

foire à boudin

15-16-17 mars 2024

Mortagne-au-Perche

57^{ème}
édition

Entrée
Gratuite

Foire exposition

Animations culinaires

Fête foraine

Course cycliste
[dimanche 17 mars]



Concours du meilleur boudin noir



Je communique

facebook























Il va y avoir du sport à la Foire au boudin de Mortagne-au-Perche !

La 57e édition de la Foire au boudin aura lieu du 15 au 17 mars 2024, au Carré du Perche de Mortagne-au-Perche. Un champion olympique est attendu en vedette.



La Foire au boudin, un événement chaleureux et familial, et l'occasion de goûter la spécialité locale.
©Archives/Le Perche

Pour sa 57^e édition, la Foire au boudin de Mortagne-au-Perche va vibrer au rythme des Jeux olympiques de Paris 2024. Mortagne événement, association organisatrice, présidée par Dominique Vaux, a réussi à faire venir un ancien champion olympique pour venir inaugurer la Foire, le vendredi 15 mars 2024.

« Avec Paris 2024, le thème était tout trouvé pour nous, et nous aurons la chance de compter un grand champion parmi nous », glisse Dominique Vaux, qui garde toujours secret, le nom de cet ancien médaillé d'or français.

Déjà tous les exposants

Pour le reste, la Foire va reprendre ses bonnes vieilles habitudes au Carré du Perche. Après le grand retour, tant attendu, en 2023, et le grand succès populaire autour de Stéphane Bern, les allées de la Foire devraient être une nouvelle fois bien remplies.

Côté exposants, Dominique Vaux est déjà serein : « Les 140 places sont prises. On est déjà obligés de refuser du monde ». De quoi prévoir des semaines plus sereines avant le grand jour. Notons que l'an dernier, la Foire comportait environ 115 exposants. « Tous ceux qui

viennent ici nous disent qu'il y a une âme, il se passe quelque chose. Les gens reviennent avec plaisir. »

Vendredi 15 mars à 17 h, les officiels vont donc lancer la grande messe du boudin, qui intervient toujours le troisième dimanche de mars. Les portes seront toutefois déjà ouvertes depuis 14 h, pour ce qui reste le plus grand évènement gratuit de la ville, et rassemble entre 15 000 et 20 000 personnes chaque année.

Seulement trois charcutiers sur le grill

Le cœur de la Foire sera comme toujours le grill, où l'on peut déguster du boudin toute la journée ou presque.

Le programme

Jeudi 14 mars 15 h 30 : Éliminatoires du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale « Le boudin dans tous ses états ». Vendredi 15 mars 14 h : Ouverture de la foire au boudin, du salon du terroir, du salon de l'artisanat, de la foire-exposition, du grill « Claude Guillochon », de l'espace animation culinaire orchestré par Paulo Ferreira. 15 h 30 : Finale du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale « Le boudin dans tous ses états ». 17 h : Inauguration de la foire. 20 h : Diner spectacle Music-Hall et magie Samedi 16 mars 10 h : Ouverture de la foire. Démonstrations de fabrication de boudin. Animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferreira Dimanche 17 mars 10 h : Ouverture de la foire. Démonstrations de fabrication de boudin et de pain. Animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferreira. 13 h 45 : Grand Prix cycliste suivi de la remise des prix. 19 h : Clôture de la foire au boudin 2024.

Il sera ouvert dès le vendredi, avec « seulement » trois charcutiers : Jean-Philippe Cunha, qui représentera Au roi du Boudin, et la Renommée, la Ferme de l'étoile, basée à Courgeon, et François Merel, boucher et charcutier à Mortagne-au-Perche, qui reprend du service à la Foire.

Jérôme Lepoivre, des Cochons sont dans le pré, viendra s'ajouter au grill, tout comme la Chips du Perche, avec la famille Cotreuil, Grégoire Ferré et ses cidres du Perche, et les pommes de terre de Bertrand Roussel, installé à Courtomer.

L'an dernier, les charcutiers avaient été un peu débordés par le nombre de visiteurs. Pourtant, chaque charcutier prévoit large. Si les chiffres ne sont jamais officiels, un charcutier peut écouler jusqu'à une tonne de boudin pendant la foire. Des chiffres qui donnent le tournis.

Vendredi à 15 h 30 aura lieu la grande finale du concours du meilleur boudin, avec la Confrérie du Goûte boudin. À noter que les éliminatoires auront lieu dès jeudi 14 mars, à 15 h 30. Le soir, un grand repas sera organisé, sur réservations, livré par les stagiaires de l'Infrep de Mortagne-au-Perche.

Des stands de dégustations

Samedi et dimanche, dès 10 h, des stands de dégustations permettront d'animer le gymnase du Carré. Paulo Ferreira sera aux manettes avec plusieurs chefs de la région. Les Boudingues feront aussi plusieurs petits concerts pour mettre l'ambiance durant ces deux jours.

Le restaurant de la Foire sera ouvert le week-end, dès 11 h 30. Le dimanche, ce sont les cyclistes qui animeront le centre-ville, avec la traditionnelle course organisée par l'UC Percheronne dès 13 h 45. Le podium sera installé en haut de la côte, route de Mamers. La Foire fermera ses portes vers 19 h.

Foire au boudin de Mortagne-au-Perche : les exposants vous attendent du 15 au 17 mars 2024

Pour sa 57^e édition, la Foire au boudin, qui aura lieu du 15 au 17 mars 2024 à Mortagne-au-Perche, accueillera près de 150 exposants. Un événement gratuit et incontournable !



Chaque année, la Foire au boudin de Mortagne-au-Perche attire entre 15 000 et 20 000 personnes dans l'Orne. (©Photo d'archive du journal Le Perche)

Du 15 au 17 mars 2024, ne manquez pas la **57^e édition** de la [Foire au boudin](#) qui se déroulera au Carré du Perche de Mortagne-au-Perche, dans l'Orne.

Et si l'association organisatrice Mortagne Événement garde encore le secret sur le nom de l'ancien champion olympique qui viendra inaugurer cette **manifestation d'envergure**, elle ne cache pas l'intérêt des professionnels, qui afficheront complet.

La [Foire au boudin de Mortagne-au-Perche](#) sera une **occasion unique** pour les visiteurs de rencontrer les forces vives de tout un territoire et ce, quels que soient leurs domaines de compétences.

Une Foire au boudin 2024 en pleine forme !

Événement phare de Mortagne-au-Perche, la Foire au boudin, 57^e édition, aura lieu du 15 au 17 mars, au Carré du Perche.

Sponsorisé par [Mortagne Évènement](#)



. (©Mortagne Évènements)

Et, en cette année des JO de Paris, Guy Drut, champion olympique en 1976 à Montréal, est attendu en vedette.

Impossible de dissocier **Mortagne-au-Perche** de son événement phare de l'année, connu bien au-delà des frontières hexagonales, [la Foire au boudin](#). Une vénérable institution qui, pour sa 57^e édition va bien évidemment vibrer au rythme des Jeux olympiques de Paris 2024.

À la manœuvre, l'association présidée par **Dominique Vaux, Mortagne Évènements**. Et cette dernière est parvenue à faire venir en terres percheronnes un ancien champion olympique pour venir inaugurer la Foire, le vendredi 15 mars 2024. « *Avec Paris 2024, le thème était tout trouvé pour nous, et nous aurons la chance de compter un grand champion parmi nous, en la personne de **Guy Drut** !* », glisse Dominique Vaux.

Et pour la bonne bouche, il s'avère que Guy Drut, 73 ans, est un « **grand amateur de boudin** », glisse Dominique Vaux. L'athlète a été médaillé olympique du 110 m haies à Montréal, en 1976. Il a ensuite embrassé une carrière politique en devenant notamment ministre de la Jeunesse et des Sports, entre 1995 et 1997.

Une recette qui gagne



Comme la chenille, le foire redémarre en 2024 ! (©Mortagne Évènements)

La Foire va renouer avec ses bonnes vieilles habitudes au [Carré du Perche](#), celles qui font que rendez-vous après rendez-vous les visiteurs répondent toujours présents par dizaines de milliers. Après son grand retour, tant attendu, en 2023, et le grand succès populaire autour de Stéphane Bern, les allées de la Foire devraient être une nouvelle fois bien remplies. Côté exposants, Dominique Vaux se montre d'ailleurs déjà serein : « *Les 140 places sont prises. On est déjà obligés de refuser du monde* ». De quoi prévoir des semaines plus sereines avant le grand jour. A titre de comparaison, l'an dernier, la Foire comportait environ 115 exposants, ce qui n'augure donc que du bon pour ce cru 2024. « *Tous ceux qui viennent ici nous disent qu'il y a une âme, il se passe quelque chose. Les gens reviennent avec plaisir.* » **Vendredi 15 mars à 17h, les officiels vont donc lancer la grande messe du boudin**, qui intervient toujours le troisième dimanche de mars. Les portes seront toutefois déjà ouvertes **depuis 14h**, pour ce qui reste le plus grand événement gratuit de la ville, et rassemble entre 15 000 et 20 000 personnes chaque année.

Le grill, le cœur de la Foire

Le cœur de la Foire sera comme toujours le grill, où les amateurs peuvent déguster du boudin toute la journée ou presque.

Il sera ouvert dès le vendredi, avec trois charcutiers : [Jean-Philippe Cunha](#), qui représentera Au roi du Boudin, et [la Renommée, la Ferme de l'étoile](#), basée à Courgeon, et [François Merel](#), boucher et charcutier à Mortagne-au-Perche, qui reprend du service à la Foire. [Jérôme Lepoivre](#), des Cochons sont dans le prés, viendra s'ajouter au grill, tout comme [la Chips du Perche](#), avec la famille Cotreuil, [Grégoire Ferré](#) et ses cidres du Perche, et les pommes de terre de [Bertrand Roussel](#), installé à Courtomer.

L'an dernier, les charcutiers avaient été un peu débordés par le nombre de visiteurs. Pourtant, chaque charcutier prévoit large. Si les chiffres ne sont jamais officiels, un charcutier peut écouler jusqu'à une tonne de boudin pendant la foire ! Des chiffres qui donnent le tournis.

Vendredi à 15h30 aura lieu la grande finale du concours du meilleur boudin, avec la [Confrérie du Gôûte boudin](#). À noter que les éliminatoires auront lieu dès jeudi 14 mars, à 15h30.

Le soir, un grand repas sera organisé, sur réservations, livré par les stagiaires de l'Infrep de Mortagne-au-Perche.

Des stands de dégustations

Samedi et dimanche, dès 10h, des stands de dégustations permettront d'animer le gymnase du Carré. [Paulo Ferreira](#) sera aux manettes avec plusieurs chefs de la région.

[Les Boudingues](#) feront aussi plusieurs petits concerts pour mettre l'ambiance durant ces deux jours.

Le restaurant de la Foire sera ouvert le week-end, dès 11h30. Le dimanche, ce sont les cyclistes qui animeront le centre-ville, avec la traditionnelle course organisée par l'UC Percheronne dès 13h45. Le podium sera installé en haut de la côte, route de Mamers. La Foire fermera ses portes vers 19h.

Programme de la foire :

Jeudi 14 mars :

15 h.30 : Éliminatoires du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale « Le boudin dans tous ses états ».

Vendredi 15 mars :

14 h.00 : Ouverture de la foire au boudin, du salon du terroir, du salon de l'artisanat, de la foire-exposition, du grill « Claude Guillochon », de l'espace animation culinaire orchestré par Paulo Ferreira.

15 h.30 : Finale du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale « Le boudin dans tous ses états ».

17 h.00 : inauguration de la foire 20 heures : Diner spectacle Music-Hall et magie

Samedi 16 mars :

10 h.00 : Ouverture de la foire, démonstrations de fabrication de boudin. Animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferreira

Dimanche 17 mars :

10 h.00 : Ouverture de la foire Démonstrations de fabrication de boudin et de pain. Animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferreira.

13 h.45 : Démonstrations de fabrication de boudin. Animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferreira Grand Prix cycliste suivi de la remise des prix

19 h.00 : Clôture de la foire au boudin 2024.

Ouverture du restaurant de la foire à 11 h 30 (samedi et dimanche)



Guy Drut : le Champion olympique et ancien ministre des Sports invitée d'Honneur de la foire

Champion olympique et ancien ministre des Sports, Guy Drut viendra inaugurer la Foire de Mortagne-au-Perche le vendredi 15 mars 2024.

Guy Drut, parrain de la Foire : « **Quand j'étais athlète, j'adorais manger du boudin** »

Pour une grande partie de la population, Guy Drut est le héros de Montréal. En 76 et après une blessure quelques semaines plus tôt, il deviendra, champion olympique du 110 m haies, devant les cadors américains. Grand amateur de boudin noir, il sera la star de cette 57e édition de la Foire.

- Vous serez la grande vedette de la Foire. Quel est votre rapport au boudin noir ?

"Je suis un très bon copain de Jean-Claude Lenoir. Quand j'étais ministre, j'étais déjà venu à Mortagne-au-Perche et j'avais fait le plein de boudin à l'époque. Jean-Claude savait très bien que j'adorais ça, et il aimait m'en parler. Je sais que c'est une vraie fierté locale."

- Pour le grand public, vous êtes le champion olympique de Montréal. Vous préférez que l'on retienne de vous le sportif ou le ministre ?

"On me parle encore souvent de Montréal. Pendant un moment ça m'énervait un peu. Et puis j'ai fini par apprécier. Je suis content de faire plaisir aux gens qui m'en parlent, et je suis aussi content que l'on me le rappelle. Ça arrive encore assez souvent. À choisir entre les deux, je garderais ma carrière de champion, bien sûr. Car quand on a une médaille olympique, c'est en son nom propre. Une élection, ça dépend beaucoup d'autres choses. Mais je ne renie rien à ces deux carrières."

Guy Drut, parrain de la Foire au Boudin : « Athlète, j'adorais en manger »

Champion olympique et ancien ministre des Sports, Guy Drut viendra inaugurer la Foire au Boudin de Mortagne-au-Perche, vendredi 15 mars.



Guy Drut sera la vedette de la prochaine Foire au boudin. ©DR

Pour une grande partie de la population, **Guy Drut** est le héros de Montréal. En 1976 et après une blessure quelques semaines plus tôt, il deviendra, champion olympique du 110 m haies, devant les cadors américains. Grand amateur de boudin noir, il sera la star de cette 57e édition de la **Foire au Boudin**, à [Mortagne-au-Perche](#) (Orne).

Vous serez la grande vedette de la Foire au Boudin. Quel est votre rapport au boudin noir ?

Je suis un très bon copain de Jean-Claude Lenoir. Quand j'étais ministre, j'étais déjà venu à Mortagne-au-Perche et j'avais fait le plein de boudin à l'époque. Jean-Claude savait très bien que j'adorais ça, et il aimait m'en parler. Je sais que c'est une vraie fierté locale.

Est-ce un bon aliment pour un sportif ?

J'ai habité dans un bled où il y avait de très bons charcutiers. Alors j'en ai toujours mangé. Et oui, même athlète, j'en mangeais beaucoup. Je ne dirais pas que j'en prenais un kilo avant une compétition, mais on faisait beaucoup moins attention à cette époque-là. On mangeait ce qu'il fallait pour gagner, c'est tout.

Vous seriez malheureux en tant que pro aujourd'hui, si vous deviez peser votre assiette ?

Oula oui. Je suis quelqu'un qui n'aime pas se prendre au sérieux. Alors c'est sûr que je suis bien content d'avoir fait carrière dans les années 70. Mais attention, nous étions quand même des champions.

Pour le grand public, vous êtes le champion olympique de Montréal. Vous préférez que l'on retienne de vous le sportif ou le ministre ?

On me parle encore souvent de Montréal. Pendant un moment ça m'énervait un peu. Et puis j'ai fini par apprécier. Je suis content de faire plaisir aux gens qui m'en parlent, et je suis aussi content que l'on me le rappelle. Ça arrive encore assez souvent. À choisir entre les deux, je garderais ma carrière de champion, bien sûr. Car quand on a une médaille olympique, c'est en son nom propre. Une élection, ça dépend de beaucoup d'autres choses. Mais je ne renie rien à ces deux carrières.

Avez-vous ressenti d'autres émotions aussi fortes que dans votre carrière professionnelle ?

Non, je n'ai pas eu de sensations aussi fortes que pendant ma vie d'athlète. Malgré tout, je peux vous dire que quand vous entrez pour la première fois à l'Assemblée nationale, ou quand Alain Juppé vous appelle pour vous proposer un poste de ministre des Sports, on s'en souvient. De manière générale, on retient davantage des émotions positives, et on oublie les « mauvais côtés. »

Vous vous souvenez de ce que vous avez ressenti après le sacre olympique ?

Je compare souvent ça au moment où j'ai vu naître ma fille. C'est une sensation irremplaçable. Vous êtes au sommet, sur un nuage, pendant plusieurs semaines.

Pourquoi avez-vous amorcé ce virage politique à la fin de votre carrière sportive ?

C'est le fait de rencontrer Chirac. Quelque chose s'est passé. On peut parler de coup de foudre, et c'était réciproque, je crois. Faire de la politique, c'est se mettre au service des autres.

À travers un homme, on peut monter des projets pour la collectivité. C'est ce qui me plaisait, avec mes convictions gaullistes. Mais je dois dire que c'est mon mandat de maire que j'ai préféré.

Car vous voyez concrètement ce que vous faites. Vous êtes en relation avec les électeurs, et si ça ne marche pas, vous êtes sanctionné. C'est un peu comme la compétition.

En tant que député ou ministre, vous validez des choses décidées par les autres. Vous n'avez pas le même pouvoir de décision.

Vous êtes aussi membre du CIO ? Quel est votre rôle ?

En 1996, j'ai été choisi comme membre du CIO, pour succéder à Philippe Chatrier. Nous sommes une centaine de membres, et j'ai participé notamment à pousser le dossier de candidature de Paris il y a 7 ans. C'est une grande famille mondiale.

Vous êtes impatient de voir les JO débiter à Paris ?

Je dois dire que non, pas spécialement. J'ai pris l'habitude d'être le moins impatient possible, car ça me vieillit, c'est terrible. Mes premiers Jeux, c'était à Munich, avec les attentats contre l'équipe d'Israël. Depuis, il n'y a jamais eu de grands problèmes. Je pense donc que les Jeux se passeront bien à Paris. Je l'espère en tout cas.

Ce sont tout de même de grands moments à vivre ?

Tout à fait. C'est Jean-Claude Killy qui disait que le monde est un village, et que le village olympique, c'est le monde. Vous avez 10 000 personnes qui vivent en communauté, et en harmonie. On parle la même langue pendant des semaines. Aucun problème de conditions, d'origines, etc.

Vous pensez que ces Jeux laisseront une trace en France ?

C'est tellement difficile de transformer la France... On ne peut pas dire que notre pays soit un pays sportif. Nous aimons nos sportifs, nous les regardons. Mais à l'inverse des pays anglo-saxons ou latins, le sport n'est pas ancré dès l'école. Espérons que ces Jeux participent à faire avancer les choses.

La bio

La bio

- 1950: naissance à Oignies (Pas-de-Calais)
- 1969 à 19 ans, il égale en 13 s 7 le record de France senior du 110m haies.
- 1975, il améliore son propre record d'Europe puis bat le record du monde, en 13 secondes.
- 1976: champion olympique à Montréal.
- 1986: député RPR de Seine-et-Marne.
- 1992 : maire de Coulommiers.
- 1995-1997 : ministre des Sports du gouvernement Juppé.
- 2005: il est condamné à 15 mois de prison avec sursis et 50 000 euros d'amende pour un emploi fictif dans le cadre de l'affaire des marchés publics d'Île-de-France.
- 2006: il est gracié en mai 2006 par le président Jacques Chirac.

La cheffe Emeline Aubry décline le boudin noir en pâté-croûte

Elle a inventé une recette qui pourrait faire fureur sur la Foire au Boudin de Mortagne-au-Perche.



Emeline Aubry a fait de son pâté en croûte au boudin noir, un incontournable. ©DR

Vous avez forcément entendu parler d'Emeline Aubry. Installée professionnellement depuis 2022 à [Charencey \(Orne\)](#), la cheffe a créé *In Pâté Croûte We Crust*, une petite société où elle fabrique des pâtés en croûte (on dit aussi pâté-croûte, selon les régions). Mais des pâtés-croûte haut de gamme, avec des produits locaux de grande qualité.

En 2023, elle a terminé à la troisième place du Championnat du monde de la discipline. Rien que ça.

Succès assuré

« Naturellement, quand je suis arrivée sur le marché de Mortagne-au-Perche, on m'a parlé du **boudin**. J'ai été approchée par les organisateurs du concours du meilleur boudin. Et j'ai fait un pâté-croûte au boudin noir. J'ai remporté une médaille d'or en 2023 dans la catégorie créative », se souvient l'entrepreneuse.

Profitant de l'effet d'aubaine, elle va proposer son nouveau pâté au marché de [Mortagne-au-Perche \(Orne\)](#). Et ce sera un succès assuré. « Je pensais que ce serait un produit d'hiver. Mais non, on me le réclame toute l'année ». Tel un « basic » dans la garde-robe, le pâté-croûte

boudin noir s'est donc inscrit comme un incontournable de sa carte. Et ça lui va bien. « C'est mon préféré, je crois. Je suis super contente qu'il soit apprécié. »

Les ingrédients

Dans ce pâté-croûte, on trouve donc du boudin, bien sûr, mais pas seulement.

En plus du boudin produit par Isabelle Lepoivre, je rajoute pas mal de choses comme de la poitrine de cochon hachée, des abats, des fruits secs, des amandes, des noisettes, des pistaches ou des graines de courges. Du gras dur aussi. Et pour imaginer des graphismes à l'intérieur, je m'amuse avec des morceaux d'oreille de cochon. Bref, il y a de la couleur et des formes assez variées. Une fois, une cliente m'a dit qu'il ressemblait à un nougat. Voilà, c'est le nougat percheron.

L'ensemble donne un produit assez doux, très moelleux, et donc très apprécié par ceux qui ne pensaient pas être de grands amateurs de boudins. C'est donc une excellente façon d'aborder le boudin dans un premier temps.

Cette année, Emeline Aubry va à nouveau participer au concours du meilleur boudin, organisé par la Confrérie. Elle aura également un stand sur la Foire, partagé avec Isabelle Lepoivre, des cochons sont dans le Perche.

Son prochain défi ? « Pourquoi faire de la dentelle dans mes pâtés. » Dans l'Orne, le rappel historique serait forcément apprécié.

Paulo Ferreira : « Je mange du boudin toutes les semaines, j'ai prêté serment »

Le chef à domicile animera un espace culinaire sur la Foire au Boudin de Mortagne-au-Perche.



Paulo Ferreira sera présent une nouvelle fois sur la Foire au Boudin pour des démonstrations. ©Le Perche

Avec les charcutiers présents sur le grill, Paulo Ferreira est chaque année une des vedettes de la **Foire au Boudin**.

Incontournable par son accessibilité et sa bonne humeur, le chef à domicile de [Mortagne-au-Perche \(Orne\)](#) sera une nouvelle fois présent pour des démonstrations autour du produit phare du **Perche**.

Installé dans le gymnase près du Carré du Perche, de 10 h à 18 h, il sera en présence de l'INFREP, institut de formation de Mortagne-au-Perche, mais aussi de Franck Été, gérant de Un été dans le Perche, à Mauves-sur-Huisne, Camille Chevalier, du Café du commerce de Longny-au-Perche, et Mylène Bourdon, de En Gare, à Rémalard.

« C'est extra »

« Un charcutier sera également présent pour montrer les étapes de la fabrication du boudin noir. On se rend compte que les gens ne connaissent pas toujours très bien cette transformation. Le boudin c'est du sang, des oignons, de la crème, des épices, et tout cela est cuit. C'est pour ça qu'on peut tout à fait le manger froid, et c'est extra », plaide Paulo.

Il est trop humble pour le dire, mais Paulo fait partie de ces chefs qui ont permis au boudin de changer d'images ces dernières années. Longtemps perçu comme un produit très populaire et associé à une purée classique, le boudin a été retravaillé et mis en valeur pour en faire un produit plus noble. « Il y a tellement de façon de le manger. Quand je vois Emeline Aubry qui

en fait du pâté en croûte, j'ai des cœurs dans les yeux. On peut le manger avec des Saint-Jacques aussi, faire des associations sucrées-salées... »

Les liens du sang

Sur la Foire au Boudin, le chef, qui est aussi un habitué du Salon de l'agriculture et des grandes messes gastronomiques partout dans l'hexagone, se sent « comme à la maison ». Bénévole comme les autres, il profite de l'ambiance des stands et du grill, entre deux démonstrations. Il est aussi un des membres de la Confrérie des chevaliers du Goûte Boudin.

« J'aime bien citer Jean-Claude Gotteri qui dit que le boudin, ce sont les liens du sang. Et quand on est de Mortagne, c'est tout à fait ça. C'est une identité commune qui nous rapproche. Jean-Claude dit aussi que ça devrait être remboursé par la Sécurité sociale, car c'est un aliment très riche en fer », s'amuse Paulo.

Incontournable

Ce dernier n'a effectivement pas de carence depuis qu'il est membre de la confrérie : « J'ai prêté serment, donc je mange du boudin toutes les semaines. C'est toujours un plaisir, et je le propose à chaque prestation que je fais. C'est un incontournable. »

Ce qu'il attend le plus à chaque foire ? « L'ambiance près du grill, l'attente de tous ces gens. C'est un engouement incroyable avec des gens qui viennent de très loin pour notre boudin. Je finis rincé à la fin de chaque foire, mais j'ai toujours le sourire. »

Une année de records pour la Foire au boudin de Mortagne-au-Perche

Avec 25 000 visiteurs et 5 tonnes de boudin vendu au grill, la saison 2024 de la Foire au Boudin de Mortagne-au-Perche a réalisé toutes ses promesses.



Le Gril, place centrale de l'évènement a servi 5 tonnes de boudin. ©Mathieu PINET

Lors de l'édition de 2023, c'était près de 20 000 personnes qui avaient célébré le boudin noir à [Mortagne-au-Perche](#). Pour l'année 2024, pas moins de **25 000 visiteurs** ont fait le déplacement pour ces festivités emblématiques de la cité percheronne.



Guy Drut, parrain de l'évènement, n'a pas rechigné à la dégustation du boudin noir. ©Mathieu PINET

Le meilleur boudin noir

Si le public était accueilli le vendredi après-midi, le jury quant à lui s'est réuni dès le jeudi pour la première phase du concours du meilleur boudin noir. La seconde partie s'est déroulée le vendredi après-midi avant son inauguration officielle par Guy Drut, parrain de l'évènement.



Des démonstrations de cuisine étaient proposées, le tout pour sublimer l'or noir. ©Mathieu PINET

Un parrain en Or

Attendu le vendredi à 17 heures pour le couper de ruban, Guy Drut s'est prêté au jeu du concours en échangeant avec le jury et les membres de la confrérie du Goûte boudin, en arrivant une heure plus tôt.



La fabrication du boudin expliquée aux visiteurs ©Mathieu PINET

Tout cela avant de rejoindre les élus locaux et nationaux venus accompagner le parrain pour l'ouverture de la Foire. Durant trois heures, Guy Drut s'est présenté à chaque commerçant et visiteur.

De multiples réjouissances

Venu en masse, le public a pu profiter en famille d'une dizaine de manèges installés sur les deux places de la cité. Le traditionnel gril proposait également la vente de boudins noirs et de frites pour remplir les estomacs des visiteurs.



Les commerçants de Mortagne-au-Perche, munis de leur pull à la gloire du boudin, ont également joué le jeu de l'évènement. ©Mathieu PINET

Un autre chiffre attendu lors de cet évènement est le tonnage de boudin vendu sur ce gril... Il s'élève à 5 tonnes et ne manque pas de ravir les charcutiers qui ont écoulé toute leur production. « Chaque année on essaie de produire davantage que l'année précédente, c'est un défi pour soi-même » sourit Elisabeth Galina Fortes, l'une des charcutières.



Les élus ont inauguré la Foire. ©Mathieu PINET

Le vendredi soir, c'était salle comble pour le dîner spectacle proposé par l'organisation. Les Boudingues, groupe de musique local, au nom évocateur, a accompagné par sa musique les spectateurs durant toute la durée des festivités.



La confrérie du Goût boudin était fière d'accueillir le parrain de l'évènement. ©Mathieu PINET

Le jury s'est retrouvé le jeudi 14 et vendredi 15 mars pour désigner le meilleur boudin noir de la planète. Pour ce faire une cinquantaine de personnes ont été divisées en groupes de quatre pour débattre autour de plusieurs critères. Christophe Belleperche et Franck Boulay sont les heureux gagnants du 1er Prix national avec grill d'or.



Les Boudingues ont occupé la place musicale pour accompagner les visiteurs ©Mathieu PINET

La folle histoire des Autrichiens qui pensaient réserver un Airbnb à Mortagne-au-Perche

Pour la foire au Boudin de Mortagne-au-Perche (Orne), un jeune couple a vu débarquer chez eux, à minuit, une troupe de 10 Autrichiens qui croyait avoir réservé leur appartement.



Les Autrichiens ont écumé tous les bars de Mortagne-au-Perche. ©DR

C'est sans doute la belle histoire qu'il faudra retenir de cette 57^e édition de la Foire au boudin de **Mortagne-au-Perche** ([Orne](#)). Celle de ces dix Autrichiens qui ont traversé l'Europe pour venir goûter le fameux boudin noir du Perche, et ont finalement dormi chez l'habitant pendant trois jours.

Tout commence deux semaines avant la Foire, quand Emma et Valentin, 24 et 25 ans, louent un appartement pour s'installer rue Sainte-Croix. Ils apprennent que l'appartement servait par le passé de Airbnb, la célèbre plateforme de location pour les particuliers notamment.

Plantés sur le palier

« Plusieurs fois, on a entendu des bruits de gens qui flashaient des QR codes, et qui essayaient de rentrer chez nous. On trouvait ça un peu étrange », replace Valentin. Puis le jeudi 14 mars, vers minuit, ils entendent quelqu'un insister pour ouvrir leur porte, à minuit passé.

On va ouvrir la porte, et on tombe nez à nez avec 10 personnes, qui se présentent comme étant des Autrichiens, ayant loué le logement pour venir assister à la Foire de Mortagne. C'est la stupeur.

Valentin, locataire à Mortagne-au-Perche

Le propriétaire avait, semble-t-il, oublié de retirer l'annonce de la plateforme.

Dix Autrichiens en manque de sommeil après un long voyage, plantés dans le couloir d'un immeuble à minuit, et qui se voyaient déjà dormir dans un logement réservé depuis janvier...



Les journées à la Foire, avec Valentin et Emma, les « sauveurs ». ©DR

La scène rêvée pour un metteur en scène de théâtre qui souhaite faire une belle comédie. Mais sur le coup, Emma et Valentin rigolent un peu moins.

« On appelle d'abord les gendarmes pour trouver une solution, nous disant qu'ils ne peuvent rien faire pour nous », raconte Emma. De leur côté, les hôtels expliquent qu'à cette heure-ci, ils ne pourront pas répondre à la demande.

La valse des Autrichiens

Les Autrichiens indiquent alors, en anglais, qu'ils iront dormir dans le minibus, loué à Paris pour venir dans l'Orne.

« Sur le coup je me suis dit qu'on ne pouvait pas les laisser dormir dehors avec ce froid. J'ai appelé mon père et réveillé ma sœur, qui habitent Mortagne-au-Perche, et ils ont tous accepté d'héberger une partie du groupe », sourit Valentin. C'est donc la grande valse des Autrichiens. Quatre chez les parents, quatre chez la sœur, et deux chez Emma et Valentin.



« Ils aimaient particulièrement le Calva », rigole Emma. ©DR

Et voilà tout ce petit monde réparti aux quatre coins de la ville, à dormir chez l'habitant. Une belle histoire de fraternité, qui ne s'arrête naturellement pas là. Durant le week-end, les Autrichiens vont évidemment croiser leurs hôtes plusieurs fois sur les stands de la Foire.

À chaque fois qu'on se voyait, ils nous faisaient la fête. On parlait de nos passions communes, de nos deux pays, de nourriture... L'un d'eux a un hôtel-restaurant près de Vienne. Il nous a tous invités à venir chez lui.

Valentin, 25 ans.

Amateurs de Calva

Outre le boudin noir, les Autrichiens se montrent également « très intéressés par les bars », s'amuse Emma. « Notamment par le Calva. »

Un lever de coude qui leur a donné une bonne humeur à toute épreuve, surtout quand ils ont découvert un matin que leur minibus avait été embouti, en partie, par une autre voiture, qui n'a évidemment pas laissé d'adresse. « Ça les faisait presque marrer, ils n'étaient pas du tout inquiets. »

La troupe est repartie dimanche matin, vers 5 h, pour rentrer en Autriche. La famille de percheron a gardé les contacts. « Bien sûr qu'on ira en Autriche ! On leur a même offert un drapeau français signé par toute la famille. »

Une preuve supplémentaire que le boudin rapproche les peuples. Les liens du sang.

Le meilleur boudin noir de France est fabriqué par ce boucher à Nogent-le-Rotrou

Franck Boulay, boucher à Nogent-le-Rotrou (Eure-et-Loir), fabrique le meilleur boudin noir traditionnel de France. Une distinction reçue à la foire au boudin de Mortagne-au-Perche.



Franck Boulay, boucher à Nogent-le-Rotrou (Eure-et-Loir) a vu son boudin noir être primé comme meilleur boudin noir traditionnel de France, à la foire au boudin de Mortagne-au-Perche en 2024. ©Mathis LAUNAY

Du gras, du sang, des oignons et un peu d'assaisonnement, voici la recette traditionnelle du **boudin noir** que prépare Franck Boulay, boucher installé place du 11-Août, à [Nogent-le-Rotrou](#) (Eure-et-Loir).

Un produit qui a tout de même une petite particularité puisque le sien a été désigné comme « **meilleur boudin** noir traditionnel de France », lors de la traditionnelle **Foire au boudin** de [Mortagne-au-Perche](#) (Orne), du 15 au 17 mars 2024, sourit le boucher.

Un boudin avec des produits locaux

Déjà l'année dernière, Franck Boulay n'était pas reparti les mains vides de la Foire au boudin, pour sa première participation. « La France était divisée en sept secteurs géographiques et j'avais remporté **la médaille d'or** sur mon secteur », se souvient celui qui affiche vingt-cinq ans d'expérience à son compte, et installé à Nogent [depuis trois ans](#).

Le titre de cette année ne vient que confirmer la qualité de son boudin noir, lui qui n'a pourtant **pas changé sa recette**, travaillant uniquement avec **des produits locaux**.

Les oignons viennent de Besse Primeurs, à Appenai-sous-Bellême, et il achète le gras, le sang, « et tout le porc aux Cochonnailles du Haut-Bois, à La Bazoches-Gouet ».

À consommer chaud ou froid

Son boudin noir traditionnel a été goûté par un **jury de spécialistes** durant deux jours, à Mortagne-au-Perche, et le produit est jugé sur plusieurs critères : « **l'aspect général** du boudin, la bonne tenue dans le boyau à la découpe, la cuisson, la texture, et évidemment, **le goût** », liste l'artisan.

« On en vend beaucoup pour l'apéro, pour une dégustation froide en médaillon », c'est d'ailleurs de cette manière que Franck le préfère, et que les jurés ont goûté les boudins, à Mortagne. Une façon de sentir le produit brut et « de ressentir au mieux le goût du boudin ».

D'autres le préfèrent légèrement chauffé au four, avec une purée, de la compote de pomme, ou des pommes au four.

Franck Boulay, boucher à Nogent-le-Rotrou

Plus de 25 ans de métier

Après avoir passé un an à Paris, trois ans à l'Intermarché de La Loupe et seize ans au Leclerc de Margon, Franck s'est installé avec sa compagne au 18, place du 11-Août, à Nogent-le-Rotrou, le 23 mars 2021, « dans la boutique où j'avais réalisé mon apprentissage ».

Meilleur apprenti d'Eure-et-Loir et deuxième de la région Centre en 1999, Franck a été formé dans la bonne école puisque Pascal Simon, son ancien patron, avait obtenu deux médailles d'or, au concours international de boudin de Mortagne-au-Perche en 1998 et 2003.

Il se souvient que Pascal Simon, « m'avait toujours dit qu'il était ouvert à ce que je lui rachète son fonds de commerce. Alors quand il a voulu vendre, il est revenu vers moi ». Et Franck lui a dit « oui » sans sourciller et est aujourd'hui « très satisfait d'être installé ici ».

Les ventes de boudin boostées

La saison du boudin blanc, elle, est bientôt terminée. « C'est un produit festif, fait avec du lait entier, et qui se conserve mieux l'hiver ». Il va pouvoir se concentrer sur le boudin noir. D'autant qu'avec ce prix, Franck espère que les ventes seront un peu boostées.

L'année dernière on l'avait ressenti dès une ou deux semaines après. Certains attendent les résultats pour venir en boutique.

Franck Boulay

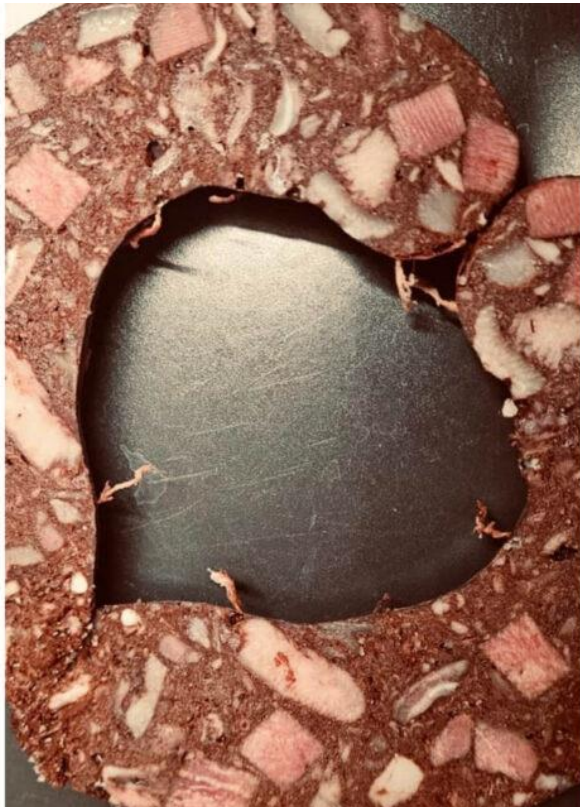
« Je fabrique du boudin tous les mercredis, ça sent bien l'oignon sur la place du 11-Août, s'amuse Franck. Je vais peut-être en faire **deux fois par semaine** prochainement ».

Car le Nogentais a déjà reçu quelques coups de téléphone et **des mots de félicitation** par ses clients. « Ça me fait tout drôle », admet-il.

Un tel prix, il ne faut surtout pas que ça se boude, hein !

Ce charcutier des Pyrénées-Orientales fait l'un des meilleurs boudins de France

Une belle récompense pour Thibaut Gonzales. Le charcutier de Thuir, près de Perpignan, vient d'être récompensé à la prestigieuse foire au boudin de Mortagne-au-Perche (Orne).



Le boudin traditionnel de Thibault Gonzales, charcutier à Thuir (Pyrénées-Orientales), a remporté la médaille de bronze à la prestigieuse foire au boudin de Mortagne-au-Perche (Orne). (©Facebook / Thibault Gonzales Eleveur/Charcutier)

Cela faisait quelques années qu'il n'avait pas participé au concours. Sur un « coup de tête », **Thibault Gonzales** a voulu replonger. Le charcutier de **Thuir**, près de Perpignan, a donc envoyé son **boudin** au jury de la [célèbre foire de Mortagne-au-Perche](#) (du 15 au 17 mars 2024, dans l'Orne). Et il a réussi à remporter la médaille de bronze !

Meilleur boudin de France : un Catalan sur le podium

Face à lui, Thibault Gonzales avait des concurrents français, mais aussi du monde entier. Certains charcutiers venaient d'Allemagne, d'Autriche, d'Irlande, d'Angleterre et même du Canada.

Malgré cette concurrence relevée, cet habitué du concours (dans le passé, il a déjà remporté trois fois l'or) se sentait capable d'obtenir une récompense. « Je connais exactement les exigences du concours », explique celui qui a également remporté le premier [championnat du monde de saucisse catalane, en 2022](#).

Il faut que la taille des cubes à l'intérieur soit bien carrée, bien symétrique. Il faut aussi une homogénéité dans le hachage et un équilibre entre le sel et le poivre.

Thibault GonzalesÉleveur-charcutier à Thuir

S'il est très fier d'avoir glané la **troisième place**, le Catalan assure avoir identifié les détails à améliorer pour retrouver le sommet, l'an prochain. « Quand je l'ai coupé, j'ai vu que les carrés manquaient un peu de régularité. Mais j'ai été pris par le temps ! », admet ce passionné qui baigne dans le milieu depuis sa plus tendre enfance. « C'est mon père qui m'a transmis le virus », sourit-il.

Un boudin d'exception réalisé en deux à trois jours

Pour réaliser son boudin traditionnel, Thibault Gonzales aime prendre son temps. **Deux à trois jours** sont nécessaires. Et pour cause, il faut que la viande (maigre de cochon, couenne hachée finement, de la tête de cochon et des langues) marine suffisamment. « La cuisson doit se faire tranquillement », tient à préciser le minutieux charcutier de 40 ans.

Vous pouvez retrouver, dès à présent, ce boudin traditionnel (mais aussi le fameux boudin catalan) à la boutique **Espace Gourmand Thibault Gonzales** au 3 place de la République, à Thuir.

« On aime notre métier, on le transpire » : fabriqué dans l'Oise, leur boudin noir est le meilleur de France !

Le champion de France 2024 de boudin noir traditionnel se trouve à Crèvecœur-le-Grand, une commune au nord de Beauvais (Oise).



Pour tout charcutier qui se respecte, c'est un peu le « Graal ». La Maison Belleperche a été primée comme meilleur boudin noir traditionnel de France (©Nicolas Giorgi / Actu Oise)

Les anciennes étiquettes « Médaille d'or », certes prestigieuses, trônent encore dans la vitrine, aux côtés des boudins noirs. « Il faudra penser à les changer ! » lance Christophe Belleperche à sa femme Sophie.

Le couple de charcutier-traiteurs installé à **Crèvecœur-le-Grand**, au nord de l'[Oise](#), n'est toujours pas redescendu de son petit nuage depuis le 17 mars 2014.

Il y a quinze jours, ils ont remporté le titre de champion de France de boudin noir à la foire au boudin de **Mortagne-au-Perche (Orne)**.

Du laboratoire de la Maison Belleperche sortent chaque jour 50 kilos de cette variété. Leur boudin a été jugé par un jury de spécialistes selon « son aspect général bien sûr, sa bonne tenue dans le boyau à la découpe, sa texture, sa cuisson et évidemment, son goût ». Leurs brasses étaient en concurrence avec 450 autres produits venus de toute la France.

La victoire de l'artisanat traditionnel : « C'est la marche la plus haute »

Ce titre, pour Christophe Belleperche, entré dans ce métier à l'âge de 15 ans et aujourd'hui âgé de 49 ans, c'est donc un peu la victoire de l'artisanat traditionnel. « Ce boudin est déjà Médaille d'or 2017 et 2020. Il est régulièrement primé. Mais là, **c'est la marche la plus haute** ».



Boudin noir, boudin blanc, jambon supérieur, saucisson à l'ail, pied de porc en gelée. La Maison Belleperche mise sur les meilleures spécialités de charcuterie. (@N.G./Actu Oise)

L'artisan possède un savoir-faire inégalé, qu'il s'évertue à transmettre à ses huit salariés, dont la moyenne d'âge tourne autour de 25 ans. Christophe Belleperche en est convaincu. « Si demain on ne le fait plus, c'est l'artisanat qui meurt. Depuis que nous sommes dans ce métier, on a formé environ 60 jeunes apprentis. »

Des porcs Label rouge élevés en Auvergne

La liste des ingrédients pour réaliser cette spécialité culinaire est d'une simplicité biblique. « De l'oignon, du gras, du sang, du sel et du poivre ». Il ne faut rien de plus pour faire un bon boudin !

Vidéos : en ce moment sur Actu

60 apprentis formés depuis 20 ans

Ce qui fait la différence, surtout, c'est la provenance des porcs servant à sa fabrication. « On travaille uniquement avec des porcs fermiers Label rouge d'Auvergne. C'est cela la matière première principale », explique le couple, qui s'est rencontré au CFA de Compiègne.

En 2010, tout s'est enchaîné lorsqu'ils ont reçu la Médaille d'Or pour leur saucisson à l'ail.

Quelques idées de dégustation

Le boudin noir est traditionnellement servi accompagné de pommes cuites. Mais les déclinaisons sont multiples. D'autant qu'il se mange aussi bien froid que cuit. "Vous pouvez aussi vous préparer un traditionnel boudin purée par exemple, ou encore quelques feuilletés ou tartelettes", liste Sophie Belleperche, qui prépare elle-même du "cake au boudin noir et aux pommes" pour sa boutique.

Le titre reçu dans l'Orne a forcément eu une influence sur le chiffre d'affaires. « Les quinze premiers jours on a triplé nos ventes », se souvient Christophe Belleperche, qui reçoit régulièrement des mots de félicitations de ses clients, et même d'élus (Xavier Bertrand, Caroline Cayeux, entre autres).

Le charcutier n'a pas augmenté ses prix pour autant et garde la tête froide : « Maintenant, on va tout faire pour essayer de satisfaire les demandes ».

Beauvais, Compiègne, Albert... Certains viennent de loin pour goûter leur boudin

C'est que certains n'hésitent pas à leur commander plusieurs mètres de ce boudin, ou à faire 50 bornes pour venir le goûter. « Des gens viennent de très loin pour notre boudin. Nous en avons eu de Beauvais bien sûr, mais aussi de Compiègne et même d'Albert, dans la Somme », liste-t-il.

Riche en fer, cette spécialité de charcuterie porte à elle seule des siècles d'histoire culinaire française. Cela tombe bien : Christophe et Sophie Belleperche sont des passionnés.

Il ne faut pas croire qu'un titre comme celui-là tombe du ciel. On ouvre les volets à 8 heures et c'est bon, on a le titre en un claquement de doigts ! C'est beaucoup de travail derrière. Ici on vit charcuterie, on mange charcuterie et même on dort charcuterie ! On essaye de faire du bon et même du très bon.

Christophe Belleperche Champion de France de boudin noir 2024

« L'important pour nous, c'est que nos clients se fassent plaisir dans l'assiette. C'est l'artisanat que l'on essaye avant tout de défendre », estime Sophie Belleperche.

Pour sa première, ce boucher d'Aunay décroche l'argent au concours international du boudin noir

Pour sa première au concours international du meilleur boudin noir, en mars 2024, Dylan Danot, de la boucherie Danot à Aunay-sur-Odon (Calvados), a remporté la médaille d'argent.



Boucher à Aunay-sur-Odon (Les Monts d'Aunay, Calvados), Dylan Danot, ici avec sa compagne Laura Vermughen, a obtenu la médaille d'argent au concours international 2024 du meilleur boudin noir.
©La Voix le Bocage

Cette année 2024, Dylan Danot a participé au fameux [concours international du meilleur boudin noir](#), tenu en mars à [Mortagne-au-Perche](#) (Orne). Pour sa première, il y a remporté la **médaille d'argent** avec son boudin traditionnel.

Un habitué des concours

Ce boucher-charcutier qui tient boutique à **Aunay-sur-Odon** ([Les Monts d'Aunay](#)), dans le Calvados, est un habitué des **concours**. Il a par exemple remporté en mars 2023 le [Grand Prix International pour sa terrine campagnarde](#), à **Noyers-Bocage** ([Val d'Arry](#)).

D'ordinaire, la responsable du boudin, c'est Laura, sa compagne. D'ailleurs, Dylan le reconnaît : « le boudin est toujours meilleur quand c'est Laura qui le fabrique ».

Mais cela ne l'a pas empêché de tenter sa chance avec ce **produit réputé** dans leur boutique.

Notre boudin connaît un vrai succès auprès de notre clientèle, c'est ce qui m'a motivé à participer à ce concours pour la première fois.

Recette classique... plus un secret de fabrication

Pour ce concours, il n'y a pas de recette imposée, chaque participant suit la **recette traditionnelle**.

On a amélioré la recette de base : sang, oignons et gras, et on y a ajouté un petit plus, notre secret de fabrication. La recette présentée à ce concours est strictement la même qu'en magasin.



Ces clientes ont apprécié le boudin noir de la boucherie Danot. ©La Voix le Bocage

Et les clientes présentes ce jour au magasin ne le démentent pas, après en avoir dégusté un petit morceau.

Ils traversent l'Europe pour une foire au boudin et se retrouvent face à un Airbnb fantôme



C'est l'amour du boudin noir (et du "calva" qui a attiré ce groupe d'Autrichiens en Normandie. Photo Flickr

L'histoire est digne d'un scénario de comédie française. Un groupe de dix Autrichiens a débarqué en pleine nuit dans un logement, pensant l'avoir réservé sur Airbnb pour profiter de la foire au boudin de Mortagne-au-Perche, dans l'Orne. Plus qu'une arnaque, Actu Le Perche nous raconte la belle histoire d'une amitié née d'une incompréhension entre ces touristes amoureux de bonne chère et les habitants du petit village normand.

[Actu Le Perche](#) raconte l'histoire peu commune d'un groupe de touristes arrivés en bus d'Autriche pour assister à la foire au boudin de Mortagne-au-Perche. En pleine nuit, ils tentent de rentrer dans la maison qu'ils pensent avoir réservée sur Airbnb, mais n'y parviennent pas, et pour cause. La maison est occupée et ses propriétaires n'ont jamais publié d'annonce de location de courte durée sur la plateforme touristique. Un peu perdu, le petit groupe essaie de comprendre et réalise que l'ancien propriétaire des lieux n'a jamais retiré l'annonce de la plateforme... Une déconvenue de courte durée pour les touristes autrichiens qui ont pu compter sur la solidarité et l'hospitalité des villageois. «On appelle d'abord les gendarmes pour trouver une solution, nous disant qu'ils ne peuvent rien faire pour nous», raconte Emma l'occupante des lieux à nos confrères. Les hôtels, eux, ne peuvent plus prendre de réservation alors les propriétaires appellent leurs proches pour trouver une solution. "Sur le coup je me suis dit qu'on ne pouvait pas les laisser dormir dehors avec ce froid. J'ai appelé mon père et réveillé ma sœur, qui habitent Mortagne-au-Perche, et ils ont tous accepté d'héberger une partie du groupe", relate Valentin, l'autre occupant des lieux, dans les colonnes d'[Actu](#).

La suite de l'histoire est belle, on y lit la belle relation nouée entre ce petit village et les touristes autrichiens, les verres de "calva" partagés au bar du coin et les souvenirs de boudins noirs dégustés à la célèbre foire de Mortagne-au-Perche.

La foire au boudin de Mortagne-au-Perche 2024, du 15 au 17 mars, remet la gastronomie sur le grill

Mortagne-au-Perche deviendra, cette année encore, la capitale du boudin. La traditionnelle foire se tient du 15 au 17 mars 2024, au Carré du Perche. Hormis la présence d'un médaillé olympique pour ouvrir les festivités, pas de nouveautés majeures. Les organisateurs comptent sur la tradition et la gastronomie pour attirer, comme tous les ans, des milliers de visiteurs.



La traditionnelle foire revient du 15 au 17 mars 2024, à Mortagne-au-Perche (Orne). | ARCHIVES OUEST-FRANCE

Le concours du plus gros mangeur de boudin a été abandonné en 2017. Faute de participants. La question du gaspillage alimentaire n'a même pas été abordée. Tout le monde s'est simplement lassé. « **Ce n'était pas ce qu'il y avait de mieux à la foire au boudin de Mortagne, je crois que ça n'intéressait plus personne. Dans le fond, ce n'était pas si amusant que ça** », explique Dominique Vaux, président de Mortagne événement, association organisatrice de cette fête emblématique du Perche ornais.

Guy Drut inaugurera la foire

Chaque année, [le Carré du Perche de Mortagne-au-Perche \(Orne\) accueille des milliers de visiteurs venus de toute la France pour déguster cette saucisse à base de sang](#), l'une des plus anciennes recettes de charcuterie du monde. La foire débutera dès le jeudi 14 mars 2024, avec les éliminatoires du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale « Le boudin dans tous ses états ». La finale est programmée le lendemain à 15 h 30.

L'ouverture officielle est aussi prévue vendredi 15, à 14 h. Pour faire un clin d'œil aux Jeux olympiques de Paris, les organisateurs ont choisi d'inviter un ancien médaillé (et ancien

ministre) : Guy Drut, champion olympique du 110 mètres haies en 1976 aux Jeux de Montréal. [Il succède donc à Stéphane Bern, parrain de l'événement en 2023.](#) « **Nous souhaitons également inviter un athlète paralympique, malheureusement cela n'a pas pu se faire. Le pongiste Émeric Martin ne peut finalement pas être présent, il sera en tournoi en Espagne.** »

Plus de 150 exposants sont attendus

Le salon du terroir, le salon de l'artisanat, la foire expo, et le grill « Claude Guillochon », ainsi que l'espace animation culinaire animé par le cuisinier local Paulo Ferreira, ouvrent aussi leurs portes vendredi après-midi. « **Nous avons fait le plein niveau exposants, j'ai encore reçu des demandes cette semaine mais j'ai été obligé de les refuser. Nous n'avons rien à envier à la foire d'Alençon, il y aura 150 stands culinaires et artisanaux, entre autres.** »

Comme tous les ans, la gastronomie est au cœur des festivités. Autour du grill d'abord, où huit charcutiers et producteurs locaux prendront place. Puis dans les allées de la foire où les visiteurs retrouveront fromages, salaisons, aligot, cidre, vin, bières artisanales, confiseries et autres produits d'épicerie fine. Des stands consacrés à l'habitat, l'artisanat, la rénovation et l'automobile seront aussi présents. L'entrée est gratuite durant les trois jours.

Le programme complet

Jeudi 14 mars, 14 h : éliminatoire du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale « Le boudin dans tous ses états ».

Vendredi 15 mars, 14 h : ouverture de la foire au boudin, du salon du terroir, du salon de l'artisanat, de la foire-exposition, du grill « Claude Guillochon », de l'espace animation culinaire orchestré par Paulo Ferreira ; 15 h 30 : finale du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale ; 17 h : inauguration de la foire ; 20 h : dîner spectacle « Music Hall & Magie ».

Samedi 16 mars, 10 h : ouverture de la foire ; démonstrations de fabrication de boudin, animations culinaires avec des chefs locaux, orchestrées par Paulo Ferraira.

Dimanche 17 mars, 10 h : ouverture de la foire ; démonstrations de fabrication de boudin ; animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferraira. 13 h 45 : Grand Prix cycliste suivi de la remise des prix.

À la Foire au boudin, les produits locaux sont rois

Mortagne-au-Perche — La 57e Foire au boudin se déroule ce week-end. Hier, la foule était déjà au rendez-vous, en particulier autour du grill où le boudin noir se déguste où se dévore.



Fabien et Iris, tous deux trentenaires et parisiens, viennent pour la deuxième fois à la Foire au boudin. Au menu de leur déjeuner : sandwichs au boudin et cidre. PHOTO : OUEST-France



Dès l'ouverture, le public se presse autour du grill où des charcutiers proposent plusieurs variétés de boudin noir et blanc. PHOTO : OUEST-France

Reportage

« On vient pour les produits. » La 57e Foire au boudin de Mortagne-au-Perche bat son plein. Près du grill, Fabien et Iris ont le sourire. Un sandwich au boudin grillé chacun, une bouteille de cidre pour deux et c'est parti pour un déjeuner couleur locale. « Le boudin, moi, j'adore ça ! lâche Iris. J'en mangeais déjà quand j'étais petite. »

Autour du grill, les charcutiers ne chôment pas

Fabien concède l'avoir apprécié un peu plus tard, mais le couple qui vit à Paris aime ce rendez-vous. C'est la deuxième fois qu'il fait le déplacement. « Nous sommes allés au Salon de l'agriculture, ici, c'est un peu le prolongement, explique le trentenaire. On apprécie beaucoup d'avoir affaire à des personnes qui aiment leur métier. »

Parmi les passionnés, il y a Jean-Philippe Cunha, patron des charcuteries Au roi du boudin et La renommée. Le Mortagnais en est à sa dix-huitième foire. Tandis que le public teste ses produits avec une certaine avidité, il officie au grill. Le grill, c'est le poumon de l'événement. Quatre fabricants de boudin et d'autres producteurs locaux s'y côtoient autour d'un barbecue géant.

Traditionnel, fumé, pimenté, aux pommes...

« On a prévu 2,4 tonnes de boudin pour le week-end, lâche l'artisan tout en surveillant le feu. Imaginez, cela fait 2,4 km. » La foire, il la prépare depuis une semaine et la fabrication de l'or noir local a commencé il y a trois jours. Hier midi, au moins 150 baguettes ont disparu dans les sandwiches vendus aux visiteurs. « Traditionnel, fumé, pimenté, pommes-calvados et même blanc », le boudin tout frais se déguste chaud ou froid.

Du boudin... mais pas que

Après l'avoir goûté, beaucoup repartent avec quelques provisions. C'est le cas également au stand de la brasserie La Vertueuse, où les bières bio, produites à La Chapelle-Montligeon, font craquer le public. Installée depuis 2016, Céline Haye participe pour la deuxième fois à la foire. Cette année, elle y revient auréolée d'une médaille de bronze reçue au Salon de l'agriculture à Paris. La bière primée, l'Indulgence, « est faite avec de l'orge bio que nous produisons nous-mêmes et du houblon normand ». Du local, encore du local !

Fabienne GÉRAULT.

Dimanche 17 mars, de 10 h à 19 h, Foire au boudin à Mortagne-au-Perche.

Démonstrations de fabrication de boudin, animations culinaires avec des chefs locaux.

À 13 h 45, Grand Prix cycliste. Fête foraine



C'est la dix-huitième Foire au boudin pour Jean-Philippe Cunha, charcutier à Mortagne-au-Perche.

[PHOTO, OUEST-FRANCE]



Avec le boudin, Grégoire Ferré, producteur local, conseille le cidre demi-sec. « Je viens à la foire depuis trente ans. »

[PHOTO, OUEST-FRANCE]

Mortagne-au-Perche. La foire au boudin s'installe !

Consommation. Dégustation, démonstration de fabrication ou encore concours du meilleur boudin noir... Ne manquez pas la 57e foire au boudin de Mortagne-au Perche, du 15 au 17 mars !

Publié le 11/03/2024 à 10h30 - Par Aline



La 57e foire au boudin se déroulera du 15 au 17 mars à Mortagne-au-Perche, dans l'Orne.

A Mortagne-au Perche, du 15 au 17 mars, la 57^e foire au boudin se déroulera sur le site du Carré du Perche. Dès vendredi 15 mars à 14h, 140 exposants accueilleront les visiteurs pour un moment convivial qui mêle gastronomie et tradition. En effet, sur cette foire vous retrouverez du boudin, mais pas que ! Vous retrouverez d'autres gourmandises et aussi de l'artisanat, des concerts...

Le week-end sera rythmé par de nombreuses animations. Le jeudi est consacré à la première journée du traditionnel concours du meilleur boudin noir organisé par la Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin. Vendredi, ce sera la finale. L'inauguration se fera à 17h en présence d'un ancien champion olympique, à l'occasion de cette année 2024, Guy Drut.

Il y aura aussi des démonstrations de cuisine et des ateliers participatifs orchestrés par le chef Paulo Ferreira. Et puis le week-end se terminera en beauté le dimanche par le Grand Prix cycliste. La ville de Mortagne-au-Perche étend les festivités durant ces 3 jours avec également, une fête foraine en centre-ville.

FOIRE AU BOUDIN MORTAGNE-AU-PERCHE DU 15 AU 17 MARS 2024

FOIRE AU BOUDIN MORTAGNE-AU-PERCHE DU 15 AU 17 MARS 2024

Événement majeur du territoire mortagnais, la Foire au Boudin réunit chaque année près de 18 000 visiteurs. Cette 57^e édition se déroulera sur le site du Carré du Perche, avec au programme foire exposition, animations culinaires, fête foraine et course cycliste le dimanche 17 mars. Le jeudi 14 et le vendredi 15 mars est organisé le traditionnel concours du meilleur boudin noir par la Confrérie des Chevaliers du Goût Boudin.



Par Radio Intensité le Jeudi 14 mars 2024 - 14:53



Vendredi 15 mars de 14h00 à 19h00, samedi 16 et dimanche 17 mars de 10h00 à 19h00 à [Mortagne-au-Perche \(Orne\)](#) : foire au boudin. Entrée libre.

Vendredi 15 mars :

- 14h00 : Ouverture de la foire au boudin, du salon du terroir, du salon de l'artisanat, de la foire exposition, du grill "Claude Guillochon", de l'espace animation culinaire orchestré par Paulo Ferreira.
- 15h30 : Finale du concours international du meilleur boudin noir et sa catégorie spéciale "Le boudin dans tous ses états"
- 17h00 : inauguration de la foire en présence de Guy Drut, champion olympique et ancien ministre des sports.
- 20h : Dîner spectacle "Music-Hall & Magie" (sur réservation au 06 73 04 35 75 ou au 06 07 86 54 35)

Samedi 16 mars :

- 10h00 : Ouverture de la foire
- Démonstrations de fabrication de boudin.
- Animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferreira.

Dimanche 17 mars :

- 10h00 : Ouverture de la foire
- Démonstrations de fabrication de boudin.
- Animations culinaires avec des chefs locaux orchestrées par Paulo Ferreira.
- 13h45 : Grand Prix cycliste suivi de la remise des prix
- 19h00 : clôture de la foire au boudin 2024

Ouverture du restaurant de la foire à 11h30 (sauf vendredi).
Fête foraine en centre-ville pendant les 3 jours



🏠 > ÉMISSIONS > APOLLINE MATIN



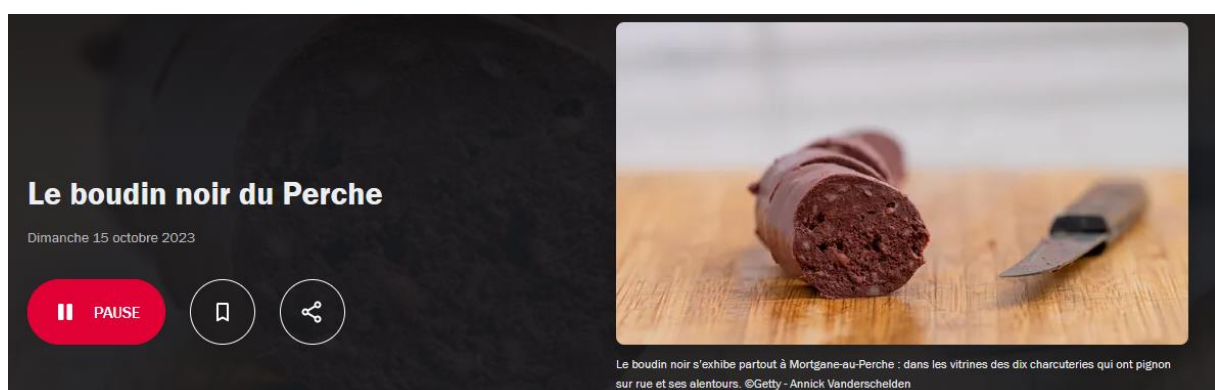
ON N'A PAS OSÉ VOUS EN PARLER : ILS TRAVERSENT L'EUROPE POUR UNE FOIRE AU BOUDIN - 10/04

Autrichiens et foire au boudin, c'est l'histoire d'Emma et Valentin. Ce jeune couple venait d'emménager dans un appartement dans l'Orne, mais leur installateur a oublié de supprimer leur annonce sur Airbnb. Deux semaines plus tard, des Autrichiens se sont donc rendus dans la maison, dans le but d'assister à une foire au boudin. Suivez le récit ! - Tous les matins, l'œil malicieux de Charles Magnien se pose sur un sujet tabou ou gênant. Le rendez-vous pour débattre à la machine à café.

https://rmc.bfmtv.com/replay-emissions/apolline-matin/on-n-a-pas-ose-vous-en-parler-ils-traversent-l-europe-pour-une-foire-au-boudin-10-04_VN-202404100132.html



le dimanche 15 octobre 2023



<https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/le-marche-de-francois-regis-gaudry/le-marche-de-francois-regis-gaudry-du-dimanche-15-octobre-2023-2760742>