Naucelle (Aveyron)

Tripous La Naucelloise toute une histoire de goût

Tripous, jambonneaux, pâtés, les spécialités de La Naucelloise, sont mijotées selon des recettes familiales savamment conservées depuis trois générations.

Charles-Pierre Savy l'affirme : « Une escapade en Aveyron a toujours du bon, surtout quand elle rencontre une vraie tradition gastronomique. En découvrant nos tripous, vous savourez un pur produit du terroir ». Petit-fils du fondateur de la conserverie La Naucelloise, il préside aujourd'hui l'entreprise qui a étendu la réputation de ces tripes de veau pliées en petits paquets, façon paupiettes.

À Naucelle, ce fameux tripou (sans "x", et avec un "s" au pluriel, on y tient chez les Savy) est cuit dans de vastes marmites en inox avec tomates, eau, vin blanc, aromates, carottes, sel, poivre, céleri branche et épices. « Le même soin est apporté à nos terrines de campagne, jambon, gibier qui gardent leur bon goût maison », explique Charles-Pierre Savy. Près de 60 ans que les mêmes recettes, les mêmes secrets sont soigneusement mijotés dans les marmites de La Naucelloise. Ce savoir-faire reconnu est labellisé Entreprise du patrimoine vivant.

Une quinzaine de salariées confectionnent ces tripous à la main. Un savoir-faire ancestral. « Cela demande une certaine habileté. C'est presque de l'horlogerie ! »

Chaud devant : des tripous au petit déj'

[Texte: Conny Schaller. Photos: C.S.]

Car la matière première, la panse de veau, est roulée, farcie de jambon et de persil, et attachée délicatement avec du menu de porc. Une étape complexe, tout autant que la mise en boîte d'un produit aussi fragile. « Cela ne peut pas être automatisé », assure le dirigeant.

Plus de 70 références autour de tripous, tripes, jambonneaux, pâtés, plats cuisinés composent aujourd'hui l'offre de La Naucelloise, en associant respect de la tradition et innovation culinaire.

Aux cèpes, au safran

« Nous sommes sur un marché de niche, les tripous ont une identité à part », reconnaît Charles-Pierre. Pour se réinventer tout en restant fidèle à elle-même, l'entreprise propose de nouvelles recettes : des tripous aux cèpes ou au safran, des tripous d'agneau aux pois chiches ou encore des mini-tripous, revus façon tapas aveyronnais, très appréciés par des fins gourmets. « Cela reste vraiment un produit populaire et convivial, servi lors des fêtes de village, et même au petit-déjeuner les lendemains des fêtes », sait le PDG, qui n'est pas peu fier de voir son produit revisité en plat étoilé également.

La Naucelloise (vente directe et «musée»)
Z.A. de Merlin
12800 Naucelle-Gare
Tél. 05 65 69 20 20
www.lanaucelloise.fr

Charles-Pierre Savy
troisième génération de défenseurs du tripou