Le Bar des Amis *(André Lauras)*

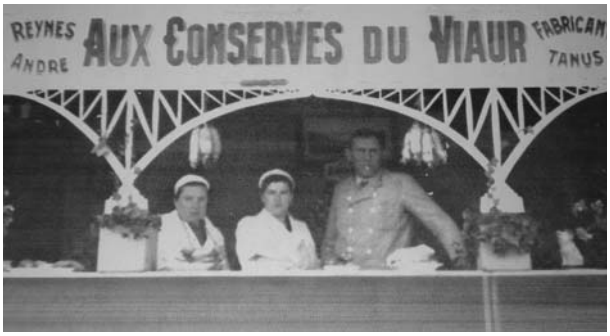
André Lauras ? Connais pas, moi c'est "Pato", vous dit-il en entrant dans son café. Puis, il devient intarissable sur l'histoire de Tanus. Il faut dire que son café existe de longue date. C'est sa grand-mère qui avait repris le fond de commerce à l'emplacement actuel du N°28 avenue Paul Bodin. Il y avait à l'époque un relais de chevaux. L'activité augmentant avec les nombreuses foires de Tanus, le roulage important des chevaux qui vont 4 fois par jour sur Réquista, la famille s'installe dans le bâtiment actuel. Restaurant, bar, mais aussi matériaux de construction, tout le monde s'active (son oncle charpentier a travaillé à la construction du viaduc ferroviaire, les échafaudages étant en bois). En 1975, André prend à son compte l'activité du bar qui devient le "Café de la gare". Malgré 2 incendies qui ravagent complètement le bâtiment, André ne baisse pas les bras et reconstruit, tel le "Phoenix" renaissant de ses cendres. Actuellement baptisé le "Bar des Amis" et généreusement fleuri par son épouse Marie-Lys, vous pouvez y aller tous les jours de l'année. "Pato" vous délectera de toutes les facéties qu'il a pu faire quand il était jeune! **Tél : 05 63 76 30 95.**

Coopérative agricole *(Christian Mouysset)*

Voilà un des commerces des plus anciens de Tanus, puisque c'est l'arrière grand-père de Christian qui a commencé par vendre du charbon. Cyprien Gaubert allait le chercher aux mines de Carmaux et avec son épouse, ils tenaient le relais des chevaux. Puis nous trouvons le grand-père avec un des premiers camions de Tanus pour transporter les matériaux nécessaires à l'édification de la passerelle de Las Planques. La famille fait aussi le négoce du vin qu'ils vont chercher avec des chevaux à Villeneuve de Minervois. En 1978, avec sa mère Arlette, Christian, développe toute l'activité en rajoutant les produits agricoles, semences, vêtements et chaussures de jardin, enfin tout ce qu'il vous faut pour faire un beau potager. Et qu'il pleuve ou qu'il vente, il régnait dans le magasin une ambiance ensoleillée. Toujours le sourire, toujours un mot gentil pour tout le monde. Cette gaîté, nous la retrouvons toujours avec Christian, disponibilité, serviabilité, c'est la devise de la maison. Et tout en papotant, on croise devant son comptoir, ceux qui viennent chercher les produits phytosanitaires, les croquettes pour les animaux, les fleurs pour le jardin, les adeptes du bricolage (ciment, sable…), la brocante, vous pouvez même lui commander les petits poussins !4 générations se sont donc succédées au 4 rue de Tréban, où le magasin est ouvert tous les jours sauf le mercredi après-midi. **Tél : 05 63 76 30 05.**

Aux conserves du Viaur *(Madou et Jean Reynes)*

C'était la 1re enseigne donnée à la charcuterie de Mme et M. Jean Reynes. En 1946, le père de Jean, malgré des études d'instituteur, se tourne plutôt vers la charcuterie et commercialise les produits régionaux jusqu'à Perpignan. Son épouse Andrée transforme les cochons élevés dans la région, tués sur place, en jambon, saucisse, boudin, autant de produits que peut en donner un cochon, puisque dans le cochon, tout et bon ! A la mort prématurée de son mari, elle assure, avec deux employées, les foires des villes du Ségala. Jean, à la fin de son service militaire en 1969, rejoint sa mère dans l'entreprise artisanale.
Il se marie en 1970, et avec Madou, il débute une autre conception de vente. Avec leur camion bondé de victuailles, ils sillonnent toutes les grandes manifestations : de Paris à Lyon, de Lille à Bordeaux, on les trouvent dans tous les salons d'exposition. Sans rechigner devant tant de travail, devant tant de déplacements, les routes de France deviennent trop courtes. Les voilà en Belgique : Bruxelles, Liège... Leurs produits gastronomiques



n'ayant pas de mal à concurrencer les "moules-frites" ! Mais il arrive un temps où il faut lever le pied. Maintenant, tout en continuant les marchés et grandes foires du Sud, leur activité s'oriente vers la vente par correspondance, les cadeaux d'affaires, des comités d'entreprise et un nouveau slogan "Depuis 60 ans pour le plaisir de votre palais".Vous retrouvez le camion vente de Madou, le mardi de 8h30 à 12h et le vendredi de 16h à 19h, en face de la mairie. **Tél : 05 63 76 31 05.**

Dans ces quelques pages, nous avons voulu vous montrer la vie commerciale de Tanus. Cette activité ne se limite pas aux Tanusiens. Nombreux sont les habitants des communes voisines qui viennent s'approvisionner chez nous. Ils participent aussi au maintien de nos commerces.
Dans notre prochain bulletin, nous exposerons les artisans : des métiers qui se font de plus en plus rares, un savoir-faire qui, souvent se transmet par le biais de l'apprentissage, mais qui malheureusement de nos jours est bien dévalorisé.

Comité de Rédaction : Conseil Municipal Mairie de Tanus - Imprimé par nos soins

Vie économique de la COMMUNE

Sylvie coiffure *(Sylvie Bauce)*

A 22 ans, que de courage pour venir s'installer à Tanus, après trois ans passés dans un salon carmausin ! Suite à sa formation à l'école de coiffure de Toulouse où elle obtient son CAP en 1987, son BEP en 1990, c'est en 1991, que Sylvie transforme un ancien café, en un agréable salon de coiffure. Très vite, la clientèle afflue devant une telle volonté de "foncer". Et puis, un salon de coiffure, n'est-ce pas la cour des miracles ? Grâce à son talent, à sa dextérité, vous voilà métamorphosé, d'échevelé, voilà vos cheveux bien soignés : coupe, couleur, mèches, coiffure pour les mariées… Mais aussi grâce à sa complicité, elle transforme la séance de coupe en véritable "divan de psychologue". Elle sait écouter tous nos petits malheurs, elle sait partager nos joies familiales…Oui, c'est une cure de jouvence à Tanus ! Parfois vous aurez le plaisir de voir surgir Eric, son mari, préposé au balayage et qui ne manquera pas de mettre un peu de "piquant", normal il est cuisinier ! Et si Sylvie fait des merveilles avec votre chevelure, Eric s'éclate devant la vitrine. A chaque saison, il trouve un thème pour une décoration particulière : un vrai plaisir pour les yeux.
Le salon est ouvert (place de l'église) tous les jours sauf le lundi, sur rendez-vous, mais elle vous trouvera toujours une petite place pour vos urgences. Elle peut éventuellement se déplacer chez vous, en cas de nécessité. **Tél : 05 63 76 38 50.**

Epicerie *(Alain Costes)*

Un conte de fée pour "Rosa", employée au café de M. de Saunhac, grande famille aristocratique de Tanus : elle épouse son patron au début des années 1900 ! Ils tiennent un hôtel restaurant, situé au même emplacement, et nos "Aînés" se souviennent des réveillons du 1er de l'an, où la fête battait son plein. Elle arrête son activité vers 1960 et le commerce sommeille pendant plusieurs années.
En 1994, M. Costes arrive à Tanus pour remplacer notre boulanger M. Trouche qui désire profiter d'une retraite bien méritée. Il achète la maison de "Rosa". Déjà artisan boulanger à Naucelle depuis 1987, il enjambe le Viaur et revient dans son département natal puisque originaire des Farguettes. Il assure des tournées vers Tréban, Lacapelle-Pinet et des lieux-dits de Laval, La Mourseillé, Arvieu, pendant qu'au magasin, se relaient sa belle-mère, sa belle-sœur et sa sœur. Chez Mr Costes, tout est une affaire de famille !
Le magasin est ouvert tous les jours sauf le mercredi et le dimanche après-midi. **Tél : 05 63 36 65 03.**

Hôtel des Voyageurs *(Cécilia et David Delpous)*

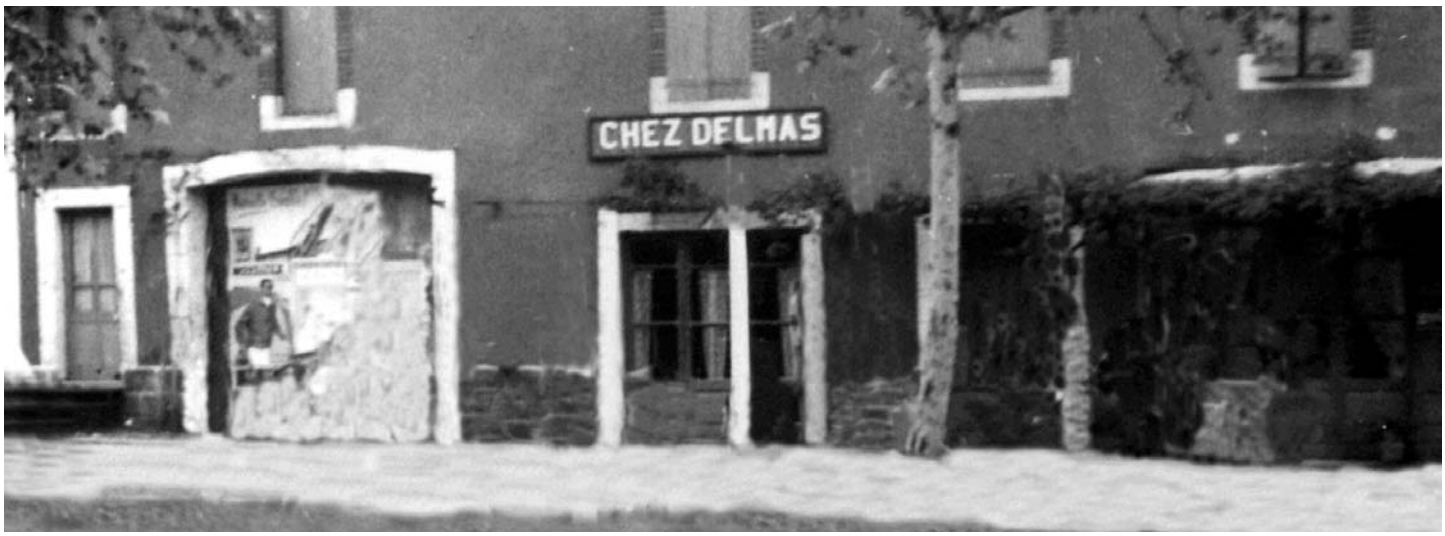
Sacrée histoire que celle de ce restaurant ! Tout commence vers 1897, avec le Grand-père Riboulet qui est contremaître au chantier de la construction du viaduc ferroviaire. Son épouse prépare les repas qu'elle va porter aux ouvriers du viaduc. Dans la maison que ces Auvergnats ont acheté et transformé en café et quelques chambres d'hôtel, elle vend également, mercerie, chaussures, tissus. Tous deux travaillent dur et comme ils disent "12 métiers, 13 misères". Puis de fille en fils nous trouvons dans les cuisines Léo Goulesque. Ensemble, ils font la saison d'été dans leur restaurant à Royan, et l'hiver à Tanus.
En 1970, les parents de David, reprennent l'activité, l'hôtel compte alors 13 chambres. Dans la grande salle du restaurant, se succèdent, mariages, communions, baptême, repas de clubs du 3ème âge. Les jours de foire mensuelle, il faut être habile pour y trouver une place !
Pendant ce temps, David apprend le métier à l'école hôtelière de Mazamet, perfectionne son anglais durant un an en Angleterre et part 3 ans au Cambodge dans les cuisines de l'ambassade de France. Mais fidèle à la gastronomie française, il reprend l'entreprise familiale en 1998. L'hôtel nommé "Logis de France" compte alors 15 chambres. La construction du viaduc routier et la déviation de Tanus, ne portent pas atteinte à l'activité. Bien au contraire, avec la tranquillité, la quiétude mais surtout la renommée de la cuisine, on vient de partout. Touristes, hommes d'affaires (aussi les femmes !) apprécient ce cadre, d'autant plus qu'on peut se brancher sur internet dans toutes les chambres rénovées en 2007. Son épouse Cécilia ayant abandonné sirops et potions pharmaceutiques, élabore maintenant de fameux cocktails. Ensemble, les projets ne manquent pas : piscine prévue pour 2009, un nouveau concept "Loisir Accueil" (circuit de randonnée autour du Viaur avec 4 ou 5 étapes dans des villages touristiques). Tabac, jeux à gratter, connexion par WIFI (si vous n'avez pas internet chez vous), Cécilia et David assurent également les repas ouvriers à midi et la " sublime " tête de veau sauce ravigote le 3ème mardi du mois (jour de la foire)
Ouvert tous les jours (sauf dimanche soir et lundi en période hivernale). **Tél : 05 63 76 30 06.**

Pâtisserie *(Marie-Hélène et Daniel Egéa)*

Nous connaissions "les madeleines de Proust", mais connaissez-vous les "croustades de Daniel" ?
C'est la suite d'une longue histoire qui remonte à 50 ans. En effet, en septembre 1958, Mme et M. Galy (parents de Marie-Hélène) arrivent à Tanus pour remplacer M. Pendariès, déjà pâtissier au magasin situé au 5 de l'avenue Paul Bodin. Pour satisfaire tous les gourmands des environs, ils commencent à se déplacer sur les foires et marchés.
Puis, dès que Marie-Hélène termine ses études, la voilà, dans l'entreprise familiale à mettre les "fèves" dans les fouaces, remplir de crème, de chantilly les fameux "cornets"…enfin, elle a les mains dans la farine. Ce qui ne déplaît pas pour autant à Daniel qui lui passe la bague au doigt en 1980. En 1984, Daniel ne pouvant résister aux arômes de vanille, caramel et autres fruits confits, intègre à son tour le "fournil".
Formé par M. Galy, et après plusieurs stages de perfectionnement, il attrape vite le tour de main pour confectionner croissants, tartelettes, et …les fameuses "croustades". Cette symphonie à 4 prend fin quand Mr Galy part à la retraite en 1993. Depuis, Daniel et Marie-Hélène, tout en continuant les foires et marchés, s'évertuent à fabriquer de superbes présentoirs de gâteaux en "cascades", de décorations personnalisées pour mariages, communions, anniversaires. Il n'est pas rare non plus, de voir derrière le comptoir, leurs deux fils, grands adeptes de rugby, "envelopper délicatement", choux à la crème, ou éclairs au chocolat.
Créant un emploi à mi-temps, ils ont avec eux Marie-Pierre Gomez. Le fournil (place du Ségala) est ouvert tous les jours sauf le lundi, et le magasin (5 avenue Paul Bodin) est ouvert le samedi et dimanche matin. **Tél : 05 63 76 36 20.**

Café des Sports *(Joselyne Fagegaltier)*

En 1953, ses parents aménagent en face de l'église. Madame Delmas, couturière, travaille également à l'ancien café de M. Bellet situé au même endroit et Monsieur installe à côté son atelier de menuiserie. Puis peu à peu Mme Delmas abandonne la couture, pour, tout en s'occupant du café, développer un commerce où l'on trouve de tout. Ce sont les fameux "bazars"d'autrefois. De la mercerie aux articles de vaisselle, des balais aux jouets, des articles funéraires à la maroquinerie,…il y a de tout ! Il vous manque quelque chose, c'est là que vous le trouverez. Joselyne qui, dès la fin de ses études, travaille avec sa mère, vous dénichera le précieux objet.
Depuis quelques années, son café connaît une forte affluence le dimanche pour le point presse. Nous y trouvons également un grand échantillonnage de cartes d'anniversaires, cartes de voeux…



Les touristes aussi font une halte chez elle, où ils peuvent emprunter la clé de la chapelle de Las Planques, du court de tennis, du point d'eau pour les camping-caristes. Ils pourront choisir des cartes postales, des cartes routières, les différentes sortes de piles, et dernièrement des ampoules à économie d'énergie basse tension. L'été sur la terrasse, il n'est pas rare de voir les vacanciers déguster, boissons, glaces ou autre confiserie.
Le conseil municipal la remercie pour sa participation bénévole à l'action touristique de la commune. Le magasin et le café sont ouverts tous les jours, toute la journée. **Tél : 05 63 76 31 11.**

Epicerie *(Roxane Gourbin)*

Beaucoup de "marchandes" se sont succédées dans cette épicerie, mais toujours nous avons pu nous approvisionner en divers produits. Il y eu tout d'abord vers les années 1900 Mme Sauveur, puis Mme Galaup, puis en 1964, Thérèse Vergnes reprend le magasin à son nom. En 1977, son époux victime d'un accident du travail, la rejoint pour tenir le bar et le bureau de tabac. De cette époque, tout le monde se souvient des "colis épargne" avec les petites vignettes que l'on collait sur une carte de fidélité et qui permettaient d'acheter un peu tous les mois : vaisselle, meubles, appareils ménagers…Lorsque Thérèse prend sa retraite, Monsieur Fabre, boulanger à Carmaux fait un dépôt de pain et continue l'alimentation. Nous voilà en 2005 et l'arrivée de Roxane. Pour elle, c'est un changement de vie. De secrétaire dans un hôpital, elle a remplacé le bureau médical par le comptoir. L'attention qu'elle portait aux patients, nous la retrouvons dans l'accueil chaleureux de tous les jours. Nous avons à notre disposition alimentation, boissons, surgelés, fruits et légumes, bouteilles de gaz, et tout récemment un coin magazines. Depuis quelques années, elle nous fait rêver (et frémir les papilles) avec la tombola qu'elle organise pour Noël pour gagner le gigantesque Père Noël en chocolat ou le panier garni.
Ouverture du magasin du mardi au samedi de 8h15 à 12h30 et de 16h30 à 19h, le lundi et dimanche matin. **Tél : 05 63 76 39 45.**

Pharmacie du Viaur *(Aude Hurand)*

Depuis très longtemps, il existe une pharmacie à Tanus. Les premiers pharmaciens furent les parents de Claude Rivenq (Président du Syndicat d'initiative). Ils ont créé leur officine au niveau du N°39 de l'avenue Paul Bodin, dans le commerce de droguerie et quincaillerie que tenait le grand-père de Claude. Puis il y eut Melle Oustrin, dont on se souvient de la grave brûlure au visage (qui l'a rendue presque aveugle) alors qu'elle préparait un médicament particulier. Ensuite, une fois ses études terminées, Roland Rouvellat, a transféré la pharmacie au N°14 de l'avenue Paul Bodin. Malheureusement, en 1989, il fut victime d'un accident mortel en voiture. La pharmacie a vu alors se succéder 3 familles de pharmaciens, avant d'accueillir en 2005, Aude Hurand. Monsieur et Madame Hurand arrivent de Reims, où Aude a fait ses études. Avec leurs enfants, désireux de bien s'enraciner dans notre commune, ils viennent de construire leur maison ainsi qu'une nouvelle pharmacie à l'entrée du village. Une belle réalisation avec des peintures aux couleurs printanières, des présentoirs bien positionnés, des rayonnages plus pratiques, etc… bref dès l'entrée on se sent revigoré ! Un grand parking devant l'ensemble médical permet de se garer sans difficulté. Travaillant à temps plein, ils ont avec eux Laetitia Bonnefous, préparatrice en pharmacie. **Tél : 05 63 76 30 20.**