



DIMANCHE 23 MARS 2025

CFTA : 25 rue Pierre Neveu, La Ferté-Macé

Concours de la Meilleure TRIPE
« Toutes catégories » et « Mode fertoise »
Ouvert aux artisans des métiers de bouche
& aux particuliers amateurs

Sous le patronage de la Ville de la Ferté-Macé
et de l'Office de Tourisme de la Ferté-Macé et sa Région.

O.T.S.I. 11 rue de la Victoire 61600 La Ferté-Macé Tél-fax : 02 33 37 10 97

Bulletin d'inscription sur le site : www.latripierefertoise.fr
jeanyves@tallos.com

Pour faire de bonnes tripes à la mode fertoise

Les tripes à cuire devront être de première qualité.

BROCHETTES	VRAC
<p>La brochette devra comporter un morceau de panse d'environ 15 x 5 cm à l'intérieur de laquelle seront roulés différents morceaux : « feuillet, bonnet, caillette, pieds ».</p> <p>Elle se présentera en paquet roulé d'environ 200 grammes, traversé d'une billette en bois.</p> <p><i>Sans trace de légumes</i></p>	<p>La coupe des différents morceaux (bonnet, caillette, panse, feuillet et pieds), doit être faite en carrés à peu près égaux d'environ 4 cm.</p> <p><i>Même fabrication</i></p> <p><i>Sans trace de légumes</i></p>

TOUTES CATEGORIES

Les tripes seront cuites au four très doucement, environ 12 heures. Il convient d'utiliser avec modération les différents ingrédients : beurre, Calvados, Cognac, aromates, etc..., qui seront votre touche personnelle.

Les tripes à la mode fertoise ne comportent à leur présentation ni légumes, ni sauce tomate.

Toute autre catégorie de tripes avec légumes sera jugée.

Le produit présenté devra être différent de celui de la tripe mode fertoise « vrac ».

Partie à
retourner

BULLETIN d'INSCRIPTION au CONCOURS L.T.F.

Dimanche 23 mars 2025

Concours de Tripes

M. _____

Demeurant à : _____

Adresse mail (obligatoire) : _____

N° d'inscription au registre de Commerce ou des Métiers pour les professionnels ou le Nom et Adresse de l'employeur pour les salariés ou les apprentis.

Désire participer au concours national de la Meilleure Tripe Fertoise, autres catégories et amateur.

Bien préciser la catégorie tripe en vrac avec une étiquette ou au marqueur (gros caractère) :

Lettre MF : Tripe mode fertoise brochettes et vrac.

Lettre TC : Tripe toutes catégories

Lettre A : Tripes amateur

Catégorie	Tarif pour les professionnels et salariés	Tarif pour les apprentis	Tarif pour les amateurs
Tripe mode fertoise brochettes	38 €	19 €	N/A
Tripe mode fertoise vrac.	38 €	19 €	25 €
Inscription pour 2 catégories	65 €	32 €	N/A
pour 3 catégories	90 €	45 €	
Montant total des droits d'inscription			

Chèque bancaire de _____ € au nom de la « Confrérie la **TRIPIERE FERTOISE** »

Bulletin et règlement

Adresser avant le jeudi 20 mars 2025 à 17 heures IMPERATIVEMENT.

Joindre une carte de visite ou papier à votre en-tête

EXPEDITION

Envoi soit en COLISSIMO ou par un transporteur, ou dépôt sur place à faire :

Avant le jeudi 20 mars à 17 heures, IMPERATIVEMENT.

Yves Jeanne
15 rue du Val Vert, 61600, LA FERTE MACE

Pour toutes informations, vous pouvez contacter Yves Jeanne au 06 07 52 06 82

NB : vous ne pouvez présenter qu'un seul produit par catégorie.

Concours ouvert à tous les amateurs, charcutiers, bouchers, restaurateurs, saisonniers patentés, salariés et apprentis de ces professions.

Je certifie sur l'honneur que ce produit est de ma fabrication.

CACHET

SIGNATURE

Partie à
conserver

CONFRERIE LA TRIPIERE FERTOISE
Secrétariat Office de Tourisme 11 rue de la Victoire
61600 LA FERTE- MACE

Dimanche 23 mars 2025

Concours de Tripes

« Mode Fertoise » : Brochettes ; Vrac

« Toutes catégories » (*différente de la tripe mode fertoise*).

**Présentation : un bocal d'un kg type « le parfait » ou autre
*Produit stérilisé – l'emballage sous vide est accepté.***

Le concurrent devra joindre au produit une étiquette avec son nom et prénom et joindre une carte de visite ou papier à en-tête (justificatif de son identité)

La commission des jurats sera composée de professionnels et de membres de Confréries normandes.

Les jurats auront pour tâche de sélectionner les produits qui seront présentés au concours.

Les jugements des jurats seront notés sur 80 points.

20 points	Pour l'ASPECT
20 points	Pour l'ODORAT et le PARFUM
40 points	Pour la TEXTURE et le GOUT

Les décisions du JURY seront sans appel.

L'engagement d'un concurrent l'implique à accepter l'ensemble du règlement.

Toute infraction à l'un des articles ci-dessus provoquera sa disqualification et son droit d'inscription restera acquis à la Confrérie.

Ce règlement est le seul valable.

Les résultats du concours seront publiés dans la presse locale et régionale. Les lauréats seront avertis par courrier (joindre une enveloppe timbrée) ou par mail (Nous renseigner votre adresse mail sur jeanyves@tallois.com)

Il sera décerné les récompenses suivantes pour chaque catégorie avec un classement professionnels et salariés et un classement apprentis.

<u>Grand Prix National</u>	de 70 points et plus	Coupe et diplôme
<u>Grand Prix d'Excellence</u>	de 65 à 69 points	Coupe et diplôme
Grand Prix d'Honneur	de 60 à 64 points	Coupe et diplôme pour le 1^{er} Diplôme
Prix d'Honneur	de 55 à 59 points	Diplôme
Mention d'Honneur	de 50 à 54 points	Diplôme
Prix d'encouragement	- de 50 points	Diplôme

La remise des prix sera faite dans un délai de moins de 2 mois.

Les résultats et diplômes vous seront envoyés par mail.

Le Grand Maître : Hugues Lebert