



# VÉRITABLE RECETTE DE LA TRIPE À LA MODE CAEN

pour réaliser de  
DE BONNES TRIPES À LA MODE DE CAEN

## INGRÉDIENTS

- 1 Tripe épaisse d'environ 10 Kg  
comportant obligatoirement les éléments suivants : panse, bonnet, feuillet et caillette,
- 3 Pieds de bœuf,
- 1 Bouquet garni composé de persil plat, oignons, ail, laurier, thym, clou de girofle, poireau facultatif
- Sel, poivre,
- Eau,
- 2.5 kg de carottes en rondelles coupées de façon régulière

## N'oubliez pas que ...

Le montage de la tripe à de l'importance pour l'homogénéité du produit présenté  
Les tripes doivent être nettoyées très soigneusement

## RECETTE

La coupe des différents morceaux (bonnet, caillette, feuillet et panse) doit être faite en carrés à peu près égaux d'environ 5 à 6 cm de côté

L'adjonction de pied de bœuf est indispensable.

Disposer dans l'ordre et dans un grand faitout les morceaux de la tripe, d'abord les pieds fendus en deux, le feuillet, le bonnet, la panse et la caillette sans oublier de disposer au centre des tripes le bouquet garni.

Ajouter le sel et le poivre puis incorporer l'eau.

La cuisson doit être conduite doucement (environ 18 à 22 heures) pour obtenir des viandes d'une belle tendreté, qui puissent être coupées sans effort.

Ajouter les carottes en rondelles avant la fin de cuisson pour qu'elles soient cuites à cœur.

En fin de cuisson, désosser les pieds de manière régulière à la taille de la viande.

L'aspect final de la sauce doit être collant et blond.

Gardez également à l'esprit que la succulence du plat réside avant tout dans la qualité de la tripe qui aura servi à le préparer et qu'il convient d'utiliser avec modération les différents ingrédients et aromates qui seront votre touche personnelle.

**IMPORTANT**  
**IL N'Y A PAS D'ALCOOL**  
**DANS LA PRÉPARATION DE**  
**LA VÉRITABLE RECETTE DE**  
**LA TRIPE À LA MODE DE CAEN**



INSCRIPTION - 71<sup>ème</sup> Concours de la Meilleure Tripe à la Mode de Caen



## Confrérie de Gastronomie Normande «La Tripière d'Or»

Madame, Monsieur, Chers amis Professionnels des métiers de bouche

Comme l'an dernier, nous nous retrouverons pour notre traditionnel concours de la meilleure Tripe à la mode de Caen 2024 du monde au sein et au centre de la Foire Internationale de Caen.

**71<sup>ème</sup> Concours de la Meilleure Tripe à la Mode de Caen**  
Samedi 21 & Dimanche 22 septembre 2024  
FOIRE INTERNATIONALE DE CAEN  
PARC DES EXPOSITIONS

La direction de cette grande manifestation a souhaité nous mettre encore plus en valeur en nous installant devant le Hall 2, lieu le plus fréquenté et immanquable de cette foire.

Ce concours, comme tous ses prédécesseurs, sera placé sous le contrôle d'huissiers de justice, la SELARL « ACTOJURIS », huissiers de justice associés, 4, avenue Père Charles de Foucauld - 14000 - CAEN.

**Afin d'éviter toute contestation ultérieure, je vous demande expressément de lire attentivement le Règlement, et notamment son article 6 relatif à la publicité autour des Prix obtenus par les Concurrents.**

Les artisans, les professionnels et toutes les instances professionnelles des métiers de bouche que vous êtes, serez heureux de recevoir les membres de notre Confrérie se rapprocher de vous en vue de votre participation à ce Concours annuel.

La proclamation des résultats se déroulera en présence des personnalités habituelles et des professionnels, le **dimanche 22 septembre 2024 à 17h30**, dans notre chapiteau se situant face au Hall 2 au sein de la Foire Internationale de Caen. Il sera suivi d'un verre de l'amitié dans la mezzanine du Hall central. Il vous sera attribué deux entrées gratuites à la Foire et un bracelet pour assister au verre de l'amitié.

L'entrée de la Foire de Caen étant gratuite toute la journée du **vendredi 20 septembre 2024**, nous vous accueillerons pour le dépôt de vos terrines à l'intérieur de notre chapiteau.

Ce Concours, le plus ancien de France, est l'occasion pour les bénévoles que nous sommes, de reconnaître et promouvoir le savoir-faire de tous les artisans que vous êtes, honorables représentants du commerce de proximité, valeur incontournable pour le bien vivre ensemble.

En cette période où les Français reviennent vers la cuisine des produits traditionnels et réalisés par de vrais artisans, nous comptons vivement sur la participation active de l'ensemble de la profession des métiers de bouche dont vous êtes toutes et tous les dignes ambassadeurs.

Les résultats pourront être obtenus dès le lundi 23 octobre 2024 sur le site internet de la Confrérie : [www.latripiereador.com](http://www.latripiereador.com).

Dans l'attente de votre inscription à notre célèbre concours, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'attachement que nous portons à la cause de la Gastronomie Normande en général et à la Tripe à la Mode de Caen en particulier, inscrite en bonne et belle place dans notre Patrimoine Régional, National et même International.

Avec mes sentiments confrériques et dévoués,

Jacques LELANDAIS  
Le Grand Maître

**Important : notez bien les adresses suivantes :**

Envoi des bulletins d'inscription : 6, Impasse du Duc Rollon - 14000 CAEN

Dépôt des terrines (le 20/09/2024 de 9h à 18h) : Chapiteau en face du Hall 2, Parc des Expositions - 14000 CAEN

Mail : [latripiereador@gmail.com](mailto:latripiereador@gmail.com) / Site : [www.latripiereador.com](http://www.latripiereador.com)



BULLETIN D’INSCRIPTION

71<sup>ème</sup> TOURNOI INTERNATIONAL DE LA MEILLEURE TRIPE À LA MODE DE CAEN  
du samedi 21 et dimanche 22 septembre 2024

REPRODUCTION POSSIBLE  
1 inscription = 1 terrine

1

CONCURRENT

☐ M. ☐ Mme ☐ Melle

Adresse de l'établissement du candidat (envoi des résultats)

Code postal Ville

Tél. E-mail

2

Le concurrent désire participer au Concours de LA MEILLEURE TRIPE À LA MODE DE CAEN 2024.

☐ IL CERTIFIE SUR L'HONNEUR QUE LE PRODUIT PRÉSENTÉ EST BIEN DE SA FABRICATION ayant pris connaissance des conditions de participation et après avoir lu le règlement ci-joint, s'engage à le respecter, en accepte les termes.

3

Le concurrent demande à concourir en qualité de ☐ Artisan ☐ Salarié(e) (à l'exclusion des personnels en formation)

dans la catégorie (1 inscription par catégorie)

☐ Boucher ☐ Charcutie ☐ Conserveur ☐ Salaisonnier ☐ Tripier

☐ Cuisinier-Restaurateur ☐ Traiteur

4

ADRESSE DE FACTURATION

La facture est à éditer au nom de la Société

Code postal Ville

Tél. E-mail

5

MODE DE RÈGLEMENT

La somme de 75 euros par terrine est réglée

☐ En espèces

☐ Par chèque à l'ordre de « La Confrérie La Tripière d'Or » n° Banque

☐ Par virement à « La Confrérie La Tripière d'Or », Crédit Mutuel, Caen  
Code Banque 10278 . Code Guichet 02101 . Numéro de Compte 00014710845 . Clé RIB 18  
IBAN FR76 1027 8021 0100 0147 1084 518 . BIC CMCIFR2A

6

CACHET COMMERCIAL ET SIGNATURE

À le  
Signature

☐ Inscription collectée par , membre de la Confrérie

☐ Inscription adressée par la Poste ou déposée par vos soins

COMMENTAIRES

71<sup>ème</sup> TOURNOI INTERNATIONAL DE LA MEILLEURE TRIPE À LA MODE DE CAEN

Les samedi 21 et dimanche 22 septembre 2024. Parc des Expositions de la Foire Internationale de Caen

CONDITIONS DE PARTICIPATION

**Article 1** - La Confrérie de Gastronomie Normande "La Tripière d'Or" organise à Caen, **les samedi 21 et dimanche 22 septembre 2024**, le 71<sup>ème</sup> Tournoi International de la Meilleure Tripe à la mode de Caen.

Seuls seront admis à concourir les envois qui auront respecté les principes de base de la recette et qui sont rappelés plus loin.

**Art. 2** - Peuvent participer à ce Concours les artisans et/ou leur conjoint ainsi que les employés de la profession de chacune des catégories suivantes, **à l'exclusion des personnels en formation** :

• Bouchers • Charcutiers • Cuisiniers-Restaurateurs  
• Conserveurs • Salaisonniers • Tripiers • Traiteurs

et tout salarié des industries concernées toujours en activité à l'époque du Concours.

**Les concurrents devront certifier sur l'honneur que le produit présenté est bien de leur fabrication.**

En cas de litige concernant le droit de participation de professionnels au Concours dans l'une des catégories précitées, il pourra être demandé la présentation d'un extrait de registre du Commerce ou des Métiers.

En ce qui concerne les salariés, il pourra être exigé une attestation de leur employeur garantissant les compétences professionnelles du concurrent dans la fonction occupée au moment du Concours.

Pour chacune des catégories ci-dessus et selon la qualité, il peut être décerné un ou plusieurs prix : Mention d'Honneur, Prix National, Grand Prix National, Grand Prix International.

Un classement spécial "Amis de l'Étranger" sera également effectué en cas de participation de ressortissants étrangers ou de candidats français établis à l'étranger.

Si les notes sont suffisantes (≥ à 75), il peut être décerné au candidat ayant obtenu la meilleure note finale, le diplôme et le Trophée de la "Meilleure Tripe à la mode de Caen 2024" comme indiqué.

**Toute distinction sera décernée au candidat "Personne Physique" qui aura certifié être le fabricant de la tripe présentée au Concours.**

**La domiciliation du Prix sera exclusivement celle du lieu de fabrication.**

Selon les années, les concurrents primés pourront recevoir coupes et médailles offertes par la Confrérie, les grandes villes normandes et les Chambres Syndicales ou Professionnelles.

**Art. 3** - Tout commerçant ou tout participant candidat au Concours devra s'acquitter préalablement d'un droit d'inscription de soixante-quinze (75 euros) par terrine.

Les droits versés resteront, dans tous les cas, acquis à la Confrérie.

Ces droits d'inscription pourront être versés en espèces, par virement ou chèque libellé à l'ordre de : Confrérie de Gastronomie Normande "La Tripière d'Or".

**Les bulletins d'inscriptions, dûment renseignés, devront parvenir avant le jeudi 19 septembre 2024 à : "La Tripière d'Or" - 6, impasse Duc Rollon - 14000 CAEN.**

Les candidats pourront retirer les terrines mises spécialement à leur disposition à :

**MONDEVILLE :**

- SOCABOC (Union des Artisans Bouchers-Charcutiers),  
Route de Cabourg, 14120 MONDEVILLE

**ROUEN :**

- Restaurant "Le Veau d'Or",  
3 rue Desseaux, 76000 ROUEN (Monsieur Vivien Douet : 06 50 79 79 71)

**LE HAVRE :**

- Restaurant "Le Bouchon Normand",  
77 rue Louis Brindeau, 76600 LE HAVRE, (Tél. : 09 52 15 23 73)

**SAINT-LÔ :**

- Syndicat de la Boucherie, Charcuterie et Traiteur de la Manche,  
"La Raoulerie", route de Paris, 50000 SAINT-LÔ.

**Art. 4 - Les tripes destinées au Concours (2 kg environ) doivent être directement livrées sur place au Parc des Expositions le vendredi 20 septembre 2024 de 9h00 à 18h00**, où leur réception et leur enregistrement seront assurés sous le contrôle de la SELARL "ACTOJURIS", commissaires de justice associés - 4, avenue Père Charles de Foucauld - 14000 CAEN,

Nous rappelons que les expéditions par fer, par route ou voie postale doivent être adressées à : **"La Tripière d'Or" - Parc des Expositions, Foire Internationale de Caen, chapiteau de la Tripière d'Or face au hall 2 et parvenir obligatoirement le vendredi 20 septembre 2024, avant 18 heures.**

**Les tripes expédiées pour le concours sont acheminées sous la responsabilité des participants. Les candidats sont invités à privilégier l'envoi sous vide ou en contenant incassable (terrine plastique...).**

**Toute terrine arrivée cassée ou endommagée, et toute tripe rendue par avarie improprie à la consommation sera exclue de ce fait.**

**Aucun dépôt ne sera plus admis à compter du départ de la dégustation.**

**Art. 5** - Les commissaires de justice assigneront à chaque envoi un numéro d'ordre.

Ils seront les seuls à détenir, jusqu'à la fin des opérations du Concours, la liste de concordance entre l'identité des concurrents et les numéros assignés.

Les tripes ou les envois qui seront adressés, en raison de la distance, dans un emballage différent, seront classés de même par les commissaires de justice.

Avant les opérations du Jury, ces envois seront ouverts en leur présence et déversés dans les terrines spéciales du Concours sur lesquelles ils apposeront les numéros.

La dégustation est réalisée sur 2 jours, par un jury constitué de 3 jurats formant une table composée d'un chef de table expérimenté et 2 jurats. Les tripes rendues anonymes comme indiqué ci-dessus sont dégustées par 2 tables différentes le samedi et le dimanche.

L'affectation des tripes est opérée aléatoirement par l'un des membres de la Confrérie ne prenant pas part à la dégustation, pouvant toutefois faire partie de la table de départage.

Au début des opérations, une table de départage est également formée, constituée de 3 jurats désignés par le Grand Maître des Jurats.

Les tripes sont jugées et notées sur 80 points : 20 points pour l'aspect et l'équilibre, 20 points pour l'odorat et le parfum, 40 points pour le goût et la saveur.

Les tripes n'atteignant pas à l'issue de la dégustation du samedi la note de 55 points sur 80 sont éliminées.

La note prise en compte pour l'attribution des mentions et prix est constituée de la moyenne des 2 notes correspondant aux dégustations du samedi et du dimanche.

Les prix et mentions sont attribués à partir de 55 points comme suit :

- Mention d'honneur, de 55 à 59,99 points ;
- Prix national, de 60 à 64,99 points ;
- Grand prix national, de 65 à 69,99 points ;
- Grand prix international, à partir de 70 points.

Si par extraordinaire un écart de 12 points était constaté entre les notes attribuées à chacun des tours, la tripe sera soumise à la table de départage. La note finale sera constituée de la moyenne obtenue à partir de la note de la table de départage et de la moyenne des 2 notes de dégustation.

Le cas échéant, les tripes arrivant en tête, obtenant la meilleure note supérieure à 75 points sur 80 se verront attribuer la récompense suprême, le titre de **"MEILLEURE TRIPE À LA MODE DE CAEN 2024"**.

En cas d'égalité, les tripes ayant obtenu un score compris entre 75 et 80 points seront soumises à l'appréciation de la table de départage, qui déterminera souverainement le vainqueur et décernera le titre.

**Art. 6** - Il est bien évident que les récompenses attribuées à la suite du Concours consacrent la qualité du produit présenté.

Les décisions du Jury sont sans appel. Toutes récompenses obtenues demeurent valables jusqu'au Concours suivant.

**Toute publicité se référant à un Prix doit obligatoirement mentionner :**

- **le nom du professionnel détenteur du Prix (personne physique).**
- **le lieu de fabrication.**
- **l'année d'attribution.**

Toute publicité erronée pourra entraîner l'exclusion du concurrent l'année suivante, indépendamment d'éventuelles poursuites pour publicité mensongère que se réserve le droit d'intenter la Confrérie.

Les professionnels primés, quelle que soit la catégorie, mentionneront le nom du candidat personne physique ayant réalisé la terrine notée.

**Art. 7** - La Confrérie se réserve le droit d'effectuer, à tout moment et pendant la validité des prix attribués, des prélèvements anonymes qui seront dégustés par elle, selon les critères du règlement du Concours.

**Après plusieurs constatations, établissant que les tripes ne correspondent plus en qualité à celles primées, la Confrérie pourra exclure le fabricant du ou des Concours suivants.**

**Art. 8 - La proclamation des résultats aura lieu le dimanche 22 septembre 2024 à 17h30 : Parc des Expositions de la Foire Internationale de Caen - face au hall 2**

Ils pourront être obtenus dès le lundi 23 septembre 2024 sur le site Internet : [www.latripieredor.com](http://www.latripieredor.com)

Les Trophées et diplômes seront remis Salle du Duc Rollon, le dimanche 1er décembre 2024, à 17h30 précises.

Ces prix, diplômes et coupes, demeureront disponibles durant trois mois après la remise officielle et pourront être retirés dans ce délai le vendredi soir, de 17h30 à 19h00 au siège de la Confrérie, 6 impasse du Duc Rollon à Caen (14000).

Tout lauréat souhaitant recevoir son diplôme pourra en faire la demande (aucun envoi pour les coupes) ; l'expédition sera assurée par la Confrérie aux frais du demandeur après la réception du règlement des frais exposés, dont le montant lui sera communiqué préalablement.

**Art. 9** - Tout candidat au Concours s'engage à respecter les conditions du présent règlement et en accepte les termes. La Confrérie se réserve le droit d'écourter, de proroger, de reporter ou d'annuler le présent Concours si les circonstances l'exigent, sans que sa responsabilité ne soit engagée, ni que les participants ne puissent prétendre à une quelconque indemnité.

**Art. 10** - Le non-respect du présent règlement constaté par la Confrérie, avant ou après la publication du Palmarès, entraînera le retrait immédiat du ou des Prix décernés et l'exclusion du candidat sanctionné, pour les Concours suivants.

Faute d'accord, seul le Tribunal de Caen est habilité à statuer et trancher le différend.

**Art. 11** - Le présent règlement est déposé en l'étude de la SELARL "ACTOJURIS", commissaires de justice associés - 4, avenue Père Charles de Foucauld - 14000 CAEN, ainsi qu'un exemplaire des documents adressés au public et pourra être envoyé à titre gratuit à toute personne qui en fera la demande.

**Faire parvenir son produit à : "La Tripière d'Or" au parc des Expositions, Foire Internationale de Caen, chapiteau de la Tripière d'Or, face au hall 2, le vendredi 20 septembre 2024, à 18 heures au plus tard.**