

# Ils défendent la présence des abats dans l'assiette - Château-Gontier

lundi 22 octobre 2012



La confrérie des Tripaphages s'est réunie, en tenue d'apparat, la semaine dernière pour élire son nouveau conseil à l'hôtel de ville.

**« Le but et l'objectif de notre confrérie est de remettre à l'honneur les abats et en promouvoir la diversité des goûts, déguster et diffuser des recettes d'abats, retrouver l'histoire majestueuse de ces bas morceaux, faire apprécier leur valeur nutritive. »** Tout un programme annoncé sur son site. Depuis 1996, la confrérie des Tripaphages valorise ces mets à travers animations et dégustations. Si l'envie vous prend de vouloir cuisiner de la cervelle au beurre noir, une queue de boeuf en gelée, des tripes à la bière ou des andouillettes vigneronnes : rendez-vous sur le site des Tripaphages où toutes les fiches recettes seront présentées.

## Nouveau conseil

Lors de la réunion de jeudi dernier, la confrérie a voté pour élire les neuf disciples qui constitueront le nouveau Grand Conseil. Ceux-ci se concertent ensuite et nomment le Grand Maître. Cette élection a lieu tous les 4 ans, et à chaque fois un nouveau responsable est nommé.

Jean-Claude Guilleux, Grand Maître depuis quatre ans, a donc laissé sa place à Bernard Tribondeau. Vont l'accompagner et l'aider dans cette responsabilité : Sophie Derey-Pineau, Grand Chancelier, François Foucault, Grand Goustier, Daniel Gerboin, Grand Argentier, Jean-Charles Lequesme, Grand Chambellan, Édith Gerboin, Grand Tabellion, Sylvain Degasne, Grand Archiviste, Maryvonne Beaudry, Grand Intendant, et Jean-Luc Veron, Grand Pannetier.

Ce nouveau Grand Conseil a tout de suite nommé Antoine Plourdeau, Gonfalonier, c'est-à-dire responsable de l'étendard et Albert Tessier, Aboyeur. Lors des repas, ce dernier sera chargé d'annoncer les plats avec verve et humour.

**« Nous entrons dans la période la plus intense avec les marchés de Noël où nous présenterons nos produits, souligne le Grand Maître. C'est plus d'une tonne et demie de gaudebillaux que nous y vendons, mais avant cela, il y a le pot-au-feu à Maisoncelles le 16 novembre ».** Les gaudebillaux sont des tripes de boeuf confites dans du cidre pendant 15 à 17 heures avec des fèves sur un lit de poireaux, d'oignons, de carottes, le tout relevé par un mélange d'épices rares dont la confrérie garde le secret.

## Dégustation

Tout au long de l'année, ce sont aussi des sorties vers les autres confréries, quatre repas dégustation ouverts à tous pour partager la cuisine des abats, des animations dans les collèges et lycées pour faire découvrir ces mets délicats, et le Grand Chapitre qui a lieu en mars.

**Contact.** Édith Gerboin 02 43 70 21 65 ou sur le site internet : [www.tripaphages.fr](http://www.tripaphages.fr)