



MASTER TRIPES

l'École des Produits Tripiers!



Juin 2017

MASTER TRIPES BIENVENUE À L'ÉCOLE DES PRODUITS TRIPIERS !

Master Tripes ? Oui, oui, c'est bien ça !

Cette année, retour sur les bancs de l'école pour assister à des Master Classes vraiment pas comme les autres.

L'objectif ? Réviser ses classiques, mais aussi apprendre plein de trucs et astuces sur les Produits Tripiers.

Pour la 17e édition de l'opération « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers », les Français sont invités à partager leurs connaissances : les enfants avides de savoir, les grands qui veulent revoir leurs fondamentaux, les initiés désireux de se perfectionner, les curieux et, bien sûr, tous les gourmands !

Au travers des Master Tripes, ce sont de vraies Master Classes avec les meilleurs enseignants qui sont proposées. Au programme, révision de toutes les matières pour maîtriser la diversité des espèces, la variété des morceaux, la richesse des saveurs, la multitude des recettes à (re) découvrir...

Alors, en novembre, retour à l'école...

Et, attention, pas n'importe laquelle : L'École des Produits Tripiers !

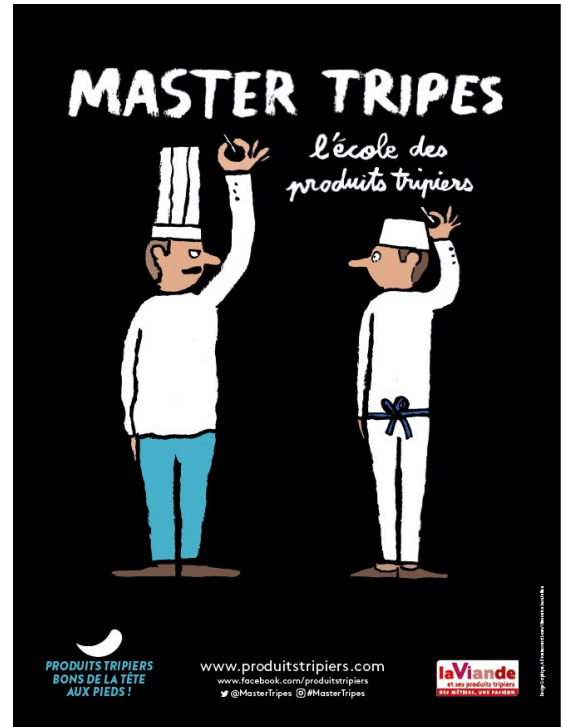
« Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers »

En novembre, les Produits Tripiers ont bac +17 !

L'AFFICHE

Comme professeur de dessin, les **Produits Tripiers ont un affichiste digne des Beaux-Arts !**

Jean Jullien, l'illustrateur français connu et reconnu pour ses illustrations de presse et ses campagnes de publicité a, pour cette troisième rentrée, mis son talent au service du cinquième quartier !



LES INSTITU'TRIPIES !

Artisans bouchers, tripiers, restaurateurs et bouchers en grandes surfaces de la **France entière** sont incollables sur les Produits Tripiers. En parfaite équipe pédagogique, ils font de précieux professeurs !

Leur programme de révisions pendant tout le mois de novembre est le suivant : amener tous les Français à devenir incollables en Produits Tripiers.

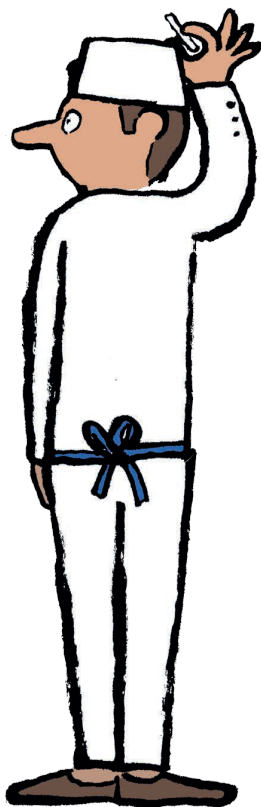
Dans leur cartable : des affiches, des cahiers de recettes, des copies récapitulant les règles des Produits Tripiers...

Le tout en format réel et virtuel pour donner les meilleures leçons à tous leurs élèves, on et off line, sur le terrain, dans les restaurants et les points de vente...

Liste des participants par région et département disponible sur www.produitstripiers.com dès mi-octobre 2017

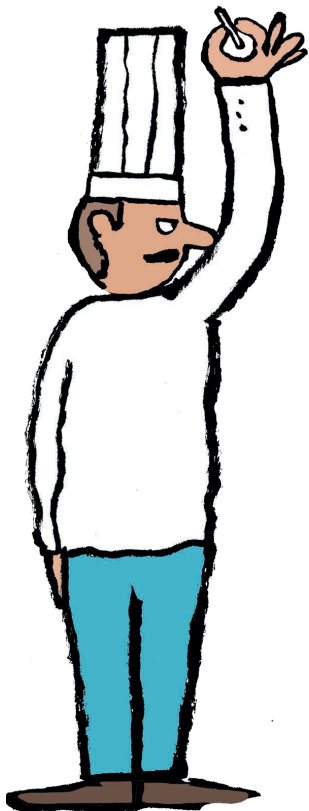
Les artisans tripiers et bouchers

En professeurs
principaux !
Non seulement ils
connaissent les
Produits Tripiers par
cœur, mais il
savent
communiquer leur
passion.
Avec eux, promis :
adieu le zéro
pointé, personne
ne porte le bonnet
d'âne.



Les grandes et moyennes surfaces

Immanquables pour
les fournitures tripières,
elles sont présentes
partout en France.
Elles ont en rayon tout
ce dont on peut avoir
besoin pour les
Master Tripes. De quoi
être parfaitement
équipé !



Les restaurateurs

En travaux pratiques,
ils ont le meilleur
niveau. Les Produits
Tripiers, ils les
travaillent sous toutes
les formes pour
accompagner les
Français dans leur
apprentissage.
Certains d'entre eux
sont même premiers
de la classe !

Avec les Produits Tripiers, on connaît les spécialités tripières régionales sur le bout des doigts !

Bienvenue au Master Tripes !

En novembre, les Produits Tripiers parcourent la France. Avec de nombreuses escales notamment à Paris, Lille, Strasbourg, Bordeaux et Lyon.

L'objectif ? Apprendre à tous ceux qui le souhaitent comment cuisiner les Produits Tripiers en leur montrant à quel point c'est facile... Et délicieux !

Chacune de ces étapes est l'occasion de réviser un peu.

Au tableau, un chef de la région doit imaginer une recette autour de la spécialité locale.

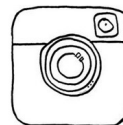
Pour les guider, ils sont supervisés par un artisan tripier, qui leur révèle ses meilleurs conseils. Quant à la note, ce sont ceux qui dégustent qui la donnent !



Produits Tripiers



@MasterTripes



#MasterTripes

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

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION


PRODUITS TRIPIERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS !