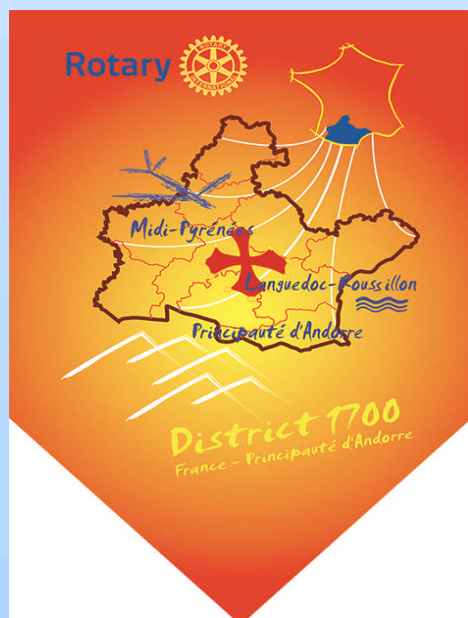


ROTARY CLUB MAZAMET MONTAGNE NOIRE

**BULLETIN 397
OCTOBRE 2017**



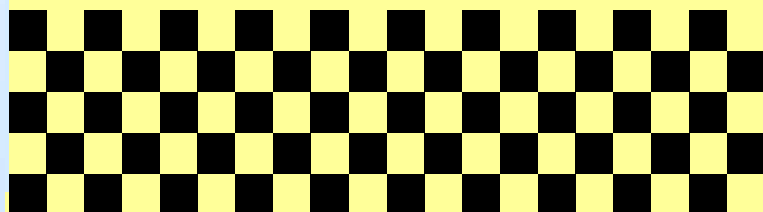
**LE ROTARY
UN IMPACT REEL**



**UN DÉCOR NOUVEAU
POUR NOS PERMANENCES**

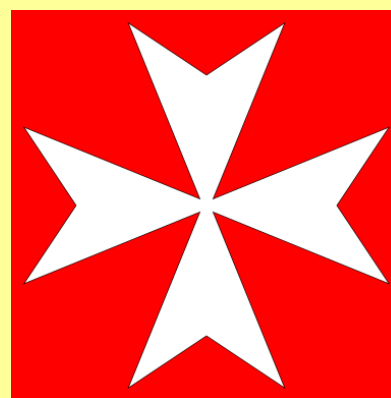


**IMPRESSIONS DES
PREMIERS PARTICIPANTS**



MALTE

**LES CHEVALIERS
HOSPITALIERS**



**CONFÉRENCE
D'ÉRIC BLONDELLE**

PERMANENCE DU 4 OCTOBRE 2017

*« Qu'un ami véritable est une douce chose
Il cherche vos besoins au fond de votre cœur »*

Pierre F. est un bon ami. Sachant que tout rotarien aspire en secret à être chef de table, il n'a pas hésité à se sacrifier en me proposant sa place à ce poste rêvé.

Je vais donc essayer de relater les différents propos tenus. Je dis essayer car les conditions acoustiques ne sont pas idéales dans cette belle et nouvelle salle de Mets & Plaisirs. Claude Ferran — il n'est pas le seul — juge regrettable la disparition de notre ancien petit salon dans lequel se déroulaient nos permanences, l'atmosphère y était beaucoup plus intime.

Il enchaîne sur un tout autre sujet, la découverte qu'il fit un jour en Ardèche d'un village où les jeunes coqs, juste après leur naissance, sont placés dans un enclos à part et ne seront jamais mis en contact avec des poules, des coqs vierges. J'ai cru comprendre que c'était dans un but gastronomique (rien à voir avec les chapons insiste Claude). Cette histoire de coq me fait penser, dit Anne, à un proverbe allemand que l'on peut traduire ainsi : « *un bon coq ne grossit pas* », mais on ignore si cette qualité est un gage de meilleure qualité gustative ou de performances qu'on est en droit d'attendre d'un supercoq.

Jean-Pierre Aubanton va faire de la plongée en Espagne (peut-être faudrait-il dire en Catalogne) à Estartit. Le bateau possède un ascenseur qui permet au plongeur d'être remonté directement sur le pont. On n'arrête pas le progrès !

Il a également essayé de convaincre notre hôtesse, qui a dans un premier temps avait refusé, d'apposer à l'entrée la plaque du Rotary, plaque en granit gravée offerte par Didier Carme. Malgré son incontestable pouvoir de séduction naturel, Jean-Pierre n'a accueilli qu'un « je verrai ».

Harald Dannenberg remplaçait au pied levé Laurent B. En Allemagne nous explique-t-il, les principaux partis politiques ont à leur tête un (ou une) chef charismatique depuis de nombreuses années. Mais ils vont devoir trouver un successeur, chose qui n'est pas aisée lorsqu'une forte personnalité a occupé le devant de la scène durant une longue période. On ne peut pas comparer cela avec ce qui se passe en France car... la tradition au Rotary nous interdit de parler politique.

Changeant de sujet, Harald nous parle du repas, qu'il a trouvé à son goût, servi par les Bonhétaires lors des vendanges. Et dès lors, tous les propos qui suivent seront d'ordre culinaire.

Nous sommes quelques-uns autour de la table à apprendre de la bouche de Jacques Iribarren, qui participe pour la première fois à une permanence, que le « pumpet » est originaire de Sémalens. Claude enchaîne en nous confiant quels sont les meilleurs fournisseurs de pumpet de Labastide à Sémalens. Et à partir de là, germe dans l'esprit de nos deux amis, l'idée de faire un repas au Rotary avec uniquement des spécialités locales : melsat et bougnettes accompagnés de la salade de Pâques (foie sec de porc, radis, œufs durs) en entrée, fresinat en plat principal, et pumpet en dessert, le tout arrosé de vin de Minervois, le vin des mazamétains ajoute Claude.

Et vous oubliez « la méthode » ajoute André Hiriar qui, constatant que personne apparemment ne sait de quoi il parle s'explique : la méthode, pas besoin d'un discours, ce sont les morceaux moins nobles du cochon, confits, et cuisinés avec des pommes de terre.

Jacques et Gérard Montaigut se lancent dans une discussion passionnée sur le vin mais là il n'est plus question de simple Minervois (bien que certains crus exceptionnels de cette appellation se négocient à plus de 100 euros la bouteille précise Jacques), et me parviennent quelques bribes de leur conversation (toujours ce problème acoustique de la salle) ; Margaux, Montrachet, Gevrey-Chambertin, etc. Claude entendant parler de vin nous ébahit : j'anime dit-il, 120 foires au vin dans l'année, dans les supermarchés ou manifestations commerciales sur des lieux de vacances ou sites touristiques.

Au moment de nous séparer, Claudie et Yves Lafon qui terminaient un déjeuner en famille viennent nous saluer. Quelques instants après, feront de même, Ilona et Hans également présents dans la salle avec des amis.

Roger Carles

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 11 OCTOBRE 2017

Cette réunion se tenait à l'Étable à Roussette où nous sommes toujours bien reçus et les repas servis appréciés de l'ensemble des convives. Seul, ce vieux grigou de trésorier, fait un peu la grimace à la sortie car il dit que c'est un peu plus cher qu'ailleurs. Mais oh ! Oncle Picsou, oublie puisqu'on te répète que c'était bon.

Deux interventions au programme de la soirée.

Arthur, notre Student brésilien, nous a passé un diaporama pour présenter son pays, principalement la région où il vit. Depuis à peine un bon mois à Mazamet il a pu nous commenter en français les images défilant à l'écran.

Éric Blondelle était venu avec un film qu'il a réalisé à l'île de Malte. Lorsqu'on cite ce pays viennent à l'esprit les noms de Chevaliers, Templiers, Hospitaliers, Ordre de Malte. Je ne saurais résumer ce film, heureusement Éric avait eu la bonne idée de lire en préambule le texte ci-dessous qui permet de mieux comprendre cette histoire complexe.

**
*

Malte ou l'héritage des chevaliers hospitaliers

J'ai eu la chance d'hériter d'un ouvrage intitulé « Histoire des Chevaliers de Rhodes depuis la création de l'ordre de Jérusalem jusqu'à sa capitulation à Rhodes » écrit par Eugène Flandin en 1873. Ayant visité l'île de Malte, j'ai, comme à mon habitude, réalisé un film, dans lequel j'ai essayé d'en retracer un peu son histoire.

Quand on veut consulter des faits qui remontent à plus de mille ans, on a quelques difficultés à en faire une synthèse, car les documents que nous ont laissés les historiens de l'époque ou postérieurs, sont parfois contradictoires dans leur chronologie et dans certains détails.

N'ayant pas voulu, dans le film, trop m'appesantir sur l'origine de cet Ordre de Chevalerie, permettez-moi de vous en retracer les débuts d'une manière un peu plus détaillée en tenant compte des connaissances acquises depuis 1873.

Bien avant la première croisade (1095-1099), de nombreux pèlerins se rendaient à Jérusalem alors sous domination arabe.

Souvent dévalisés, mal traités ou blessés lors de leur marche vers la cité sainte, l'un d'eux, Gérard TUNC, né aux environs de 1047 dans une famille de la région d'Amalfi en Italie (l'auteur de 1873 le faisait naître à Martigues en Provence) décida de leur venir en aide en les soignant dans un petit asile.

Lors du siège de Jérusalem par les Croisés lors de la première croisade, il récupérait les chevaliers blessés ce qui l'obligeait à agrandir ses locaux. Il forma alors une petite association de pèlerins des deux sexes attirés par son œuvre humanitaire.

Laïc, Gérard TUNC finit par prononcer ses vœux qui le lièrent à la vie monastique, transformant sa petite équipe de bénévoles en une communauté religieuse avec ses règles et fit adopter un costume constitué d'une cape noire avec une croix blanche à 8 pointes, à gauche au niveau du cœur.

TUNC obtint de l'occupant arabe l'autorisation de construire une petite église (église de Saint-Jean de Jérusalem) avec un hôpital adjacent plus important et des bâtiments pour sa petite congrégation.

Cette œuvre charitable prit de plus en plus d'importance et lors de l'arrivée de Godofroy de Bouillon lors de la deuxième croisade, Gérard TUNC était toujours administrateur de l'hospice.

Le Pape Pascal II confirma, le 15 février 1113, Gérard TUNC comme Président de l'Hôpital fondé près de l'Église de St-Jean le Baptiste et, de nombreux Croisés issus de la noblesse de France, ayant rejoint Gérard TUNC, ce même pape leur attribua officiellement le titre de Chevaliers Hospitaliers.

Le frère Gérard mourut en 1120 à l'âge de 73 ans.

Au bout d'une trentaine d'années, certains chevaliers, habitués à guerroyer, trouvèrent cette vie un peu trop monacale et le travail d'infirmiers un peu trop calme. 9 d'entre eux se joignirent à Hugues de Peynes et Geoffroy de St Aldémar pour aller défendre les pèlerins au cours de leur voyage.

Ce groupe des 9 s'agrandit rapidement avec l'arrivée de nouveaux Croisés issus de la noblesse de France, jusqu'à devenir une véritable armée défendant les terres conquises et les pèlerins.

Jérusalem étant alors passé sous le contrôle des chrétiens, ils furent logés dans un bâtiment accolé au temple reconstruit sur l'ancien temple de Salomon, d'où leur nom donné par le Pape de Chevaliers Templiers.

PERMANENCE DU 19 OCTOBRE 2017

Le chef de table a été désigné alors qu'il faisait déjà partie de la liste des permanents (voir tableau trimestriel), il n'en était que plus motivé pour vous faire un bon compte rendu.

La salle étant assez sonore, des bribes de conversations ont échappé à la sagacité du CT... C'est le premier reproche à cette salle.

Max a tout compris, car les parties de conversations lui étaient relayées à voix très forte par le chef de table... Ce qui faisait se retourner les autres convives...

D'ailleurs, pourquoi ne bénéficions nous plus d'une salle séparée ?? ce qui se dit peut être capté par d'autres convives et mal interprété (voir ce qui suit..).

L'entrée fut légère avec une gelée végétarienne plutôt fade. En plat de résistance, une daube avec deux bouts de carottes nous fut servie. Quant au dessert, nous avons eu du mal à trouver trois petits macarons perdus dans une grande assiette, accompagnés d'une DEMI fraise... Nous avons attendu la boule de glace, mais en vain.

Le CT tenta une avance avec Marie au sujet de sa fraise, en lui disant qu'un CT avait droit à une fraise entière. Mais elle n'était pas en forme...

Toujours sans réponse pour la pose de la plaque du Rotary, sauf un « j'en parlerai à mon mari ». (*Ma belle mère me disait « j'en parlerai à mon chien »...*)

Des nouvelles de notre amie Wendy Bouchard : Elle reprend les matinées sur Europe N°1. Bravo et encouragements à notre sympathique Wendy.

Claude nous a été fait un historique, au sujet du nom de Labruguière : Ce nom viendrait d'un notable qui s'appelait « Guière ». Il était propriétaire d'une métairie établie sur de grands espaces et un jour, il fallut marier le fils aîné Bruno. Le notable lui trouva une très belle fille et il célébra les noces. Hélas, la belle fille était un vrai chameau. Le hasard faisant, lors d'une inspection du domaine avec son mari, elle tomba de cheval et se tua.

Le lieu dit se nomma dès lors « La Bru Guière » et le resta comme Labruguière. Longtemps on en attribua la faute au fils, Bruno. Celui-ci versa tant de larmes dans la montagne qu'une source en jaillit et il se suicida. Ce fut le lieu dit « Fontbruno ».



Un autre fait historique d'une certaine actualité nous a été rapporté. Comme tout le monde le sait, les arabes ont été stoppés à Poitiers par Charles Martel en 732. Le chef Abd al Rahman fut tué. Ce fut l'arrêt de l'expansion musulmane médiévale en Occident.

De nos jours, en 2017, la bataille se déroule à nouveau, mais à Roissy...

Ci-contre la bataille de Poitiers.

Ensuite une discussion animée a eu lieu au sujet des punaises de lit qui envahissent la literie de nos hôtels. Dieu merci, Mets et Plaisirs n'est pas touché. Jean-Louis Cada évoque des souvenirs militaires où une invasion de ces sales bestioles avait obligé les autorités militaires à mettre en quarantaine le camp de Tellus et à « poudrer » tout le camp. Ce qui fut un succès, mais... depuis ce jour Jean-Louis en garda les cheveux blancs... Il les lui faut teindre...

Ne faites pas attention à mes fautes d'orthographe : Avant je savais bien écrire et, un jour, j'ai eu un téléphone portable : é depuis il c produi kelk choz 2 bizar.

Si vous voulez en savoir plus sur nos permanences, vous êtes invités à aller visiter le nouveau site Internet : Jean-Louis.com

JP Aubanton

GOLF DE LA BAROUGE

APÉRITIF DU 25 OCTOBRE 2017

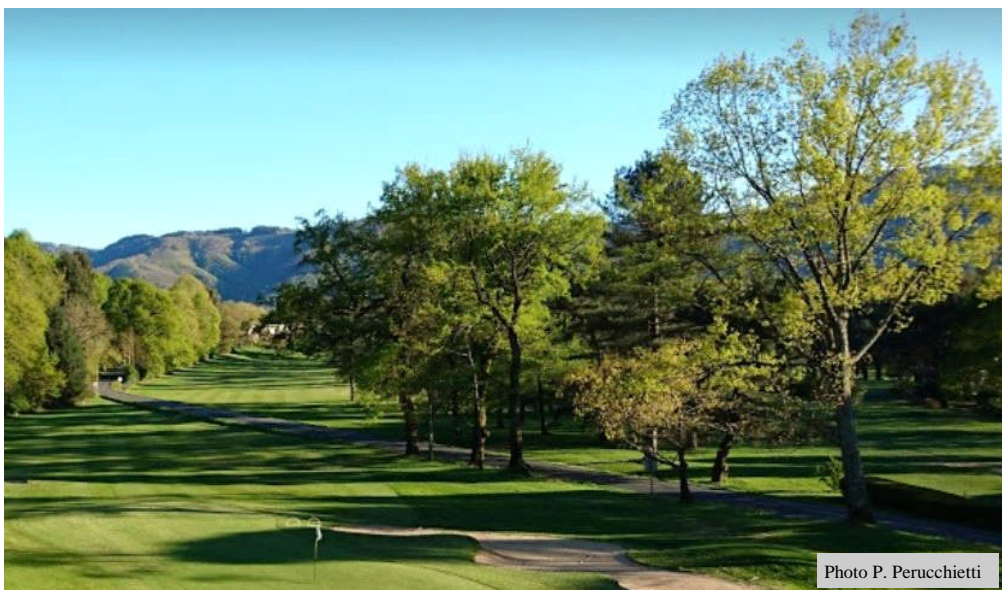
C'est très probablement le dernier apéritif que nous prenons sur la terrasse du Golf grâce à une fort belle arrière saison.

Nous ne sommes pas très nombreux, quinze avec le renfort de deux membres d'honneur, Chérifa et Éric.

On peut, sans prendre de grands risques, parier que le prochain apéritif fin novembre attirera bien plus de monde. Vous saurez bientôt pourquoi.

Au Golf, en plus de la plupart de nos apéritifs de fin de mois, nous tenons nos permanences en août et janvier, lors de la fermeture de Mets & Plaisirs. Le trésorier, qui vient de régler son compte à Djamel (autrement dit, il vient de régler les notes de repas depuis le début août) sort avec le sourire : notre hôte nous a fait cadeau d'une note de 8 repas d'une permanence.

Merci Djamel, les rotariens apprécieront d'autant plus que les gestes commerciaux dans ce domaine sont rarissimes.



Mais oui, de prochains apéritifs nous attendent au golf avec ce ciel bleu et cette belle lumière... au printemps prochain.