



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie des Tripaphages

| | | | |
|-----------------|---|---|--|
| Adresse | 10, impasse du Guéret - 53200 Château-Gontier-sur-Mayenne | | |
| Sites | http://tripaphages.fr/ | http://confrerie destripaphages.blogspot.com/ | |
| Courriel | confrerie.tripaphages@gmx.fr | | |

| | | | | | |
|-------------------------|------------|--------------------------|---|---|-------------------------|
| Date de création | 10/05/1994 | Nombre de Membres | F | H | Nombre d'Adoubés |
|-------------------------|------------|--------------------------|---|---|-------------------------|



| | | | | | |
|---------------------------|--------------------|--|----------------|---|-------------------------------|
| Grand Maître | Bernard TRIBONDEAU | | 06 23 60 82 88 | @ | bernard.tribondeau@wanadoo.fr |
| Grande Chancelière | Edith GERBOIN | | 06 23 60 82 88 | @ | daniel.gerboin@orange.fr |
| Grand Archiviste | Daniel GERGOIN | | 06 16 66 05 65 | @ | |
| Grand Argentier | Albert TESSIER | | | @ | |

Historique

En 1994, Gérard BERNARD, traiteur, et Benoit HILLAIRET, pâtissier, cherchent une idée gastronomique en dégustant un plat de tripes. Elle était dans l'assiette... « Les Tripaphages » sont nés !
Le Parlement inaugural a eu lieu le 16 Mars 1996, suivi du deuxième chapitre le 6 Avril 1997. Depuis chaque année, la Confrérie tient son Grand Chapitre, le troisième samedi de Mars. 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. Le « progrès », le mode de vie moderne et le marketing des industries alimentaires poussent le consommateur à manger des viandes blanches, rouges, maigres, voire des produits surgelés au goût standardisé. La diversité des goûts et des couleurs que l'on trouve dans une cervelle à la crème, un onglet aux échalotes, une langue sauce piquante, une andouillette grillée avec une sauce au Coteaux du Layon, ou encore une tête de veau gribiche est oubliée ! De grâce, retrouvons l'esprit de cuisiner et de manger avec plaisir et curiosité.

Produits et Traditions

Les Gaudebillaux sont le produit de référence de la Confrérie des Tripaphages - Tripes de Bœuf confites dans du cidre pendant 15 à 17 heures avec des fèves, sur un lit de poireaux, d'oignons, de carottes, le tout relevé d'épices rares dont la Confrérie des Tripaphages garde le secret. La Confrérie fait déguster sa spécialité gastronomique sur les grands marchés de Noël de la région et parfois lors de chapitres amis... mais seulement en période hivernale. Les Gaudebillaux proposés à la vente, sont soit congelés, soit en conserves. La préparation, la cuisine et le conditionnement est assuré par un professionnel, ami de la Confrérie. Une dégustation de Godebillaux, suffit à attirer de plus en plus d'amateurs.

| | | | |
|-------------------------------|--|-------------|--------------------------------------|
| Vos Chapitres | Grand Chapitre – 2 ^{ème} week-end de Mars | Lieu | Château-Gontier ou communes voisines |
| Vos Manifestations | Marchés de Noël | Lieu | Laval – Château-Gontier – Mayenne |
| Fonction Nom et Prénom | Grand Maître Bernard TRIBONDEAU | | Date 15/10/2020 |

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