

NOVEMBRE,
C'EST LE MOIS

DES PRODUITS TRIPIERS



ABATS-CADABRA !

LES PRODUITS TRIPIERS, ILS METTENT DE LA MAGIE DANS LE QUOTIDIEN !

LAISSEZ LE CHARME AGIR...

Oubliés œuf de dragon, sang de salamandre,
plume de phénix et corne de licorne...

Pour enchanter le quotidien, nul besoin de sortilèges
ou de maléfices, une seule magie à invoquer :
celle des Produits Tripiers !

À la fois élixirs de gourmandise, potions de délices, philtres
de plaisir et antidotes à la banalité, les Produits Tripiers s'imposent
jour après jour comme les alchimistes de nos papilles.



Leur manière de transmuter le plomb en or,
c'est de transformer un repas banal en
un délicieux festin... ou comme le disent avec
humour les amateurs récemment convertis,
de **métamorphoser le « beurk » en « bon ».**

Les pouvoirs magiques des Produits Tripiers
tiennent en quelques mots : des qualités
nutritionnelles hors pair, des goûts inimitables,
des saveurs riches et variées, des possibilités
de déclinaisons infinies... Et, ce qui ne gêne rien,
à des prix défiant toute concurrence !
**Le tout sans trucage, sans escamotage, sans
boniment...** Et sans rien d'occulte ni d'érotique !

Adieu fétiches, talismans, porte-bonheur,
amulettes... Le sésame pour accéder à la volupté
est disponible au quotidien chez nos « **magiciens** »
au coin de la rue : artisans tripiers, artisans
bouchers, hypers, supermarchés et restaurants.

Cuisiner les Produits Tripiers relève du jeu
d'enfant... Alors, qu'attendez-vous pour vous
laisser ensorceler ?

Vous n'avez qu'un mot à dire
pour laisser le charme agir...

Abats-cadabra !

★
ABATS-CADABRA !



ABATS-CADABRA ! EN NOVEMBRE, AVEC LES PRODUITS TRIPIERS, Y'A VRAIMENT UN TRUC !



TRUC N° 1 LES MÊMES PROTAGONISTES À LA BAGUETTE



Tant que le charme opère, pourquoi changer de formule magique ? Pour la troisième année consécutive, les Produits Tripiers ont choisi de confier leur image à la patte talentueuse de l'illustrateur **Thomas Baas**. Après un passage par le septième art en 2012 et un hommage rendu aux super-héros en 2013, place à la magie ! Mais toujours avec la présence de nos quatre mascottes tripières en guise de talisman !

TRUC N° 2 L'ENVOÛTEMENT D'UN « MAGIC TRIPES » !



Pendant trois jours, en novembre, les Produits Tripiers offrent dans les rues de Paris un show culinaire 100 % magique et totalement inédit... Une expérience extraordinaire, spectaculaire et unique qui transforme une cuisine éphémère en véritable boîte à magie pour le plaisir des yeux et des papilles. Dans un décor et une ambiance détonants où les artifices visuels sont largement mis à contribution, le public se voit offrir l'opportunité de profiter à la fois d'une dégustation exceptionnelle et d'un spectacle ébouriffant ! Orchestré en live intégral par un duo « tripant » -un chef + un magicien- ce show culinaire marie gourmandise quotidienne et tours de magie comme jamais auparavant. Au menu : beaucoup de plaisir, de rires, de défis... Et une intense complicité avec le public !



TRUC N° 3 LES ENSORCELANTES SPÉCIALITÉS DES CHEFS



Il y a mille façons de déguster les Produits Tripiers... Et les meilleurs sorciers de la diversité des préparations restent bien évidemment les chefs qui les cuisinent au quotidien. Cette année encore, **près de 900 d'entre eux participent à l'opération « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers » en la relayant sur tout le territoire français**. De quelle manière ? En mettant à leur menu des recettes de leur cru. Mais ne vous faites pas d'illusion : aucune chance que ces magiciens ne se laissent aller à vous dévoiler tous leurs trucs... à vous d'exercer vos talents, même en herbe, pour cuisiner les Produits Tripiers chez vous ! Et en attendant de faire des miracles, goûtez-les, sublimes, dans l'un des établissements participants.

Liste des 900 restaurants participants disponible sur www.produitstripiers.com dès la mi-octobre 2014

TRUC N° 4
LES SECRETS DES ARTISANS TRIPIERS
ET BOUCHERS



Eux, ce sont les véritables magiciens des Produits Tripiers. **Les artisans tripiers de France -qui couvrent plus de 300 points de vente spécialisés- et les 9 000 artisans bouchers constituent l'âme du dispositif.** En novembre, ils sont plus que jamais au service des clients pour conter les Produits Tripiers, révéler leurs trucs et astuces et leur offrir livrets recettes et cadeaux magiques à l'effigie des quatre mascottes tripières.

TRUC N° 5
LE PUISSANT CHARME DES HYPERS
ET SUPERS

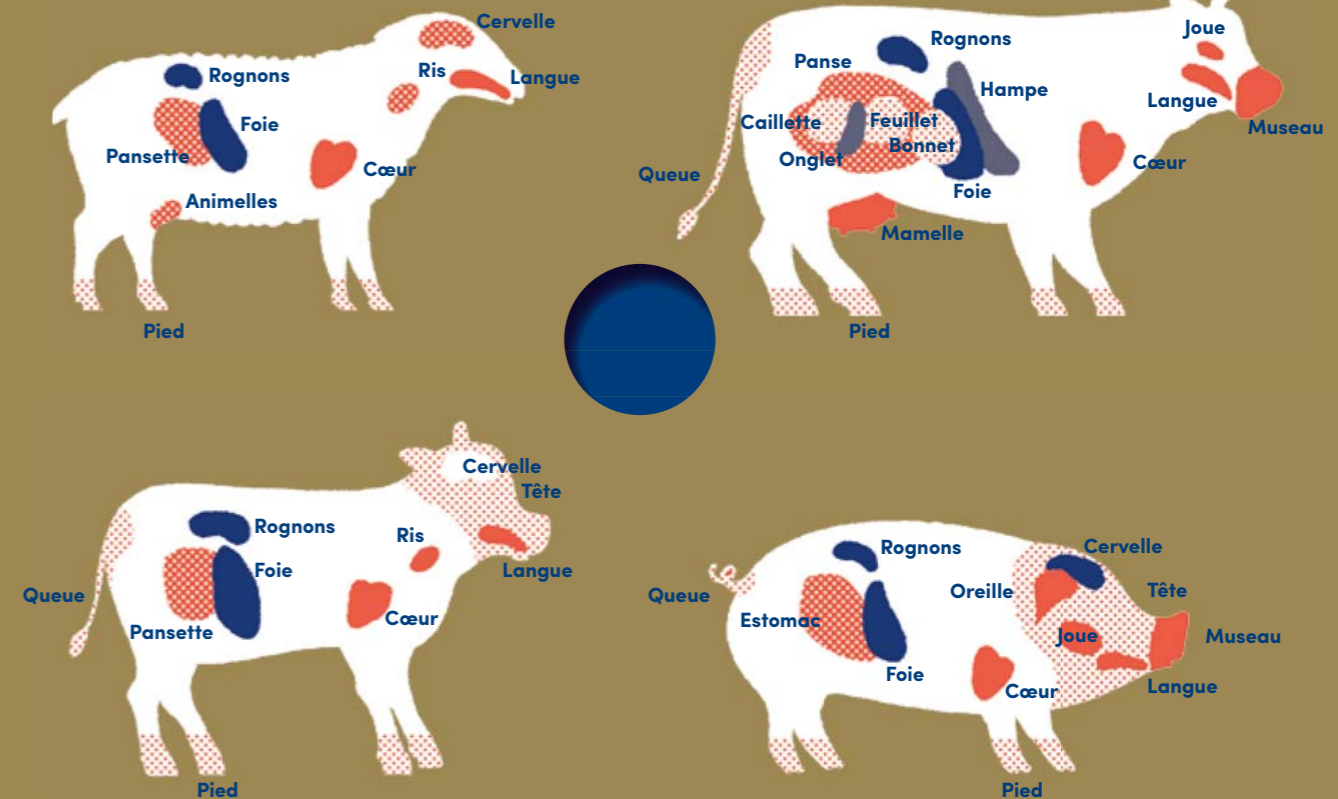


Affiches, livrets recettes... La grande distribution s'offre un dispositif abats-cadabrant pour célébrer les Produits Tripiers ! Vous ne pouvez pas les manquer : **ils sont en vedette dans près de 1 000 supermarchés et hypermarchés partout en France.** Pas besoin d'être devin pour comprendre que l'opération ne va pas passer inaperçue...



« Quoi que tu rêves d'entreprendre, commence-le. L'audace a du génie, du pouvoir, de la magie. » Johann Wolfgang von Goethe

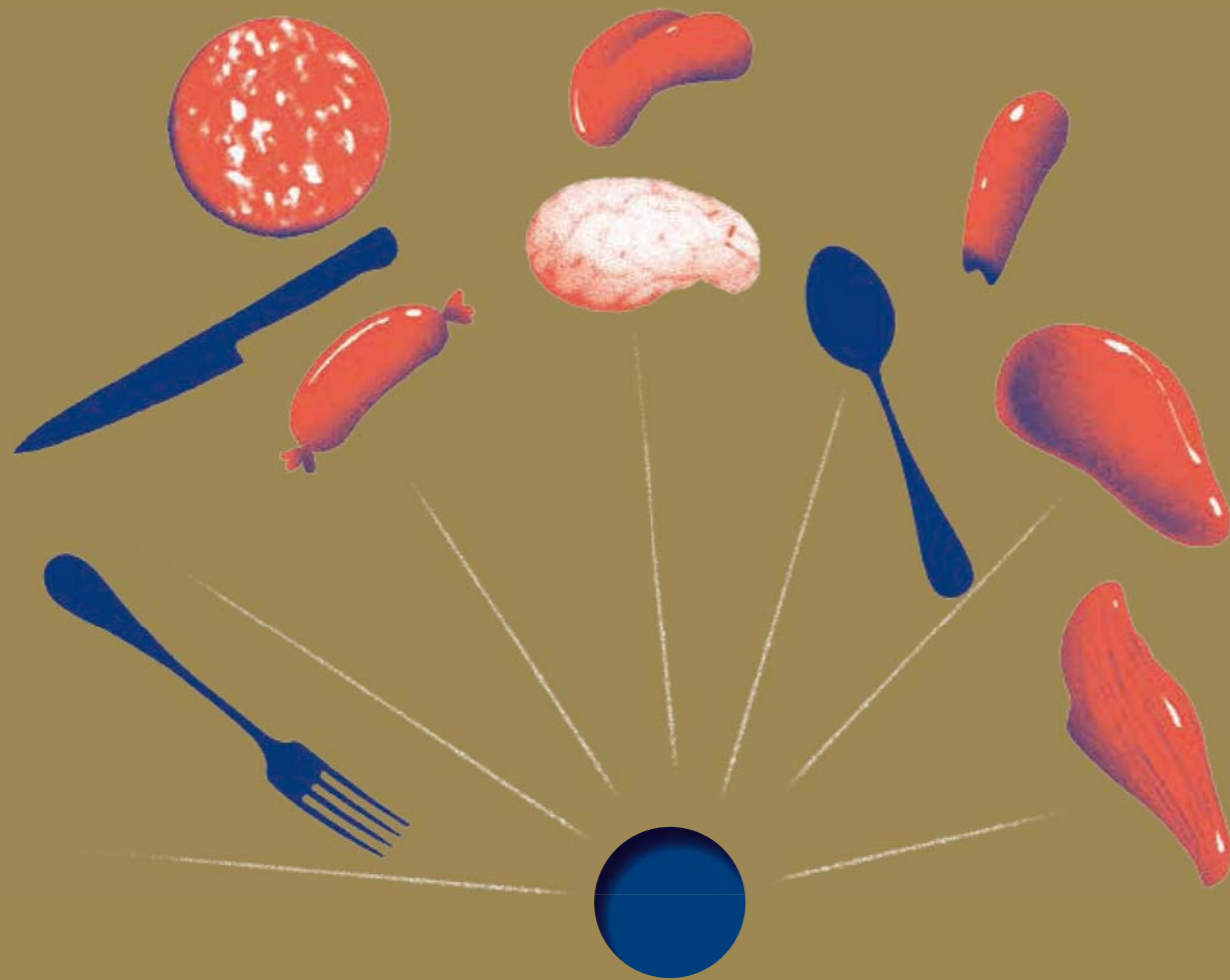
ABATS-CADABRA ! LES PRODUITS TRIPIERS, ILS ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR CHAPEAU !



TOUR N° 1
LA FÉRIE À LA PUISSANCE 4



Pas de lapin dans le chapeau ! Les Produits Tripiers -également appelés abats- sont issus de quatre animaux : **le bœuf, le veau, l'agneau et le porc.** Ils désignent tous les morceaux qui ne sont pas directement rattachés à la carcasse et constituent la partie comestible du fameux « cinquième quartier » nommé ainsi par opposition aux quatre quartiers -deux pour l'avant et deux pour l'arrière- de la carcasse de l'animal. Les amateurs les nomment également « quartier de noblesse » pour témoigner de la finesse et de la valeur gustative des Produits Tripiers.



TOUR N° 2
LE CHARME OPÈRE SOUS LA DENT
★

Avec les Produits Tripiers, la divination n'est pas de mise ! Pour percer à jour les secrets de leurs délices, il suffit simplement de les mettre en bouche et de se laisser surprendre et séduire par l'impressionnante palette de sensations qu'ils proposent...

CRAQUANTE

Comme la texture du museau de bœuf et des oreilles de porc... D'abord une légère résistance sous la dent, puis une reddition tout en douceur.

FERME

Comme la consistance des tripes... Un moelleux refusant d'emblée de se déliter et imposant une légère conservation en bouche pour libérer toute leur saveur.

FONDANTE

Comme la sensation offerte par la cervelle... Une déstructuration rapide en bouche pour une diffusion instantanée des saveurs.

ONCTUEUSE

Comme la texture des ris de veau... D'une telle tendreté qu'ils imposent de garder la dent douce et la mâchoire souple.

SOYEUSE

Comme la consistance des ris d'agneau... Une sensation presque assimilable à l'onctuosité -d'un contact tout aussi flatteur- mais avec un peu plus de fibres.

TOUR N° 3
ILS FONT LE SHOW,
MAIS SE CONSERVENT AU FRAIS !
★

En matière de magie, la manipulation joue un grand rôle. Celle des Produits Tripiers impose la connaissance de quelques règles de base... Attention, les Produits Tripiers sont des morceaux plus fragiles que ceux appartenant aux quatre premiers quartiers. **Conservés au frais dans le réfrigérateur, ils doivent être consommés dans les 24 heures suivant l'achat.** C'est ainsi qu'ils révéleront au mieux toutes leurs saveurs ! Cependant, les Produits Tripiers se prêtent parfaitement à la congélation, sans aucune restriction. Une manière idéale d'allier praticité et disponibilité entre produits frais et congelés, tout au long de l'année !

TOUR N° 4
CROYEZ-EN VOS YEUX
★

Lorsqu'il s'agit de choisir les Produits Tripiers, rien ne vaut un coup d'œil précis et averti : **un Produit Tripiers cru doit présenter une couleur franche et une matière d'une belle brillance. C'est la garantie absolue de sa fraîcheur !** Côté goût, si vous n'êtes pas encore franchement adepte, voici quelques informations élémentaires à intégrer... Les abats de veau sont réputés pour leur finesse. Ceux d'agneau, de petite taille, affichent des saveurs de noisette. Ceux de bœuf, plutôt denses et charnus, sont dégustés pour leur goût plus prononcé. Ceux de porc enfin, souvent qualifiés de plus « canailles », diffusent un joyeux parfum de casse-croûte campagnard.



TOUR N° 5
MAGIE BLANCHE... OU MAGIE ROUGE ?
★

Pour être aussi bons, ils ont sans doute un grigri... Mais pour autant, ils n'ont rien de gris-gris ! Bien au contraire, les Produits Tripiers sont scindés en deux groupes : **les abats rouges et les abats blancs.** Cette distinction ne se fonde nullement sur la couleur originelle du morceau, mais sur sa préparation et sa cuisson. Sont dits « rouges » les Produits Tripiers vendus crus (le foie, les rognons, le cœur, la langue, le museau et les joues sont effectivement rouges, mais la cervelle et les animelles sont de couleur blanche). Sont dits « blancs » les Produits Tripiers qui ont été préparés, blanchis, voire demi-cuits, pour obtenir au final une jolie couleur blanc ivoire (c'est le cas de l'estomac, des pieds, des oreilles, des mamelles et de la tête de veau).

TOUR N° 6
LA FORMULE MAGIQUE DES PROTÉINES



Les protéines, support architectural de notre organisme -une vraie potion magique !-, sont constituées d'un enchaînement de petites molécules qu'on appelle les acides aminés. Neuf d'entre eux sont dits indispensables car notre corps ne sait pas les synthétiser. Il lui faut alors les puiser dans les aliments. Les Produits Tripiers offrent justement **une source précieuse de protéines** d'excellente qualité biologique avec une teneur moyenne de 20 %* (de 16,9 % pour le foie de veau à 22,3 %

pour la joue de bœuf). Les Produits Tripiers sont également des aliments à **faible teneur en lipides**, c'est-à-dire des aliments dits « maigres ». Ils contiennent, pour la plupart, moins de 5 % de matières grasses. Et certains sont même « très maigres » tels le cœur et le rognon de bœuf avec moins de 3 % de matières grasses* !

* Indications valeurs pour 100 g de viande crue. Valeurs nutritionnelles CIV / INRA, 2009. Source : www.lessentiellesviandes-pro.org



TOUR N° 7
UN ELIXIR DE VITAMINES



Les Produits Tripiers sont aussi des aliments à forte teneur en vitamines. Vitales pour l'homme, elles sont nécessaires dans notre alimentation et jouent un rôle essentiel dans les différents métabolismes -antidotes idéaux ?

Les Produits Tripiers contiennent ainsi de la **vitamine A** (pour la vue, la croissance et la lutte contre les radicaux libres, facteurs principaux du vieillissement de la peau), de la **vitamine B3-PP** (pour la production d'énergie), de la **vitamine B6** (pour son rôle dans le fonctionnement du système nerveux), de la **vitamine B12** (antianémique par excellence, elle est indispensable à la formation des globules rouges et participe au bon fonctionnement du cerveau), de la **vitamine C** (essentielle pour son rôle dynamisant dans le processus immunitaire et son pouvoir antioxydant), de la **vitamine D** (clef de voûte d'une bonne ossification), de la **vitamine E** (contre le vieillissement).

TOUR N° 8
DU FER, COMME PAR ENCHANTEMENT



Le fer constitue une bouffée d'oxygène pour nos cellules -un « philtre à air » ?-, car il favorise le « transport » de l'oxygène à l'intérieur du corps humain. Or, la famille des Produits Tripiers est une excellente source en fer de type « hémunique », par opposition au fer « non hémunique », que l'on trouve dans les végétaux, les produits céréaliers, les légumes, les produits laitiers, les œufs. La particularité du fer hémunique est d'être mieux absorbé par l'organisme (25 %* en moyenne contre 5 à 10 % pour le fer non hémunique).

* Source : www.lessentiellesviandes-pro.org

« Sans magie, la vie a un goût d'épouvante. » Milena Agus



ABATS-CADABRA ! LES PRODUITS TRIPIERS, C'EST SUPERCALIFRAGILISTIC !



SUPERCALIFRAGILISTIC N° 1 LES ABATS, ILS ONT LA TRIPE RÉGIONALE !



Les Produits Tripiers sont encore très liés aux habitudes de consommation régionale. Ainsi, les ménages du nord de la France en consomment 46 % de plus que la moyenne française. Et ce n'est pas leur seule caractéristique : sur 10 Produits Tripiers achetés par les habitants du nord de l'hexagone, près de 6 sont des Produits Tripiers de bœuf !

Les ménages de l'Est ne sont pas en reste : ils consomment 16 % de plus de Produits Tripiers que la moyenne française. Les habitants de la Région Parisienne et ceux du Centre-Est se distinguent, eux, par leur goût prononcé pour les Produits Tripiers de veau (33 % de leurs achats de Produits Tripiers).

Dans le Sud, priorité aux Produits Tripiers d'agneau : ce sont les méridionaux qui consomment plus du tiers de la production totale.

Pour ce qui est des Produits Tripiers de porc, ce sont les régions Est et Centre-Ouest qui sont les plus consommatrices.

Source : Panel consommateur Kantar Worldpanel 2013



SUPERCALIFRAGILISTIC N° 3 LES ARTISANS TRIPIERS... PRESTIDIGITATEURS PASSIONNÉS !



En France, les Produits Tripiers se cuisinent et se dégustent depuis fort longtemps. Ils font partie intégrante du patrimoine gastronomique français. Un succès dû, bien évidemment, à leurs qualités intrinsèques mais aussi au **savoir-faire ancestral des artisans tripiers qui pratiquent un métier vieux de plus de 900 ans**. Au Moyen Âge, en France comme dans le reste de l'Europe, on faisait déjà une consommation importante de Produits Tripiers et leur commerce était strictement réglementé. À cette époque, de nombreuses villes européennes nomment une artère en fonction de son activité commerciale, et plusieurs cités possèdent alors une rue « de la Grande Triperie » (comme Mons), « de la Petite

Triperie » (comme Nîmes) ou « de la Triperie vieille » (comme Pézenas)... En 1297, à Paris, quelques familles obtiennent le privilège d'acheter aux bouchers grossistes des tripes blanches de bœuf et de les faire cuire la nuit dans leurs boutiques du quartier de la Place aux Veaux (actuellement quai de Gesvre et quai de l'Hôtel de ville). Produits ensuite revendus dans les rues parisiennes par des femmes, dans de grandes bassines en cuivre. En 1782, les bouchers doivent céder aux tripiers tous les Produits Tripiers blancs et rouges. Le 17 mars 1791, toutes les corporations sont supprimées et les métiers deviennent libres, ce qui donne naissance aux organisations professionnelles.

SUPERCALIFRAGILISTIC N° 2 LES BONS CHIFFRES DES PRODUITS TRIPIERS



S'il y eut un jour une forme de « désamour » entre les Français et les Produits Tripiers, c'est bel et bien de l'histoire ancienne ! Aujourd'hui, le « cinquième quartier » est de plus en plus plébiscité par les ménages hexagonaux qui, en 2013, étaient 48 % à les faire entrer régulièrement dans leur panier d'achat ⁽¹⁾.

Parmi les morceaux les plus recherchés, on trouve sur la plus haute marche du podium la langue de bœuf, en deuxième place le foie de veau, et en troisième position l'onglet. La noix de joue de bœuf et la tête de veau finissant respectivement en 4^e et 5^e positions ⁽²⁾.

En volume, les Produits Tripiers de bœuf représentent 41 % du total, ceux de veau 25 %, ceux de porc 24 %, et ceux d'agneau 6,5 % ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Panel consommateur Kantar Worldpanel 2013

⁽²⁾ Confédération Nationale de la Triperie Française, 2013

ABATS-CADABRA ! LES PRODUITS TRIPIERS, UN PETIT TOUR ET PUIS C'EST BON !

★

1



Pappardelle bolognaise à la queue de bœuf



2



Tacos à la langue de bœuf, salsa mexicana

3



Joues de porc croustillantes à l'ail et aux aromates

5



Foie d'agneau poêlé aux épices, salade d'oignon rouge

4

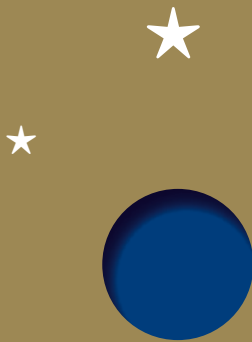


Rognons de veau aux petits pois, carottes et orange

« Des choses sacrées se murmurent dans l'ombre des cuisines. Au fond des vieilles casseroles, dans des odeurs d'épices, magie et recettes se côtoient. »

Carole Martinez (« Le cœur cousu »)





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

Caroline de Saint Albin
cdesaintalbin@vfcrp.fr

Vanessa Dalous
vdalous@vfcrp.fr

www.produitstripiers.com

REJOIGNEZ-NOUS
www.facebook.com/ProduitsTripiers
Twitter : @magictripes #NMPT

