expliquait** sa part de travail, plus accés sur le **travail de la terre** :

« **Je laboure parfois avec un animal, un âne, notamment dans les serres et me sert de son crottin comme engrais naturels.....** »



« **J'aime ce contact avec le sol, même Si quelque fois c'est difficile.....Et je Reste profondément enraciné dans cette Terre du Tarn qui permet, Lorsqu'on la cultive et non l'exploiter, de nous donner de quoi vivre** »



« Avec **Sophie**, nous nous **complétons** .... Elle **organise** et **participe** Aux travaux, et moi j'**effectue** tous les travaux des champs... »

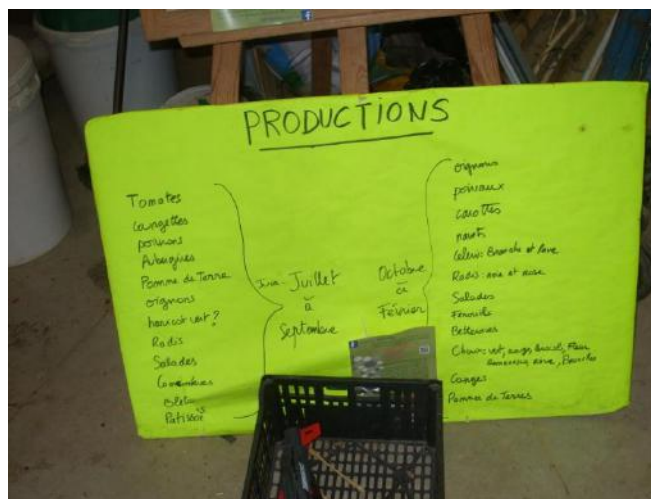
« Chaque saison est différente et ainsi nous pouvons récolter des **légumes frais** pour nos acheteurs et les satisfaire par **la Qualité** de notre Travail.... »

« Nous essayons aussi de **réintroduire** des variétés **disparues** ou tout simplement **oubliées**... »



Puis **Samuel** nous fit **visiter** le « **Hangar** » où sont **regroupés** les **Divers légumes** afin de **préparer** les **Paniers** à **remettre** aux nombreux consommateurs qui **viennent** à la **Ferme** de **18 h à 19h30**, le **Mercredi** et **Vendredi** – Et ce de **Juin** à **Février** !

**Samuel** **présenta** sur un tableau, les **diverses productions cultivées** : à savoir : « **Tomates** – **Courgettes** – **Poivrons** – **Aubergines** – **Pommes de**



**terre** – **Oignons** – **Radis** – **Salades** – **Concombres** – **Blettes** – etc..... »

Puis **Sophie** **reprit** la main pour

**expliquer** la teneur d'un **panier** de **légumes**, **confectionné** pour **chacun** ou **chacune** :

« **1 céleri** **branche** – **1 botte** de **poireaux** – **1 kg** de **pommes de terre** – **500 g** d'**oignons** – **1 botte** de **carottes** – **1 fenouil** – **1 kg 500** de **tomates** –







**2 salades – 2 mini aubergines et 2 Mini poivrons.... »**

**Pendant** cette présentation de **Sophie**, les **discussions allaient** bon Train entre **les participants** du **2<sup>ème</sup> Circuit Gastronomique**, à **l'Est de PUYLAURENS**, et **parlaient-ils** de la

**Politique ? Des futures élections ? Nenni !**

« **Comment accommoder le Choux rave avec.... Une salade de carottes ? Des fèves et des graines germées de cresson ? Ou bien tout simplement tranchés avec une trempette de légumes à base de mayonnaise à l'Huile d'Olive ou de fromage** » ? **That is the question** ! En **Occitan** « **es aquò d'aqui** » !



D'ailleurs **Karine, Simon** et notre « **Trabucaire** » **Francis**, étaient aussi **Perplexes** que **certain** ou **certaines** !

Mais **TOUT** a **une fin**.... Même **les Bonnes Choses**... Aussi **fallait-il** quitter **nos Hôtes** et **leurs enfants**, Pour **passer** à **l'Etape suivante**.

Mais **auparavant**, **Sophie** et **Samuel** **dirent** un Mot sur **leur élevage** de **poulets en plein air**.

« **Les Poulets vivent en totale liberté, et ils nous faut courir Pour les Attraper** »



« **Au lasso ?** » **demanda** notre ami **Simon MONTAGNE** de **DOURGNE**, ce qui fit beaucoup **rire** de **nombreux participants**..... **Il fallait prendre congé** !

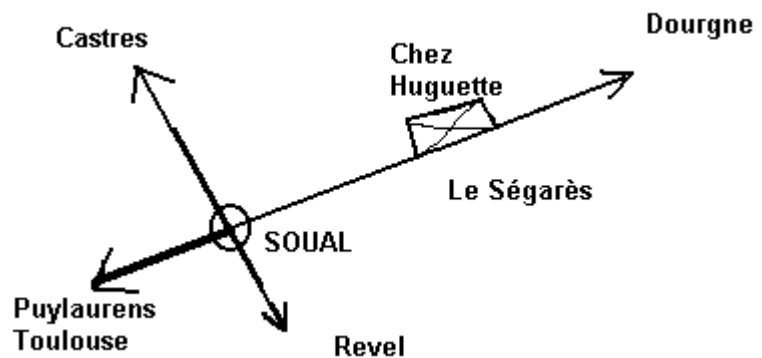




Alors **Francis CESCATO remercia Sophie** et **Samuel**  
 Et **donna** le *signal du départ* vers d'autres  
**Horizons gastronomiques** – Chaque participant  
**Partit** avec son *petit sac kraft* de **1** ou **2 légumes**,  
 nouvelle variété de **Navets...** Ou **de Choux...**  
**Votre serviteur** ayant  
 complètement **oublié**  
**le nom !**



**Marc** et son **Bus réussit** une *manœuvre* de  
 toute beauté pour **entrer** dans **le chemin**  
 Menant à la ferme et **au son** de la  
 « **Trompe de Chasse** », chacun **reprit** sa  
 place dans son *véhicule d'origine*..... pour **se rendre** à notre  
**Troisième Etape** du **2ème Circuit Gastronomique** à **l'Est de**  
**PUYLAURENS** ..... **Chez HUGUETTE !**



Ah ! **Chez HUGUETTE** ! Déjà dans **le bus**, les  
 Odeurs me **parvenaient** et mes *mandibules*  
 Avaient tendance à « **mastiquer** » .... **Seules !**  
**Pile à l'heure, Marc**

nous **déposait** devant l'*entrée*, et oh !  
**Surprise** la table **était** déjà *mise*..... **Et quelle**



**table !** Des  
**Toasts** de *pâté*  
**fait maison**  
 comme *s'il en*  
*pleuvait !* Et  
 une **énorme**  
**surprise**.....





Les **Sœurs Corinne et Isabelle PUECH** nous **accueillaient** de **belle manière**, tout en **simplicité**, **convivialité**, je **dirais** même de **façon familiale** et cela **a** beaucoup **touché** tous **les participants**.....



Les « **invités** » des **Sœurs PUECH**, Très **sagement prirent** place à **la demande Hugnette** sur les chaises **En amphithéâtre** et elle put ainsi **Nous conter** l'**Histoire** de **la famille PUECH**.

« **La Maison PUECH** a été créée il y a un peu plus de **20 ans** par mon papa et ma maman, spécialisée dans l'élevage de volailles et canards **nourris** aux



**grains par nos soins, et de chapons De Noël nourris au maïs et au lait Pour une qualité de chair incomparable..... »**



**Aujourd'hui face aux** **ennuis de santé de mes parents, nous avons pris la suite de l'exploitation familiale avec ma sœur Isabelle et nous fabriquons artisanalement nos conserves à base de recettes ancestrales... »**

**Aujourd'hui** **face aux**

« **Nous nous faisons un devoir de RESPECTER**







Toutes les normes sanitaires d'aujourd'hui et Nos conserves sont **GARANTIES SANS** colorants **Ni Conservateurs.....** »

« **TOUS** nos produits sont **sains et naturels..** »

Et **Corinne** de **citer** le **Professeur Christian**

**CABROL**, Chirurgien, ayant **réussi** la **Première Transplantation Cardiaque** en **Europe** le **27 Avril 1968**, à **L'Hôpital de la Pitié**, à



**PARIS** : « **Mangeons des confits, du Cassoulet et du Foie Gras, c'est Rempli de Graisses non saturées, c'est excellent Pour la santé** »



En **effet**, il est **bon** de **savoir**, que **la graisse**

**de canard** comme celle **de l'oie** sont **plus proches** de **l'huile d'olive** que d'une **graisse animale** Comme **le beurre** ou **le saindoux**.



Et il est **à remarquer** aussi, d'après **le Livre de Serge RENAUD** « **Le régime Santé** » que là, où **la consommation**

De **graisses** de Canard ou d'Oie est la **plus importante** (**GERS** et **LANDES**), on a **le taux** de **mortalité d'accident cardio -**







**Vasculaire** le plus faible.

**Corinne captivait** savamment **son auditoire** déjà **conquis** par ses **Produits fermiers naturels** et Nous avons vu **quelques Gourmands**, dont j'ai fais partie, Se **lécher** « **les babines** » avant Même de **se servir.... Le croyez Vous ?**

J'ai **remarqué** qu'un **animal** nous **surveillait** pendant tout **l'exposé** de **Corinne** – Je pense qu'il **veillait** sur l'ensemble de **sa basse-cour** et s'il se **cachait** dans les feuillages, c'était pour **savoir** quelle « **poulette** » allait **finir** en « **poule au pot** » ou « **rôti à la broche** ».....



Et **Corinne termina** façon **V.R.P** :

« **Si vous-même, et nous l'espérons vos Amis avaient la chance de passer dans Notre Belle Région du Tarn, de CASTRES à REVEL, venez faire une petite halte Gourmande à mi chemin, chez HUGUETTE**

**Et ses filles, nous nous ferons un plaisir de vous faire découvrir des Saveurs authentiques de notre Terroir du Lauragais, grâce à notre Production Fermière..... à prix Producteurs »**

**L'ensemble** des **participants** allait se **précipiter** sur **les tables** pour « **dévorer** » toute les **bonnes choses**, mais **HALTE là** ! Coup de **Trompe** de notre « **Trabucaire** » **Francis CESCATO**, car **Isabelle** (Très joli prénom ! Oui très joli ! C'est celui de ma fille.....) **PUECH venait** à notre rencontre pour **nous entretenir**..... De **gourmandises** de **fin de repas, au café, ou avant**, enfin **quant on veut.... Il n'y a pas d'heure quant on aime** !







**Isabelle** nous **parla** de **ses gâteaux** de **Fabrication artisanale**, au **doux** nom de « **Nonettes à la Figue** », petit **pain d'épice** en Forme de « **cannelé** » **chapoté** de figues rouges De la grosseur **d'un raisin sec**.

De « **Pralines aux Amandes** », **croquantes** sous les dents – de « **Croquants** non pas de

**CORDES** d'où il est **originaire** (depuis **le XIIIème siècle**), mais de **LESCOUT**, biscuit à base **d'amandes**, de **sucre** et de **blanc d'œuf**.



De « **Curbelets en Navettes** »

Spécialité **d'Isabelle PUECH**, mais aussi de **la petite Bergère PHILOMENE** au tant des **Rois de France**, qui **conserva** très **longtemps** **le Secret** de **cette Recette** de **gâteau** à **base** de **pâte parfumée** à **la Fleur de citron** ou à **la fleur**



**D'oranger**, et **un ajout de sucre** (Selon **Corinne ROUSTELOUS** d'**AGUTS**)



**Isabelle**, dont la **voix commençait** à **s'éteindre** du fait d'une **mauvaise Angine**, **libéra** les **participants** du **Deuxième Circuit Gastronomique de la C.C.S.A**, à **l'Est de PUYLAURENS**, qui

D'un **seul bon** se **précipitèrent** sur **les toasts**, mais avec le « **petit doigt** » **Levé**, signe **d'une certaine** « **noblesse** » et d'un « **snobisme gourmand** » Qui n'**eut** plus court, lorsque **La SURPRISE** arriva !

Et quelle **SURPRISE** ! Un **Cassoulet** fait **maison** à... **11h30 du matin** ! Et là, **Mesdames** et **Messieurs**, se fut **la**





**Ruée**.....Plus de **doigté**, mais une **attaque** en règle, à **la fourchette, la cuillère, la main**, et j'en ai même vu **Un**, avec **une louche**.....



Il faut **saluer** le **courage** d'**Olivier de MAULEON**, **1<sup>er</sup> Adjoint** de **LAGARDIOLLE** et de **Mme DURA Geneviève**, **Présidente de la Commission Culturelle C.C.S.A.**, qui a **réussi** à **se dégager** de la foule « **affamée** » pour **apporter** quelques **toasts** à votre **serveur-photographe** – **Je l'en remercie !**

Les **haricots**, **paraît-il**, étaient **fameux Tarnais** ou **Tarbaïs** ? **Il n'en resta pas un seul**.....  
Quant aux **Toasts** de **pâté**, aussi **fait maison**, je n'en **ai** qu'un **pâle souvenir**.....



Mais **la joie** des **invités** de **Corinne** et **Isabelle PUECH**, **faisait plaisir** à voir, Et **ce plaisir**, pour nous **les Membres** Du **Réseau Patrimoine**, est **une grande récompense**.

**Magasin**, je dirais **la boutique**, de « **Chez HUGUETTE** » pour **découvrir** d'autres **produits succulents** ! C'est **Marc**, **notre chauffeur** qui se **lança** le **premier** – **Très concentré** sur son sujet !

Et si nous allions **visiter le**



Et **la foule**, cette fois ci en **bon ordre**, **envahit** la **Boutique** non pas de **souvenirs**, mais De **tous** les **produits du terroir**, avec Des **Recettes ancestrales** et **d'autres innovantes**..... **Le Cake à la violette** Notamment !





Mais il ne fallait pas **oublier Mamie** ! **Mamie HUGUETTE** bien entendu - Et que **font** les **Mamies** ? Pour **les enfants** petits ou grands ? Des **CONFITURES** !!!!!

Et des **confitures**, il y en **avait** de **toute sorte**.....  
**Figues et melons** – **souvenirs d'été** – **Clémentine d'agrumes** – **Melon, rhum, raisin** – **Fraise** – **Mirabelle** – **Courgette et melon** – **Poire au cidre** –  
**Etc.**

**La Boutique d'HUGUETTE**, de **CORINNE** et d'**ISABELLE** est une **caverne d'Ali Baba**, car on y **trouve** ce que tout **bon estomac réclame** un **soir de fête** et pour **certains**, c'est **fête tous les soirs**.....



**Hommes, Femmes, Enfants**, il n'y **avait** que **des gourmands**

Dans cette Boutique, et je **puis vous** **Dire** que les **portes - monnaies** n'étaient **jamais fermés** – Et **les sacs** **Furent** bien remplis !



Quelques **noms savoureux** comme **Galantine de**

**Volaille au foie gras ou en gelée** – **Foie Gras de canard entier** – **Cou de Canard farci** – **Magret de canard farci au foie gras** – **Jambonnette de Chapon**

**Au naturel** – **Rillettes pur canard** – **Pâté de foie de volaille au poivre Vert** – **Pâté aux échalotes** – **Cassoulet à la saucisse de canard** - **Etc**.....

**Etc**.....



Dans *un coin*, j'ai vu un « **pauvre** » *canard* qui, *seul* et *désespéré*, **commençait** à tourner de l'œil devant **tant d'acheteurs** des *produits* de ses « **congénères** », de ses « **copines** » les *poulettes* et du « **Roi** » de *la Basse cour*, **Messire COQ**, devenu **CHAPON** par *l'ablation* des « **Coucounettes** » !



Et heureusement que l'on **entendit** résonner **le Clarin**, **le tom-tom**, **la Sansonha** et **le fifre**, pour nous **signaler** qu'il Fallait **regagner** « **nos montures** » et « **filer** » sur **VIVIERS-Les-MONTAGNES**.



Alors, après *un dernier regard* sur la *Ferme* de « **chez HUGUETTE** », et *sans Oublier* de **signaler** que *les Produits* de La Boutique sont **présents** sur **le Marché de REVEL**, tout notre *petit*



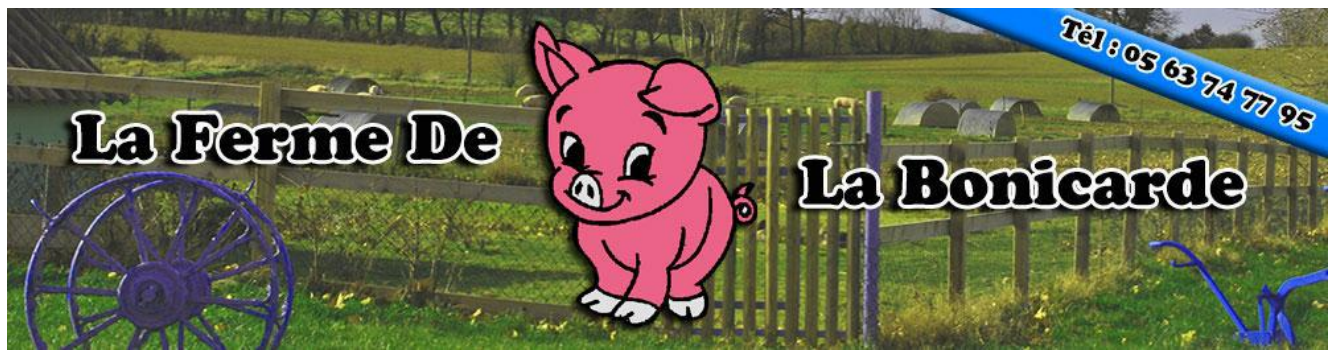
*Monde* « **De la fine bouche** » du **Deuxième Circuit Gastronomique à l'Est de PUYLAURENS**, s'est **installé confortablement** dans *le Bus*



de **Marc DURAND**, de la **Société TESTE**, du *Mini bus* **conduit** par **Karine DELZORS**, *Agent de Développement Culturel* de la **C.C.S.A.** et des *voitures Particulières*.....

Et **Hop là** ! Direction « **La Ferme de La BONICARDE** » pour **notre Quatrième Etape** de ce **Circuit Gastronomique** du **Dimanche 16 Octobre 2016**....**Organisé** par le **Réseau Patrimoine** de la **Communauté de Communes SOR et AGOUT**.





La Ferme de la Bonicarde se **situe** sur *la Commune* de **VIVIERS-LES-MONTAGNES**, aux pieds de *la Montagne Noire*, à **10 kms** de **CASTRES** Et à **2 km** sur *la Route* de **VIVIERS** à **VERDALLE** (*Parcours fléché*).

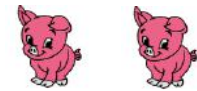


Notre *Arrivée* fut **annoncée** par un *Temps couvert, gris* car le soleil avait **Décidé** de **se reposer** en cette **fin de Matinée**.

Et tout de suite *nos gastronomes* du **Dimanche** se sont **regroupés** autour *Des animaux*, en l'occurrence **les**

**Cochons**, pour **voir** de plus près *ces énormes* « **bestiaux** » qui **finissent** Dans *nos assiettes*.

**Mais pas tous** ! Car *les enfants* ont pu « **admirer** » le **plus Vieux Cochon de la ferme**, qui **mourra** sans doute de *vieillesse*, en ayant eu **quelques centaines** de « **petits** » !



La Ferme de la Bonicarde est bien **Connue** de **tous** les habitants des *Communes* de

**la C.C.S.A.**, car ils savent **trouver** des *produits* de **qualité** et **issus** de *Recettes traditionnelles* **garanties** **sans** **colorant** **ni** **conservateur** **Artificiel** - **Cathy** et **Didier LOUP** sont *les Heureux Propriétaires* de Cette « **exploitation** » qui **propose** tous *ces produits élaborés* à base De *viande de porc*.



Mais *laissons* **Cathy** nous **contait** l'histoire de « **la ferme de la Bonicarde** »



« *Notre Ferme est une exploitation Familiale depuis 1962.....A ses débuts, il s'agissait d'une ferme de vaches laitières....* »

« *En 1984, j'étais alors âgée de 20 ans, nous avons fondé avec mon Père, le G.A.E.C. du PERCHE (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun)* »

*Et doté l'exploitation d'un élevage de porcs en plein air....* »

« *La ferme compte alors 40 Truies et 2 Verrats, ainsi que des porcelets dont j'assure le servage avant de les envoyer vers d'autres exploitations pour l'engraissement* »



« *En 1993, la maison se lance dans la Vente directe....* »



« *Désormais, La ferme propose Sa Propre Charcuterie..... Et la même Année, l'élevage bovin cesse* »

**DEFINITIVEMENT**, afin de recentrer l'activité sur la production de porcs et la transformation en direct.... »

« *D'autre part, nous cultivons des céréales (Essentiellement du blé, de l'orge et du tournesol) en respectant une agriculture raisonnée, c'est-à-dire, en utilisant LE MOINS POSSIBLE de désherbants et de traitements....* »







« L'élevage de porcs est nourris aux Céréales, produites et transformées sur l'exploitation.... Nous faisons de la Charcuterie et la vente sur place des Produits issus de cette transformation.... »

« En 1995, à raison de 5 porcs abattus par semaine, la Ferme procède à des rénovations et transforme une partie de la Maison en Laboratoire, afin de garantir la traçabilité des produits, crise de la Vache Folle oblige.... »



« En 1997, nous fondons avec mon mari Didier, l'E.A.R.L. de la Ferme de la Bonicarde (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée).... »

« Nous embauchons alors plusieurs salariés pour faire face à la demande et Le nombre de cochons abattus par semaine passe de 5 à 10.... C'est Une nouvelle ère qui commence pour la Bonicarde.... »

« En 2012, l'E.A.R.L. s'est ouverte aux activités de TOURISME, en installant près de l'exploitation, 3 Chalets Gîtes de France.... »



Les « invités » de Cathy et Didier LOUP écoutaient avec Beaucoup d'attention les Explications fournies et comme

À chaque étape de ce Circuit Gastronomique, posèrent les premières questions d'ordre général.





Mais **Cathy** **reprend** la **parole** pour **Expliquer** l'élevage :

« **TOUS** les animaux sont élevés sur la ferme.... La Maternité se fait dans des **Parcs ombragés, en PLEIN AIR....** Après le sevrage, les animaux entrent Dans **leur première phase de**

**Croissance, jusqu'à 25 kg....**»

« **La deuxième phase** les mènent au poids de **150 kg.... TOUT** logement des cochons se fait sur paille.... **Deux fois** par semaine, des animaux matures sont conduits à **l'Abattoir,** à une **vingtaine de kilomètres** de la ferme (**PUYLAURENS**)....»



« Quant à la charcuterie, **la Ferme de La Bonicarde** propose toute une Gamme de produits élaborés, à base De viande de porcs évidemment, dans Son **Atelier de transformation** ayant **l'Agrément CE....**»

« Je tiens à répéter que nous n'utilisons **AUCUN** colorant et **AUCUN** Conservateur artificiel.... Gage de produits sains et de qualité....»



« Cette gamme de produits comprend :

\*\* **Des Produits Frais** (Saucisse fraîche – Saucisse fraîche au Roquefort (**Un délice en apéritif**) Rôti – Côtes – etc.)

\*\* **Des Produits Cuits** (Pâté – Boudin – Melsat (**Un régal pour les papilles !**) – Fricandeaux –





*Campagnole – etc.)*

**\*\* Des Produits Secs** (*Saucisse sèche – Saucisson – Saucisse sèche à l'Ail (Je n'aime Pas l'Ail !) au Roquefort (J'adore !) – Jambon sec – Coppa – Rosette – Poitrine Sèche – etc.)*)

**\*\* Des Conserves** (*Pâté de campagne*

*Aux Châtaignes – à la mandarine – Jambonneau – Saucisse confite – Plats cuisinés – etc.)... »*

« **Notre Magasin**, que vous pourrez visiter tout à l'heure, est ouvert le **Vendredi et Samedi de 9h à 12h et de 14 h à 19h** ....Mais aussi le **Dimanche**, comme aujourd'hui, de **10h à 12h....** »



Et là, un flot de questions **inonda Cathy LOUP**, auxquelles elle **répondit** avec **Professionalisme** certes, mais aussi avec **Convivialité, passion et amour du métier.**

Le **Cercle des participants** autour de **Cathy** Était serré et **notre Hôtesse évitait** de trop **Bouger** afin de ne pas **perturber le groupe**. Puis elle nous **invita** à visiter **la Production de Céréales**, avant de faire le tour de **l'élevage des**

**cochons.**

« Dans notre **Tarn**, le travail de la **Terre est bien ancré dans la Culture Paysanne** et sur nos **80 hectares** de terre, nous cultivons avec passion **Différents types de céréales**, ainsi que du **tournesol....** »

« **Le blé, orge et triticale** sont **exclusivement réservés à l'alimentation des animaux de notre élevage....** »





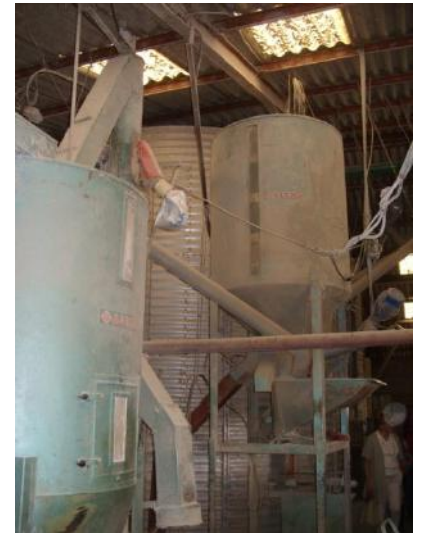


« Toutes ces céréales sont en partie stockées Sur la ferme... Les 10 cellules, d'une capacité De 400 tonnes permettent le stockage durant toute une année... »

« Elles vont ensuite être transformées sur Place grâce à notre fabrique d'aliment... Le produit fini est semblable à de la farine »

« C'est la partie de mon mari Didier, qui

aime cette terre du Tarn et nous partageons la même passion pour notre terroir et notre élevage de porcs en plein air... »



« Si vous voulez bien, nous allons aller à la

« nursery » où vous pourrez voir des « porcelets » nés d'hier.... Puis Vous aurez la possibilité de gambader parmi Notre élevage, en faisant attention aux truies Qui ont parfois des réactions imprévisibles... »



Dans un ordre tout militaire, nos gastronomes en robes et pantalons Ont pris les pas de Cathy



pour aller contempler « les nouveaux nés »

Mais une question se posait ?

Etait-ce des porcelets ou de grosses souris ?







Ce que votre *serviteur – rédacteur* **Appelle** la « **nursery** » est un *endroit* où **les truies mettent** bas en *toute tranquillité*, sauf ce **Dimanche 16 Octobre 2016**, où **la visite de la Ferme De la Bonicarde** par un **grand nombre De visiteurs** a peut-être **perturbée** ces « **Dames** ».

Pour **les porcelets** qui viennent de **naître**, c'est un **véritable combat** pour **la vie** – En effet **la Truie possède** soit **5** ou **8 paires** de **mamelles.....**

Et donc, **10** ou **16 porcelets** **MAXIMUM**, peuvent **téter EN MÊME TEMPS** !!!!



Et vous **pouvez** devenir **la suite** ? Que Se **passé-t-il** quant il y a **trop** de **Naissances** ? Je vous le **demande** ? Un **barbecue** ? Un **élevage de cochons De lait** ? Ou **autre chose** ? **La réponse** se **trouve** dans **la tête** de chacun ou chacune.....

« **L'élevage de cochons en plein air**, nous dit **Cathy**, est celui qui se rapproche le plus des conditions de **vie naturelle** des animaux, et donc, c'est **l'élevage** le plus approprié... »



« **C'est le milieu de vie** qui procure Aux cochons « **un bien être** » maximal....Mais cette **technique particulière** nécessite une certaine expérience....Il est **INDISPENSABLE** Que les porcs disposent d'un **Abri**,



Car ils sont très **sensibles** à la chaleur et sont sujets aux **coups de soleil**.... C'est d'ailleurs pourquoi, ils se couvrent de boue....»



« Les **truies** peuvent aussi mettre en bas en plein air, comme l'ont fait leurs ancêtres depuis des



générations....Mais **en élevage**, il faut faire attention à ce que **les truies** puissent **s'isoler** et que **les porcelets** pourront se mettre **au chaud** durant **les premiers jours** de leur naissance....»

Mais **voir** le **comment**, **c'est bien** ! **Voir** les **produits fabriqués** ! **C'est bien** ! Mais **les goûter**, **c'est mieux** !



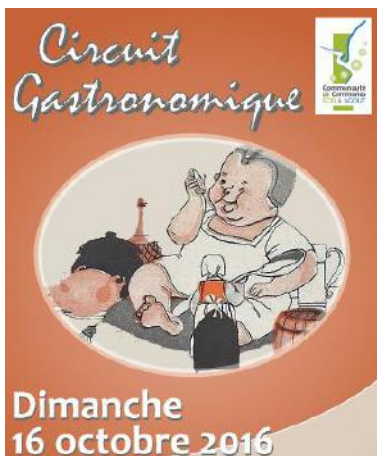
Aussi **Cathy** nous **demanda** de rejoindre les **abords** du **Lac du Perche**, en **bus** ou **à pieds**, pour **prendre** l'**Apéritif offert** par la **Communauté de Communes SOR et AGOUT**, avec des **produits** de **la Bonicarde**, bien entendu.....



« **Ce n'est pas mignon**....» comme me fit **remarquer** une « **dame** » en regardant **cette énorme truie** et ses « **Petits** » au fond **du parc** en pleine Nature, avant de nous **suivre** vers le **Lac du Perche** et ses « **agapes** ».

**La Ferme de la Bonicarde** est une **Exploitation Agricole** importante, qui **nécessite travail** en quantité, **Pénibilité** certaine **toute l'année**, **risque** pour l'élevage et les récoltes Et **innovation** quant aux **produits proposés**, afin de **satisfaire** une **Clientèle** toujours **plus exigeante**.... C'est le **lot** de **Cathy** et **Didier LOUP**.....





Nous avons **rejoint** le **Lac du Perche**, en **Bus** ou à **Pieds**, afin de **gouter** aux **succulents produits** de la **Ferme**, car Il **faisait faim** !

Après les **légumes** du matin, **les toasts** au pâté, Et **le cassoulet** fait Maison, il **restait** encore **Beaucoup** de place dans **nos estomacs**.

Une **magnifique table** avait été **dressée** par **Karine DELZORS**, notre **Agent de Développement Culturel**, **Cathy** et **Didier LOUP**, en **bordure** du Lac et à **proximité** des Chalets.



Les **plateaux** étaient **bien garnis** et C'est notre « **Trabucaire** » **Francis CESCATO** qui fit une **présentation** des **produits** de notre **Terroir**, en **Français** Et en **Occitan**, bien entendu :

« **Cet Apéritif vous ait offert par la Communauté de Communes SOR et AGOUT, et la charcuterie est Issue de la Ferme la Bonicarde, à savoir : Melsat – Saucissons – Saucisses sèches – Jambon sec – Coppa – Saucisses au Roquefort – Boudin – Rosette.....** » et pour les boissons :

« **Jus de pomme – Orange – Fraise – Gaillac Perlé du Domaine Barreau – Sirop de poire et de framboise pour faire des Kirs et de l'eau, seul produit ne venant pas de notre Territoire, mais de l'Hérault... Nos voisins et amis du Patrimoine** »







Francis profita de ces *instants* de Détente **nécessaire** dans la journée, Pour **informer** les participants **des Actions** du **Réseau Patrimoine**, **Organisateur** de ce **Circuit Gastronomique**, et surtout **Des compétences** en **matières Culturelles** de **la Communauté de Communes SOR et Agout** (La seule dans le Département du Tarn !)

« **L'Année 2016** a été très riche en événements culturels pour **notre Communauté** – **Semaine du Désert** – **Circuit de l'eau à ESCOUSSENS** – **Bibliothèque en plein air à la base des Etangs** – **Fête des Etangs** – **Les Arts en Fête au village d'AGUTS** –



Le **1<sup>er</sup> Circuit Gastronomique à L'Ouest** de **PUYLAURENS** – **Les Journées Européennes du Patrimoine (J.E.P.)** – etc. – Et Aujourd'hui le **2<sup>ème</sup> Circuit Gastronomique à l'Est** de **PUYLAURENS**, terminant la **Semaine Nationale du Goût** et **Avant la Fête des Sciences....»**

« **Les 4 Réseaux dépendant de notre Commission Socioculturelle et Culturelle de la C.C.S.A.**, dont la **Présidente est Mme Geneviève DURA**, **Maire de SAÏX**, sont **Les Arts Plastiques** (Responsable **Véronique NOURIGAT**, **Elue de MAURENS – SCOPONT**) – **Les Arts Vivants** (Responsable **Eliane SALVAT** de **NIORT**, **Elue à SOUAL**) – **Le Réseau Bibliothèque** (Responsable **Michel THOMAS**, **Elu à SAÏX**) et





## le Réseau Patrimoine (Moi-même, Elu d'AGUTS).....»



« Notre Réseau se réunit **une fois par mois** Pour préparer **chaque événement....** Et c'est beaucoup de travail !.... Mais à vous voir, **Aujourd'hui** aussi nombreux, souriants, et chaleureux, nous rassurent Et nous Encouragent à **faire mieux....** Et plus... Si c'est possible ! »

« Sans oublier, celle qui est notre « **mouche Du coche** », notre **organisatrice hors pair**, notre **source d'idées**, en un mot, notre

« **Sésame** » Culturelle, **Karine DELZORS**, de la **C.C.S.A....** »

Puis **Francis lâcha** les « **fauves** » et chacun put **déguster**, à volonté, Les bonnes choses **préparées** par **Cathy** et **Didier LOUP....**

« Tout en discutant **cuisine**, **préparation**, **dégustation**, **anecdotes**, **repas**, **invitation**, des **filles** pour certains, des **recettes anciennes** et **nouvelles** et même **du terroir....** **D'autres pays** que le nôtre ! **Devinez ?** **Pensez aux**



**sévillanes !**

Comment **parler** d'un **apéritif** et D'un **repas tiré du sac....** Comme au **premier Circuit Gastronomique** au **Lac de Geignes....** **En photos !**

Alors, **allons-y** pour **un diaporama Photos**, sans **commentaires**, mais

avec **quelques annotations....** Sous le regard des « **Trois Petits**



**Cochons** », **Conte traditionnel** du **XVIIIème Siècle**, **rendu** Célèbre par les Studios **Walt DISNEY** en 1933.





**La Ferme De**  **La Bonicarde**

Tél: 05 63 74 77 95



Nous ne pouvons **quitter** la Ferme de la Bonicarde de **Cathy** et **Didier LOUP**, sans **dire** un *petit mot* de leur *activité secondaire*, La location de *chalets* classés au Gîte de France.



« C'est en 2012, que l'E.A.R.L. la Ferme de la Bonicarde, a diversifié Ses activités en créant un « site » touristique, répertorié aux Gites de France sous le n°G8003....» nous dit Cathy



« Se sont trois chalets tout neufs posés au bord du lac Du Perche, à proximité de la Ferme - D'une surface de 35m<sup>2</sup>, ils offrent une pièce à vivre avec coin cuisine Toute équipée, coin salon, deux chambres, salle d'eau et w.c....»  
« Une jolie terrasse couverte donne directement sur le lac du Perche »







« Les amoureux de pleine nature  
Pourront aisément parcourir les  
Sentiers et forêts de la Montagne  
Noire, et découvrir ses richesses  
(Rigole de Riquet, Abbaye Ecole de  
SOREZE, etc. »

« Sauront t-ils trouver les sources du Canal du Midi...? » Et Vous ?

« Base de loisirs et baignade dans le lac de Saint-Ferréol tout proche...

« A la ferme, nous les inviterons à découvrir notre métier et notre savoir  
faire..... Depuis 30 ans.... »



Nous ne pouvons quitter nos Hôtes d'un jour, Cathy et Didier LOUP,  
Sans cette magnifique photo des Chalets sous la neige.....



Alors, avec un  
Léger retard,  
Nous avons  
Gagné nos Chars  
Non nos Bus,  
Pour nous rendre  
A la Prochaine  
Etape de notre  
Circuit  
Gastronomique,  
Je veux dire, LE  
DESSERT !!!!!





Notre **Cinquième Etape** du **2<sup>ème</sup> Circuit Gastronomique** à **l'Est du PUYLAURENS fut** |  
Le **Siège** de **la Confrérie du Feuillat**, à la M.J.C. de **SOUAL**, où le Président de la Confrérie **Philippe CHAPERT** et la Secrétaire Adjointe, **Chantale SOMMAGIO**, nous ont **reçus** en **Grande Pompe**  
Pour nous **informer** sur notre **Dessert du Jour** :  
**LE FEUILLAT**

Il est **rare** de **trouver** dans nos **Associations Culturelles** ou **non**,  
Des **personnes** aussi **passionnées**, aussi **sympathiques**, aussi **Dévouées** à leur **art**, que **Philippe CHAPERT**, **Grand Défenseur**  
Du **Feuillat**....



Aussi, je lui **demande** à l'avance **pardon**  
Pour **les bêtises** que je ne manquerais  
Pas de **dire** ou plutôt d'**écrire**, ayant  
**totallement** oublié de **prendre** des **notes**  
pendant sa **mini-conférence**, car je  
« **Buvais** » **littéralement** ses paroles....



Alors, **demandons-lui** de nous  
**Raconter**, **La Petite Histoire**  
D'un **Grand Gâteau** :  
**Le FEUILLAT.**

« Ce gâteau trouverait **ses origines** dans des contrées  
très lointaines des nôtres, puisqu'il aurait été importé lors des invasions  
De l'Europe par **les Sarazins** au début du **Moyen- Âge** à  
Partir de **720** après **Jésus-Christ**.... »

« Ce gâteau est un **feuilleté**, d'où son nom **Occitan**, **Le Fulhat** devenu  
**Feuillat**.... »





« Confectionné de **plusieurs feuilles** de pate, aromatisé de **bergamote**, de **citron fleur d'oranger**, des dérivés du **Feuillat**, comme le **poumpet**, sont apparus au fil Des ans.... »

« Ce **gâteau** est d'une exquise saveur **Sucrée** et **fruitée** et il se présente sous la forme d'un rectangle Recouvert d'un **vernis de sucre**, **luisant** et **craquant**.... »



« Gâteau traditionnel de **SOUAL**, dont la marque est déposée, il fait aujourd'hui partie du **Patrimoine Gastronomique** et **Culturel** de notre Territoire du **Tarn**.... »

L'Assistance était **conquise** et comme **moi**, **écoutait** presque « **religieusement** » le discours de **Mr. CHAPERT**, et à un **certain moment**, il a **fait** un **duo** avec notre « **Trabucaire** » **Francis CESCATO**,



qui **parla** pâtisserie en **Occitan** – Ce fut **mémorable** et **gouteux**.....

**Mr. CHAPERT** reprit :

« Mais pour faire **connaitre** et **aimer** ce gâteau **Traditionnel** et **typique**, et surtout **défendre** Ce **Patrimoine Gastronomique** **SOUALAIS**, Il fallait une **Association** digne de ce gâteau.... »



« Ainsi est née **la Confrérie du Feuillat**, le **06 Janvier 2015**, par Déclaration à la Sous - Préfecture de **CASTRES**, sous le n°**20150003**, Et sous l'Identification R.N.A. **W812004350** »

« Notre **Confrérie** a pour objet de défendre, uniquement avec des gâteaux, ce **Monument Historique** de la Boulangerie et Pâtisserie Locale.... »



« La Promotion du **Feuillat** se fait aussi par des rencontres avec d'autres **Confréries** et Des Manifestations diverses au sein de La Commune.... »



« Comme ce **Vendredi 16 Septembre** après - midi où les élèves de **CM2** ont eu droit à une **Conférence** menée par le **Docteur Jean - François GOURDOU**, Historien Local, sur les origines du Village de **SOUAL**, Suivi, bien entendu, d'une **dégustation** de notre **Feuillat**... »



« **Le Samedi** était consacré au **Concours du Meilleur Feuillat**, réservé aux Amateurs et Habitants de la **Communauté de Communes SOR Et AGOUT**.... C'est **Sébastien BONNET** qui cette Année a remporté le Concours.... »

« Le **Dimanche 18**, pour les **Journées Européennes du Patrimoine**, le **Grand Chapitre des Grands Maîtres et Chevaliers de la Confrérie** qui se réunit





**une Fois l'An**, a intronisé **6 personnes** méritoires pour la Promotion du **Feuillat** et leurs investissements au sein de **l'Association....»**



« Pour terminer ses **trois Jours de fête**, La **Joyeuse Pétanque Soualaise** avait organisé pour **la 2<sup>ème</sup> Année**, un concours de Pétanque en **Quatre Parties**, nommé **le Challenge du Feuillat....»**

Le Président **Philippe CHAPERT** est **intarissable**

Sur **le Feuillat**, et on le **sent** farouchement **déterminé** à **défendre** cette **Appellation Déposée**, mais sans **rejeter** les **autres gâteaux**, car Comme il le **dit** si bien :

« *Tout cela est un peu compliqué, mais sachez que **Poumpet, Soualais**, ou **Feuillat**, c'est **La même chose** et **la même recette** depuis....**1894** ! Et que dans la bouche, c'est toujours aussi bon....»*



Tout cela est **Bien gentil**,

Mais **parlait** du **Feuillat** est **une chose**, mais Le **goûtait** en est **une autre** et **votre serviteur** Etait **convaincu**, qu'en **dégustant** ce délicieux **Gâteau**, on **verrait** la différence ! A **condition**

d'en **manger** **quelques morceaux**, évidemment !

Aussi, **Mr. CHAPERT** **proposa** à l'ensemble **des participants** une **dégustation** du **Feuillat SOUALAIS** !







On **assista** à un **événement Historique** dans Les **Annales** de **la Confrérie du Feuillat**, **Philippe CHAPERT**, son **Président**, **tira** Les oreilles de notre « **Trabucaire** » **Francis CESCATO**, **Responsable du Réseau Patrimoine**, qui avait **traduit** en **Occitan** : « **Feuillat** par **Poumpet**, gâteau de Fête... »

**HERESIE ! HERESIE ! criait – on** dans la Salle ! **OYEZ ! OYEZ ! Braves gens !** Et **Francis** fut

**Privé** de dessert.....

On **mangea** donc ce **Feuillat**, **Arrosé** d'un **Muscat** bien frais, De **perlé de Gaillac** ou de **jus de fruit**.....Et **Karine** nous **servit**, après **1, 2, 3 morceaux**, Un **excellent Café Colombien** pour nous **aider** à **éliminer** La **sieste** d'après repas !



Je **pense**, j'en suis même sûr Que **nos gastronomes Amateurs** ont beaucoup **Apprécié** non seulement **le Feuillat**, mais aussi la « **Faconde** » presque **Méridionale** de **Philippe CHAPERT**, qui tout **en**

**Servant**, **continuait** à **discourir** sur ce **gâteau traditionnel** et **typique** De notre **Terroir**.....



**L'OCCITANIE**, ancien Territoire et **nouvelle** Région depuis **2016**. **Fief** des **Troubadours**, **Siège** de **l'Amour Courtois**





Pendant *la Dégustation* ou *le Goûter*, nous avons **égaré** notre **Chauffeur Marc** et notre **Agent de Développement Culturel, Karine**



**DELZORS** – Mais après *quelques Recherches*, on **vit Marc passer** de *Table en Table* pour, non pas **faire** du *rangement*, mais « **grappiller** » Quelques *morceaux supplémentaires* De **Feuillat**.....

Quant à **Karine**, elle **était** en **Conciliabule** avec notre « **Trabucaire** » **Francis**, suite à une *mauvaise nouvelle* !

Mais *hélas*, il **fallait** bien **prendre** congé, car il n'y **avait** plus de « **munitions** » (Je veux parler de *gâteaux* !) sans avoir **CHALEUREUSEMENT remercié** nos *Hôtes* d'une après – midi, **Philippe CHAPERT** et **Chantale SOMMAGIO**.



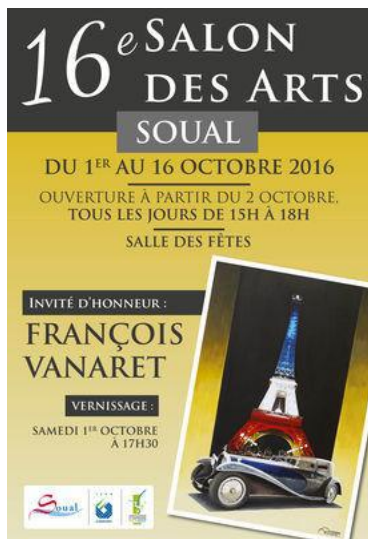
Alors après **un dernier Salut Solennel** Et **Respectueux** à la **Confrérie du Feuillat**, nous avons **rejoint** nos « **Fidèles destriers** », c'est-à-dire **Nos pieds**, pour aller **visiter** très Rapidement **le Salon des Arts, 16<sup>ème</sup> du nom**, à **la Salle des Fêtes de SOUAL**.

Mais **le Salon des Arts** n'**était pas** dans **le 2<sup>ème</sup> Circuit**

**Gastronomique** à **l'Est de PUYLAURENS** ? **Qu'es à Co** ? Un **changement** de **Programme** de **dernière Minute**, suite à **la défection** du « **Safran Le Prince de Cocagne** ».





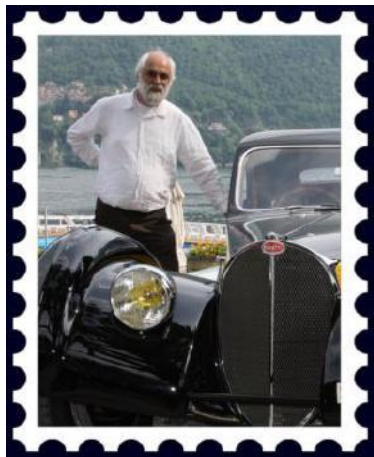


Nous **devons**, **chaque année**, ce Salon à notre **Grande Amie** de la Commission Culturelle de La C.C.S.A., **Eliane SALVAT de NIORT**, **peintre, Professeur et Protecteur des Arts**, Adjointe à la **Culture de SOUAL**.

**L'Invité d'Honneur** pour cette **16<sup>ème</sup> Edition**, était



**François VANARET**, une **Sommité**



dans le Monde de ***l'Automobile Ancienne***, un **Remarquable peintre**, Et maintenant, **Ecrivain !**

Comme **le Temps** nous était **compté** et **avant** de Nous **rendre** à notre **Septième** et **Dernière étape** De notre Circuit Gastronomique, votre **Serviteur** Ne **fera** aucun **commentaire** sur cette visite, mais

**publiera** les **photos** de certaines **œuvres**..... A savoir les Prix décernés Aux **Artistes** :

**1° - Le Prix du Public Peinture** à **Claudette TAILLEFER** pour son Tableau « **Danseuse en Corset** »



**2° - Le Prix du Public et Ecole Sculpture** à **Henry HORMIERE** pour « **Sa mante religieuse** »

**3° - Le Prix Ecole Peinture** à **DED** pour son Tableau « **Le Pouvoir des Livres** ».





4° - **Le Prix Huiles Acrylique** à Jean – Pierre LANDRIER pour son Tableau « *Retour* ».



5° - **Prix Techniques Humides** à 7 AZ – Art Pour son Tableau « *L'Homme qui court La nuit* »



6° - **Prix Techniques Sèches** à Pascale BESOMBES pour son Tableau « *2 enfants* »



7° - **Prix Techniques Mixtes** à Sylvie VILLAJOS pour son Tableau « *Sourire enfant* »



8° - **Prix Sculpture** à Chantal LANDRIER pour son Tableau « *Le danseur* »



9° - **Prix Spécial du Jury** à Lydie JAOUL pour son Tableau « *Danseuse Flamenco* »



10° - **Prix de la Communauté de Communes SOR et AGOUT** (C.C.S.A.) à Jeanne LERAY pour « *l'ensemble De son Œuvre* »



Mme Jeanne LERAY étant **absente** lors de la **Remise du Prix** de la **C.C.S.A.** ce **Dimanche 16 Octobre 2016** c'est **Votre Serviteur** qui a **présenté** l'œuvre de **l'Artiste LLUIS**, Alias **Jean-Louis RAYMOND**, de **L'Atelier du BAYLOU** à **DOURGNE** (81)



Qu'il me soit **permis** de **préciser** que **le Jury** était **composé** de **François VANARET**, **Invité d'Honneur**, de **Mesdames Françoise BARBERI** et **Christelle GAYRAUD**.



Le Réseau Patrimoine de la Communauté sera de retour à **18 h** à la **Salle des Fêtes** pour **la Clôture** de ce **16<sup>ème</sup>** **Salon des Arts à SOUAL**.

Mais pour *l'heure*, il nous *fallait* nous **hâter** et nous *rendre* « **fissa** » A **CAMBUNET sur SOR**, au **Lieu-dit La Métairie Haute**, près du **Château de la Serre** pour y rencontrer..... **LE PASTEL** !



**ATTENTION** ! Ce n'est pas *un dessert* ! Sauf **le chocolat au Pastel**, véritable *délice*, **vendu** **l'Office de Tourisme** de **PUYLAURENS**

**7<sup>ème</sup>** et **Dernière Etape** de Notre **deuxième Circuit** **Gastronomique à l'Est de PUYLAURENS**, la Société **SIRIUS**, *Bio dès l'origine*....





Grâce à notre **Chauffeur Marc DURAND**, de la **Société TESTE**, nous Etions **pile à l'heure** sur le Parking de **La Société SIRIUS**, et prêt à **écouter** les explications de notre « **Hôte** », qui **Avait** déjà un **Groupe** en « **main** »

Mais **Ô Surprise**, le Président de **la Communauté de Communes SOR Et AGOUT**, **Sylvain FERNANDEZ**, Maire de **CAMBOUNET – Sur – SOR**, Avec sa **Charmante Epouse**, **accueillit** le Groupe des **Gastronomes Amateurs....** On nous **demandait** un **petit moment** d'attente, afin que **le Premier** Groupe puisse **Terminer** la **visite.....**



**Karine**, toujours en conversation Avec **notre Président**, **attendait** un **signe** de notre **Hôte** du **Jour**, pour faire **avancer** les curieux de **cette richesse** de notre **Terroir**, le



**Pastel** et ses **Dérivés....**



Puis, **David SANTANDREU**, **Maître Teinturier**, s'**approcha** de notre Président **Sylvain FERNANDEZ**, pour l'**informer** qu'il y aurait **encore** un **tout petit peu d'attente**, pour **Permettre** à **l'autre groupe** de **terminer** sa **visite** et surtout son **Atelier de Teinture.....**





Puisque nous **avons** un *peu de temps* devant nous, il est utile de **présenter** En quelques mots la **Société SIRIUS**, Dont *le Président - Fondateur* est **Mr. Gilles BERTHOUMIEUX**, *Ingénieur Agronome*.

### L'Entreprise

**SIRIUS** spécialisée depuis **22 ans** dans les **Huiles Essentielles BIO**, devient aussi **Producteur** de



**PASTEL** - Mais laissons **Gilles BERTHOUMIEUX** nous en **parlait** :



« **C'est un nouveau défi** – Après les Huiles Essentielles, les Huiles Végétales et de vanille, la fabrication à façon de produits cosmétiques



Et aromatiques Bio, la production **D'Huile Essentielle de LAVANDE** à Partir d'une récolte **100% Tarnaise**, Nous nous sommes «lancés» dans La plantation et le traitement du **PASTEL**, richesse emblématique de Notre Terroir, **le Pays de Cocagne...**»

Grâce à **une distillerie** flambant **neuve installée** en **2014** et ses **deux Alambics** d'une **capacité** de **5000 litres** chacun et **les expériences Réussies** de **distillation** du **Thym** et de



**3 variétés de Lavande**, la **Société SIRIUS**, a **effectué** une **plantation** de **PASTEL** de **03 hectares** Sur la **Propriété familiale**.

**La troisième récolte** qui a **eu** lieu au **Mois d'Aout**, a **permis** de **traiter** un



Peu plus de **2 Tonnes** de plantes :



« Il a fallu **deux années** de recherches expérimentales pour mettre au point Le procédé d'obtention du **précieux pigment**, et un atelier dédié à cette production a été construit cette année Pour assurer une production Régulière afin de répondre à la demande croissante des **Industriels**, Des **Collectivités**, qui souhaiteraient

valoriser l'attrait touristique du **Pastel.** »

C'est ici que le propos de **Gilles BERTHOUMIEUX** se **précise**, estimant que **l'or bleu** peut **devenir** un **puissant outil d'image**, de **communication** :



« Pensez à l'impact incroyable de **la production de lavande en Provence.....** Le **Pastel** peut avoir cette Force..... Il faut le produire ici, s'appuyer sur ces valeurs, ce bleu Fantastique, en faire du développement économique ici et **Pas ailleurs.....** »



« Je travaille par ailleurs au développement des **plantes oubliées**, aromatiques notamment. C'est dans ces démarches novatrices Que l'on va avancer. »

avec notamment **L'Ecole de Chimie de Toulouse** et Le **CRITT** pour **progresser**.



Les **Terres de La Serre** à **CAMBOUNET** se **prêtent** bien à la récolte.

Pour **macérer** les **Feuilles de pastel** il faut de **l'eau chaude** produite Par **la distillerie** de **Sirius**.





Gilles BERTHOUMIEUX a aussi **trouvé** des **solutions** pour **mécaniser** sa **production**.

« **Le pastel, c'est une belle Histoire à raconter. Elle Appartient à tout le monde, À notre pays.... Y a t-il une seule autre plante aussi emblématique de notre région ?** »

« **Alors moi je dis qu'ici, à CAMBOUNET, près de Castres, on est la Nouvelle Capitale du Pastel.....** »



« **Il faut que chacun s'empare de Cette image.... Il y a un potentiel important derrière tout cela....** »

« **Le Pastel un si beau pigment bleu** »

A l'origine de l'expression « **Pays de Cocagne** », **le Pastel** ou **Isatis Tinctoria**, plante de **la famille des**

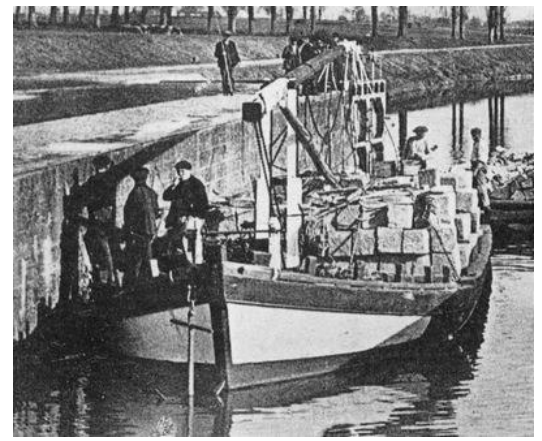
**brassicaceae renfermant** dans ses feuilles **le précieux pigment bleu** qui **fit la richesse** de la région durant **la Renaissance**.



**Le Pastel** était **cultivé** dans **le triangle d'or Toulouse - Albi - Carcassonne**, ses feuilles étaient **séchées** et **stockées** sous forme **de**



**balles** ou «**cocagnes**», **transportées** par **voie fluviale** jusqu'au **port de Bordeaux** pour être **exportées** aux **quatre coins** Du Monde....



**Unique source** de **bleu** jusqu' au **XVIIème siècle**, le **Pastel tombe** en **désuétude** avec l'arrivée de **l'indigotier** des **Indes**, sa culture

est alors **abandonnée** en Midi-Pyrénées.....



Avec **le renouveau** des **teintures végétales**, le **Pastel connaît** un **regain d'intérêt** auprès des **industriels**, **prisé** pour **son pigment** mais aussi pour ses **propriétés médicinales connues** depuis

**l'Antiquité.**



**Ses graines donnent** notamment **une huile précieuse** par **sa richesse** en **acides gras essentiels**....

Dans **la jolie boutique** **située** « **A côté du potager** » on **trouve** **Le Pastel** sous **toutes ses formes** et une **Collection** de **plus** de **150** **Huiles Essentielles Bio** et une **gamme** de **produits de bien-être**...



**Domage** que ce **Dimanche 16** **Octobre 2016**, on eut « **Porte Close** » à **la Boutique**, au **grand désespoir** des **60** participants..... surtout **des Dames** !





Mais **Karine** « **rameuta** » ses **troupes**, car le **Maître Teinturier David SANTANDREU** était **fin prêt** pour une « **mini** » Conférence à nos **Curieux Gastronomes**.

**Calmement** et sans **aucune impatience**, on **entoura David** pour ne pas **perdre** une **seule** de ses

**paroles**, tant **le Pastel** est **une curiosité**, une « **perle** » de **notre Terroir**, **diraient** certains, et **fascine** l'ensemble des **Habitants**.

Et **le Maître parut**, portant **un sceau de ? Teinture ? D'un liquide de couleur ?** Je prie notre **Hôte DAVID**, de **bien vouloir** me **pardonner** pour **toutes** les « **inexactitudes** » ou les « **bêtises** » de ce **Compte rendu**, car j'étais **occupé** à **photographier**, **écouter**, **répondre** à certains, mais pas à **entendre**.....



L'**auditoire** des **gastronomes étaient TRES attentifs** au « **déroulé** » du **Maître Teinturier David**, et même **conquis** par cette **passion** qui **l'animait**. Une **Passion partagée** par **ceux** (ou **celles**) qui **sont** à **l'écoute** des « **produits** » de **Notre Terroir**.

On **parla** bien entendu « **Pastel** », de **la plante** « **Isatis Tinctoria** », de **coques**, de **Pays de Cocagne**, etc.

Mais laissons **parler** notre **Hôte** et « **Animateur** » du jour, **David SANTANDREU** « **L'idée de départ était de relancer la Culture de Plantes oubliées dans une démarche de développement durable...** »  
« **Nous avons aussi constaté qu'il n'y avait pas ou presque pas, de Production locale...** »





« Les méthodes du **XIIIème siècle** par fermentation, fabrication de coques, broyage et refermentation jusqu'à l'obtention de **l'agranat** ne sont plus d'actualité.... »

« Après **trois années** d'effort, de recherche et d'expériences, l'extraction du pigment et sa valorisation ont enfin aboutis.... »

Dans cette **unique Indigoterie Sud-Tarnaise**, les **Jours de récolte**, après avoir **assisté** à la récolte mécanique, on peut **voir** le chargement des feuilles dans des **énormes cuves** où les feuilles de **Pastel** vont être **infusées** dans l'eau chaude.



**David SANTANDREU** reprend la parole « Un peu plus tard, tandis que les feuilles sont jetées **au Compost**, le procédé simple et moderne d'extraction, consiste au passage dans de nombreuses cuves pour procéder à **une oxydation** du **filtrat** par simple oxygénation.. »

« **Suivent** de nombreux

**lavages et décantations** pour arriver à concentrer **le Pastel**, qui se présente « **in fine** » sous forme de **pâte bleu foncé....** »



« Il faut, **aujourd'hui**, **1 Tonne** de feuilles pour obtenir **1 kg** de **Pastel**, car les sélections de plante « **isatis tinctoria** » conduites au **XIIIème siècle** ont été largement oubliées et la plante est revenue à son état botanique naturel.... »





L'espace à la [Teinture en Grand Teint](#) selon *la méthode* mise au point à **la fin du XVIIIème Siècle** par les [Maîtres Teinturiers](#) de **l'époque** est **animé** par **David**, et cela **mérite** le détour - *Spécialiste* de *la teinture* en [Cuve Organique](#), **Maître SANTANDREU** **veille**

**attentivement** sur ses [Cuves](#) à *réduction lente* et leurs **différents niveaux** de *fermentation Bactérienne*.

« *Par oxydo – réduction, ces dernières fermentations permettent la Transformation du pigment indigo insoluble en un pigment soluble Dans l'eau et de le fixer sur les fibres du tissu....* »



« *Les Cuves « palier » sont remuées pour les homogénéiser en Evitant l'oxydation de l'indigo .... Ces gestes méticuleux nécessitent une parfaite maîtrise que l'on acquiert après de longues années*

*De travail, un savoir faire unique aujourd'hui dans le Tarn et sa Région, et que l'on se doit de transmettre aux Générations futures....* »



« *Afin de faire connaître cette plante emblématique Et de partager notre Savoir Faire, nous*

*ouvrons nos portes au grand public...* »







« Des visites gratuites et des Ateliers Découvertes sont organisés sur demande et les visiteurs se lancent sur les traces de leurs Ancêtres, en découvrant « L'Or Bleu », le Pastel des Teinturiers.... »

Mais **revenons** à notre **Maître Teinturier David SANTANDREU** :  
« Pour répondre à la question des **coques**, ces petites boules de la taille d'un poing, elles sont, elles étaient devrais-je dire, fabriquées A partir du **Pastel** écrasé, qui ont donné leur nom au **Pays de Cocagne....** »



« Aujourd'hui, ces **coques** n'ont plus **aucune utilité**, mais au **Moyen-âge**, après les avoir laissées sécher, **les coques** deviennent **dures** et elles étaient **commercialisées** pour servir à la préparation de **la matière tinctoriale....** »

« Dans les **Ateliers Découvertes** que le **Domaine** organise, vous pouvez encore fabriquer vous-même votre propre **coque**, que vous pourrez ensuite ramener chez vous, **En SOUVENIR....** »

On ne peut **procéder** qu'à une seule teinte lors de ces **Ateliers**, car il faut **respecter** un séchage **MINIMUM** de **12 heures** entre chaque **nouvelle Teinte** – La couleur **obtenue** est donc **plutôt claire** et notre **Maître Teinturier, David SANTANDREU**, Nous précise :





« On ne commercialise **JAMAIS** un vêtement avec cet unique passage..... »

En effet, **un seul passage** ne peut donner la véritable **couleur Pastel**, mais **des dégradés** de couleurs, parfois même des **motifs originaux**.



« Ainsi, après avoir bien essoré le vêtement, qui au préalable, a été trempé dans de l'eau, on le plonge délicatement et lentement dans le bain.... »

« Il faudra pendant environ, **15 à 20 minutes**, mélanger le tout selon une technique bien précise... »



« Les vêtements, d'une couleur **plutôt verdâtre**, sont ensuite récupérés et essorés....Et afin de faire apparaître **la Célèbre Couleur PASTEL**, il est nécessaire d'aérer et d'exposer le tissu en plein soleil... »



C'est de cette façon que, **progressivement**, on **constatera** le **changement** de **couleur** et le tissu ou le vêtement **prendra** la **teinte**..... **Espérée** !

« Le « **Tour de Main** » et surtout l'expérience acquise par de nombreuses années de travail, nous permettent, nous **Maîtres Teinturiers**, de

**réaliser des qualités de teinte inégalées... »**



L'**auditoire était** à l'écoute des **dires**





De **David SANTANDREU**, et n'**osait** pas trop *l'interrompre* pour **poser des questions**, tant **la passion** qui **l'anime**, est *profonde*.

Aussi, *sages, attentifs, respectueux*, les **invités** du **Domaine de la Serre** et de **l'Entreprise SIRIUS** de **Mr. Gilles**

**BERTHOUMIEUX**, **buvaient** littéralement les paroles du **Maître Teinturier DAVID**, dans *l'attente* d'aller **visiter** la **Boutique** de *l'entreprise*.

**Hélas ! Trois fois Hélas !** Elle **était** fermée **EXCEPTIONNELLEMENT !** Il **faudra** donc *revenir*.....

**David terminait** son *exposé* en **relatant** l'Histoire de **l'Or Bleu** et sa **Teinture 100%** sans *produit chimique*.... « **Le Pastel a été une**



*des richesses de notre Territoire du XIIIème au XVIIIème Siècle et aujourd'hui nous connaissons un renouveau fort et durable de cette plante, si nous savons la préserver et surtout la faire connaître.... »*

« *Ce renouveau des Teintures végétales, nous le devons aux Industriels qui ont fait du Pastel, une plante très prisée, non seulement pour son pigment, mais aussi pour ses propriétés Médicinales très connues depuis L'Antiquité..... »*







Notre Agent de Développement Culturel, Karine DELZORS, s'**entretenait** un *dernier instant* à **la fin** de la mini-conférence du **Maître Teinturier David**, pour le **remercier** de son *accueil*, de son *temps précieux* et de *sa patience* face à *un groupe* aussi *important*.

Mais il **fallait** bien se **quitter**, car *l'heure tournait* et nous **devions** nous **rendre** à La Base de Loisirs des Etangs de SAÏX pour y **conduire** les *Gastronomes* du Mini- Bus.

Mais **avant** de **partir** du **Domaine de La Serre** *Votre Serviteur* s'est **permis** de prendre quelques photos **supplémentaires**, et notamment la Salle des Cuves de Teinture



pour les Ateliers Découvertes ou lors de Visites Gratuites **ouverts** au *Grand Public*.



**PASTEL** et **LAVANDE** est **ouvert** aux *visites* de **Juin** à **Octobre** de **14h** à **18h**, sur **réservation**, au **05.32.09.11.74** et pour les Ateliers Découvertes, *une participation* de **12 euros** vous sera **demandé**, pour *un temps* de **2 heures** – Une *petite Collation* vous sera **servi** durant le *temps de séchage* de vos Tee-shirts ou de vos Chèches. (*Foulard* de **4** à **8 m**, **porté** par les HOMMES....)



Avant de **quitter** le **Domaine** et son **Or Bleu, le Pastel**, un **dernier regard** sur « **la zone** » de **séchage** des **réalisations** de **l'Atelier Découverte** qui nous a **précédé** – **Pourquoi** ? Pour nous **donner** envie de **revenir** un **jour d'été**, et « **perdre** » **2 heures** pour « **mâchouiller** » **les feuilles**



de la plante (**Un goût de moutarde paraît-il ?**), de **tremper** ses mains dans **une Cuve de Teinture**, et en **ressortir** « **Un linge** » d'un **bleu UNIQUE**.....



Mais comment **partir** sans **photographier** un des **Monuments** du **Domaine**, je veux **parler** du **magnifique Pigeonnier Castrais** **situé** de **l'autre côté** de la route.

Certes **en état** un peu **délabré**, surtout **le clocheton**, mais toujours **vivant**.....C'est un **beau représentant** de **ce type** de **pigeonnier** Qui **mériterait** une **restauration rapide** et **nécessaire**, pour lui **garder** toute **sa superbe**.

Un **prochain Livret** sur **les Pigeonniers** de notre **Communauté de Communes SOR et AGOUT** sera **effectué** par **le Réseau Patrimoine**, en **2017**, et **fera** l'objet **d'une mise à jour**, pour faire **connaître** ces **Maisons à pigeons**.....



Allons, **le Bus** de **Marc** nous **attendait**, **le Mini bus** de **Karine** et l'ensemble des **voitures particulières** aussi, et un **dernier salut** à notre **Hôte** et au **Domaine** où il **officie**, et **direction** le **Parking** de la **Base de Loisirs des Etangs** de **SAÏX**.

**Aussitôt dit, aussitôt fait ! Qu'ei temps de tornà Tà casa !**



Il est *une Tradition*, toujours **respectée**, par **le Réseau Patrimoine**, c'est de **faire** une *photo finale de groupe* lors de **chaque sortie** – Ce **Dimanche 16 Octobre 2016**, cette *Tradition* a été **maintenue**.....

Aussi, sur *l'espace vert* devant *les Bureaux* de **la Communauté de Communes SOR et AGOUT**, et sur *fond d'Etang*, **les participants** au **Deuxième Circuit Gastronomique**, à **l'Est de PUYLAURENS**, se sont aimablement **prêtés** à cette séance photos.



**Rendez vous** est **pris** en **Mars 2017** pour **lancer** la *Nouvelle Saison* Du **Réseau Patrimoine**.....

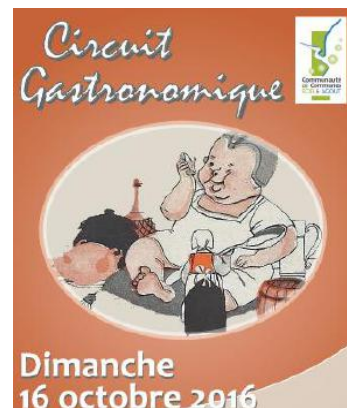
Commission Socioculturelle et Culturelle de la Communauté de Communes SOR et AGOUT (C.C.S.A.)  
(Présidente **Mme Geneviève DURA**) – Responsables du Réseau Patrimoine (**Mrs Francis CESCATO** – **Olivier De MAULEON** – **Frédéric IMBERT**) – Agent de Développement Culturel (**Karine DELZORS**) – Rédacteur du Livret (**Henri HARO**)





## DEUXIEME CIRCUIT GASTRONOMIQUE A L'EST de PUYLAURENS

### REMERCIEMENTS



Le Président de la Communauté de Communes SOR et AGOUT (*Mr. Sylvain FERNANDEZ*) – La Présidente de la Commission Socioculturelle et Culturelle (*Mme Geneviève DURA*) – Le Président de l'Office de Tourisme Intercommunal SOR et AGOUT (*Michel ORCAN*) - Les Responsables du Réseau Patrimoine (*Francis CESCATO – Olivier De MAULEON – Frédéric IMBERT – Henri HARO*) Ainsi que L'Agent de Développement Culturel (*Karine DELZORS*) remercient **TOUS** Les Participants à cette Journée du **Dimanche 16 Octobre 2016** et plus Particulièrement :

- \*\* **Mr. Marc DURAND**, Chauffeur de Car de **la Société TESTE** de **SOREZE**.
- \*\* **Mme Sandrine PELISSER**, Responsable de **l'O.T.I.** de **DOURGNE**.
- \*\* **Mme Nadine CARLES** et **Mr. Valentin LEPRINCE**, du **G.A.E.C. d'EN LANET** à **DOURGNE**.
- \*\* **Mme Sophie** et **Mr Samuel PATOISEAU**, de la Ferme « **les Terres du Rouch** » A **SAINT-AVIT**.
- \*\* Les Sœurs **PUECH**, **Corinne** et **Isabelle**, et leur Maman **Huguette**, de la « **Ferme PUECH** », chez « **HUGUETTE** » de **LESCOUT**.
- \*\* **Cathy** et **Didier LOUP** de « **la Ferme La Bonicarde** » à **VIVIERS-Les-MONTAGNES**.
- \*\* Le Président **Philippe CHAPERT** et **Mme Chantale SOMMAGIO**, Secrétaire - Adjointe de la **Confrérie du FEUILLAT** à **SOUAL**.



- \*\* Mr. David SANTANDREU, Maître Teinturier, de l'Entreprise SIRIUS, Mr. Gilles BERTHOUMIEUX, Président Fondateur de l'Entreprise SIRIUS au Lieu-dit La Métairie Haute à CAMBOUNET – sur – SOR.
- \*\* Madame Eliane SALVAT de NIORT, Adjointe à la Culture de SOUAL, Responsable du Réseau des Arts Vivants à la C.C.S.A. et Organisatrice du 16<sup>ème</sup> Salon des Arts à SOUAL, pour son accueil chaleureux lors de la Visite du Salon.
- \*\* A l'ensemble des Membres du Réseau Patrimoine pour la préparation et La réalisation de ce 2<sup>ème</sup> Circuit Gastronomique à l'Est de PUYLAURENS.
- \*\* A Mesdames et Messieurs Les Maires des Communes de SAÏX (Geneviève DURA), de DOURGNE (Christian REY), de SAINT-AVIT (Michel LE TANTER), De LESCOUT (Serge GAVALDA), de VIVIERS – Les – MONTAGNES (Alain VEUILLET), de SOUAL (Jean-Luc ALIBERT) et de CAMBOUNET sur SOR (Sylvain FERNANDEZ)

Merci à **TOUTES** et **TOUS**, et nous vous **disons** à **l'Année Prochaine**, pour Encore plus de Curiosités Patrimoniales à découvrir.

Communauté de Communes SOR et AGOUT – Commission Socioculturelle et Culturelle – Réseau Patrimoine – Réseau Bibliothèque – Réseau des Arts Vivants – Réseau des Arts Plastiques – Agent De Développement Culturel – 2<sup>ème</sup> Circuit Gastronomique à l'Est de PUYLAURENS – Dimanche 16 Octobre 2016 de 9h à 18h – Rédacteur : Henri HARO.