

REVUE DE PRESSE

Marssac-sur-Tarn

Décembre 2023

Vendredi 1^{er} décembre 2023

MARSSAC-SUR-TARN

Artistic Noël, c'est dimanche !



Des artistes en herbe préparent Artistic Noël.

Comme elle le fait déjà depuis de nombreuses années, l'association Les Amis de l'école organise ce dimanche 3 décembre son traditionnel marché de Noël, plus connu localement sous le nom d'Artistic Noël.

De nombreux artisans et producteurs locaux vous proposeront leurs créations et produits divers de 10 heures à 17 heures à la salle des fêtes du village. Vous pourrez également y retrouver les créations confectionnées par les enfants de l'école. Pour dénicher des cadeaux de Noël originaux, des gourmandises locales, des créations en tous genres, venez faire un tour à Marssac. L'Association des commerçants et la municipalité soutiennent et permettent la réali-

sation de cet événement qui permet avant tout de récolter des fonds pour participer au projet scolaire et pédagogique de l'école. C'est dans ce but précis que les parents des Amis de l'école s'investissent pour organiser l'ensemble de cette journée. Les organisateurs bénévoles vous accueilleront également à la buvette où vous pourrez déguster les différentes créations culinaires (salées ou sucrées). A quelques semaines des fêtes de fin d'année, ne manquez pas ce rendez-vous avec la magie de Noël tout près de chez vous. Les enfants des écoles, leurs parents et leurs enseignants seront heureux de vous accueillir et vous remercient par avance de votre participation.

Mercredi 6 décembre 2023

MARSSAC-SUR-TARN**Football : les garçons s'imposent contre Mende**

Les garçons de Lacourt ont dû réaliser un gros match pour s'imposer face à des joueurs de Mende, jeunes, joueurs et de grandes qualités. Les visiteurs ont tenu le premier acte mais ont cédé en deuxième période face à la forte pression mise par les joueurs de Lacourt. Le public venu encore en nombre a pu apprécier aussi la qualité du jeu déployé. À revoir lors des prochains matchs et surtout à confirmer. La réserve n'a pas réussi à prendre les trois points de la victoire contre Baraqueville. Mais dans une poule bien difficile, ce nul sur le score de 0 à 0 est toujours un bon point de pris. L'équipe 3 a ramené un bon point également, 0 à 0 de son déplacement à Roquecourbe. C'était le week-end des nuls sur le score de 0 à 0 puisque les 18 ans ont partagé les points sur ce même score avec Onet-le-Château. Les 14 ans ont signé la performance du jour en allant gagner chez nos voisins de l'US Albi. Chez les filles, les 18 ans ont subi une lourde défaite à Montpellier. Le week-end prochain, les filles de la D2 fe-

ront encore un lointain déplacement, à Nantes exactement pour jouer le deuxième tour fédéral de la coupe de France. Le tirage au sort n'a pas été tendre avec les joueuses puisque les Nantaises pointent à la 3^e place du championnat. Une autre raison de ne pas être optimiste est qu'elles avaient gagné à Albi par 5 à 2 lors du premier match de championnat. Mais un match reste un match et donc tout est possible. La R2 rendra visite au FC Critourien. Les 18 ans joueront contre Rodez au stade de la Rigaudié. Les garçons auront de leur côté un déplacement délicat au FC Comtal, le dauphin du championnat. Il leur faudra pour le moins reproduire la même qualité de jeu que face à Mende. La réserve ira jouer à l'entente du Buisson en Lozère en espérant ne pas faire le voyage pour rien. L'équipe 3 recevra samedi à 20 h à D. Gach l'entente du Vignoble. L'équipe 4 accueille dimanche à 15 h à D. Gach nos voisins de Gaillac. Toujours à D. Gach, les 18 ans joueront samedi à 15 h 30 contre Montcabrier.

Mercredi 13 décembre 2023

MARSSAC-SUR-TARN**Foot : la coupe de France est finie pour les féminines**

La coupe de France se montre parfois bien cruelle et cela aura été encore le cas pour les filles à Nantes puisqu'après avoir ouvert le score à 10 minutes de la fin, elles ont encaissé un but dans les dernières minutes. Et en plus, les penaltys n'ont pas été favorables à nos filles qui se sont inclinées par 4 à 2. La réserve s'est imposée par 3 à 1 contre le FC Critourien. Les 18 ans se sont inclinés par 3 à 1 face à Rodez. Les garçons de la R2 n'ont pas fait mieux avec cette lourde défaite par 4 à 0 sur le terrain de Comtal. Les joueurs de Lacourt ont fait jeu égal avec les locaux mais ils ont montré qu'ils n'avaient pas la meilleure défense du championnat pour rien et nos joueurs se sont heurtés à un mur sans pouvoir marquer le moindre but pour finalement se faire punir en encaissant quatre buts. La réserve a fait son plus long déplacement de la saison en Lozère, au Buisson pour s'incliner par 2 à 1. L'équipe 3 a fait une bonne affaire en s'imposant par 1 à 0 contre la réserve du Vignoble. L'équipe 4 a fait le job en gagnant par 4 à 3 contre la réserve de Gaillac. Les 18 ans se sont largement imposés par 6 à 0 contre Montcabrier ce qui leur permet de se replacer en

milieu de tableau.

Le week-end prochain les filles auront encore droit à un lointain déplacement et cette fois à Metz et en championnat. Elles n'auront qu'une petite semaine pour récupérer sur un plan physique et surtout mental après leur élimination de Nantes. Il le faudra car elles ne devront pas perdre à Metz qui est une équipe mal classée. La réserve se déplace à Gourdan-Polignan où elles devront rester dans la logique de la victoire. Les 18 ans seront à Vigoulet-Auzil.

Chez les garçons, l'équipe de R2 ira jouer dimanche après-midi à Rodez avec deux raisons essentielles de gagner : la première pour oublier la lourde défaite de Comtal et la deuxième pour rester dans le haut du classement.

Les 18 ans se rendront à Aussonne pour espérer ramener un et même trois points. Les 16 ans recevront dimanche à 11 heures et à D. Gach l'équipe d'Espoirs foot. Enfin et toujours à D. Gach mais le samedi à 15 h 30, les 14 ans accueillent Castelginest avec l'obligation de s'imposer pour espérer conserver leur place au niveau régional. Il leur suffira de reproduire leur prestation contre l'US Albi.

Mercredi 20 décembre 2023

MARSSAC-SUR-TARN**Football : un bon point pour les filles**

C'est avec un nul sur le score de 1 à 1 que les footballeuses sont revenues de leur lointain voyage à Metz. Elles n'ont pas réussi à tenir le score après avoir pris l'avantage par Julie Revelli à un quart d'heure de la fin de la rencontre. Elles avaient la possibilité de revenir avec autre chose que ce petit point qui permet de conserver leur avance sur les équipes mal classées. L'avenir nous dira donc s'il s'agit d'un point gagné ou deux perdus. La réserve poursuit son bonhomme de chemin en allant gagner par 2 à 1 à Gourdan-Polignan. Les 18 ans se sont imposés chez l'entente des coteaux. Chez les garçons, la R2 a fait le taf au RAF en s'imposant par 2 à 0 avec un but de Lacourt passé d'entraîneur à joueur et un deuxième du tou-

jours jeune F. Ruiz. Lacourt et les siens ont assuré l'essentiel sans faire un grand match mais comme toujours, dans ce genre de rencontre, l'essentiel était bien la victoire. Les 18 ans sont allés perdre à l'entente du FC Mas sur le score de 2 à 1. Les 16 ans se sont imposés par 4 à 1 sur le terrain de l'entente Baraqueville. Les 14 ans ont fait plus que l'essentiel en disposant de Castelginest sur le score de 8 à 0 puisque cette victoire leur permet dans une poule très difficile d'assurer leur maintien au niveau régional. Un grand bravo à tous, joueurs et encadrants. Enfin, l'équipe 3 jouera pratiquement la veille de Noël samedi à 18 h au stade D.-Gach contre Cahuzac-sur-Vère. Une autre date aurait certainement été une bien meilleure chose.

Mardi 26 décembre 2023

Dans les coulisses de la chocolaterie Thuriès

Sur le site de Marssac, la chocolaterie Thuriès va encore s'agrandir, avec un nouvel entrepôt de stockage de 1 500 m³ et une centrale photovoltaïque sur le toit, pour un coût de 4 millions d'euros. L'occasion de découvrir ses secrets de fabrication.

Nous aussi, nous avons eu droit à un ticket d'or. Non pour découvrir la chocolaterie de Willy Wonka, mais celle d'Yves Thuriès. Certes, il a vendu ses parts à l'entreprise Salpa il y a quelques années. Mais il est toujours là, à observer ses créations, sortir de cette usine qui compte 75 salariés permanents, sans oublier les apprentis, pour un total qui frôle la centaine. Pour continuer cette filiation, il vient d'être nommé président d'honneur de la chocolaterie.

370 tonnes de chocolats sont produites à Marssac

Partons à la découverte de cet eldorado de la saveur, qui fabrique 370 tonnes de chocolat par an. Après avoir endossé une blouse et une charlotte, on s'attend à rêver, à voir de nombreux lutins à la tâche et des marmottes qui plient le



Une des machines qui fabriquent les œufs de Pâques. À droite, Yves Thuriès tout sourire pour accueillir les invités. / DDM, Emilie Cayre.

chocolat dans le papier aluminium. Rien de tout cela, évidemment. Aucune fontaine ne coule ce merveilleux cacao, mais on observe des salariés appliqués. C'est le cas dans l'atelier d'assemblage.

« Ici, tout est fait à la main par nos collaborateurs. On peut dire que chaque pièce est unique car l'homme ne fait jamais le même mouvement », résume notre guide du jour, Mikaël Delahaie, présent dans l'entreprise depuis des décennies. « On a ouvert ici en 2000 pour agrandir l'unité de Carmaux qui avait été créée par Yves Thuriès en 1994. » Revenons à cet atelier d'assemblage. On y voit des employés qui colent un à un les têtes et les bras de cha-

cune des figurines qui seront vendues, dans l'un des 70 magasins franchisés. Au fil de la visite, on découvre les salles où le cacao d'Équateur est mis à froid pour le durcir puis à chaud pour le travailler.

On découvre également les lieux où les machines ont pris le relais des marmottes, pour emballer les différents chocolats. Un autre où les plaques sont coupées au millimètre près grâce à un jet d'eau. Les mêmes peuvent imprimer des mots sur les tablettes comme « Joyeux anniversaire, joyeuse fête... Enfin ce que vous désirez. »

« On prépare déjà Pâques »

« Comme vous pouvez le voir, à cette

époque de l'année, nous ne sommes plus trop dans la production des compositions de Noël qui ont déjà été envoyés depuis quelque temps dans les magasins. Aujourd'hui, on travaille sur Pâques. » Voilà pourquoi on aperçoit autant de lapins et de gros œufs. La visite va se terminer.

Il aurait manqué quelque chose si Yves Thuriès n'avait pas fait une apparition. Orné de son habit et de sa toque de meilleur ouvrier de France, il sourit à l'éclat en accueillant ce monde, juste avant de recevoir la médaille de l'Ordre national du Mérite. Une de plus pour un homme au parcours exceptionnel.

Vincent Vidal

Vendredi 29 décembre 2023

La championne du monde de judo prépare les JO à Marssac

La judoka Audrey Tcheuméo prépare les JO à Marssac. Le « phénix », multiple championne du monde et d'Europe, revient plus motivée que jamais pour la compétition qui manque à son palmarès.

C'est dans un dojo plein à craquer qu'elle est accueillie. La judoka Audrey Tcheuméo, quadruple championne d'Europe et championne du monde, s'entraîne au Judo Club Marssacois jusqu'à vendredi. « Nous sommes vraiment très heureux de l'accueillir sur nos tatamis », sourit le président du club, Luc Jubert.

Après 5 ans de pause, Audrey Tcheuméo renfile son kimono. « J'ai eu la chance de vivre des moments incroyables, notamment lorsque j'ai été sacrée championne du monde à Paris, en 2011, raconte-t-elle les yeux pétillants de souvenirs. C'est une sensation indescriptible que de gagner chez soi et les Jeux olympiques sont l'occasion de remettre ça. »

Après son éclipse de la scène internationale, la native de Bondy (Seine-Saint-Denis) a pris le temps de refaire ses armes. Non retenue pour les JO de Tokyo face à Madeleine Malonga, elle revient en force et décroche une médaille d'ar-



Audrey Tcheuméo est à Marssac-sur-Tarn cette semaine pour préparer les Jeux Olympiques de Paris. /DDM, Marie-Pierre Volle.

gent au championnat du monde de 2023 à Doha. « C'était une période compliquée. J'ai voulu arrêter », confie-t-elle. « Cette pause m'a permis de prendre du temps pour moi et de revenir en meilleure forme. Je me suis concentrée pour travailler », affirme l'athlète. La machine est alors relancée : elle renait de ses cendres. Sa force et sa vitesse vont la porter jusqu'à la médaille d'or lors du Grand Slam 2023 à Antalya.

Une préparation intense

« Audrey c'est une amie », explique fièrement Luc Jubert. Habitée de la salle du Judo Club Marssacois, la judoka profite de trois jours off pour venir s'entraîner « en famille ». « Je suis là pour passer du bon temps, et continuer à per-

former dans mes entraînements », affirme Audrey Tcheuméo.

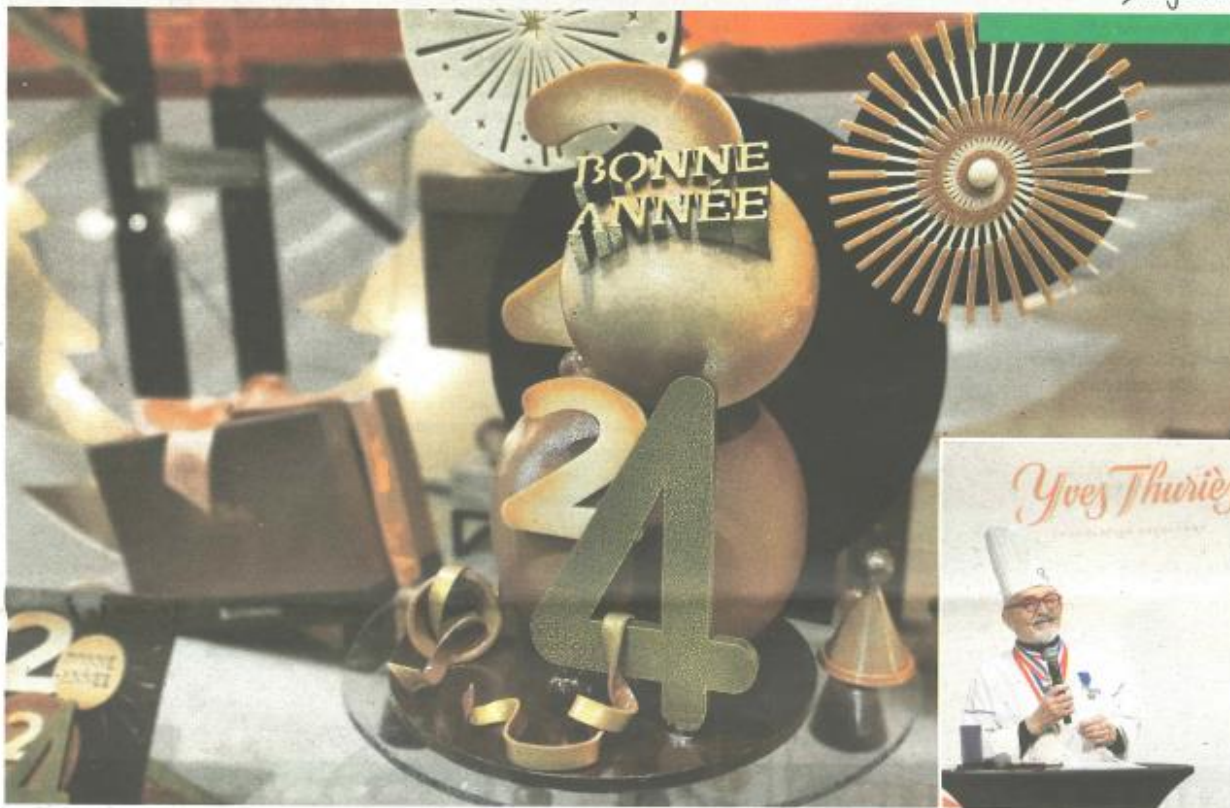
Accompagnée de l'ancienne entraîneuse de l'équipe de France féminine, Catherine Fleury, elle continue d'user les tatamis. « On prépare une grosse compétition, il faut se donner les moyens de ses ambitions », souligne Catherine Fleury. Elle, qui a décroché la médaille d'or aux JO de Barcelone en 1992, connaît bien la pression. « Il faut énormément travailler, aussi bien mentalement que physiquement. Il y a un équilibre à trouver pour aller jusqu'au bout », explique-t-elle. Installée à Gaillac depuis 10 ans, l'ancienne championne continue d'épauler les sportives de l'équipe de France. « C'est un vrai plaisir d'accueillir Audrey ici. C'est

important pour moi de garder un lien avec celle que j'ai accompagnée pendant 10 ans. »

La double médaillée olympique ne se démonte pas. « J'aborde cette nouvelle phase avec confiance. Ma mentalité a beaucoup changé depuis deux ans. Je prends de plus en plus de plaisir dans mon judo », confie la sportive. Elle qui vise l'or, prend exemple sur les plus grands : « Sérèna Williams, Kobe Bryant, Mike Tyson ou encore Lucie Décosse, ancienne judoka de l'équipe de France, m'ont beaucoup inspiré pour continuer à avancer ». Elle ajoute : « Je vais tout donner pour atteindre mes objectifs. C'est une opportunité unique que d'être sacrée championne olympique à la maison ». **Allizée Grides**



Catherine Fleury aux prises avec Audrey Tcheuméo a dispensé ses conseils aux participants. Avant, petite pause avec les futures championnes du club. / Photos DDM, Marie-Pierre Volle.



Les créations de la chocolaterie Excellence Yves Thuriès, réalisées à Marssac-sur-Tarn, qui emploie 75 personnes toute l'année.
[Alexandre Renault / Le Tarn libre]

Yves Thuriès, le chocolat passionnément

FÊTES Mardi 19 décembre avait lieu l'inauguration du nouveau pôle logistique de la chocolaterie Yves Thuriès à Marssac-sur-Tarn. Le double Meilleur Ouvrier de France a aussi reçu la médaille d'Officier de l'Ordre National du Mérite.

Sacré deux fois Meilleur Ouvrier de France (MOF) la même année en 1976, fondateur de la chocolaterie qui porte son nom, premier chef étoilé au Guide Michelin en Occitanie avec son restaurant Le Grand Écuyer à Cordes-sur-Ciel pendant plus de 25 ans, auteur de livres à succès, éditeur de magazine sur la pâtisserie et d'une encyclopédie en 12 volumes qui lui aura pris 50 ans de travail... Yves Thuriès est un touche-à-tout. Et tout ce qu'il touche s'est couvert de feuilles d'or, tels ses bonbons au chocolat.

A 85 ans, ce « chef orchestre, tout terrain » comme le qualifiait Paul Bocuse, n'arrête pas. Preuve en est, la chocolaterie de Marssac-sur-Tarn où sont confectionnés 370 tonnes de douceurs chocolatées chaque année, vient encore de s'agrandir. Mardi 19 décembre, le site était en ébullition, avec la venue de nombreuses personnalités et élus locaux, pour une visite exclusive du site de production.

La chocolaterie, installée aux portes d'Albi, s'agrandit d'un entrepôt de 1500 m² destiné au stockage et au conditionnement des produits. Le toit du nouveau bâtiment a été intégralement recouvert de panneaux photovoltaïques permettant de produire jusqu'à 30 % de la consommation estivale en électricité. Un investissement également réalisé sur les groupes de

froid, moins énergivores, qui permettent de limiter la présence de gaz à effet de serre dans le système en le remplaçant par de l'eau et en récupérant la chaleur libérée par les unités pour chauffer différentes zones du bâtiment jusqu'aux tanks qui réalisent le tempérage du chocolat...

« Ma passion, c'est le travail, l'écriture, et surtout la transmission »

Le site marssacois de l'entreprise, qui appartient au groupe Salpa depuis 2012, a ainsi augmenté sa capacité de stockage de 500 à 2500 palettes et a plus que triplé la surface dédiée à la préparation des commandes. Le développement du site permet aussi de supprimer 7000 transferts routiers par an entre les différents dépôts soit 100 000 km économisés chaque année... La petite pâtisserie de Gaillac puis la chocolaterie Excellence de Carmaux créé en 1991 sont bien loin ! Mais l'esprit d'Yves Thuriès est toujours le même. « *Ma passion, c'est le travail, l'écriture et surtout la transmission : par le biais de mon encyclopédie, du magazine, des démonstrations dans les salons professionnels du monde entier ou dans un cercle plus restreint avec mes équipes. Lorsque j'ai commencé mon parcours, je ne pouvais imaginer où celui-ci me mènerait* » déclare-t-il. Un parcours

hors normes et une histoire qui continue de s'écrire dans le Tarn mais aussi en France et dans le monde. 70 boutiques sont installées un peu partout en France : les deux dernières, à Rosny-sous-Bois (93) et Brive (19) ont ouvert en novembre.

Nouvelles récompenses pour le pâtissier et chocolatier d'exception, la médaille d'officier de l'Ordre National du Mérite et la médaille d'honneur du Département viennent allonger un curriculum vitae qui tient sur quatre pages... Le 1er septembre, est aussi parue la première biographie d'Yves Thuriès (1), préfacée par Alain Ducasse, un monstre sacré de la gastronomie française et Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et chef des cuisines de l'Élysée... Une biographie écrite par le petit neveu du chef, Adrien, qui a souhaité retracer la vie de son oncle, depuis sa naissance en 1938 à Lempaut dans la boulangerie familiale, jusqu'à aujourd'hui. Mais l'histoire n'est pas finie et Yves Thuriès espère bien écrire encore de nombreuses pages dans l'histoire de la gastronomie française, « pour que création et gourmandise éveillent nos sens et notre imaginaire ».

Alexandre Renault

(1) « Yves Thuriès, un chef de légende » Editions Sud-Ouest au prix de 19 €.

Samedi 30 décembre 2023

Marssac-sur-Tarn

Des colis gourmands pour le Noël des aînés

Ce sont plus de 500 colis qui ont été distribués aux aînés de 75 ans et plus résidant sur la commune pour célébrer cette nouvelle année. Cette distribution est une initiative solidaire et chaleureuse organisée par les élus du CCAS de la commune et qui connaît à chaque fois un franc succès.

Comme l'année dernière,

les élus ont fait le choix d'un colis gourmand garni de produits tarnais de qualité venus de producteurs locaux. Les achats ont été faits auprès des commerçants de Marssac. Chaque colis gourmand est accompagné d'un petit présent réalisé par les enfants du centre de loisirs. Ils sont chaleureusement remerciés pour leur travail et leur inventivité. Merci aux animateurs du CLAE qui les ont encadrés et motivés, nos enfants ont du cœur et du talent ! Il a fallu plus d'une semaine pour préparer tous les colis et faire la distribution en porte-à-porte. Un grand merci aux membres du CCAS qui s'investissent sans compter durant cette période festive.



Des colis de fin d'année qui donnent le sourire aux aînés !