

LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DU GOUTE-BOUDIN

... et ses buts.

La Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin est
née le 23 Mars 1963 à Mortagne-au-Perche
qui ouvrait ce jour-là sa 1^{er} Foire au Boudin

par le Docteur Viviane PILLOT

Pourquoi cette Confrérie ?

Elle est, d'abord percheronne et ses membres, percherons ou percherons d'adoption, --et ceux-ci ne sont pas les moins enthousiastes--, désirent : « Faire connaître et aimer la province du Perche, ses paysages, ses monuments et leur histoire, ses produits »

La province du Perche aux paysages doucement vallonnés, verdoyante et magnifiquement boisés, -- ses forêts sont peuplées de vénérables chênes plusieurs fois centenaires--, dans la lumière tendre dont elle est baignée fait aussi découvrir à ses visiteurs amateurs d'art de purs joyaux : églises, manoirs, prieurés, aux lignes sobres, fermes et harmonieuses.

Les produits de cette belle province sont à sa mesure ; francs et de haute qualité et ce sont ces produits du Perche que la Confrérie aimerait « mettre en valeur » tant ses charcuteries et ses viandes que ses produits laitiers, son cidre et son eau-de-vie. Le Perche, voisin immédiat de la douce Normandie, s'il en diffère par ses caractères distincts, donne des produits semblables et son eau-de-vie a nom de « Calvados ».

Il faut citer ici ces magnifiques chevaux percherons dont l'élevage, certes est moins intense qu'autrefois mais qui sont connus et encore achetés par le monde entier et en particulier le Japon et l'Amérique du Sud. En plein essor aujourd'hui sont les élevages de chevaux de course qui ont vu naître quelques-uns des grands gagnants du sport hippique.

Mais la Confrérie s'intéresse aussi tout spécialement et son nom l'indique à cette ancienne spécialité mortagnaise « les sangs cuits » c'est-à-dire les boudins ce que l'ont retrouve dans les troisièmes et quatrièmes paragraphes de ces buts :

Dénombrer la grande variété des boudins de France, conserver ou, même faire renaître les procédés de fabrication régionale, non seulement percheronne mais de chaque province française ;

Encourager la recherche de la qualité de ce mets économique par des concours qui auront lieu annuellement, en franche gaité et amitié, à l'occasion de fêtes locales.

Le boudin étant, n'est-il pas vrai, un des plus anciens et probablement même le plus ancien des « plats cuisinés » (certains historiens disent qu'il est un des rares apprêts de la cuisine assyrienne qui soit venu jusqu'à nous semblable à peu de chose près à celui que faisaient les charcutiers de Tyr qui excellaient dans ce genre de préparation) entraîne la Confrérie à porter son intérêt sur tout l'art de la table et « par des contacts avec les différentes sociétés gastronomiques, à encourager les recherches de bonnes recettes culinaires et faire revivre les vieilles traditions locales ». Et ce sera pour elle, l'occasion d'exalter entre ses membres « les sentiments d'amitié, d'entraide, d'honneur, de désintéressement ».

Enfin si cette Confrérie est née à MORTAGNE, c'est qu'il y règne une belle activité mais aussi un charme auquel fut sensible le regretté Jean de la VARENDE, qui la décrivit ainsi :

« Mortagne est de toute délicieuse et garde de pures traces de sa suprématie millénaire. Dans une lumière étrange, elle exhausse ses hôtels et ses églises ; après les tunnels des forêts, elle scintille, dominant de très haut ses étangs clairs et ses près charnus ».

« C'était la capitale du Perche et malgré ses 4 000 habitants, elle fait encore figure de grande ville. Elle possède, comme un bijou, une ferronnière, un rien de jardin public qui devait être aussi célèbre que ces paysages recherchés, rendus illustres par les voyageurs. On peut y voir une des seules vraies statues équestres qui soient ; un cheval de bronze vert, enfin sans cavalier, grandeur nature et qui se profile sur les herbages où galopent ses congénères vivants ; un cheval statufié uniquement pour lui et non pour l'homme et qui est dû au génie de FRÉMIET, dans son ardeur et sa puérité ravie. Je ne connais que Mortagne d'assez riche et équine pour s'être payé cela ».