



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 du Tripoux de Maurs

Adresse	20 Avenue d'Aurillac - 15600 Saint-Étienne-de-Maurs										
Sites	https://www.facebook.com/p/Confrérie-du-Tripoux-de-Maurs-61563071872769/										
Courriel	conftripouxmaurs@gmail.com , pascal.dhulster@gmail.com										
Date de création	25/01/2023	Nombre de Membres	17	F	4	H	13	Nombre d'Adoubés	100		
											
Grand Maître	Pascal DHULSTER		06 89 30 92 28		@	pascal.dhulster@gmail.com					
Président	Henri CRUZEL		06 81 23 10 34		@	jeanhenri.cruzel@gmail.com					
Secrétaire	Aurélie HERCOUET		06 87 75 03 46		@	aurelie.hercouet@gmx.fr					
Trésorier	Julien LEROY		06 41 39 20 54		@	julienbea15@gmail.com					

Historique

LES TRIPOUX SONT UNE DÉNOMINATION QUI ILLUSTRE UNE MÉTHODE ANCESTRALE D'UTILISATION DE L'ESTOMAC DE VEAU OU D'AGNEAU.

Les origines des TRIPOUX (ou tripous) qui sont des petits paquets de tripes de veau ou d'agneau ficelées sont plus imprécises. Certains certifient qu'ils auraient vu le jour dans le Nord-Aveyron selon d'autres ils seraient originaires du Cantal ou du ségala (Sud-Ouest du Massif Central).

D'après nos recherches et l'aide précieuse d'anciens Maursois au fait de ces choses, la création des Tripoux de Maurs aurait comme idée de départ d'Alfred BUFFIER alors tripier de l'abattoir maursois de valoriser les bas morceaux. Il alla taper à la porte des charcutiers locaux Louinou CANTOURNET (son beau-frère), Gaston TEISSEDRE, André DELCORN, Jean CAYROU et « LA MÈRE CHARME » qui se mirent à l'œuvre avec chacun sa façon d'accommoder le produit. Ce fut une réussite grâce à sa sauce inimitable spécifique au tripoux de Maurs. Les restaurateurs de l'époque ne furent pas en reste, on retrouvait cette fameuse recette chez « CIFRE », « LASSALE » et « Hélène DELAMAIDE » pour ne citer que ceux-là.

Pour l'histoire, les charcutiers Maursois avaient pour habitude d'exporter leur produit à la Capitale. André CAYROU fils de Jean, à son retour du service militaire travailla un temps avec son père. Il se rendit vite compte que la notoriété des tripoux avait franchi la limite du seul département du Cantal et décida de se lancer dans sa fabrication, avec la création de la marque « PERE JEAN » qu'il diffusa dans tout le pays.

Après l'arrêt de la fabrication à MAURS, nous avons décidé de perpétuer cette tradition culinaire propice au partage et à l'amitié afin de promouvoir ce produit si typique du caractère jovial et festif du pays Maursois.

J-Henri CRUZEL

Devenez les ambassadeurs de cet art de vivre

Mangez et parlez du TRIPOUX DE MAURS « Il est DIVIN !! »

Marque déposée INPI n° Numéro : 4203807 La mention « Authentique » suivie d'une indication géographique (nom de ville, département, région, lieu), peut être utilisées sous réserve que les tripes (matière première française) soient élaborées dans le département et les cantons limitrophes. La dénomination « Tripoux » et non « Tripous » est spécifique au pays Maursois.

Produits et Traditions

Vos Chapitres	La nuit du tripoux fin novembre	Lieu	Saint Etienne de Maurs
	El Jordana del Tripoux	Lieu	Maurs-Quezac
Vos Manifestations	Randonnées multiples le jour du Tripoux	Lieu	Maurs Quézac
	Foire Agricole et Fête de Maurs	Lieu	Maurs

Fonction Nom et Prénom **Grand Maître Pascal DHULSTER** Date **19/03/2026**

Cette fiche est à retourner à : acna33000@gmail.com

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