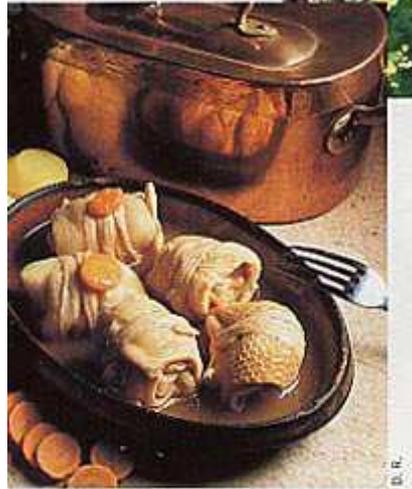


Vendanges à
Marcillac (ci-
contre), dont le
vin accompagne
parfaitement
les tripous
(ci-dessous).



• Les tripous

On les servait jadis le dimanche matin avant la messe. Aujourd'hui, les clubs des mangeurs de tripous perpétuent cette tradition. Produit emblématique de l'Aveyron, le tripou se fabrique du nord au sud du département mais celui de Naucelle, près de Sauveterre, est le plus célèbre. Avant la dernière guerre, Charles Savy les confectionnait pour madame Fraysse, qui tenait l'hôtel-restaurant des Voyageurs. En 1951, il créait son propre magasin. En 1966, la consécration : un grand prix national décerné par la Tripière d'Or de Normandie ! Malgré le succès - actuellement 40 employés et 2 millions de tripous par an -, l'affaire demeure artisanale en raison d'une préparation manuelle pour découper et accommoder panses et fraises de veau avec de la ventrèche, du vin blanc, des carottes, de la tomate, du persil, du sel et des épices.

*La Naucelloise, 12800 Naucelle.
23,40 F la boîte de 4 au magasin ou
en expédition. Tél. : 05 65 69 20 20.*