



Confrérie des Mange-Tripes d'Alès

Adresse					
Sites https://www.mange-tripes-ales.fr/					
Courriel					
Date de création	13/10/1999	Nombre de Membres	F	H	Nombre d'Adoubés
Grand Maître	Jacques BOISSIN		07 77 99 47 61	@	jacquesboissin@orange.fr
Président	Serge BARBUT		06 88 44 21 64	@	bubargene@orange.fr
Secrétaire	Nadine SAUNIER		06 27 54 53 13	@	nadinesaunier5@gmail.com
Trésorier	Olivier PERRIN		06 15 07 90 97	@	olive.perrin@free.fr

Historique

La Confrérie est une ambassadrice du bien-manger au travers de la défense et de la mise en valeur de la qualité des tripes de l'abattoir d'Alès ; elle privilégie la recette ancestrale et traditionnelle des tripes à la mode alésienne et en assure la promotion.

La Confrérie a été fondée le 13 octobre 1999 par Jacques Boissin, Grand Maître fondateur, avec l'encouragement de Max Roustan, Député-Maire d'Alès sous le parrainage de la Compagnie des vins du Gard.

Sa réputation est aujourd'hui bien établie dans le département du Gard et même en région du Languedoc.

Henri Coquery, maître tripier, et son épouse, Denise, charcutière, mirent au point une savoureuse recette aussitôt déposée à l'Institut national de la propriété industrielle.

Une légende fondatrice fut trouvée dans l'extraordinaire histoire de ce boeuf qui se serait envolé de Saint-Ambroix pour venir « s'étripier » sur le clocher de la cathédrale d'Alès.

La costumière du théâtre, Laurence Magnelli, inventa la tenue. une cape rouge à l'intérieur beige à l'extérieur, aux couleurs d'Alès.

Un spécialiste des blasons de Saint-Florent-sur-Auzonnet, Claude Ranvier, dessina le drapeau. Une médaille fut frappée comportant l'aile blanche de la ville et un chaudron .Sa chemise est blanche , noirs sont le pantalon, un noeud papillon et les chaussures.

Elle rayonne sur toute la région des Cévennes et se déplace pour rendre des visites amicales à ses voisins.

Produits et Traditions

Façon

Lavez les tripes, égouttez et ébouillantez les avant de les couper en morceaux. Placez-les dans un faitout, mouillez-les d'eau affleurée en y ajoutant : le boeuf, le pied-de-veau, 1 oignon piqué de clous de girofle, les carottes entières, les branches de céleri et le bouquet garni. Faire mijoter le tout pendant 3 h à feu doux (important : écumer régulièrement).

Préparation du fond de sauce

Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive et faire revenir : avec ail, petit-salé ou jambon cru (en dés), 3 oignons émincés, coulis de tomates, verre de marc, basilic, sel et poivre.

Ajouter les tripes égouttées, le pied-de-veau désossé ainsi que le vin blanc et le bouillon filtré que l'on aura pris soin de réserver afin que les tripes soient recouvertes de jus.

Couvrir et mettre à cuire pendant 3 h : soit au four thermostat 5, soit à feu doux (en remuant de temps en temps).

Si la sauce est trop liquide, faire réduire en enlevant le couvercle sur feu doux uniquement.

Vos Chapitres	29 avril 2023	Lieu	Generargues
	9 septembre 2023	Lieu	Ales
Vos Manifestations	24 avril 2023	Lieu	Salindres
	17 mai 2023		Ales
	13 juin 2023	Lieu	Senechas
Fonction Nom et Prénom	Secrétaire Nadine SAUNIER		Date 01/07/2023

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations