DOSSIER THÉMATIQUE

Drôles de façon et vrais savoir-faire tarnais

TARN
OCCITANIE

TOURISME-TARN.COM

*

Ici dans le Tarn, certains ont les mains rouges toute l'année, d'autres préparent à leurs cochons des tapis bien moelleux pour s'y reposer, et puis il y a ceux qui joue avec le vent pour bonifier leurs salaisons en IGP, affinent leurs fromages dans un tunnel ferroviaire, vinifient dans l'un des plus vieux vignobles de France, les plus magiciens extraient de l'Or Bleu, les plus audacieux transforment le minerai en lame de couteaux d'exception, vous forcent à goûter des biscuits datant de l'Antiquité et enfin vous réchauffent les pieds avec humour… Dans le Tarn, les hommes et les femmes ont vraiment de drôles de façon… Mais c'est tout simplement pour préserver et pérenniser leur savoir-faire d'excellence.
Nous vous invitons à vous reconnecter à l'essentiel et partir à la rencontre de ces maîtres-artisans…

Lorsque l'on pénètre dans les ateliers des « Poteries d'Albi », on respire à pleins poumons le savoir-faire d'une entreprise familiale centenaire. Ici, la terre cuite est reine ayant droit à toutes les attentions, on la caresse, on la cajole, on la tourne, on la façonne délicatement à la main, on l'émaille, on la patine pour la révéler. Lore Camillo, issue d'une famille de briquetiers, avec son équipe d'artisans, perpétue ce savoir-faire ancestral depuis plus de six générations. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant en 2013, les Poteries d'Albi, l'une des dernières poteries artisanales de France, permettent de posséder un objet unique aux couleurs et formes innovantes.

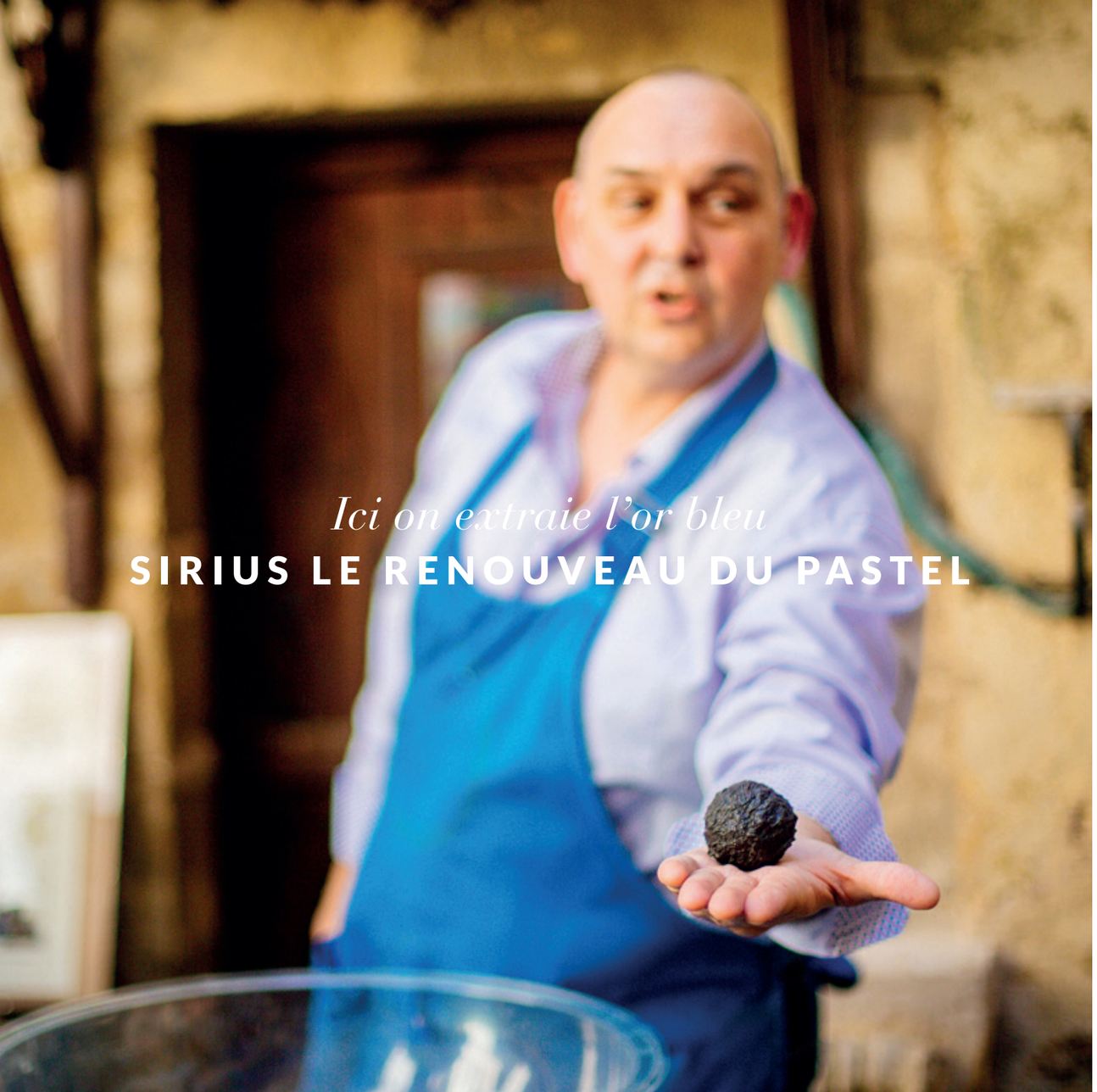
Visite et atelier poterie sur réservation
Tarif : 60€ par personne
www.lespoteriesdalbi.fr

EPV
Entreprise du Patrimoine Vivant

Art de Terre
POTERIE
POTERIE D'ALBI

Avec leur société Métallica, Christian Moretti et Martine Séry mettent en pratique leur philosophie dans leur travail quotidien : autonomie de l'artisan, refus de la standardisation des métaux industriels, transmission de leur savoir. Christian Moretti est artisan coutelier renommé depuis plus de vingt-cinq ans. Après la Normandie, la Corse, il a choisi le Tarn depuis 2001 avec son épouse qui travaille à ses côtés pour développer un couteau artisanal et haut de gamme, baptisé le Taranis. Tout commence par la récolte de minerai sur le terrain avec un sac à dos, yeux rivés sur le sol. Des blocs sont ainsi ramassés sur d'anciennes exploitations ou selon un axe minéralogique bien défini. Une fois dans la forge, ce matériau brut est cassé, broyé, grillé dans un bas foyer. En dépit d'un rendement faible, « le minerai transformé donne un acier aux qualités remarquables : plus malléable au niveau des nuances et plus dur à la fois, qui s'oxyde moins. C'est ainsi que naît la belle lame du Taranis, le couteau 100% tarnais. Métallica a reçu en 2005 une récompense prestigieuse des mains de Mme Liliane Béthancourt avec le Prix pour l'intelligence de la main de la Fondation Béthancourt-Shuller-L'Oréal.

www.metallurgie-forge-coutellerie.fr

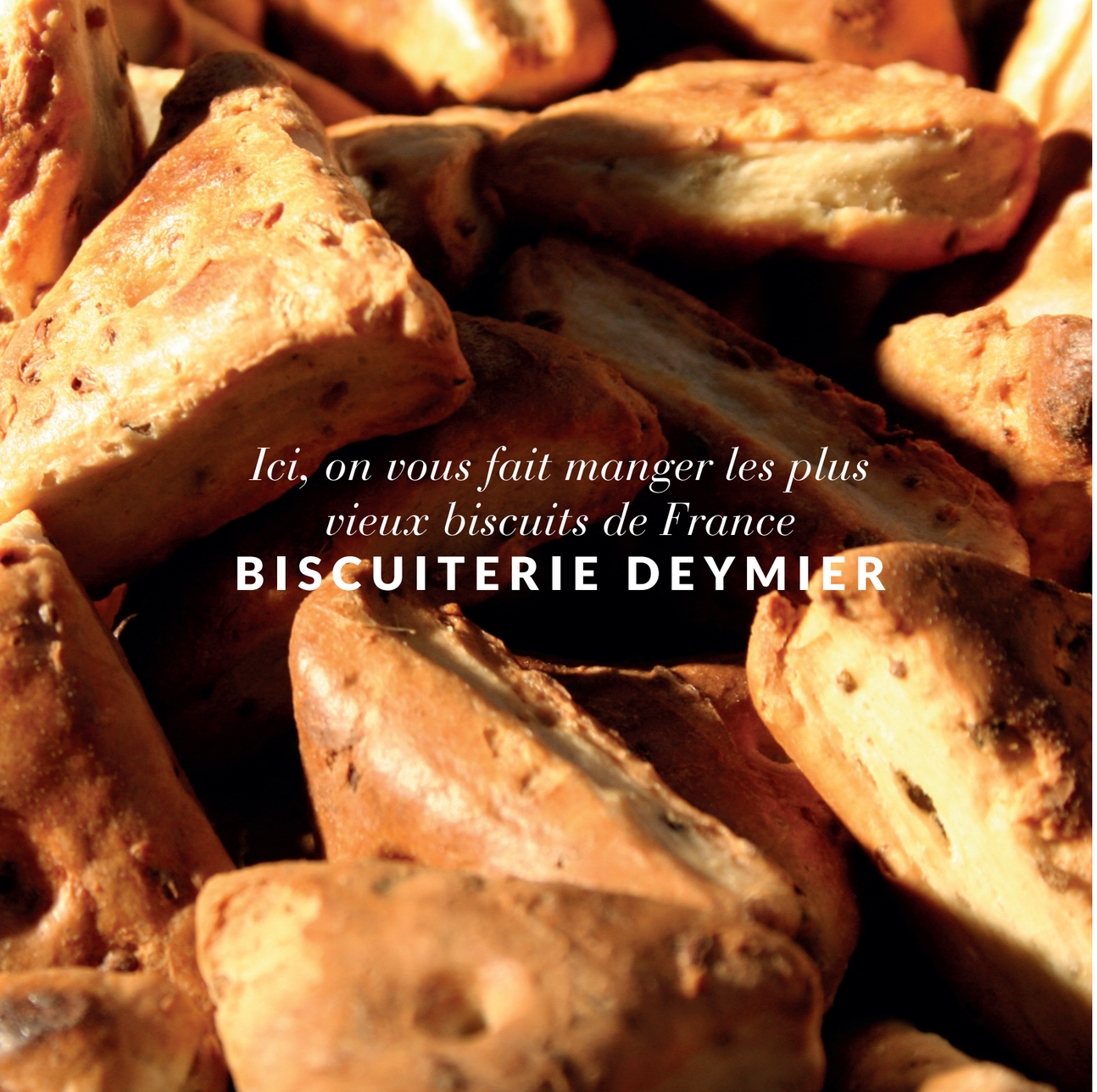


Le pastel, cette fameuse plante qui a fait la richesse du territoire à la Renaissance va retrouver un nouveau souffle en Pays de Cocagne. Avec le renouveau des teintures végétales, le pastel connait un regain d'intérêt auprès des industriels, prisé pour son pigment mais aussi pour ses propriétés médicinales connues depuis l'Antiquité. Passionné de botanique et attaché à sa région, Gilles Berthoumieux, agronome de formation, a installé son entreprise SIRIUS au cœur du Pays de Cocagne, à Cambounet-sur-le-Sor. C'est sur les terres familiales qu'il a réhabilité la culture du pastel, sur une parcelle de 3 hectares. Il lui a fallu deux années de recherches expérimentales pour mettre au point le procédé d'obtention du précieux pigment, un atelier a été construit pour assurer une production régulière. Sirius est à ce jour l'unique acteur de la filière à maîtriser la culture et la transformation du pastel en Pays de Cocagne, sur la commune de Cambounet-sur-le Sor qui devient ainsi la nouvelle capitale du pastel.

www.sirius-bio.com

Créée en 1949 par Louis FABRE au cœur des Monts de Lacaune, la Laiterie fabrique depuis 3 générations des fromages à pâte pressée non cuite et molle dans le respect de la tradition fromagère. Gilles FABRE, le petit-fils du fondateur, assure la prospérité et la notoriété de l'entreprise en utilisant une matière première locale et de qualité, et en diversifiant chaque année la gamme des produits : lait de brebis conventionnel et Bio, laits de chèvre, lait de vache sont transformés en tommes pasteurisées ou au lait cru. Avec plus de 25 produits en gamme, Gilles FABRE a dû repenser le stockage et l'affinage des tous ces produits. Il réaménage alors un ancien tunnel ferroviaire en cave. Les fromages hauts de gamme y sont affinés, tel que le Mont de Lacaune Tradition lait cru qui obtint la Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2012 et la Médaille de Bronze au Concours International du fromage 2013.

www.laiterie-fabre.fr

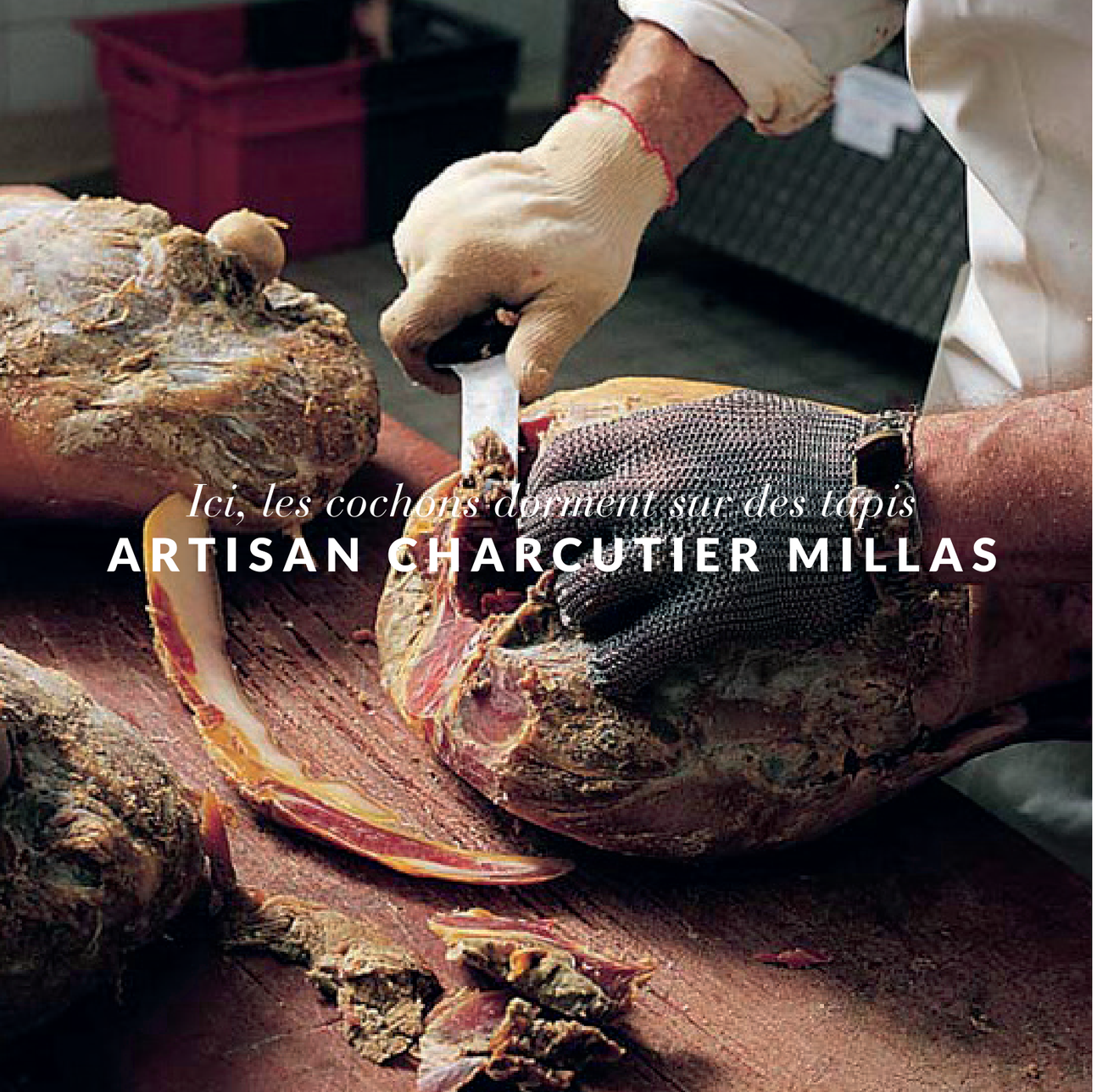


Ici, on vous fait manger les plus vieux biscuits de France

BICUITERIE DEYMIER

Cette biscuiterie familiale assure la fabrication à la main de l'un des plus vieux biscuits de France : « l'Echaudé ». Son origine reste assez obscure et remonte à l'Antiquité. Il avait sa place, paraît-il, dans la besace des chevaliers partis aux Croisades. Dès le XIIème siècle, il est connu dans toute la région d'Albi: une charte de 1202 y fait allusion parlant de ce «panis qui discuntiur eschaudats».
Ce serait lors d'un séjour de Saint Louis à Albi qu'un boulanger dénommé Jeannot aurait eu l'idée d'adjoindre de l'anis aux échaudés qu'il offrit au roi.
Il fut longtemps appelé dans la région le biscuit du mineur et au XIXème siècle de nombreuses entreprises artisanales en produisaient à Carmaux.
L'entreprise Deymier créée en 1921 par Charles Deymier en est à sa 4ème génération, perpétuent une production d'environ 30 tonnes par an et fabrique tous ses biscuits anisé à la main avant de les faire cuire deux fois (bi-cuit = biscuit), une fois dans l'eau (d'où le nom d'échaudé) – une fois au four à pain. L'atelier ouvert au public, permet aux gourmands de voir toutes les étapes de la fabrication de l'échaudé. De la pâte qui une fois découpée est façonnée à la main pour lui donner sa forme triangulaire, son échaudage dans l'eau bouillante, le séchage puis la cuisson au four.

Biscuiterie Deymier 2 bis avenue de Rosières, 81400 Carmaux
Tél : 05 63 76 51 53



Ici, les cochons dorment sur des tapis

ARTISAN CHARCUTIER MILLAS

L'aventure a débuté en 1995 dans une grange nommée Millas, située dans les monts de Lacaune, au coeur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc. Formé dans l'hôtellerie et la restauration, détentrice d'un diplôme de monitrice éducatrice, Akim et Marie-Hélène Zerouali ont commencé par revendre leurs charcuteries sur les marchés des environs. C'est dans les années 2000 qu'ils ont, tout deux, décidé de fabriquer leurs propres charcuteries sous le nom Millas. Pour apporter leur pierre à ce lointain patrimoine d'authenticité, ils ont voulu aller plus loin en créant avec des trois éleveurs Aveyronnais et Tarnais une filière de porcs élevés sur des tapis de paille « l'Apalhat ». Toutes les salaisons Millas sèchent à l'air pur des Monts de Lacaune, elles reçoivent les vents de l'est, de l'ouest et du nord. Ici, on ne plaisante pas avec le vent ! Au séchoir, les jambons sont conservés au minimum un an, tandis que les saucisses y séjournent entre trois et six mois. Un bar à charcuterie a récemment ouvert proposant de déguster des saucisses sèches IGP Lacaune ou des jambons secs de 24 mois d'affinage autour d'un bon Gaillac.

Visite du séchoir et dégustation gratuite sur réservation
www.charcuterie-millas.fr

La charcuterie Millas a été reconnue Producteur Artisan de Qualité par le Collège Culinaire de France, présidé par Alain Ducasse, Joël Robuchon et co-fondé par de nombreux chefs étoilés tels que Thierry Marx, Yannick Alleno, Alain Dutournier... Les Producteurs-Artisans de Qualité cultivent au quotidien les goûts originels et authentiques des produits. L'ambition est de mettre en avant le patrimoine culinaire artisanal.

PASCAL MARGUERON - AGENCE AIRPUR
Agence de Relations Presse Tourisme & Terroir,
Culture, Loisirs & Art de Vivre
Tél. 03 81 57 13 29
Mob. 06 81 55 96 68
pmargueron@agence-airpur.fr

CHRISTIAN RIVIÈRE
Attaché de presse - Press officer
Tél. + 33 (0)5 63 77 32 29
christian.riviere@tourisme-tarn.com

airPur RELATIONS PRESSE

TARN OCCITANIE