

Le tripou, plat emblématique de l'Aveyron, se met au bio



Le tripou se met au bio!

La célèbre maison Savy revisite ce fleuron de la gastronomie traditionnelle aveyronnaise, en le mettant au goût des consommateurs de demain, sans altérer ce qui a fait son succès. Un défi.

■ **Trois ans de travail** dans le plus grand secret. C'est ce qu'il aura fallu à Charles-Pierre Savy et à ses équipes pour mettre au point le dernier bébé de la Naucelloise dont la gestation est à elle seule à la hauteur du défi relevé par l'entreprise : le tripou bio, mariage de la tradition et de la modernité. Un nouveau produit à lui seul, présenté vendredi au Sisqa, salon de la qualité alimentaire, qui ferme ses portes ce soir à Toulouse.

Mais que les puristes se rassurent, le tripou répondant à la certification Ecocert, obtenue par la Naucelloise voilà deux semaines, voisiner avec la recette ancestrale qui a fait le succès de la maison Savy. « On ancre vraiment le produit dans la modernité. Le bio, ce n'est pas qu'une tendance ou une mode, c'est aussi une façon de consommer qui peut s'avérer primordiale dans les années qui viennent. Le tripou est un produit culturel et la culture, elle vit aussi avec son temps », justifie Charles-Pierre



Même en bio, le geste du cuisinier reste essentiel.

Patrice Thébaud

Savy en expliquant avoir été invité par de nombreux clients à tenter l'expérience bio. « On n'était pas sûrs d'y arriver, la mise au point a été difficile, il nous fallait rester dans le même "tempo" avec un goût légère-

ment différent du produit classique ». Panse et fraise de veau, ventrèche, bouillon... Au minimum, ce sont 95 % des ingrédients mis en œuvre qui correspondent au cahier des charges. « La traçabilité a mis la barre

très haut », précise le patron de la Naucelloise. Et il a fallu du temps et de la patience pour trouver les fournisseurs adéquats, capables de proposer une matière première labellisée, de qualité, en quantité nécessaire. Sur ce point, Charles-Pierre Savy tempère : « Pour l'heure, on ne fait que démarrer. C'est une "niche dans la niche" qu'est le tripou, même si nous les exportons à Taïwan ou à Tahiti... Il faudra voir qu'elle est la réponse du consommateur. »

Pas question de produire les volumes du tripou traditionnel : deux millions de pièces par an ! « Mais si le consommateur se laisse séduire, on envisagera par la suite de décliner en bio toute une gamme de nos produits. » L'amateur de nouveauté trouvera dans l'immédiat le tripou bio en boutique à la Naucelloise (Naucelle-Gare, en bordure de RN88) avant qu'ils ne rejoignent les enseignes spécialisées.