



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

Hugues Lebert, Grand Maitre

jeanyves@tallois.com, Grand Epistolier

Office de tourisme, rue de la Victoire, 61600, LA FERTE-MACE  
[www.latripierefertoise.fr](http://www.latripierefertoise.fr)



# Confrérie de Gastronomie Normande La Tripière Fertoise

**Bulletin d'inscription au 42<sup>ème</sup> 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 1<sup>ère</sup> 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@tallos.com, 06 80 03 58 29  
www.latripierefertoise.fr



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<sup>ème</sup> Chapitre - Samedi 18 mai 2024

La Ferté-Macé



Manoir du Lys

Nature & Naturel

(une étoile au guide Michelin)

[www.latripierefertoise.fr](http://www.latripierefertoise.fr)

Secrétaire : [jeanyves@tallois.com](mailto:jeanyves@tallois.com)

02 33 37 10 97 (Office de Tourisme La Ferté-Macé)

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 « Tripaillies » 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.

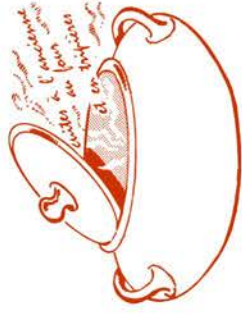
« au juste, « queque » tu nous fais manger là ? » dit un marchand de passage.

« 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

Apéritif servi assis et à l'assiette

7à 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 franboise aux herbes \*\*\*

Eaux -Vin Rouge – Vin Blanc  
Café

Repas préparé par « Le Manoir du Lys »

Tél. 02 33 37 80 69

contact@manoirdulys.fr

