

Jeudi 3 décembre 2020. En cette période de confinement liée au Coronavirus, je vous invite à une dégustation virtuelle car...

Les tripes sont à la mode !

L'origine des tripes remonte au Moyen Âge où elles comblaient déjà Guillaume le Conquérant qui s'en délectait en les accompagnant d'un jus de pommes de Normandie.

On attribue la paternité des « tripes à la mode de Caen » à un moine cuisinier de l'abbaye aux Hommes de Caen, du nom de Sidoine Benoît. Les tripes se préparent dans un récipient en terre conçu à cet usage, la « tripière » dont le couvercle est luté, c'est-à-dire fermé hermétiquement avec un cordon de pâte, durant la très longue cuisson. C'est un Normand, Christian Pharamond, qui rend célèbre la recette en installant à Paris un restaurant à son nom, le Pharamond. La recette traditionnelle comprend les 4 estomacs d'une vache ou bœuf : de la panse, du feuillet, du bonnet, de la caillette (ou franche mule), un pied de bœuf qui épaissit la sauce. L'assaisonnement est fait de carottes, d'oignon, bouquet garni, du poireau, d'eau, de sel, de poivre, de clou de girofle. La cuisson dure une vingtaine d'heures.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

La Tripière d'Or



La Tripière d'or est une confrérie gastronomique normande, créée à Caen en 1952 par Jean Le Hir, consacrée à la dégustation et à la promotion des tripes à la mode de Caen.

L'histoire de la confrérie a commencé en février 1951 quand Jean Le Hir, grand cuisinier caennais, a décidé de mettre en avant la spécialité gastronomique de sa ville. Au fil des ans, la Tripière d'or a invité et intronisé un certain nombre de personnalités lors de ses différents chapitres, tels qu'Achille Zavatta en 1964, Edgar Faure en 1966, Bruno Coquatrix en 1974, Barbara Hendricks ou encore Eddy Mitchell en 2011.

La confrérie organise chaque année au mois d'octobre un concours pour les professionnels qui réunit entre 200 et 250 participants venant de toute la France, et même d'Europe, dont le savoir-faire permet aux gourmets d'apprécier ce plat typique.

En 1974, une école de jurat a été créée. Lors de leur premier concours, en octobre, les postulants assistent à deux mises en bouche au cours d'une réunion

de tous les jurats afin qu'ils puissent juger, à chaque fois, trois tripes de façon à harmoniser les jugements et les notations. Le jour du grand concours annuel, le nouveau jurat est joint à une triplète existante qui comprend un chef de table et un juge confirmé. Puis le nouveau jurat est intronisé grand Gousier après deux ans de présence et de participation à toutes les dégustations. Chaque triplète de jurat doit déguster et juger entre 12 et 15 tripes lors des concours.

La recette des tripes à la mode de Caen est toujours la même : un mélange de feuillet, de panse, de caillette et de bonnet avec un morceau de pied, des carottes, et un bouquet garni.



La recette des tripes à la mode de Caen a été mise en poésie par Jean Le Hir, fondateur de la Tripière d'or.

*Sur ta demande, Jeanneton,
Je t'écris pour te donner
La recette des tripes à la mode.
Pour cuire de bonne façon,
Parfaitement selon le code,
Pieds de bœuf, feuillet,
Les mulettes et le bonnet.
En vue de cette ripaille,
À l'eau claire bien lavés
Coupe en morceaux carrés
Toute cette tripaille,
Carottes, oignons en rouelles,*

Poireaux, bouquet garni,
Clous de girofle, céleri.
Alors, ma toute belle,
De la pote en terre,
Tapissé de beurre frais,
Va monter l'odeur des prés.
Avec onction à ce mélange
De produits du cru,
Dispense de calva un verre,
Couvre l'édifice de pur jus.
D'un bon sel modérément,
De poivre moulu abondant,
Assaisonne cette vendange.
Douze heures de cuisson au four
D'un boulanger d'alentour.
Il importe au bout de ce temps
Que le jus onctueux, doré,
Réduit, odorant, corsé
Baigne ce mets truculent.
Tu serviras cette merveille
Dans des assiettes brûlantes.
Et voici, ô ma charmante,
La recette sans pareille
Que m'a léguée un mien parent
Des tripes à la mode de Caen.

Un food-truck... en 1914



La marchande de tripes

Accorte et souriante, manches et tablier blancs, dans sa voiture bien tenue, la marchande de tripes à la mode de Caen, en 1914, a un faux air d'infirmière.....

(Les taches qu'on voit sur la voiture ne sont pas des cloques — la peinture est irréprochable — il s'agit seulement de gouttes d'eau).



Confrérie de Gastronomie Normande "La Tripière d'Or"

Palais Ducal - 6, rue du Duc Rollon 14000 CAEN

Mail : latripieredor@yahoo.fr

Site : www.latripieredor.com

Facebook : La Tripière d'Or

Pas de concours de la Tripière d'or cette année

La confrérie de la Tripière d'or envisageait d'organiser, cette année, son trophée des champions. Cependant, les conditions sanitaires ne sont pas réunies pour que l'événement puisse se dérouler.

Le rendez-vous

Impossible, dans les conditions sanitaires actuelles, d'organiser un concours de la Tripière d'or en bonne et due forme. « Réunir 150 personnes dans la salle du Duc-Rollon, ce n'était pas envisageable », reconnaît Michel Aulombard, grand gousier et responsable de la communication au sein de la confrérie de la Tripière d'or. « Le port du masque, pour une telle compétition, eut été d'un ridicule sans nom. »

Pour réduire la jauge tout en conférant au concours une dimension supérieure, les confrères jurats avaient imaginé un temps d'organiser leur trophée des champions, samedi 3 octobre. L'idée consistait à réunir les vainqueurs des éditions précédentes pour décerner un prix au meilleur d'entre eux. Hélas, « nous ne sommes pas parvenus à réunir suffisamment de candidats pour organiser un événement à la hauteur de nos ambitions », regrette Michel Aulombard.

Plutôt que d'offrir une édition sans saveur, la confrérie de la Tripière d'or a décidé de reporter son championnat d'une année et de proposer, en 2021, une édition classique. Mattéo Lebosquain, 19 ans, boucher à Verdon, vainqueur du concours 2019, gardera son trophée une année de plus.

De nouveaux jurats intronisés

En revanche, si le concours de tripes est annulé, l'école des jurats, créée en 1974 (la création de la confrérie date



Les jurats de la confrérie de la Tripière d'or ne se réuniront pas cette année. En revanche, l'école des jurats se déroulera samedi, au restaurant L'Incognito, chez Stéphane Carbone. PHOTO: ARCHIVES D.P.

de 1952), continue de former ses experts. « Cette année, pour compenser la déception liée au report, nous avons décidé de la délocaliser », poursuit le grand gousier Aulombard. « Nous nous réunirons samedi, au restaurant L'Incognito de Stéphane Carbone. »

C'est la première fois depuis sa création que la Tripière d'or fait l'école buissonnière. « Nous organisons parfois des mises en bouche à l'extérieur, mais la formation s'est toujours déroulée entre les murs de la salle du Duc Rollon. »

Samedi, quelques nouveaux jurats seront donc intronisés par leurs pairs.

Avant d'accéder à ce statut, ils ont suivi une longue et minutieuse préparation. « La formation d'un grand gousier nécessite deux années de formation », détaille Michel Aulombard.

Le candidat, parrainé par un juge confirmé, doit déposer un dossier auprès de la confrérie. « Nous évaluons ses connaissances et ses motivations. »

Une fois adoubé, le nouveau jurat devra acquérir les trois qualités inhérentes aux juges de la Tripière d'or : un œil avisé pour analyser le contenu de son assiette, un odorat subtil pour déceler les arômes de la tripe et évidemment, un fin palais pour évaluer

l'équilibre du plat. « Chacun de ses critères répond à une grille de notation très détaillée et établie en fonction de la recette ancestrale des tripes à la mode de Caen », insiste Michel Aulombard.

Cette recette, faut-il le rappeler, se compose d'un mélange très précis de feuillet, de panse, de caillette et de bonnet avec un morceau de pied, des carottes, et un bouquet garni.

Une fois intronisé, le jurat rejoindra la confrérie de la Tripière d'or, qui compte actuellement 55 membres.

Jean-Philippe GAUTIER.

09/09/20

Le mot du jour

Tripière d'or

Impossible, dans les conditions sanitaires actuelles, d'organiser un concours de la Tripière d'or en bonne et due forme. « Réunir 150 personnes dans la salle du Duc Rollon, à Caen, ce n'était pas envisageable, regrette Michel Aulombard, grandgousier jurat et responsable de la communication au sein de la confrérie de la Tripière d'or. Le port du masque, pour une telle compétition, eut été d'un ridicule sans nom. » La confrérie a décidé de reporter son championnat d'une année.



Une courte promenade de 2,8 Km (A&R) vers le Palais Ducal

Plan du Circuit « Les tripes sont à la mode... »

Options

- 19 min 1,5 km
- 18 min 1,3 km
- 18 min 1,4 km

Tous les itinéraires sont principalement plats

Envoyer l'itinéraire vers votre téléphone

via Rue Saint-Laurent

via Boulevard Bertrand

via Place Saint-Sauveur

Tapier ici pour rechercher