

Confrérie de Gastronomie  
Normande  
La Tripière Fertoise

remercie vivement :

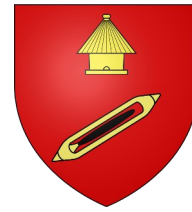
La Ville de Bagnoles de l'Orne Normandie  
L'Etablissement Thermal  
Le Crédit Mutuel  
Les charcutiers et bouchers fertois  
L'Office de Tourisme de La Ferté-Macé

Animation :  
Manuela & Stéphane

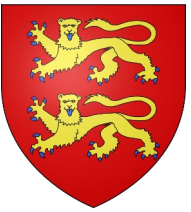
  
Manoir du Lys  
Nature & Naturel

 **Crédit Mutuel**

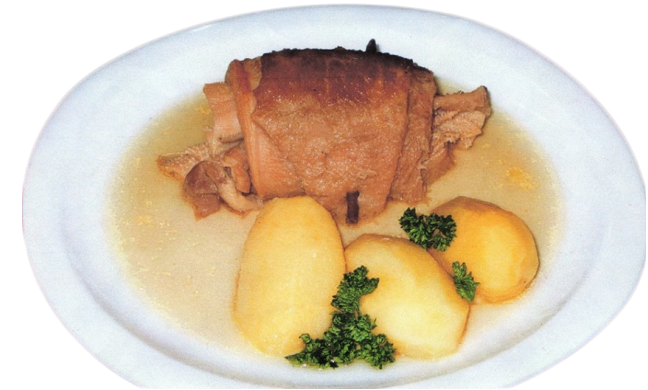
[www.latripierefertoise.fr](http://www.latripierefertoise.fr)  
[grandmaitre@c-ltf.fr](mailto:grandmaitre@c-ltf.fr) [secretaire@c-ltf.fr](mailto:secretaire@c-ltf.fr)  
02 33 37 10 97 (Office de Tourisme La Ferté-Macé)



Confrérie de Gastronomie  
Normande  
La Tripière Fertoise



39<sup>ème</sup> Chapitre - Samedi 14 septembre 2019  
Bagnoles de l'Orne Normandie



**Les brochettes de tripes Fertoises**

« Quel arôme !  
A table pour déjeuner  
Les tripes ailleurs connues  
Sont menues  
On les aime à la Ferté  
En gentils petits paquets roulés  
Affublées  
D'une billette au côté »  
**Wilfrid Challemel**



## Légende de la Tripe Fertoise

Il y a longtemps, on racontait qu'un ménage de bucherons fut chassé de sa forêt par les vilains loups.

Ils échouèrent dans le bas de notre bonne ville ou, avec un peu de moquerie, un boucher leur donna les « Tripailles » d'une bête qu'il venait de tuer.

Césarine dit à son bonhomme Zidor : On mange bien la « Piau » des saucisses et du boudin, va laver ça au ruisseau, mais surtout « frotte ben ».

Puis, tout cela se retrouva dans la marmite avec beaucoup d'autres choses, on fit une grande part pour le bon beurre et, en bons Normands, on n'oublia pas un petit brin de « goutte ».

Au départ, ce n'était déjà « pas mauvais », puis, avec de plus en plus d'expérience, cela devint aussi de plus en plus excellent.

Du bon pain, du bon « bère », on eut des clients. Le restaurant venait de naître.

Mais les gros mangeurs ne laissaient pas grand'chose aux autres, et on avait qu'un seul prix !

Zidor en fit son affaire et trouva la solution : on « fra » des paquets.

Aussi, le lendemain, chacun trouva dans son assiette sa juste pitance bien embrochée par un bout de bois bien choisi et bien effilé.

« au juste, « queque » tu nous fais manger là ? » dit un marchand de passage.

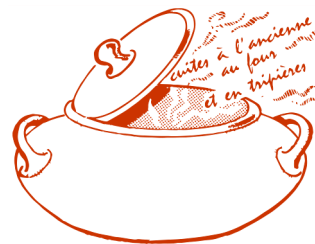
« ça, mon gars, c'est des trips en brochettes à la mode de La Ferté-Macé » dit fièrement Zidor.

En effet, c'est à ce modeste couple que l'on doit notre histoire.



Aussi, signons pour eux.

Zidor et Césarine  
G.L



## Menu



### Cocktail du Manoir et ses Canapés *Dans les Jardins*

\*\*\*

Le Foie Gras de Canard, Escargots / Ail noir / Persil  
\*\*\*

La Lotte rôtie, Asperges / Beurre fumé au hêtre  
\*\*\*

Sorbet Pomme / Calvados  
\*\*\*

La Brochette de Tripes Fertoises Traditionnelle  
du Manoir  
\*\*\*

Assiette de Fromages Normands  
*Salade*  
\*\*\*

Le Blanc Manger au Citron vert, Praliné à l'Orange /  
Crème Citron / Meringue  
\*\*\*

Eaux -Vin Rouge – Vin Blanc  
Café

Repas préparé par « Le Manoir du Lys »  
Tél. 02 33 37 80 69  
manoir-du-lys@wnadoo.fr