




**AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE**  
Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries  
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

**FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"**

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



**Confrérie de Gastronomie Normande - La Tripière d'Or**

<b>Adresse</b>	6, rue du Duc Rollon - 14000 Caen								
<b>Sites</b>	<a href="https://www.latripieredor.com/">https://www.latripieredor.com/</a>								
<b>Courriel</b>	latripieredor@yahoo.fr								
<b>Date de création</b>	01/09/1952	<b>Nombre de Membres</b>	76	<b>F</b>	7	<b>H</b>	69	<b>Nombre d'Adoubés</b>	32
 Caen Confrérie de Gastronomie Normande La Tripière d'Or									
<b>Grand Maître</b>	Jacques LELANDAIS		06 07 80 07 97	@	lelandais.j@orange.fr				
<b>Vice-Président</b>	Michel EVRARD		06 25 17 44 52	@	mevrand.lcn@gmail.com				
<b>Secrétaire</b>	Michel ONNEE		06 13 77 21 87	@	michel.onnee@wanadoo.fr				
<b>Trésorier</b>	Dominique ANCELLE		06 38 77 92 31	@	d.ancelle@soficomsa.com				

**Historique**  
L'origine des « Tripes à la mode de Caen » remonte au Moyen Âge (XI<sup>e</sup> siècle) où Guillaume le Conquérant dégustait ce plat très riche avec un jus de pomme normand. La paternité des « Tripes à la mode de Caen » est attribuée à son cuisinier, le moine Sidoine Benoît de l'Abbaye aux Hommes de Caen où il aurait inventé la recette. Cette recette de base est toujours celle qui est suivie aujourd'hui. Même si les tripes sont connues depuis l'Antiquité dans de nombreux pays du monde, les « Tripes à la mode de Caen » se distinguent par leur goût original et leur fine saveur. Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, des confréries de tripiers promouvant ce plat se développent : la « légende dorée » (autre nom donné aux « Tripes à la mode de Caen ») de l'invention de Sidoine Benoît se répand, tant et si bien que Rabelais en fera la mention dans son roman Gargantua publié en 1534. La préparation, la consommation et la vente de « Tripes à la mode de Caen » au cours des siècles est attestée par différentes sources et iconographies dont la plus ancienne datant de 1832 reste conservée aux Archives départementales du Calvados. La notoriété des « Tripes à la mode de Caen » connaît un léger déclin au début du XX<sup>e</sup> siècle. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale et les périodes de disette l'accompagnant que la spécialité culinaire normande est redevenue très populaire. Aujourd'hui encore, ce plat emblématique de Caen reste ancré dans la culture de la ville avec différentes apparitions dans des campagnes publicitaires ou de prévention.

**Produits et Traditions**  
**Ingrédients :** 1 tripe épaisse d'environ 10 kg comportant obligatoirement les éléments suivants : panse, bonnet, feuillet et caillette ; 3 pieds de bœuf ; Bouquet garni composé de : persil plat, oignons, ail, laurier, thym, clou de girofle (facultatif : poireau) ; Sel, poivre ; Eau ; 2.5 kg de carottes en rondelles coupées de façon régulière, (environ 8 mm d'épaisseur). **Aspect :** Les morceaux des quatre parties de l'estomac (panse, feuillet, bonnet et caillette), les carottes et le pied désossé doivent être visiblement présents. La répartition morceaux de viande / carottes / sauce doit être équilibrée. La sauce doit être blonde à dorée, sans élément en suspension (poivre, oignons...) ni traces excessives de graisse. Les carottes doivent mesurer 3 à 6 mm d'épaisseur et se tenir en fin de cuisson. Les morceaux de viande doivent présenter une découpe régulière et mesurer 4 à 6 cm de côté en fin de cuisson. Aucun os ne doit être retrouvé et le pied ne doit présenter aucun poil. **Odeur :** Le parfum doit être équilibré entre le fumet de la viande et les arômes du bouquet garni. L'ensemble doit être agréable et présenter une juste longueur en nez de manière à appeler à la dégustation. **Goût :** Les morceaux de viande doivent être bien cuits de manière à être suffisamment fondants pour pouvoir être découpés sans couteau. Les carottes doivent également être fondantes. La sauce doit être collante à enrobante. La répartition du goût entre la sauce et la viande doit être homogène, témoignant du respect du temps de cuisson. L'assaisonnement doit être maîtrisé afin que l'ensemble ne soit ni trop aromatique, ni trop salé ou poivré.

<b>Vos Chapitres</b>	Chapitre des 70 ans de la Confrérie de la Tripière d'Or	<b>Lieu</b>	Salle du Duc Rollon et Salle du réfectoire de la mairie de Caen (14000 Caen)	
		<b>Lieu</b>		
<b>Vos Manifestations</b>	Aux Vignobles (Salon de la Gastronomie de Caen)	<b>Lieu</b>	Parc des Expositions de Caen (14000 Caen)	
	Concours international de la meilleure Tripe à la mode de Caen	<b>Lieu</b>	Salle du Duc Rollon ou Parc des Expositions de Caen (14000 Caen)	
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	<b>Grand Maître Jacques LELANDAIS</b>		<b>Date</b>	07/07/2023

**Président :** Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70  
**Secrétaire :** Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**