



**Contacts presse :**

VFC Relations Publiques - 14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret Cedex. Tél. : 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03  
Laurie Lacroix - Elise Amiet - Stéphanie Benyayer. E-mails : llacroix@vfc.fr - eamiet@vfc.fr - sbenyayer@vfc.fr

# Les Produits Tripiers



Dossier de presse 2007



## Édito

Lorsque l'on m'a proposé d'être le parrain du Mois des Produits Tripiers, je me suis senti honoré d'entrer par ce biais dans une famille d'artisans que je respecte. Elle symbolise pour moi le bon et le vrai. Pas de triche, pas d'esbroufe, la sincérité de produits dont rien ne vient masquer la qualité. Depuis longtemps, je sens que ces morceaux sont au cœur de notre cuisine, celle des terroirs ou des palaces, celle de la tendre nostalgie ou celle des tendances actuelles. Ils font partie du plus profond de nous-même et sont tellement charnels. Les produits tripiers ont du goût, un peu trop pour certains, mais c'est le goût originel, je dirais même naturel. Il révèle notre essence animale bien plus que machinale, nous rappelle ce qui en nous palpète et vit. Et s'ils font peur parfois, par ignorance ou par fantasme, ils ne demandent à être que de savoureux morceaux comme tous les autres. Ces morceaux de choix, peu caloriques qui sont doublement bons : pour le palais et pour la santé. Car nous sommes omnivores par nature et plus notre régime est varié, plus nous vivons vieux et en bonne santé.

Régalez-vous, mes amis, et faites honneur à votre tripier, cet homme courageux qui se bat chaque jour contre la disparition de la cuisine et de l'art de vivre. Ce mois-ci, au moins, pensez à lui et goûtez ce que vous ne connaissez pas encore et aimerez bientôt. Jetez-vous à l'eau, à la crème ou au beurre pour déguster ris aux morilles, ongle à l'échalote, beignets de cervelles, tripes à la parmesane, foie à la vénitienne, rognons grillés ou queue en gelée... Vous découvrirez un monde de saveurs véritables que vous n'oublierez plus jamais. A quoi donc servirait de vivre sans vrais plaisirs ?

“ Tripier, homme de foi, qui toujours renouvelle  
Ce poème de chair des pieds jusqu'à la tête  
Ta langue bien pendue sans se lasser répète  
J'ai ce métier aux tripes, un cœur sous ma cervelle. ”

*Vincent Ferniot*

# Sommaire

## 1. Actualité tripière \_\_\_\_\_ 3

- Temps fort : *Novembre, Mois des Produits Tripiers*
- Des Tripes et des Lettres : livret de recette érudit mais gourmand en hommage aux produits tripiers
- Georges Wolinski croque les produits tripiers
- Rungis, Pavillon de la Triperie, un lieu haut en saveurs : coup d'envoi du *Mois des Produits Tripiers* à Rungis et célébration des 100 ans des tripiers d'Ile-de-France
- Coup de cœur : le blog de Blandine Boyer

## 2. Les tripes au millimètre près \_\_\_\_\_ 8

- Morceau par morceau
- Nutrition tripière

## 3. Tout le monde se met à la tripe : \_\_\_\_\_ 12

je, tu, il, nous, vous, tous aux fourneaux pour cuisiner les produits tripiers. Recettes.



2001 - 2007 : Pour la 7<sup>e</sup> année consécutive, les produits tripiers ont choisi de réchauffer le gris mois de novembre en faisant valser les assiettes et les papilles. Car en novembre, les tripiers ont le vent en poupe : artisans, restaurateurs et chefs passionnés, amoureux de la tripe, tous participent en cœur à **Novembre, Mois des Produits Tripiers**, et clament haut et fort que les produits tripiers sont une affaire de bon goût, une famille de bon goût, les must-eat de la saison !

Au-delà de l'assiette, actualité dense pour la filière :

Les Tripiers marient nourritures terrestres et nourritures spirituelles avec "**Des Tripes et des Lettres**", un recueil de recettes, atypique et cultivé, signé par deux passionnés de la gastronomie tripière : Yves Camdeborde et Sébastien Lapaque.

Sur Internet, les tripiers bloguent avec Blandine Boyer... Ça va bouillonner !

À Rungis, ils profitent du coup d'envoi de *Novembre, Mois des Produits Tripiers* pour célébrer les **100 ans des Tripiers d'Ile-de-France**.

Dans toute la France, ils font appel aux amis, parents, enfants, cousins, voisins, amateurs en tous genres, pour livrer leur recette préférée. Le point commun des **20 recettes** retenues : elles sont **faciles**, souvent **rapides** et toujours **délicieuses**. En toute simplicité.



Les tripes  
c'est chic !



# 1

## Actualité tripière

### Novembre, Mois des Produits Tripiers

Que novembre soit le Mois des Produits Tripiers... Qu'il soit fêté dignement et que restaurateurs, artisans et grandes surfaces se fassent ambassadeurs de ces plats canailles durant toute cette période. Pour soutenir le mouvement tripiier en marche depuis quelques années. Pour faire partager le goût, la gastronomie, l'étonnant, le beau, le bon... Pour le plaisir !

#### ● Dans les restaurants, novembre, c'est LE Mois des Produits Tripiers

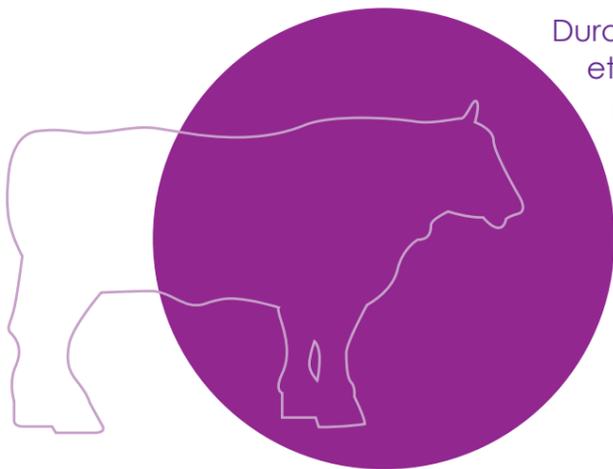
Pour la 7<sup>e</sup> année consécutive, près de **1000 chefs** à travers toute la France célèbrent dans leur établissement les produits tripiers. Pourquoi ? Parce que c'est le goût qui importe, parce que la grande famille des produits tripiers fait partie du patrimoine français.

Tout le mois de novembre donc, les chefs mettent les produits tripiers sur le devant de l'assiette et des livrets de recettes à la disposition de leurs convives.

Pour identifier les restaurants participants : une affiche aux couleurs de la campagne, drôle et mordante, signée Georges Wolinski.

Pour connaître la liste des restaurants **Mois des Produits Tripiers** : [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com) (à partir de mi-octobre 2007).

#### ● Chez les artisans tripiers et bouchers



Durant tout le mois de novembre, artisans tripiers et bouchers s'activent pour célébrer la famille produits tripiers. Héritiers d'un patrimoine gastronomique précieux et gourmand, ils offrent à leurs clients **leur savoir-faire** et **des livrets de recettes**, pour que chacun cuisine de savoureux plats tripiers.

# 1

## Actualité tripière

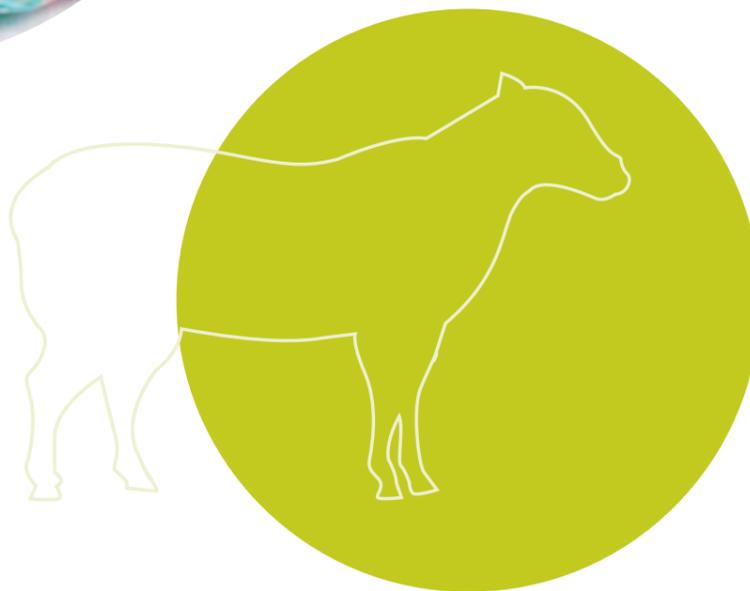
### ● Et en grandes surfaces...

On les retrouve également en novembre dans un grand nombre d'enseignes. Les secrets des recettes les plus savoureuses à base de produits tripiers sont délivrés aux consommateurs dans **de petits livrets de recettes**. Pratiques pour découvrir, apprécier et concocter les produits tripiers morceau par morceau.



Que novembre soit donc LE Mois des Produits Tripiers et que même les plus réticents s'essayent à goûter joue, cœur, foie, rognons, tête... Juste pour tester les **saveurs**, la **variété** des produits tripiers et succomber, parce qu'**en novembre, les tripes, c'est chic !**

*La liste des restaurants et artisans participants, recettes et quelques "tours de mains malins" concernant les produits tripiers, seront disponibles sur le site [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com) à partir de mi-octobre.*



## Des Tripes et des Lettres



Ce **recueil de recettes** lettré et gourmand est né d'une rencontre entre la fourchette et la plume, les fourneaux et la littérature, en bref, entre deux amis : un chef formidable et un journaliste-auteur, tous les deux passionnés de triperie, **Yves Camdeborde et Sébastien Lapaque**.

Il fallait oser, ils l'ont fait. Ces deux fous de gastronomie, ces fondus de produits tripiers mettent les plats canailles à l'honneur dans un petit livre d'une trentaine de pages. Pour chaque recette signée Yves Camdeborde, Sébastien Lapaque propose un morceau de littérature, rédigé à la manière de grands auteurs classiques.

Extrait gastronomico-littéraire pour mettre en appétit :

Une recette autour du cœur ? c'est Madame de Sévigné ; la cervelle ? Marguerite Duras ; la panse façon "sortie d'opéra" ? Proust ; le foie au vin de Chinon ? Rabelais ; la tétine à la bruxelloise ? Simenon ; une langue de bœuf pressée ? William Blake ; un groin de cochon grillé ? Céline ; et enfin, des couilles d'agneau sautées pimentées et flambées ? c'est Hemingway !

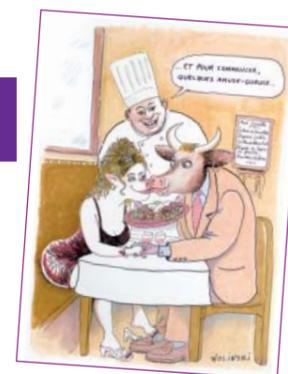
**Le Comptoir**  
Yves Camdeborde :  
9 Carrefour de l'Odéon  
75006 Paris

Un petit ouvrage cultivé à croquer !

*Des Tripes et des Lettres* est disponible en librairie et aux éditions de l'Épure.

## Quand Wolinski croque les tripes

L'histoire est simple ! Quand la Collective des produits tripiers a demandé à **Georges Wolinski** d'imaginer une **affiche pour le Mois des Produits Tripiers, édition 2007**, il a dit oui sans la moindre hésitation.



Mordu de triperie, amateur de gastronomie et de la vie en général, Wolinski a mis son crayon au service de la cause tripière. Une affiche en forme d'hymne canaille, à son image : aussi drôle que provocatrice.

# 1

## Actualité tripière

### Rungis, Pavillon de la Triperie\* : les tripiers d'Ile-de-France ont 100 ans

\* 111 rue de l'Aubrac  
V209  
94535 Rungis

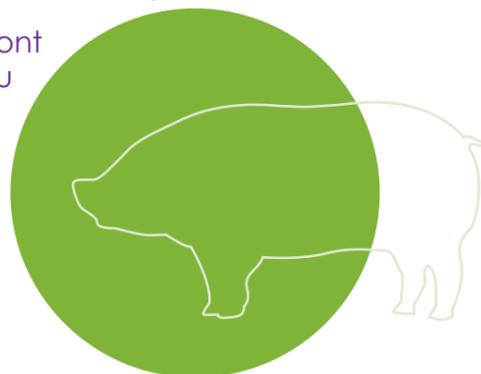
Cette année, le **Pavillon de la Triperie**, soit le plus grand marché tripié d'Europe, fête les **100 ans des tripiers d'Ile-de-France** et donne par la même occasion le **coup d'envoi de Novembre, Mois des Produits Tripiés** pour une matinée en hommage à ce métier d'exception. Une **fête tripière** au rythme de la vie de Rungis, c'est-à-dire... matinale : de 4 h à 7 h du matin !

#### ● Au programme :

- **Un saut dans le temps** grâce à une installation avec projection d'images sur le bâtiment, pour redonner au Pavillon, l'espace de quelques heures, ses couleurs d'origine, c'est-à-dire celles du marché des Grandes Halles de Paris.
- **2 jours festifs** pour tous les gastronomes et amateurs de bons goûts.

### Le Pavillon de la Triperie à Rungis, en quelques chiffres :

- **1972** : année de naissance du Pavillon de la Triperie.
- **40 000** : ce sont les tonnes de produits tripiés traités chaque année au Pavillon de la Triperie.
- **1<sup>er</sup>** : c'est la place qu'occupe le Pavillon de Rungis sur le marché de produits tripiés d'Europe. Le plus grand d'Europe, donc !
- **2 ou 3 heures du matin** : ce sont les horaires classiques d'ouverture du Pavillon de la Triperie... courageux les tripiers !
- **12** : c'est le nombre d'entreprises ayant comme activité principale : négoce, atelier de découpe.



## Zoom sur les tripiers d'Île-de-France :

C'est au mois de **septembre 1907** que la Chambre Syndicale des Détaillants de la Triperie de Paris et des Départements, désormais rebaptisée **Syndicat de la Triperie-Comestible de l'Île-de-France** voit le jour...

### Ses actions ?

- **Une totale représentativité du métier** : le Syndicat de la Triperie d'Île-de-France est vecteur d'échanges, de partage d'expérience, de défense des professionnels d'un même artisanat. Il représente ainsi le commerce et ses adhérents, défend leurs intérêts, règle les différends entre confrères et organise la conciliation.
- **Un syndicat actif** : le rôle du Syndicat s'ouvre également à la reconnaissance de ses adhérents. Le travail des acteurs de la profession est ainsi récompensé par médailles, diplômes et autres gratifications.

### Ses membres ?

Représentant **300 professionnels** (100 artisans – 100 conjoints-employés – 100 salariés et 700 points de vente), le Syndicat regroupe tous les commerçants propriétaires d'établissements vendant la triperie au détail et tous les articles se rapportant à ce commerce à Paris et dans la région parisienne.

### Monsieur le Président !

Né le 7 octobre 1941, **Jean-Pierre Mouton** épouse la profession tripière en 1966. Artisan tripier, il occupe également la place de **président du Syndicat depuis 1994** et représente, comme il se doit, la profession de sa région.

## Coup de cœur : le blog de Blandine Boyer

Cévenole d'origine, née au Maroc, Canadienne d'adoption, l'amour de la cuisine guide depuis toujours les pas de cette autodidacte. D'abord **traiteur** à Montréal puis **styliste culinaire** et **auteur** pour l'édition et la presse (Marabout, Larousse, Régal), tout ce qui touche à la cuisine la passionne : les modes, ce qu'on mange devant et derrière les caméras, l'agroalimentaire, la cuisine de rue comme la cuisine étoilée, ce qu'on met dans un caddie... Mais comme il y a une vie après sushis et tapas, son cœur la ramène toujours aux plats canailles de son enfance. Histoires, recettes et coups de gueules à venir sur le blog qu'elle concocte depuis sa cuisine.

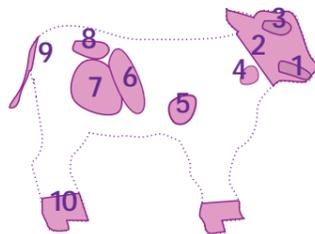
[www.blandineboyer.blogspot.com](http://www.blandineboyer.blogspot.com)

## 2 Les tripes au millimètre

### Morceau par morceau

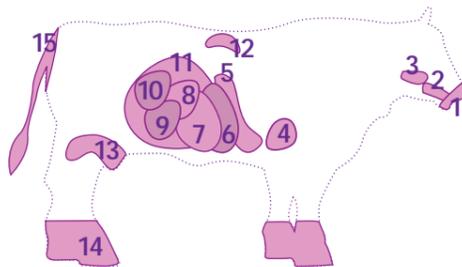
La langue, la tête, les pieds, la queue... chacun les visualise aisément sur la carte géographique tripière. Mais qui peut dire où ris, feuillet, caillette ou onglet se situent ? Le veau, le bœuf, l'agneau ou le porc, recèlent de tendres morceaux délicieux et très goûteux que l'on aime à déguster. **Cartographie gourmande :**

Veau



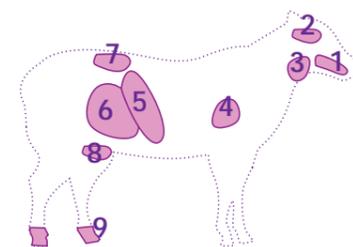
- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. langue   | 6. foie     |
| 2. tête     | 7. pansette |
| 3. cervelle | 8. rognon   |
| 4. ris      | 9. queue    |
| 5. cœur     | 10. pied    |

Bœuf



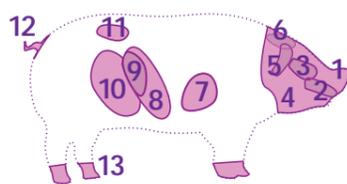
- |             |               |
|-------------|---------------|
| 1. museau   | 9. onglet     |
| 2. langue   | 10. caillette |
| 3. joue     | 11. panse     |
| 4. cœur     | 12. rognons   |
| 5. hampe    | 13. mamelle   |
| 6. foie     | 14. pied      |
| 7. bonnet   | 15. queue     |
| 8. feuillet |               |

Agneau



- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. langue   | 6. pansette |
| 2. cervelle | 7. rognon   |
| 3. ris      | 8. animelle |
| 4. cœur     | 9. pied     |
| 5. foie     |             |

Porc



- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. museau   | 8. foie     |
| 2. langue   | 9. rate     |
| 3. joue     | 10. estomac |
| 4. tête     | 11. rognon  |
| 5. oreille  | 12. queue   |
| 6. cervelle | 13. pied    |
| 7. cœur     |             |

## Nutrition tripière

On le sait peu, d'un point de vue nutritionnel, **les produits tripiers offrent des apports riches et variés**, bénéfiques pour le corps. Cette année, Nathalie Macorano, nutritionniste, a imaginé **3 types de menus** adaptés à tous les amateurs : couple de jeunes retraités, famille qui déborde d'énergie, bande de copains trentenaires qui partage un bon moment. (Source Nutritionnellement)

### Menu spécial senior

**Entrée :** Salade de mâche  
**Plat :** Langue de veau à l'italienne sur lit de tagliatelles  
**Dessert :** 1 yaourt + 1 poire  
 Pain

#### Recette : langue de veau à l'italienne

**Pour 2 personnes**  
**Temps de préparation : 20 min**  
**Temps de cuisson : 1 h 15**

Valeurs nutritionnelles par personne :  
 Énergie = 563 kcal  
 Glucides = 55 g  
 Protéines = 32 g  
 Lipides = 24 g

#### Ingrédients :

- 200 g de langue de veau
- 3 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 c. à soupe de fromage blanc (20 % MG)
- 2 petites tomates
- 1 courgette
- ½ oignon
- 1 c. à soupe d'huile
- Persil et romarin
- Sel, poivre du moulin
- 120 g de tagliatelles fraîches



#### NutriZoom tripié :

La langue de veau a été choisie pour sa texture fondante en bouche. Elle fait partie des produits tripiers qui contiennent le moins de cholestérol tout en garantissant une teneur intéressante en protéines (21 g aux 100 g) et en phosphore (170 mg aux 100 g). Toutefois, elle fait aussi partie des produits tripiers plus riches en graisses, ce qui explique le choix d'une sauce apportant peu de matières grasses. Dans le menu, le fromage blanc et le yaourt assurent un bon apport en calcium, nécessaire pour les seniors.

Rincer la langue dans de l'eau froide vinaigrée. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire blanchir la langue pendant 20 minutes puis l'égoutter.

Éplucher la courgette, couper les tomates et la courgette en morceaux et mettre les légumes dans un faitout avec la viande blanchie, les herbes aromatiques, un grand verre d'eau et du sel pendant 1 h 15 (ou 40 minutes à l'autocuiseur). Cuire à feu doux à couvert. Après cuisson, retirer la peau de la langue et la couper en tranches. Pour faire la sauce : dans une poêle antiadhésive, faire revenir l'oignon coupé en lamelles dans l'huile puis ajouter le concentré de tomates, le fromage blanc et le poivre.

Laisser mijoter la sauce quelques minutes, puis y ajouter la langue et les légumes pendant quelques minutes de plus.

Faire cuire les tagliatelles avec de l'eau légèrement salée. Servir avec la langue en sauce.

# 2

## Les tripes au millimètre

### Menu famille avec 2 enfants (8 et 10 ans)

**Entrée :** Carottes râpées  
**Plat :** Brochette de rognons au Babybel  
et ses pommes de terre vapeur  
**Dessert :** 1 compote de pommes sans sucres ajoutés  
Pain

#### Recette : brochettes de rognons au Babybel

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 à 6 min

Valeurs nutritionnelles par personne (adulte).  
Énergie = 458 kcal  
Glucides = 39 g  
Protéines = 32 g  
Lipides = 19 g

#### Ingrédients :

- 6 rognons d'agneau préparés et nettoyés par l'artisan
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c. à café d'huile
- 12 tomates cerises
- 4 fromages Babybel
- Sel, poivre.
- 8 grosses pommes de terre



Couper les rognons en plusieurs morceaux.

Dans une poêle antiadhésive, faire sauter les rognons avec l'huile pendant 5 à 6 minutes en veillant, au début de la cuisson, à enlever les sucs rendus. Ajouter la crème fraîche et laisser les rognons s'en imprégner complètement. Saler, poivrer. Couper les Babybel en morceaux.

Disposer les rognons, les morceaux de fromage et les tomates cerises sur des pics à brochettes.

Prévoir 1 Babybel et 2 tomates cerises par personne, 2 rognons par adulte mais 1 seul rognon par enfant.

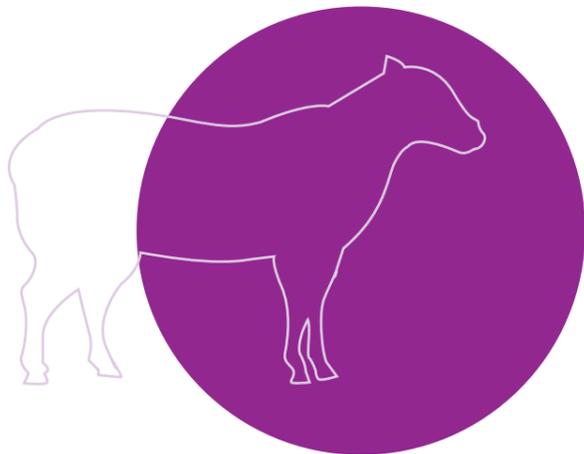
Accompagner de 2 grosses pommes de terre vapeur par personne.

#### NutriZoom tripier :

La recette a été élaborée de manière à pouvoir s'adapter à chaque membre de la famille. Les rognons sont idéals car les portions peuvent facilement s'adapter aux différents besoins. Cuisinés à la crème, les enfants les trouvent tout doux et la présentation en brochettes rend le repas amusant.

Les rognons permettent de faire le plein de protéines (26 g aux 100 g), de fer (7,4 mg aux 100 g) et de zinc (4,9 mg aux 100 g), indispensables pour assurer la croissance des bambins !

Le fromage au lait de vache, très apprécié des enfants, est riche en calcium (770 mg aux 100 g).



## Menu spécial trentenaires

**Entrée :** Salade composée : salade verte, tomates, concombre  
**Plat :** Cœur de bœuf aux saveurs d'ailleurs  
**Fromages :** Plateau de fromages  
**Dessert :** Salade de fruits

### Recette : cœur de bœuf aux saveurs d'ailleurs

**Pour 6 personnes**  
**Temps de préparation : 5 min**  
**Temps de cuisson : 15 min**

Valeurs nutritionnelles par personne :  
 Énergie = 443 kcal  
 Glucides = 48 g  
 Protéines = 29 g  
 Lipides = 15 g

#### Ingrédients :

- 600 g de cœur de bœuf
- 60 ml de lait de coco
- 50 ml de rhum
- 6 tranches d'ananas frais
- 300 g de pousses de bambou
- Poudre de curry
- 1 c. à soupe d'huile
- Sel, poivre.
- 300 g de riz cru
- 60 g de noisettes

Couper le cœur en petits morceaux. Dans une poêle antiadhésive, faire cuire dans l'huile pendant 10 minutes. Ajouter le rhum et faire flamber jusqu'à évaporation de l'alcool. Ajouter à feu doux, le lait de coco, le curry, l'ananas et les pousses de bambou coupés en morceaux. Saler, poivrer. Laisser mijoter pendant 5 minutes. Pendant ce temps, faire cuire le riz. L'égoutter et y ajouter les noisettes préalablement concassées.

#### NutriZoom tripier :

Conviviale, cette recette sucré-salé met le cœur de bœuf à l'honneur en le mariant à des parfums exotiques. Riche en fer (6,7 mg aux 100 g), le cœur de bœuf contribue à lutter contre les risques d'anémie, qui touchent plus particulièrement les femmes. Ce plat fournit également des folates et du magnésium, en partie grâce aux noisettes (160 mg de magnésium et 113 µg de folates pour 100 g de noisettes).



# 3

## Tout le monde se met je, tu, il, nous, vous, ils... Tous aux

Les tripiers ont demandé à leurs proches (amis, parents, enfants, collègues...) de livrer une recette tripière chère à leur cœur.

Qu'ils soient hommes ou femmes, jeune papa ou grand-mère au foyer, un brin original ou un tantinet traditionnel, ils ont volontiers partagé une recette... tripière évidemment. Celle qui a été transmise de génération en génération, celle qu'ils ont inventée, celle qu'ils aiment, tout simplement. Résultat de cet appel aux cuisiniers de l'ombre : 20 recettes faciles, souvent rapides, toujours délicieuses, qui mettent en scène la grande famille des produits tripiers, vue par la grande famille des gourmands.

### ● Les recettes des cuisiniers de l'ombre :



• **Tripes à la tonkinoise**  
(Jean-Michel Amiet - 60 ans -  
Directeur de société)



• **Langue de veau à la tomate**  
(Arlette Bailly - 70 ans - Grand-mère  
de Sylvain)



• **Rognons de porc  
aux champignons de Paris**  
(Xavier Bocquet - 30 ans -  
Gestionnaire technique incendie)



• **Ris de veau en brochette  
de réglisse, crème de petits pois**  
(Emmanuel Giraud - 35 ans -  
Journaliste)



• **Joes de porc à ma façon**  
(Marie-Christine Devaux - 53 ans -  
Femme au foyer)



• **Onglet et polenta en sandwich**  
(Renée Perrissin-Fabert - 52 ans -  
Responsable marketing opérationnel)



• **Rognons d'agneau au vinaigre  
de framboise**  
(Sylvie Eschalier - 51 ans - Vendeuse)



• **Omelette cérébrale**  
(Ghislaine Fayol - 50 ans - Formatrice)



• **Foie de veau/génisse  
à l'estragon**  
(Stéphane Blanc - 32 ans - Acheteur)



• **Petite salade tiède  
de langues d'agneau**  
(Paul Lacroix - 23 ans - Étudiant)



• **Pavé d'onglet sauce roquefort**  
(Jean-Pierre Mouton - 66 ans - Tripier)



• **Langue de bœuf en coulis  
de tomates**  
(Cécile Gomez - 27 ans - Traductrice)



• **Daube à la provençale**  
(Marcelle Barreau - 52 ans - Gérante  
de boutique)



• **Ris d'agneau panés**  
(Stéphanie Benyayer - 25 ans -  
Attachée de presse)

# à la tripe :

## fourneaux pour cuisiner les produits tripiers

### ● Les recettes d'Isabel Brancq

Isabel Brancq est styliste culinaire et auteur de 12 livres de recettes. Passionnée de gastronomie, elle a concocté 6 recettes exclusives dédiées à la famille des produits tripiers, de la tête aux pieds, en passant par le cœur !



- Hampe de bœuf crue, légumes croquants et sauce citronnée aux graines de sésame



- Poêlée minute de foie d'agneau et tomates confites, accompagnée de pommes de terre sautées



- Bâtonnets croustillants de tête de veau au parmesan et petite sauce aux fines herbes



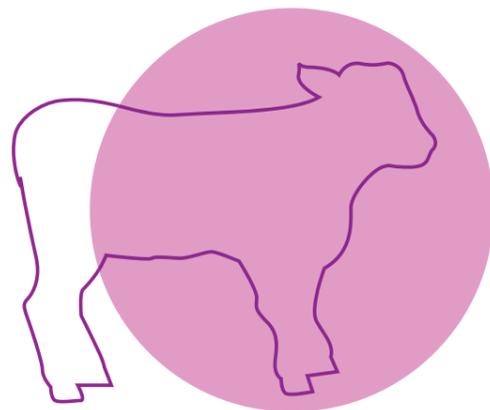
- Cœur de bœuf façon bourguignon



- Pot-au-feu de langue de bœuf



- Tajine de pied de veau aux tomates et aux pois chiches



Recettes et visuels disponibles sur le CD joint, au verso