

Les « Etriers Normands », spécialité des chocolatiers ornaïses depuis 24 ans

Une des spécialités ornaïses les plus réputées vient de faire son entrée dans la démarche Orne Terroirs : les fameux Etriers Normands. Ainsi, dix chocolatiers du département comptent désormais parmi nos adhérents, dont Dominique MARTIN et Gilles VACHER, présents lors des Rencontres Orne Terroirs.

C'est en 1986, à l'initiative de Guy VACHER - alors président des pâtisseries de l'Orne - et de son épouse, que l'idée est lancée de créer une spécialité chocolatière au niveau départemental.

Les « Etriers Normands » sont ainsi créés en novembre 1986 par douze chocolatiers ornaïses.

L'Orne étant un département où le cheval est très présent (autant pour le cheval percheron que le pur sang et le trotteur), le nom de la spécialité chocolatière ne pouvait qu'être liée à cet animal. D'où les « Etriers ».

Réunis en association portant le même nom « Les Etriers Normands », ces professionnels travaillent aussi à l'époque, avec leurs épouses, sur la présentation du produit. Ils mettent alors au point un boîtage et établissent une devise :

« Au trot, Au Galop, En Douceur,
Découvrez l'Orne avec les Étriers Normands ».

Chaque professionnel de cette association s'engage à perpétuer la tradition et la qualité de ce produit qui dépasse aujourd'hui les frontières de l'Orne.

Les « Etriers Normands » sont faits de chocolat lait ou noir fourré au praliné amande et feuilletine.

Ils sont vendus en boîte de 18 à 44 chocolats. Chaque boîte – marron ornée d'un étrier - contient autant de chocolats au lait que de chocolats noirs. La tête de cheval est représentée sous deux formes dans chaque boîte : soit la tête est moulée en relief sur le chocolat, soit une étiquette est ajoutée, portant le logo des Etriers.

Les ETRIERS NORMANDS ont acquis une renommée qui a largement dépassé les frontières de notre département et contribuent à la promotion de celui-ci. Les chocolatiers perpétuant cette recette restent vigilants et mettent tout en œuvre pour que ce chocolat reste un produit de haute qualité, fabriqué de manière artisanale par chacun des dix membres.

Tous les chocolatiers de l'association utilisent la même recette, régie par un cahier des charges. Mais chacun l'interprétant à sa façon, quelques petites différences peuvent apparaître d'un chocolatier à l'autre. C'est pourquoi la fabrication de chacun d'entre eux a été dégustée par le jury Orne Terroirs en mai dernier.



Les Etriers Normands sont disponibles à la boutique des dix chocolatiers agréés Orne Terroirs.

Pour accéder à la liste, cliquez [ici](#).

Pour en savoir plus sur les Etriers Normands et leur histoire, cliquez [ici](#)