

ENTRE TRADITION ET DIVERSIFICATION, LA NAUCELLOISE ÉTEND SON SAVOIR-FAIRE



À la tête de La Naucelloise depuis une quinzaine d'années, Charles-Pierre Savy diversifie aujourd'hui son offre avec des plats préparés 100 % végétal. Lisa Puechagut

**AU BORD DE LA RN 88,
À NAUCELLE-GARE,
LA NAUCELLOISE PERPÉTUE,
DEPUIS PLUS DE 50 ANS,
LA TRADITION DU TRIPOU.
ET SE DIVERSIFIE AUJOURD'HUI
POUR ÉLARGIR SON OFFRE.**

A Naucelle-Gare, le temple de la gastronomie porte un nom : La Naucelloise. Et un seul Dieu y règne en maître : le tripou. En précieux gardien du temple, Charles-Pierre Savy y perpétue un savoir-faire familial, hérité de son père et de son grand-père. Depuis qu'il a repris l'entreprise il y a une quinzaine d'années, il y prêche la mise en valeur de ce produit traditionnel de l'Aveyron. Et tout commence dans les ateliers de fabrication, au bord de la RN88. Ici, 27 salariés travaillent, encore à la main, à la confection du tripou. Un savoir-faire ancestral, fait de manière traditionnelle et qui le restera, encore longtemps. « Cela demande de l'habileté,

de la dextérité. C'est presque de l'horlogerie ! » Car la matière première, la panse de veau, est roulée, farcie de jambon et de persil, attachée, délicatement, avec du menu de porc. Une étape complexe, tout autant que la mise en boîte d'un produit aussi fragile. « Ça ne peut pas être automatisé », assure Charles-Pierre Savy. Ce savoir-faire reconnu a même été labellisé Entreprise du patrimoine vivant.

Transparence et mise en valeur

Une reconnaissance que la Naucelloise exporte également avec ses produits, bien au-delà des frontières aveyronnaises. En Occitanie principalement, mais aussi à Paris, et dans une moindre mesure, en Polynésie, en Côte d'Ivoire et même en Asie. Une notoriété qui n'est plus à faire, et que Charles-Pierre Savy veut continuer d'entretenir, notamment auprès des touristes. « Je veux faire comme mon grand-père, qui, quand quelqu'un arrivait, disait "Viens passer la tête, voir comment

on fait l'" ». Il a monté un musée, proche de la boutique de l'entreprise. Des vitres permettent également de voir les ateliers de fabrication. « On veut travailler en toute transparence. Les personnes voient les visages de ceux qui font le produit, ils voient comment il est fabriqué. Cela crée une relation. On est une entreprise à taille humaine, pas une grande cavalerie ». Partager son produit, mais aussi le mettre en valeur. Charles-Pierre Savy n'est ainsi pas le dernier pour saisir les occasions de sublimer ses tripous. Jusqu'à solliciter les plus grandes figures de la gastronomie aveyronnaise. De Truchon à Sauveterre, à la famille Bras pour la brasserie de Rodez, en passant par les sœurs Fagegaltier à Belcastel, tous ont cuisiné les tripous de La Naucelloise. Et il n'est pas peu fier de voir son produit revisité en plat étoilé.

Des tripous... à la soupe de légumes
Mais depuis un peu plus d'un an maintenant, le cœur est un peu

moins à la fête, avec la crise sanitaire, qui a quelque peu perturbé les activités de l'entreprise. Si en 2020, La Naucelloise a su garder un chiffre d'affaires « stable », par rapport à 2019, « On a perdu les restaurants de Paris. Les comités des fêtes ont fait beaucoup d'annulations. C'est encore un peu compliqué dans les restaurants ». Malgré les difficultés, l'entreprise poursuit sa route et va même plus loin et se diversifie. Après les tripous bio, elle lance désormais... des soupes de légumes ! Un produit 100 % végétal cette fois, commercialisé sous la marque « Au pays des 100 vallées », et destiné à l'export et aux enseignes bio. « C'était intéressant côté nutritif et ça permet d'élargir le marché, de se différencier ». Plus de 50 ans après ses grands-parents, Charles-Pierre Savy continue de s'inscrire entre tradition et modernité. « Rester dans un cercle de distribution local, mais aussi montrer qu'on peut aller plus loin », conclut-il déterminé.

LISA PUECHAGUT