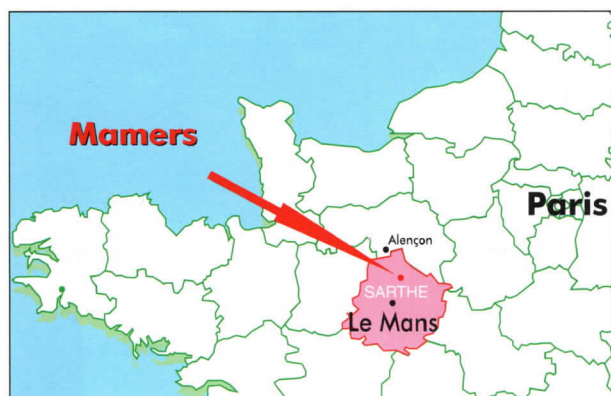


Concours : Le Concours National des Meilleures Rillettes est organisé chaque année, le 1^{er} samedi de Février, à MAMERS.



Les prix attribués (Médaille d'Or, d'Argent, de Bronze et accessit) sont déterminants pour les ventes.

Promotion : La Confrérie participe, tant en France et à l'international, à de nombreuses manifestations gastronomiques et vineuses pour faire la promotion des Rillettes Sarthoises et du Département de la Sarthe.



400 artisans fabricants de rillettes en SARTHE
autant de bonnes adresses où vous trouverez un accueil de qualité et des rillettes artisanales de grande renommée.



**Confrérie des Chevaliers
des Rillettes Sarthoises**

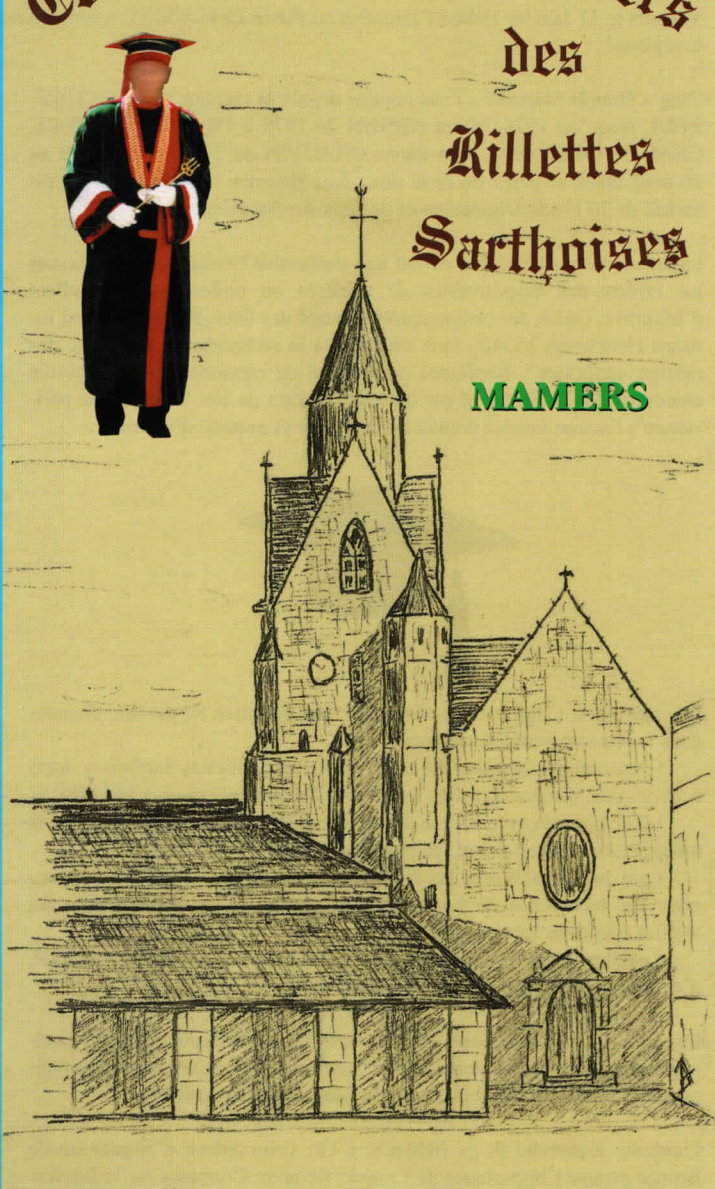
B.P. 70064 - 72600 MAMERS
 Courriel : rillettes72@laposte.net
 Site : www.confrerierillettes72.com

Renseignements : Office de Tourisme - Tél : 02 43 97 60 63

IMP. AUFFRET-PLESSIX S.A.S. - MAMERS - 07/2010

Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises

MAMERS



e Hapite le 27-4-24 le midi

Conseil général

Sarthe





a mAMERS 72600

HISTORIQUE DE LA CONFRERIE

La **Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises** a été créée à Mamers le 11 Janvier 1968 à l'initiative de Pierre LEPLUMEY, journaliste régional.

Cinq « Grands Maîtres » l'ont animée depuis sa création : Pierre CHEVREUL jusqu'en 1978, Pierre HENON de 1978 à 1981, Jacques MORICEAU de 1982 à 1993, Jean-Pierre CHAUVIN du 2 Novembre 1993 au 26 avril 2009. A partir de cette date, José Borence le Grand Maître est assisté de 20 Hauts Dignitaires et de deux Ambassadeurs à Paris.

La création de la Confrérie offrait aux mamertins l'occasion de conjuguer les efforts des responsables de sociétés ou collectivités (Syndicat d'Initiative, Union des commerçants, Comité des fêtes, Banques...) et d'artisans charcutiers locaux, tous attachés "à la recherche de la qualité des rillettes sarthoises". Renforcée par l'appui de représentants des artisans charcutiers de la Sarthe et par la détermination de son "Ambassade parisienne", l'action initiale prenait de la texture et montait d'un ton.



Les buts de la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises, énoncés dans les statuts, sont les suivants :

- "encourager la recherche de la qualité des Rillettes Sarthoises, mets économique, par des concours qui auront lieu annuellement à MAMERS.
- faire connaître et aimer le département de la Sarthe, ses paysages, ses monuments, son histoire et ses produits.
- par des contacts avec les différentes sociétés gastronomiques, encourager les recherches de bonnes recettes culinaires et faire revivre les vieilles traditions locales.
- exalter, entre les membres de la Confrérie, les sentiments d'amitié, d'entraide, d'honneur, de désintéressement..."

Le concours de rillettes de Mamers, réservé aux professionnels, est l'indéniable preuve de l'attachement de la Confrérie à la qualité du produit typiquement sarthois avec sa méthode de fabrication particulière.

L'ardente recherche de la Médaille d'Or, voire même d'Argent ou de Bronze prouve l'importance de l'impact de notre Concours sur la fabrication des Rillettes Sarthoises.

Les contacts entre les sociétés gastronomiques demeurent toujours aussi fructueux et enthousiastes dans les regroupements que sont les Chapitres, à travers la France et à l'international.

Ces Chapitres permettent également de sortir de l'oubli les recettes ou fabrications régionales sans omettre une ouverture vers une gastronomie nouvelle.



Présentation des Confréries au Chapitre de Mamers

Intronisation :

C'est un acte volontaire ou de reconnaissance par la Confrérie pour des personnes qui ont œuvré pour la défense des Rillettes Sarthoises ou du Département de la Sarthe ou qui ont été reconnues pour leurs compétences gastronomiques.

Au cours de l'adoubement a lieu la remise solennelle de la Médaille après avoir prononcé le serment.

Serment :

*"Par le feu, grâce à qui dans leur chaudron
Benoitement, mijotent les rilles de Cochon
Par l'air où s'insinue vers tes narines de gourmet
Des savoureuses viandes, le délicat fumet,
Par la terre du pot, où le voile de graisse
Du mélange onctueux conserve la finesse,
Par l'eau qui te vient à la bouche au seul nom de Rillettes,
Par les quatre éléments,
Par le sel,
Le fer de la fourchette
Et le père Cochon, souverain sur nos tables,
Je te fais Chevalier de la Confrérie des Rillettes Sarthoises.*

*Désormais tu consens
A toujours célébrer de ce mets délectable
La gloire et le renom".*



Membres :

Depuis sa création, la Confrérie a intronisé plus d'un millier de Chevaliers et près d'un centaine d'Officiers.

Quelques Intronisés célèbres :

Jean-Jacques BOURDIN Rédacteur en Chef à R.M.C.
FABRICE Présentateur à R.T.L.
François FILLON Premier Ministre.
Luc GUYAU Président de la F.N.S.E.A.
Patrice LAFFONT Présentateur de télévision.
Jean-Marie LEBLANC Directeur du Tour de France.
Gilbert MONTAGNE Chanteur.
Maurice HORGUES Chansonnier.
Manu DIBANGO Saxophoniste.
MAÏTÉ Cuisinière TV.
Patrice DREVET présentateur météo A2.

LES HAUTS DIGNITAIRES SONT COOPTÉS

Costumes :

Tenue de velours vert foncée avec cordon rouge et médaille en étain en forme de bol de rillettes.

Pour les hommes, toque aux couleurs de la confrérie

Médaille :

La médaille symbolise un bol de Rillettes agrémenté d'une Sarthoise avec sa coiffe.



Les Hauts Dignitaires de la Confrérie des Chevaliers des Rillettes Sarthoises

Bannière :

La bannière rappelle les couleurs des robes et porte le bol de Rillettes, emblème de la Confrérie.



Médaille de Chevalier : Chaque médaille est une pièce unique faite à la main en faïence de Malicorne sur Sarthe. Le cordon jaune et bleu est aux couleurs de la Ville de MAMERS.

Médaille d'Officier :

En étain, elle est retenue par un ruban rouge et or.

DATES ET CEREMONIE DU CHAPITRE

Le Chapitre a lieu le *dernier samedi d'avril* à MAMERS ou dans une autre ville de la Sarthe (une année sur deux).

Chapitres exceptionnels : il est possible de bénéficier des prestations de la Confrérie à certaines occasions particulières (manifestations gastronomiques, séminaires, congrès, manifestations officielles ou soirées privées...) pour distinguer une personnalité, une personne méritante, un ami. (Demander les conditions à la Confrérie)

DISTINCTIONS

Grades : **Chevalier** et, créé en 1987, **Officier**.

Le **Chevalier** qui a continué à œuvrer pour la défense des Rillettes Sarthoises peut ensuite être élevé au grade d'**Officier**.

LES RILLETES SARTHOISES

HISTORIQUE des RILLETES

Les rillettes sont un produit de charcuterie obtenu par cuisson prolongée de la viande dans son propre jus (rillettes de porc, d'oie...). Caton l'Ancien (234-149 avant J.C.) vantait déjà les viandes de porc cuites, conservées sous du saindoux.

RILLETES est un nom féminin pluriel, apparu en sa forme dès le XIV^{ème} siècle, dérivé de "rille" (morceau de porc), variation dialectique de l'ancien français "reille" (lambeaux). Ce nom fait son apparition officielle dans le *Dictionnaire national* de Bescherelle de 1845.

Les rillettes de porc, restées très localisées au Maine et à la Touraine ont conquis le marché grâce à l'arrivée du chemin de fer en Sarthe au milieu du XIX^{ème} siècle. Dans les années 1900, un charcutier sarthois, Albert Lhuissier, profita des haltes du train Paris-Brest, qui refaisait le plein d'eau à Connerré, pour proposer ses rillettes aux mécaniciens puis aux passagers. Le succès fut fulgurant pour ce produit facile à tartiner et bien adapté aux voyages. Une entreprise de charcuterie sarthoise eut ensuite l'idée de « tremper » les rillettes dans des pots paraffinés (pots à miel) pour mieux les transporter. Il en reste la forme des pots actuels.

La saveur bien spécifique des RILLETES SARTHOISES et leur onctuosité parachevèrent leur développement.

FABRICATION DES RILLETES SARTHOISES

Couper, en petits carrés de 3 cm environ, des morceaux de porc (palette, poitrine, jambon, gras de panne, bardières); les mettre dans une marmite avec un peu d'eau (un verre ou deux pour éviter que la viande n'attache).

Ajouter les os, enfermés dans une étamine, puis placer sur un feu assez vif en prenant soin de remuer la masse de bas en haut pour égaliser la prise de chaleur. Quand la graisse monte à la surface, réduire le feu et saler (20 grammes par kilo de viande). Laisser mijoter, avec un très léger bouillonnement, de 6 à 8 heures.

Retirer alors la graisse pour écraser, à la fourchette, les morceaux de maigre. Puis en remettre en remuant pour bien mélanger l'ensemble. Retirer l'étamine contenant les os.

Enfin, "tremper" les rillettes dans les pots ou les terrines. Laisser refroidir dans un courant d'air.



Démonstration de « trempage » de rillettes

DES RECETTES

L'apéritif, chez les restaurateurs ou chez les amis des Rillettes Sarthoises, est servi accompagné de minces petites tartines de pain "dit de campagne", si possible grillées et présentées chaudes, sur lesquelles les rillettes prennent toute leur saveur.

LA TARTE AUX RILLETES

Pour 8 personnes: 400gr de rillettes, 1/2 litre de lait, 5 oeufs, 2 cuillerées de crème fraîche, sel, poivre, noix de muscade.

Foncer avec votre pâte brisée habituelle un moule à tarte de 20 à 24 cm de diamètre.

Mettre les rillettes à fondre à feu doux..

Faire bouillir le lait.

Dans un saladier, mettre 2 œufs et 3 jaunes d'œufs, remuer au fouet, verser le lait bouillant sur les œufs. Ajouter les 2 cuillerées de crème fraîche.

Saler, poivrer, ajouter une pincée de noix de muscade râpée.

Egoutter les rillettes dans un chinois et les presser pour retirer le gras.

Incorporer le maigre dans le saladier en remuant à la fourchette pour répartir les rillettes dans le mélange.

Verser dans votre tourtière et mettre 25 mn environ à cuire à four moyen 200° (thermostat 7).

Servir la tarte aux rillettes chaude en entrée.

Boisson sarthoise conseillée: cidre ou Jasnières.

OMELETTE AUX RILLETES

Pour 4 personnes: 4 œufs, 1/2 oignon (moyen), 200 grammes de rillettes, une cuillère à soupe d'eau de vie de cidre, sel et poivre.

Hacher l'oignon. Mettre à fondre les rillettes à feu doux. Casser les œufs, saler, poivrer, incorporer l'eau de vie, battre, égoutter les rillettes.

Réserver le maigre au chaud, verser une partie du gras dans une poêle chauffée à feu vif.

Mettre les oignons puis verser les œufs battus. Cuire normalement comme l'omelette.

Fourrer l'omelette avec le maigre des rillettes avant de la rouler.

Dresser sur un plat.

AUTRES ACCOMMODATIONS

"Trompe-goule", plat familial fort économique: pomme de terre, oignons ou échalotes émincés, ail, sont mis à revenir dans un bon volume de rillettes avant d'être assaisonnés et recouverts d'eau. On laisse mijoter à couvert, avec un bouquet garni, pendant une heure.

Pommes de terre en robe des champs: chacun, dans son assiette, coupe en rondelles une pomme de terre chaude et tapisse chaque rondelle de rillettes.

Tomates farcies aux rillettes : pour 8 tomates, prenez 250 grammes de rillettes entières ou 500 grammes si vous préférez les égoutter, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 2 œufs entiers, du sel, du poivre, du persil haché et 250 grammes de riz cuit.

Creusez et salez les tomates. Faites la farce avec les rillettes, les échalotes et l'ail déjà fondus au beurre, le persil, les œufs battus, le sel, le poivre et 3 ou 4 cuillerées à soupe de riz cuit (que vous pouvez remplacer par de la mie de pain.). Remplissez les tomates et déposez les dans un plat à four en y versant au milieu le reste de riz. Faites cuire à 210° pendant 25 à 30 minutes.

Champignons farcis aux rillettes : prenez des gros champignons de Paris. Enlevez les pieds et hachez les finement. Passez les têtes au four pour les sécher, puis remplissez ces têtes d'une farce : sorte de mélange réalisé avec les pieds hachés œufs durs, échalotes, ail, persil et rillettes. Faites gratiner au four. Cette recette est souvent appliquée pour les pommes de terre en papillotes.