



MASTER TRIPES

l'École des Produits Tripiers!



Octobre 2017

Bienvenue à l'école des Produits Tripiers !

Retour sur les bancs de l'école du **14 au 22 novembre 2017**
pour des **Master Tripes** vraiment tripantes !

(de 11h à 12h et de 12h30 à 13h30)

Rendez-vous* à **Paris, Lille, Strasbourg, Lyon et Bordeaux**
pour réviser ses classiques et apprendre plein de trucs et astuces sur les
Produits Tripiers et **devenir incollable sur le cinquième quartier.**

Pour la 17^{ème} édition de « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers », les Produits Tripiers organisent des Master Tripes au cœur des marchés de France.

À chaque Master Class, un chef de la région enseigne une recette autour de la spécialité tripière locale. Accompagné par un artisan tripiier qui révèle ses meilleurs conseils et astuces et tout son savoir anatomique et géographique sur les Produits Tripiers.

14/11 à Paris – **Marché Saint-Quentin** avec le chef Denny Imbroisi (17h/18h-18h/19h)

15/11 à Lille – **Halles de Wazemmes** avec la chef Beatriz Gonzalez

17/11 à Strasbourg – **Place Broglie** avec le chef Nicolas Rieffel

19/11 à Lyon – **Halles Paul Bocuse** avec le chef Christian Têtedoie

22/11 à Bordeaux – **Marché des Capucins** avec le chef Julien Duboué

Tous les détails du Master Tripes à découvrir sur <http://www.produitstripiers.com/>



Avec les Produits Tripiers, le cinquième quartier n'a plus de secrets !



Produits Tripiers



@MasterTripes



les_produits_tripiers

Service de presse : VFC Relations Publics
14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret Cedex
Tél : 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03
Jessica Novelli - jnovelli@vfcrp.fr
Justine Chevrier - jchevrier@vfcrp.fr
Cynthia Barbe - cbarbe@vfcrp.fr

*événements gratuits
(Inscription sur la page Facebook
des Produits Tripiers)

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

PRODUITS TRIPIERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS !