



Confrérie des Rillettes et Rillons de Touraine

Adresse	Chambre de Métiers - 36-42 route de Saint-Avertin - 37200 Tours								
Sites	https://www.rillettesrillons-touraine.com/		https://www.facebook.com/confreriesdesrillettesetrillonsdetouraine						
Courriel	rillettes.rillons@orange.fr								
Date de création	30/01/1978	Nombre de Membres	20	F	10	H	10	Nombre d'Adoubés	+1 900



Grand Maître	Gérard BARS		06 85 74 97 50		bars352@orange.fr
Président					
Secrétaire					
Trésorier					


Historique

La Rilette de Tours est arrivé au 15^{ème} siècle avec Rabelais et ensuite honoré de BALZAC en a fait des éloges dans un livre (la vallée du lys). Maintenant les Rillettes de Tours sont en IGP (indication géographique protégée). Les rillons sont venus s'ajouter à la gastronomie Tourangelle. Au début les rillons c'était les os entourés de viande, que l'on avait mis en cuisson.

La Confrérie des Rillettes de Tours à vu le jour en Mars 1977 à l'ombre du Château de Luynes. C'est dans cette charmante cité que depuis quelques années, était organisée le concours des meilleurs Rillettes de Touraine. Autour de Jean Pages, maire dynamique et quelques amis, Charcutiers ou non, pensèrent avec raison, qu'un aussi noble régal, méritait d'être mieux connu, bien au-delà du département. Ils portèrent sur les fonds baptismaux, la Confrérie des Rillettes de Touraine, en définir la tenue et confièrent à Christian, la charge de Grand Maître. Mais, il leur est apparu que grave était l'injustice qui laissait de côté un autre morceau de choix qu'est le Rillon.

Aussi, en 1982, dans le meilleur esprit Rabelaisien, la Confrérie devint celle des Rillettes et Rillons de Touraine, pour le plus grand bonheur de Saint-Antoine, notre patron.

Produits et Traditions



Les Rillons de Tours se présentent sous forme de cubes de poitrine de porc découpée ; maigre et gras alternent en couches dans une proportion idéale de 2/3 de viande maigre pour 1/3 de gras. Le couleur, dorée à brun foncé à l'extérieur est rosée à coupe. La chair, confite par une cuisson longue est goûteuse et fondante. Fabriqués à l'origine dans les fermes, quand on tuait le cochon, les rillons étaient conservés dans des pots, recouvert par la graisse de cuisson.

Les rillons se consomment froids à l'apéritif, en entrée ou en garniture de salade. Les plus petits, servis tièdes en compagnie de sainte-Maure de Touraine, composent une salade dénommée « tourangelle ». Les plus gros, réchauffés, se mangent en plat principal, avec des lentilles ou des pommes de terre si possible revenues dans la graisse des rillons.

Vos Chapitres	1 ^{er} dimanche de décembre	Lieu	Hôtel de Ville de Tours	
Vos Manifestations	Fête du Bourgueil, Salon des Vins de Loire (Vitiloire)	Lieu	Tours	
	Jour de Cher à Bléré & Touraine Primeur	Lieu	Bléré	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Gérard BARS		Date	03/01/2021

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