

Historique de la foire de Mortagne à la mi-carême

Depuis le Moyen-âge plusieurs foires et marchés importants avaient lieu à Mortagne annuellement. La foire de la mi-carême qui se situe au mois de Mars était la plus connue. Elle rassemblait, en plus du marché traditionnel, des animaux de viandes mais également des chevaux, des porcs et des volailles. La guerre a stoppé cette manifestation jusqu'en 1946.

En 1950, une équipe courageuse composée de Monsieur Maurice CHOLET, président de l'union commerciale, Georges JOSEPH, président du syndicat d'initiative, et Robert MOREUIL, représentant de la chambre d'agriculture de l'Orne, ont décidé de relancer la Foire exposition en même temps que le concours d'animaux de viande, donc à la mi-carême.

Faute de place disponible, la première foire se déroula dans le jardin public et la rue Montcacune qui se trouve en bas du jardin face à un magnifique panorama. Les débuts furent prometteur mais la place était assez restreinte et l'extension impossible. L'affluence du début s'essouffla.

En 1959, la foire s'implante au terrain de camping sur 16 000 m². De nouveaux stands sont fabriqués. Pour innover, Robert TANNÉ, futur maire aux élections de 1971 et son beau-père Eugène TURCAT créèrent un côté gastronomique et présentèrent des plats de charcuteries et de pâtisseries qui obtinrent un grand succès auprès des visiteurs.

En 1962 arrive à Mortagne Jean GOUPIL, inspecteur des contributions directes. Il venait d'Arpajon où il était, à titre bénévole, secrétaire de la foire aux haricots. Il est invité à devenir membre du bureau du syndicat d'initiative en même temps que Madame Viviane PILLOT, docteur et pharmacienne.

Lors d'une réunion du bureau du SI au cours de laquelle nous cherchions toujours une idée vers la gastronomie, pour la foire de 1963.

Monsieur Alcide DODIER, maire, rappelle qu'à l'exposition coloniale de 1931, à Paris, une immense carte indiquait les spécialités gastronomiques de la France et mentionnait pour Mortagne-au-Perche « les sangs cuits ». Jean Goupil enchaînait aussitôt : « Créons la Foire au boudin ! »

Les charcutiers contactés, six de Mortagne plus trois établis en périphérie dans des communes voisines et fréquentant le marché du samedi à Mortagne, acceptent l'idée.

Il est suggéré d'organiser un concours du meilleur Boudin goûté par un jury. La Ville ? Non, ce n'est pas son rôle. Le SI ? Non, pas assez de prestige. Une confrérie ? C'est l'idéal.

Madame le docteur PILLOT accepte de s'occuper de matérialiser l'idée avec son mari, chirurgien à l'Hôpital de la Ville. Le non de la confrérie, le statut, les armoiries, le costume de dignitaire et le règlement du concours.

Madame GOUPIL, femme de Jean GOUPIL, est couturière. Elle réalise les robes. La confrérie achète des chapeaux genre Louis XI.

L'affiche est réalisée par François BOUSSIGNAC, dessinateur de la société Normande de carton ondulé. Nous sommes le 17 janvier 1963, la première Foire au Boudin est programmée pour les 23, 24 et 25 Mars 1963.

Tour est prêt ou presque et le succès est énorme dès le début.

Il est décidé que les neuf charcutiers vendraient du Boudin dans un stand circulaire, les uns à coté des autres, répartis autour d'un gril de 1m20 de diamètre alimenté au charbon de bois.

Le 17 février 1963 à 16h00 est organisée, à l'hôtel du Tribunal, une réunion où sont invitées 25 personnes de Mortagne et de la région pour créer « La confrérie des chevaliers du Goûte Boudin ». 21 personnes deviennent membres fondateurs. Le bureau est élu. Le Grand maître est le docteur Jean PILLOT, chirurgien de l'hôpital.

Les armoiries de la confrérie sont conçues et dessinées par un peintre décorateur talentueux Robert DELCOLLE. La médaille en porcelaine de Limoges est réalisée par une fabrique Mortagnaise « MASSABUAU ». Dans son atelier y figurent les armoiries adoptées.

Le docteur PILLOT, grand maître, quitte Mortagne pour Angers en 1968.

Aldonse GOTTERI, son ami, concessionnaire Citroën, lui succède. Il décède brutalement en Novembre 1985, il avait alors 69 ans. Son fils Jean-Claude GOTTERI, pharmacien à Nogent le Rotrou, reprend courageusement le flambeau. Il informatise le concours en 1987 avec son ami Jean-Claude MARCY, informaticien à Nogent le Rotrou.

Le premier concours de 1963 ne comptait que les neuf charcutiers de Mortagne et du marché qui vendaient le Boudin pendant la foire. L'année suivante, il fut décidé de les déclarer « hors concours » du fait qu'ils fabriquaient « le meilleur boudin » ?... Parallèlement, ils furent membre du Grand Jury. La compétition devint départementale et d'année en année Nationale puis même Internationale.

La confrérie a organisé plusieurs voyages assortis de chapitres exceptionnels à Jersey, sur le territoire Anglais, en Allemagne, en Autriche et en Espagne. Elle s'occupa en 1991 et 1994 d'une foire au Boudin Antillaise en Martinique. Le 28 juin 1990, avec l'aide du ministre du commerce et de l'artisanat de l'époque, François DOUBIN (dont l'anagramme est Boudin !), un chapitre très exceptionnel eut lieu au

Ministère ou furent intronisés une dizaine de personnalités.

Au moment où le concours devint International, on s'aperçut que la France, suivant les régions, fabriquait des Boudins très différents.

Au lieu de quatre régions à l'origine, il en fut créé sept de façon à donner la même chance à tous les concurrents.

Le record des participants au concours eut lieu en 1976 avec 716 concurrents. Mais ce fut également l'année de tous les records :

-Au concours du plus fort mangeur de Boudin, un concurrent a absorbé en ¼ d'heure 2 170 grammes de Boudin avec, suivant le règlement, un verre d'eau.

Le nombre d'entrées payantes en 2 jours (Le samedi et le dimanche) fut de 15 550 à la Foire.

Depuis 40 ans, le concours poursuit son chemin et la qualité du produit s'est beaucoup améliorée dans l'ensemble de l'Europe.

Une nouvelle catégorie a été inaugurée « Les Boudins créatifs salés ou sucré ». Un succès prometteur et très apprécié des consommateurs ; on y ajoute du foie gras, des coquilles Saint Jacques, des crustacés, des noix etc.....

Les charcutiers sont très ingénieux et ne manquent pas d'idée....

Ceci porte ses fruits, « si l'on peut dire », en effet avant notre manifestation, les Mortagnais invités par des amis offraient des fleurs. Aujourd'hui, ils apportent du Boudin !....

Jusqu'ou nous conduira donc celui-ci ?

Paroles prononcées par le Grand-maître de la confrérie pour l'intronisation des nouveaux chevaliers :

« Par Hiram, roi de Thyr

Et des Phéniciens, créateurs du Boudin,

Par Lucullus, maître de la table,

Je vous fais chevalier du Goûte Boudin de Mortagne-au-Perche »