



Confrérie de Gastronomie Normande

La Tripière Fertoise

La Confrérie la Tripière Fertoise a le plaisir de vous inviter à son
42ème chapitre

Samedi 24 mai 2025 à La Ferté-Macé

Programme

8 h 30 : Réception des Confréries
(marché couvert mairie La Ferté-Macé).
Petit déjeuner : viennoiseries, charcuterie, vin, café.

9 H 10 : Chapitre, intronisations et prises de robe
(salle de mariage Mairie La Ferté-Macé) .

10 H 45 : Photo sur le parvis de la mairie.

11 H 00 : Défilé dans la ville de La Ferté-Macé au milieu de la foire du printemps.

11 H 30 : Apéritif offert par la municipalité
(Marché couvert mairie La Ferté-Macé))

12 H 30 : « Au Manoir Du Lys » , Déjeuner de gala.

Le Grand Maître et les Membres du Grand Conseil de la Confrérie
« La Tripière Fertoise » souhaitent et espèrent avoir le plaisir de
vous accueillir.

Hugues Lebert, Grand Maître
jeanyves@tallois.com, Grand Epistolier
Office de tourisme, rue de la Victoire, 61600, LA FERTE-MACE
www.latripierefertoise.fr



Confrérie de Gastronomie Normande

La Tripière Fertoise

Bulletin d'inscription au 42^{ème} chapitre Samedi 24 mai 2025 à La Ferté-Macé

M. - Mme ou La Confrérie de : _____

Participera : OUI / NON, Nombre de personnes en tenue : _____

Bulletin d'inscription et renseignements avant intronisation à retourner avant le 10 mai impératif.

Noms et Prénoms des Participants	Intronisation 50 € (1)	Déjeuner de gala au Manoir du Lys 80 € (2)	TOTAL chèque ordre de la Confrérie La Tripière Fertoise

- (1) Une intronisation gratuite pour 3 personnes en tenue participants au déjeuner de gala (aucune intronisation de réciprocité).
(2) Précisez si vous ne voulez pas la brochette de tripe : _____
Elle sera remplacée par une proposition du chef

Chèque à l'ordre de : Confrérie de la Tripière Fertoise

Les inscriptions non accompagnées du règlement ne seront pas prises en compte.

Toute annulation avant 48 heures ne donnera pas lieu à remboursement.

NB : Pour les confréries qui viennent pour la 1ère fois, veuillez joindre quelques renseignements sur le but de votre confrérie, d'avance merci.

Renseignements avant intronisation

NOM et Prénom : _____

Adresse : _____

Profession : _____

Titres : _____

Violons d'Ingres : _____

Bulletin à retourner à : La Tripière Fertoise,
Office de tourisme, rue de la Victoire, 61600, La Ferté-Macé
Secrétaire : jeanyves@tallois.com, 06 80 03 58 29
www.latripierefertoise.fr

**Confrérie de Gastronomie
Normande
La Tripière Fertoise**

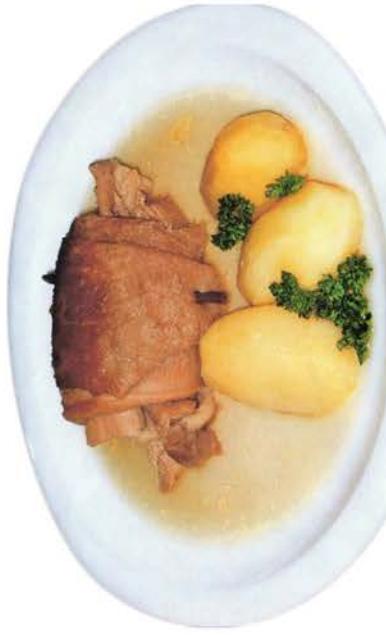


**Confrérie de Gastronomie
Normande
La Tripière Fertoise**

remercie vivement :

La Ville de La Ferté-Macé
Les bouchers et charcutiers du pays fertois
L'Office de Tourisme de La Ferté-Macé
Le Crédit Mutuel

41^{ème} Chapitre - Samedi 18 mai 2024
La Ferté-Macé



Manoir du Lys
Nature & Naturel
(une étoile au guide Michelin)



Les brochettes de tripes Fertoises

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

www.latripierefertoise.fr
Secrétaire : jeannyyves@tallois.com
02 33 37 10 97 (Office de Tourisme La Ferté-Macé)





Légende de la Tripie Fertoise

Il y a longtemps, on racontait qu'un ménage de bûcherons 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.



Menu

Apéritif servi assis et à l'assiette
7 à 8 bouchées apéritives sur le thème de la forêt

Lieu jaune de ligne, jus d'arêtes aux épices, asperges et petits légumes printaniers

Sorbet : Pomme au Calvados

Traditionnelles tripes en brochette Fertoise et ses pommes de terre vapeur

Sélection de fromages
Salade

Croustillant amande, rhubarbe, clou de girofle et sorbet framboise aux herbes

Eaux - Vin Rouge - Vin Blanc
Café

Repas préparé par « Le Manoir du Lys »

Tél. 02 33 37 80 69
contact@manoirdulys.fr

Zidor et Césarine
G.L

