



CONFRERIE DES GOUTEURS DE TRICANDILLES DE SAINT CAPRAIS DE BORDEAUX



LA CONFRERIE



La Confrérie a vu le jour en 2013 à l'initiative de quatre copains saint capraisiens . SAINT CAPRAIS DE BORDEAUX commune de Gironde, de 3200 habitants qui fait partie de la communauté de communes des Portes de l'Entre-deux-Mers, située sur les hauteurs de la rive droite de la Garonne dans le triangle formé par les Communes de Camblandes, Tabanac, Créon.

La Confrérie est composée de 28 membres, 16 hommes (dont 1 jeune de 17ans) et 12 femmes, avec à sa tête son Grand-Maître Claude FONTANET. Elle a pour objectif la mise en valeur d'un produit régional et la manière de le cuisiner.

Le slogan de la Confrérie des Goûteurs de Tricandilles :

**MANGER BIEN – MANGER BON – MANGER LOCAL
PRODUITS ET TRADITION**

ACTIVITES DE LA CONFRERIE



La Confrérie des Gouteurs de Tricandilles organise de nombreuses animations pour promouvoir et perpétuer cette recette, tant dans des bars-restaurants que des grandes surfaces. Ces animations permettent de mieux faire connaître les tricandilles, l'augmentation des ventes récompense son travail.

La confrérie répond aux invitations de ses consœurs et portent haut les couleurs de cette recette à travers notre pays.

L'HABIT



Un chapeau de couleur beige qui représente des tricandilles avant cuisson.

Un manteau de couleur beige taupe, couleur de la tricandille

2 liserés , un vert pour représenter le persil et un blanc pour l'ail.

COORDONNEES

Confrérie des Goûteurs de tricandilles
33880 Saint-Caprais de Bordeaux

Site Internet :

<https://gouteurstricandilles.wixsite.com/monsite>

Facebook :

<https://www.facebook.com/Confr%C3%A9rie-des-Go%C3%BBteurs-de-Tricandilles-109681163745594/>

Mail :

confreriegouteursdetricandille@gmail.com

LA TRICANDILLE



La TRICANDILLE, spécialité culinaire bordelaise et plus particulièrement de l'Entre-deux-Mers et du Médoc, est constituée d'intestin grêle de porc. Après avoir été nettoyée abondamment, elle est cuite une première fois dans un court-bouillon avec du sel, du poivre et des épices. Elle est ensuite grillée sur des ceps ou des sarments de vigne, accompagnée d'un hachis d'ail et de persil.

La plancha plus moderne remplace peu à peu le grill et les sarments. Cette recette est la recette traditionnelle mais plusieurs autres sont élaborées afin de faire connaître et déguster la TRICANDILLE autrement.

HISTOIRE DE LA TRICANDILLE



Le nom tricandille vient du traiteur romain Caius Tricandillus, chez qui s'approvisionnait le cuisinier de Jules César qui le nomma sénateur délégué aux affaires gastronomique en 46 avant J.C. En effet dès l'antiquité les Grecs, puis les Romains ont raffolé de ces tripes de cochon, considérant ce plat comme l'un des plus prestigieux.

Pline l'ancien en parle à plusieurs reprises dans son « de l'art de se sustenter à cheval » (tome1), et y consacre même un chapitre entier qui commence par le célèbre :

Beatus qui tricandillum gustat ! (Bien heureux soit l'amateur de Tricandille).

La tricandille a traversé les siècles ; de Clovis à Louis XIV, de Charles IX au Général de Gaulle, tous ont célébré à de nombreuses reprises celle que Napoléon appelait le délice Impérial. Aujourd'hui largement Démocratisée, la tricandille demeure un met toujours apprécié par les fins gourmets comme par les grands de ce monde.

La renaissance des tricandilles, à Bordeaux s'expliquée par la présence des abattoirs à Bordeaux et de la grande quantité de matière première, à savoir, les boyaux de porc. La tricandille est associée aux marchés des Capucins , longtemps ventre de la ville de Bordeaux. Dans le

PRÉPARATION



2 types de préparation

Sur la plancha : Couper des morceaux d'environ 2 cm et les faire griller . Rajouter le persil et l'ail jusqu'à ce que les tricandilles deviennent croustillantes.

Sur le grill : Faire griller des morceaux plus longs puis les découper et rajouter du persil et de l'ail.

Les tricandilles peuvent accompagner les huîtres avec du vin blanc de l'entre-deux mers.

Avec la Confrérie, Découvrez les tricandilles. **Bonne dégustation**