

66^{ème} tournoi international de la Tripière d'Or : Alexandre Viard au pied du podium

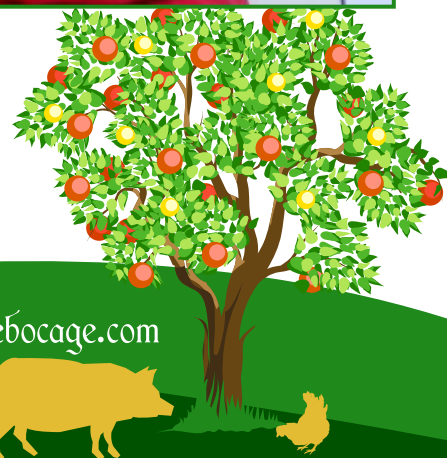
Il avait hissé une terrine à la 2e place en 2017. Alexandre Viard doit se contenter d'une 4^{ème} place à l'issue du concours de la meilleure tripe à la mode de Caen en 2018.

Championnat d'Europe de boudin blanc, concours du meilleur pâté de campagne des Fins Goustiers du Pré-bocage, concours de la meilleure saucisse à l'oignon... **Alexandre Viard**, installé 8, rue de Balleroy, au **Molay-Littry** (Calvados) est un habitué des concours culinaires. Il s'aligne depuis 12 ans au plus ancien d'entre eux : **le tournoi international de la Tripière d'Or**, organisé depuis 1952 par la confrérie de gastronomie normande du même nom. Grand Prix National 2012, 2013 et 2015, Alexandre Viard a atteint la deuxième place du concours en 2017 avec un Grand Prix International. Il relate :

« Ce Grand Prix International, je voulais aller le chercher. C'était une consécration. À ce niveau-là, ça se joue à très peu de chose. Je n'avais pas participé en 2016 parce que je n'avais pas reçu de tripes à la hauteur du concours. »



L'artisan molystrien peut garder le sourire: les meilleurs juges restent ses fidèles clients qui – à coup sûr – ne boudent pas ses tripes à la mode de Caen. ©Archives La Renaissance le Bessin (©Archives Frédéric Bourgeois/La Renaissance le Bessin)



66^{ème} tournoi international de la Tripière d'Or : Alexandre Viard au pied du podium

Les estomacs de bovins (panse, caillette, bonnet, feuillet) doivent mijoter une vingtaine d'heures avant d'être dégustés. « J'avais un peu adapté ma recette pour aller chercher l'excellence ». Cette année encore, Alexandre Viard a tenu compte des notes des juges. Lors de cette joute culinaire de la Tripière d'Or, les juges de la confrérie sanctionnent l'aspect, le parfum et le goût. Lors du 66^e tournoi, disputé dimanche dernier au Palais Ducal à Caen, Alexandre Viard a de nouveau soumis sa recette aux palets des jurats de la confrérie. Mais sa terrine n'a obtenu que la 4^{ème} place du concours, avec un Prix National. Il explique :

« J'ai voulu faire de nouveaux ajustements, sans m'éloigner pour autant de la recette qui m'a valu la 2^{ème} place en 2017. Je me pose des questions sur cette 4^{ème} place en 2018, j'attends de voir les notes des juges. Ce qui est sûr, c'est qu'il y a plusieurs palets au sein de la confrérie. »

Autrement dit, en fonction de la tablée qui goûte une terrine, celle-ci peut recueillir des avis différents. « Mais ça reste du haut niveau ». Et à ce niveau, ça se joue à peu de chose. « Je suis déjà décidé à participer de nouveau l'an prochain ! »

La Tripière d'Or remportée dans l'Orne

Pour goûter la recette lauréate en 2018, il faudra se rendre dans l'Orne, à Vimoutiers. Christophe Durville, de la boucherie de la Place, a remporté la timballe... Il succède à Philippe Colace, artisan à La Maladrerie (Caen). Ramener l'ultime trophée du Palais Ducal de Caen n'est pas donné à tout le monde. Seul un concurrent sur plus d'une centaine de candidats en moyenne s'en montre digne. Revers de la médaille, on ne peut remporter la Tripière d'Or qu'une fois tous les 5 ans ! Parmi les artisans du Bessin en lice cette année, on retient la deuxième place de Martial Becker, des Embruns, à Courseulles-sur-Mer.

