

 La Ferté-Macé Le Publicateur Libre du 4 avril 2024 665 mots

# Lycée Flora-Tristan.

## Deux chefs transmettent à des élèves le savoir-faire des tripes en brochettes à la fertoise

Jeudi matin 28 mars, Franck Quinton, chef du Manoir du Lys à Bagnoles, et Ludovic Ernoux, chef du restaurant municipal de La Ferté-Macé, sont venus transmettre la recette des tripes en brochettes à la fertoise à des élèves du lycée Flora-Tristan.

Depuis plus de 40 ans, la Confrérie de la Tripière fertoise assure la promotion de la spécialité locale des tripes en brochettes à travers son concours en mars et ses déplacements chez d'autres confréries. Son 41<sup>e</sup> chapitre aura d'ailleurs lieu le samedi 18 mai à La Ferté-Macé, dans le cadre de la fête du Printemps.

Mais au fil du temps, **"les artisans bouchers du secteur sont de moins en moins nombreux à fabriquer les tripes en brochettes, c'est dommage**, regrette Jean-Marc Baudet, professeur de cuisine au lycée professionnel Flora-Tristan. **Il faut sauver les tripes à la fertoise"**. Aussi, c'est avec plaisir qu'il a accueilli la proposition de Franck Quinton et Ludovic Ernoux de venir une matinée pour transmettre la recette à des jeunes en formation. **"Nous en avons discuter entre nous pendant la Fête de printemps l'an dernier"** confient les deux chefs.

### Une légende

Dans un premier temps, une dizaine d'élèves en 1<sup>re</sup> bac pro cuisine ont découvert les tripes avec leur professeur. **"On a vu le travail des abats en général, mais la plupart du temps on parle davantage de ris de veau de rognons"** a confié Jean-Marc Baudet.

Cette séance a également été l'occasion d'évoquer la légende liée à ces fameuses tripes fertoises, qui remonte à très longtemps, et que l'on peut retrouver sur le site de la confrérie. Un ménage de bûcherons, Césarine et Isidor, aurait été chassé de sa forêt par les vilains loups. Ils vont alors échouer dans le bas de la ville de La Ferté-Macé où, avec un peu de moquerie, un boucher leur donna les tripailles d'une bête qu'il venait de tuer. Après les avoir bien lavées dans une rivière, le couple les aurait fait cuire dans une marmite avec beaucoup d'ingrédients dont du beurre et du calva. Ils en feront ensuite des paquets embrochés avec un bout de bois.

## Une recette

Les deux chefs sont arrivés dès 8 h au lycée Flora-Tristan où les attendaient une dizaine d'élèves en 1<sup>re</sup> année de bac pro cuisine. **"Faire des tripes en brochette, c'est long. D'ordinaire, c'est à 9 h que je préfère les manger plutôt qu'à midi"** a souligné Ludovic Ernoux. Recette à l'appui, ils ont commencé par énumérer les morceaux utilisés : panse, bonnet, feuillet, franche-mule ou caillette, cuvier et pieds de bœuf désossés. Puis ils ont passé en revue les ingrédients nécessaires pour 10 kg : 200 g gros de sel, 15 g poivre blanc fraîchement moulu, 2 g de muscade râpée, clou de girofle 5 pièces, 500 g de carottes tranchées en deux sur la longueur, 500 g d'oignons coupés en quatre, bouquet garni (200 g de poireau avec thym, laurier), 500 g de beurre frais fermier, du vin blanc. **"il n'y a pas de gras dans les tripes, c'est maigre. Ce qui fixe le goût, c'est le gras du beurre"** a précisé le chef Quinton.

Les élèves ont alors participé aux différentes étapes de fabrication de "paupiettes" pesant environ 250 g, maintenues en piquant transversalement une cheville de bois pointue, appelée billette. **"Pour la cuisson, il faut compter 12 à 14 h, dans un four à 180°"** a indiqué Franck Quinton. Afin de permettre aux apprentis cuisiniers de pouvoir y goûter en fin de séance, des tripes en brochettes avaient été préparées au préalable. La dégustation s'est faite avec une purée de pommes de terre vapeur. L'occasion de faire la comparaison avec les tripes à la mode de Caen.

Michel Moriceau



Les deux chefs avec une partie des élèves et leur professeur.



Franck Quinton a donné de nombreux conseils aux élèves.

Accompagnées d'une purée de pommes de terre, les tripes fertoises sont excellentes !