

Où déguster les meilleures tripes en Normandie

À CAEN

Hôtel-restaurant Le Dauphin, 29, rue Gémare. Tél. : 02 31 86 22 26.
Stéphane Pognat ne jure que par la normande, il essaye même auprès de la chambre d'agriculture d'obtenir une viande normande en AOC. Autant dire qu'il fait ses tripes lui-même. Menus de 22 à 55 €.
Café Mancel, musée des Beaux-Arts, le château. Tél. : 02 31 86 63 64.
A 9 heures, tous les premiers vendredis du mois, casse-croûte pour les fondus de tripes. Aux heures « normales », la carte propose bien sûr les tripes de Ruault (10 €), un pavé de bar de côte (19 €) ou l'entrecôte normande accompagnée d'une purée gratinée (18,50 €). Elle est pas belle, la vie ? Un bémol : la salle a un côté cantine de musée !

À DIVES-SUR-MER

Chez le bougnat, 27, rue Gaston-Manneville. Tél. : 02 31 91 06 13.
Un bistrot où la recette des tripes n'est pas étrangère à Jean-Claude Plumail. François Teissonnière est un incontournable de la cuisine de tradition. Dans son bistrot-brocante des années 30, il sert aussi des plats mijotés dans des cocottes en fonte : poularde au foie gras, pintadeau « à la bourgeoise », tête de veau, véritable insulte à un végétarien, et des entrées naviguant entre harengs, fromage de tête et boudin noir. Chipoteurs, s'abstenir !
Le tout pour 30 € en moyenne, vin compris. C'est cadeau.

À VIRE

Au Vrai Normand, 14, rue Armand-Gasté. Tél. : 02 31 67 90 99. Il suffit à Michaël Wahl de traverser la rue pour se fournir en tripes chez Philippe Ruault. Lors de notre visite, tout le monde attendait de pied ferme le grand homme natif de Vire Michel Drucker, qui tourne un film sur sa vie. Alors, « la cantine à Michel » ne peut pas servir de la ragouniasse ! On regrette cependant que le rognon ne soit pas servi entier. Compter un ticket moyen de 25 €.

À PARIS

L'incontournable Pharamond, 24, rue de la Grande Truanderie, Paris 1^{er}. Tél. : 01 40 28 45 18. Restaurant mythique créé en 1832 par la famille Pharamond sous le nom de La Petite Normandie pour faire connaître sa spécialité : les tripes à la mode de Caen. Avec son décor Belle Époque, cet établissement, classé monument historique, connu de tous les grands de ce monde, est redevenu avec son nouveau propriétaire, Sylvain Lebarbier, ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être : un restaurant vendant de bons produits. Les tripes viennent de chez Ruault ●

Confrérie de gastronomie normande La Tripière d'or, palais ducal, 6, impasse Duc-Rollon, 14000 Caen. Chaque année, en octobre, la confrérie organise le Tournoi mondial des meilleures tripes à la mode de Caen.
Site : www.vilk-caen.fr/tripieredor



Le grand maître de la Confrérie de la tripière d'or, Georges Chivot.

peaux sont enlevées une par une. Dans les tripes, ce qui est long, c'est le temps de préparation. On épluche nous-mêmes les légumes. » Après les douze heures de cuisson dans ses fours électriques réglés à 100 °C pour bien mijoter, c'est Philippe qui met en boîte, à l'écumoire, à la main, et personne d'autre : « Il faut que dans chaque boîte il y ait la même proportion de morceaux. » Pousser l'amour du métier à ce point, c'est un sacerdoce ! C'est sans doute pour cette raison que l'on trouve les tripes de Philippe Ruault dans les meilleures maisons de Paris et de Normandie. « Un jour, raconte-t-il, j'ai reçu un coup de téléphone d'Eddie Barclay, dont la femme, Caroline, adore mes tripes. Son nom à l'état civil étant Edouard Ruault, il voulait absolument que nous soyons de la même famille. Grâce à lui, des stars du show-business comme Eddy Mitchell sont venus s'approvisionner chez moi. »

Gardiens du temple tripier

Jean-Claude Plumail a sa technique bien à lui : « Je tiens mon savoir-faire de mon père et d'Emile Lebret, de Fontenay-le-Marion. Après avoir déneuvé et dégraissé, je fais raidir puis je passe mes tripes à l'eau glacée pour éviter qu'elles jaunissent. Je les coupe, je les trie par catégories. Après avoir beurré la marmite, je place au fond d'abord les quilles (morceaux d'os des pieds) et les pieds, puis le feuillet et le bonnet, le bouquet de légumes (poireaux oignons, muscade, clous de girofle, laurier, thym, céleri, poivre), la franche mule et la panse. J'ajoute 1 l d'eau pour 100 kg. Je ferme la marmite. La sauce se fait par la vapeur de la cuisson. Après un départ pleins gaz, je mets à feu doux entre douze et quatorze heures. Ce n'est qu'au bout de dix heures que j'ajoute mes carottes pour qu'elles ne s'effritent pas. Les proportions ? Personne ne me succédera, alors je les ai données, ainsi que mon savoir, à Francis Teissonnière, qui tient le Bougnat à Dives-sur-Mer. C'est quelqu'un de bien, en qui j'ai toute confiance. » Si Jean-Claude Plumail est un peu nostalgique, il sait que sa recette perdurera. Et c'est ça qui est important, comme il est primordial que d'autres artisans, comme Chantal Coutances ou Philippe Ruault, continuent à œuvrer à leur façon et que la Confrérie de la tripière d'or veille sur l'orthodoxie de la préparation de ce plat unique. En quelque sorte, ces artisans du goût sont, consciemment ou non, les gardiens du temple de la gastronomie de leur région, les conservateurs de traditions qui font la culture et l'âme d'un pays. Ils sont rares et méritent le respect ● A.Dz.

La semaine prochaine :
Provence : les pieds et paquets

L'ÉTÉ DE MARIANNE

9 au 15 août 2008 / Marianne 87

AU VRAI NORMAND
14 rue Armand Gasté
14500 VIRE
Tél : 02 31 67 90 99

Fermé le Dimanche soir, Mardi soir et Mercredi toute la journée.
Site Web : www.auvainormand.com