



Le tripou, toujours au goût du jour

■ *C'est un incontournable aveyronnais. Qu'on l'aime ou qu'on le boude, le tripou est pourtant ancré dans le patrimoine gastronomique du département. Et on en garde encore aujourd'hui ses traditions : celle de la fête, des petits-déjeuners et de la convivialité.*

Dans le monde de la gastronomie, le tripou est à l'Aveyron ce que les galettes de blé noir sont à la Bretagne. Un incontournable. S'il peut en rebuter certains, ses adeptes ne manquent pas de le déguster à toutes les sauces, et même à des horaires assez inattendus de la journée ! Car en Aveyron, le tripou peut se déguster au déjeuner, au dîner, mais surtout... Au petit-déjeuner ! Rares sont les fêtes de village à ne pas proposer la recette au petit matin, histoire de bien commencer les festivités. Mais pour bien comprendre l'origine des tripous et les traditions qui y sont liées (oui, en Aveyron, les

tripous prennent bien un "s" et non un "x", comme le prétendent nos amis cantaliens !), il faut remonter plusieurs siècles en arrière. Car les premières traces de tripous remontent avant la Révolution française, en Auvergne. Mais en Aveyron, leur histoire débute avec la construction du viaduc du Vaur, dans le Ségala, au début du siècle dernier.

« Quand on cuisinait, on ne jetait rien »

La voie ferrée a permis le transport de la chaux, développant ainsi l'agriculture, qui a pris de la richesse. « Il y a eu les premiers veaux. Avant, il n'y en avait pas. Il s'est développé ensuite des foires aux bestiaux très importantes, explique Charles-Pierre Savy, directeur de la Naucelloise, fabricant de tripous depuis plus de 50 ans. Et à l'époque, quand on cuisinait le veau, on ne jetait rien ! » Et certainement pas les abats, et notamment la panse de veau, la base des tripous du Ségala. « Avec le veau, on a un produit fin, fondant, qui n'est pas fort,

et qui ne sent pas », ajoute Charles-Pierre Savy.

Les tripous du Ségala sont ainsi faits avec un veau de 6 mois d'âge. La panse y est découpée en lamelles, et à l'intérieur, on y roule de la farce. Du jambon sans additif, pour les produits de la Naucelloise, avec un peu de persil. Minutieusement roulés, les tripous sont ensuite attachés délicatement avec du menu de porc. La cuisson, elle, est très lente. Le produit doit mijoter longtemps, dans un fond de veau, avec quelques légumes et du vin blanc.

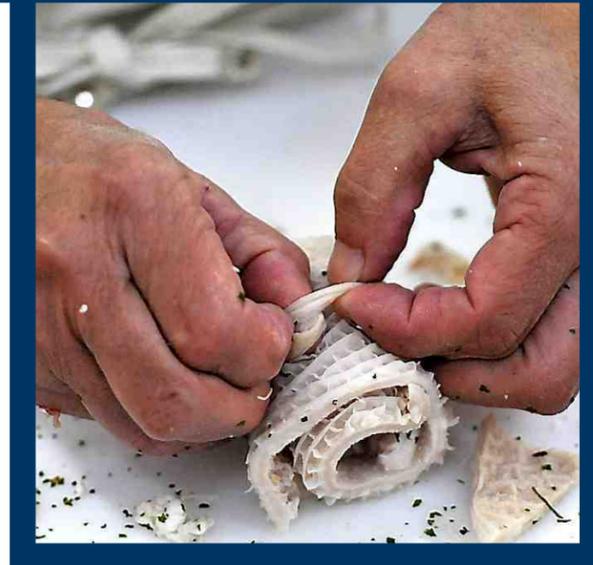
Mais ne vous y trompez pas, cette recette de tripous, en est une parmi bien d'autres. Car il y en a presque autant qu'il y a de cuisiniers pour les préparer. Et même parfois, on les nomme différemment. Dans le Sud-Aveyron par exemple, on les appelle les trénelles. Dans le nord, et la région d'Espalion, ce sont les petites, et contrairement à leurs confrères du Ségala, ils sont cuisinés à base de moutons. De même pour les tripous auvergnats.

Et entre Aveyronnais et Auvergnats, on ne plaisante pas avec les tripous. Si bien qu'une Académie du tripou a même été créée. Et chaque année, c'est même le prix du meilleur tripou qui est décerné à un producteur, lors d'un grand concours.

Toujours populaire, le tripou fait aujourd'hui encore en Aveyron, le bonheur des fêtes de villages, qui le propose de bon matin, au petit-déjeuner. Étrange de manger ce plat aussi tôt, n'est-ce pas ? Et bien pas tant que ça. Là encore, la tradition remonte à bien des années en arrière. Car si le plat est à l'origine un plat paysan, c'est aussi et surtout un repas de fête.

Le prolongement des jours de foire

En réalité, il se consommait beaucoup le matin des fameuses foires aux bestiaux, dans les restaurants, ou encore chez les pagès, ces grands propriétaires terriens. « C'était très convivial, explique Charles-Pierre Savy. Un peu comme aujourd'hui quand on se retrouve



au super marché. les fêtes votives de nos jours et les petits-déjeuners aux tripous sont un héritage, un prolongement de ce qui se faisait à l'époque, lors de ces jours de foire. »

Nombreux sont ainsi les Aveyronnais à continuer de déguster ce produit dès le matin. Et le plus souvent, accompagné de pommes de terre. Une valeur sûre. Quant au vin, là encore, on prend du local ! « Un blanc du Fel ou un Marcillac ! », suggère Charles-Pierre Savy. Après tout, en Aveyron, on n'échappe jamais vraiment à la tradition.

TEXTE : LISA PUECHAGUT
PHOTOS : MAURICE ROUGEMONT, PATRICE THÉBAULT ET J. A TORRES

La recette

Chaque cuisinier a sa propre recette de tripous. Même le produit de base peut changer selon les régions. On utilise soit de la panse de veau, soit de la panse de mouton, que l'on découpe en lamelles et que l'on roule à la main. Le produit est ensuite farci, principalement avec du jambon, un peu d'ail et de persil. Plutôt que d'utiliser un élastique, l'attache des « paquets », se fait avec du menu de porc, un morceau de l'intestin grêle. Le tout est lentement mijoté, dans un bouillon de légumes à base de fond de veau et de vin blanc.

