

AVEYRON

# « La Naucelloise », star de l'Académie du tripou

Dix grands chefs de Touraine ont couronné le produit aveyronnais.

L'ACADÉMIE du Tripou, réunie à Tours, a décerné son premier prix national 2004 à « La Naucelloise ». C'est un jury composé de dix grands chefs de la région tourangelle qui a désigné le tripou roulé de la société aveyronnaise comme le meilleur produit sur la quinzaine qui concourrait cette année, la plupart d'origine cantalienne. L'aspect, la saveur et le goût étaient les trois critères retenus pour départager les produits présentés, tous réchauffés au bain-marie, accompagnés de pommes vapeur et poussés par des vins de Touraine. Les « tripoux » d'Auvergne, vainqueurs lors des cinq derniers

concours de l'Académie de Tours, ont donc trouvé leur maître avec les « tripoux » de l'Aveyron, les deux régions se disputant l'origine et les recettes de cette spécialité depuis plusieurs décennies, jusqu'à différencier l'orthographe.

Cette guéguerre mise à part, « La Naucelloise » retrouve ainsi le goût d'une récompense nationale déjà tombée dans la marmite de la famille Savy en 1966, sous la forme du « premier grand prix national du meilleur tripou ».

C'était l'époque où Charles Savy exploitait la petite boucherie familiale. C'était l'époque aussi où cette reconnaissance du monde des « tripaires »



Charles-Pierre Savy avec le prix national du tripou.

## Le tripou, ça vient d'où ?

« Les tripoux n'ont jamais été aveyronnais, ils sont cantaliens ! » « Les tripoux n'ont jamais été cantaliens, ils sont aveyronnais ! » Avant d'être d'ici ou de là, les tripoux (avec « s » ou « x ») sont bons. Pour le reste, le débat n'est sans doute pas près de se clôturer. Auvergne et Rouergue se disputent ses origines et les manières de le cuisiner. Déjà, pour les Cantaliens, le tripou aveyronnais doit être appelé « trénel » et rien d'autre. Quant aux mille et une façons de le préparer, il serait ici fastidieux de les présenter. On soulignera cependant quelques petites différences entre le tripou d'ici et celui de « là-bas », enveloppé de pansette d'agneau dans le Cantal et de pansette de veau en Aveyron.

Et quand en Auvergne on le compose d'une farce (20 % de fraise de veau, 80 % de pansette de veau ou d'agneau) assaisonnée d'ail, d'oignon, de persil, de céleri, de moutarde, en Rouergue, il est souvent composé d'un seul type d'abat, sans adjonction d'autres ingrédients. Et on ne parlera même pas du tripou de Saint-Flour, du tripou de Chaudes-Aigues, du tripou d'Aurillac, du tripou de Saint-Pourçain, du tripou aux châtaignes du Puy, du tripou aux cèpes... Un veau n'y retrouverait pas ses abats.

allait permettre à la famille Savy de voir plus grand en créant « La Naucelloise ». L'entreprise a su associer les bons ingrédients, entre savoir-faire artisanal, produits du terroir et développement économique, pour employer, aujourd'hui, une quarantaine de salariés et réaliser un chiffre d'affaires de 3 millions d'euros.

Charles-Pierre Savy, désormais à la tête de la société familiale, se satisfait évidemment de cet essor maîtrisé. D'autant que les perspectives sont plutôt « salivantes ». Si « La Naucelloise » ne projette pas de vaste plan de développement, elle n'en lorgne pas moins vers l'étranger et un marché à l'export dont Taiwan pourrait

constituer une tête de pont. En attendant, la maison Savy travaille déjà sur internet, avec des ouvertures vers l'Italie et la Suisse.

Pour le reste, et à vrai dire pour l'essentiel, la grande distribution, les restaurants, la vente par correspondance ou directe aux consommateurs assurent à l'entreprise de Naucelle une pénétration gourmande du marché des tripoux, mais également des plats de tradition, du chou farci au cassoulet, en passant par le confit de foie, les jambonneaux et autres poulets fermiers à l'aveyronnaise ; une carte savoureuse de nature à donner encore un peu plus d'appétit économique à « La Naucelloise ».

F. C.