

Tripes de veau

Le tripou de Naucelle

Les Aveyronnais n'aiment pas beaucoup les comparaisons avec les autres régions. Aveyronnais ils sont, aveyronnais ils restent. Jaloux de leur identité. Comme le tripou, l'un de leurs mets de prédilection. La tradition de ces tripes de veau pliées en paquets façon paupiettes? Elle remonte à la nuit des temps. Au début de ce siècle, les « pagès », c'est-à-dire les propriétaires terriens de la région de Naucelle, les mangent comme une friandise, avant d'aller à la messe. Charles Savy, artisan-boucher et charcutier, installé à son compte dans les années 50, les fabrique ainsi : la tripe comme « fond », la fraise (la couverture de l'intestin) pour plier le paquet. Avec son fils Léo, il va développer l'affaire. Les Rouergats de Paris feront connaître à leur tour le tripou de Naucelle. Si bien que la commune modeste, aux confins du Ségala,

en lisière du Tarn, va connaître une nouvelle renommée, en 1989, quand l'entreprise s'installe à Naucelle-Gare, sur un bord de nationale, avec vastes labos conformes aux normes CEE. On les cuit dans des marmites avec tomates, eau, vin blanc, aromates, carottes, sel, poivre, céleri branche, épices. Et diverses terrines de campagne, jambon, gibier, sous la houlette de Charles-Pierre, fils de Léo, kiné de formation, qui a préféré plier les tripous plutôt que les muscles des sportifs ■ **G. P.**

■ Charles Savy, 12800 Naucelle.
05.65.69.20.20. Fax : 05.65.72.20.57.

