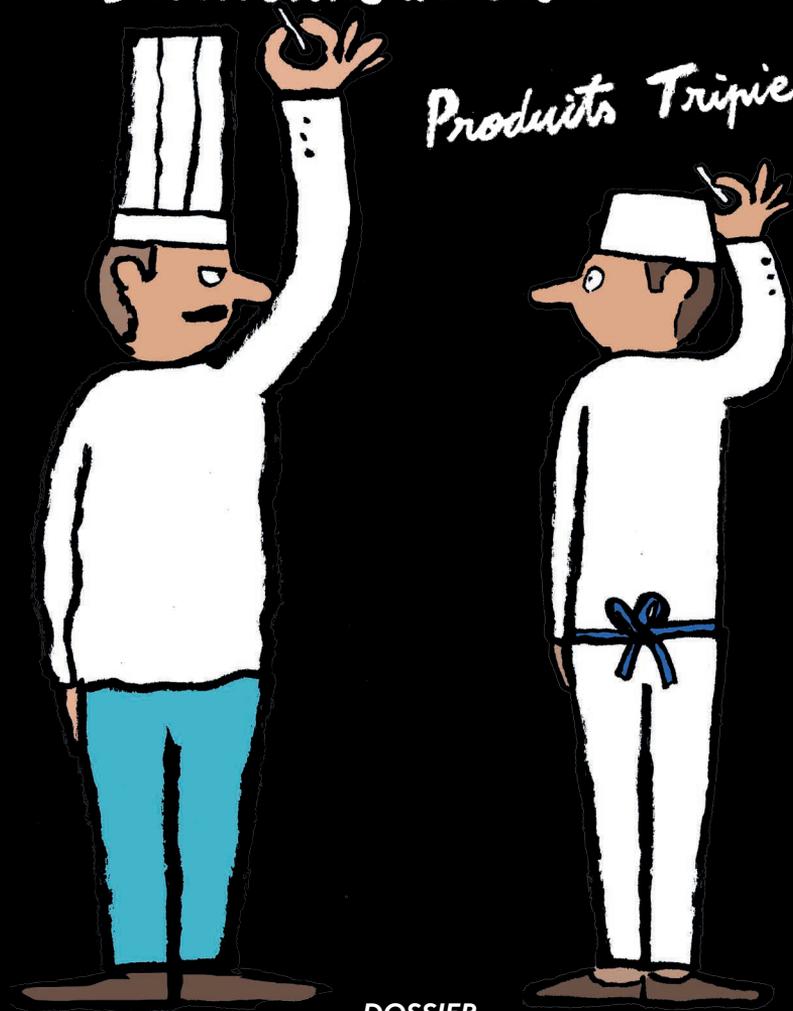


MASTER TRIPES

Bienvenue à l'École des

Produits Tripiers!



DOSSIER
DE PRESSE
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.

Et, en novembre, il faut être fin prêt.

C'est le moment de passer le diplôme pour valider ses acquis et, surtout, devenir un véritable expert en Produits Tripiers.

Mais, pas de panique : pour y arriver, on est très bien entouré !

Alors, retour à l'école...

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



*Avec
l'école des
Produits
Tripiers,
on connaît
les leçons
du 5^{ème}
quartier
sur le bout
des doigts*

Introduction

*En novembre,
les Produits Tripiers
ont Bac + 17 !*

Pourquoi en novembre ? Parce que c'est « **Le Mois des Produits Tripiers** ». Et Bac + 17, car c'est la 17^e édition de cette opération. C'est qu'à force d'étudier, les Produits Tripiers sont devenus d'excellents élèves. Alors, chaque année, ils invitent les Français 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 !

« La » grande école pour devenir maître des Produits Tripiers

Au travers des Master Tripes, ce sont de vraies Master Classes avec les meilleurs enseignants qui sont proposées. C'est bien simple, on se dirait en prépa ! D'autant que les Produits Tripiers sont bons, et ce, dans tous les sens du terme. Au programme, toutes les matières sont passées en revue pour maîtriser la diversité des espèces, la variété des morceaux, la richesse des saveurs, la multitude des recettes à (re)découvrir...

Les Produits Tripiers, c'est « beurk », mais c'est bon !

En effet, on entend parfois les Produits Tripiers, c'est un peu « beurk ». Pourtant, il suffit de goûter pour être charmé. Ça rappelle un peu le théorème de la poussée d'Archimède ou l'imparfait du subjonctif : on croit généralement qu'on n'arrivera jamais à les appliquer, alors qu'il faut parfois juste oser se lancer. Avec les Produits Tripiers, c'est tout de même plus facile et, en prime, ils sont bons de la tête aux pieds !

Permanance

L'équipe pédagogique : les institu'tripes !

Pour faire de bonnes études, c'est bien connu, il faut avant tout avoir de bons profs, qui donnent envie d'en apprendre toujours plus. Et les Produits Tripiers ont recruté les meilleurs pour leurs Master Classes...

En professeur principal, il y a les artisans tripiers et bouchers. Non seulement ils connaissent les Produits Tripiers par cœur, mais ils savent communiquer leur passion. Avec eux, promis : adieu le zéro pointé, personne ne porte le bonnet d'âne !

Pour les fournitures tripières, on peut s'adresser aux grandes et moyennes surfaces. Présentes partout en France, elles ont en rayon tout ce dont on peut avoir besoin pour ces Master Tripes. De quoi être parfaitement équipé !

Côté travaux pratiques, il suffit de se tourner vers les restaurateurs. Les Produits Tripiers, ils les travaillent sous toutes leurs formes pour accompagner les Français dans leur apprentissage. Certains d'entre eux sont même premiers de la classe !

Et en professeur de dessin ? Jean Jullien !

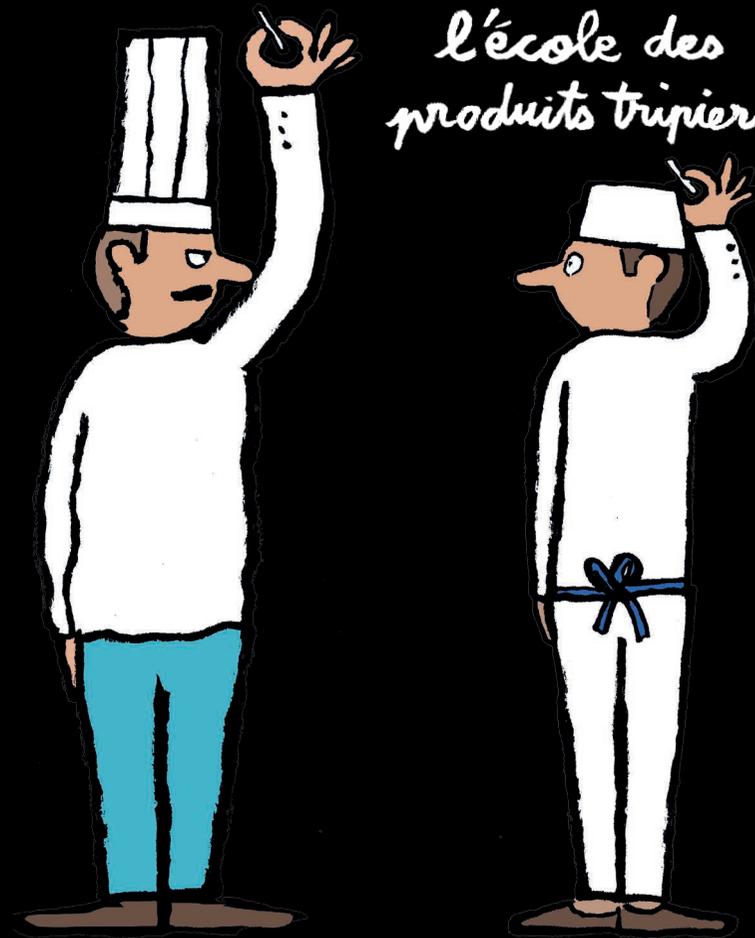
Il a signé un dessin ou plutôt une affiche, qui porte haut le programme des Master Tripes. Jean Jullien, c'est un illustrateur Français vivant à New York, connu pour ses campagnes de publicité et ses illustrations de presse.

Il collabore avec des médias, des institutions et des marques du monde entier. L'une de ses créations les plus marquantes ? La Tour Eiffel Peace & Love. Et ses précédentes affiches pour les Produits Tripiers, bien sûr !

*Pour
une cuisine
sans fautes,
appliquons
les règles
des
institutrices*

MASTER TRIPES

*l'école des
produits tripiers*



**PRODUITS TRIPERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS !**

www.produitstripers.com

[@mastertripes](https://twitter.com/mastertripes) [#mastertripes](https://www.instagram.com/mastertripes)
www.facebook.com/produitstripers

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Leçon de géographie tripière

Bien connaître son pays, c'est important, mais ça ne s'apprend pas que dans les livres. Cette découverte passe aussi par un bon coup de fourchette ! D'ailleurs, si on veut goûter aux nombreuses spécialités tripières de nos régions, il y a du pain sur la planche...

C'est un vrai tour de France

C'est un vrai tour de France que propose l'opération **« Novembre, Le Mois des Produits Tripiers »**.

Des Master Classes itinérantes, donc, à partager en famille ou entre amis. D'autant que les profs sont trippants, l'ambiance détendue et les cours savoureux !

En plus, inutile de rester sagement assis derrière son pupitre.

On sillonne un petit marché, on rentre dans la boutique d'un artisan tripiier, on passe au rayon boucherie d'un grand magasin, on réserve une table dans un bon restaurant... Tout le monde fait l'école tripière !

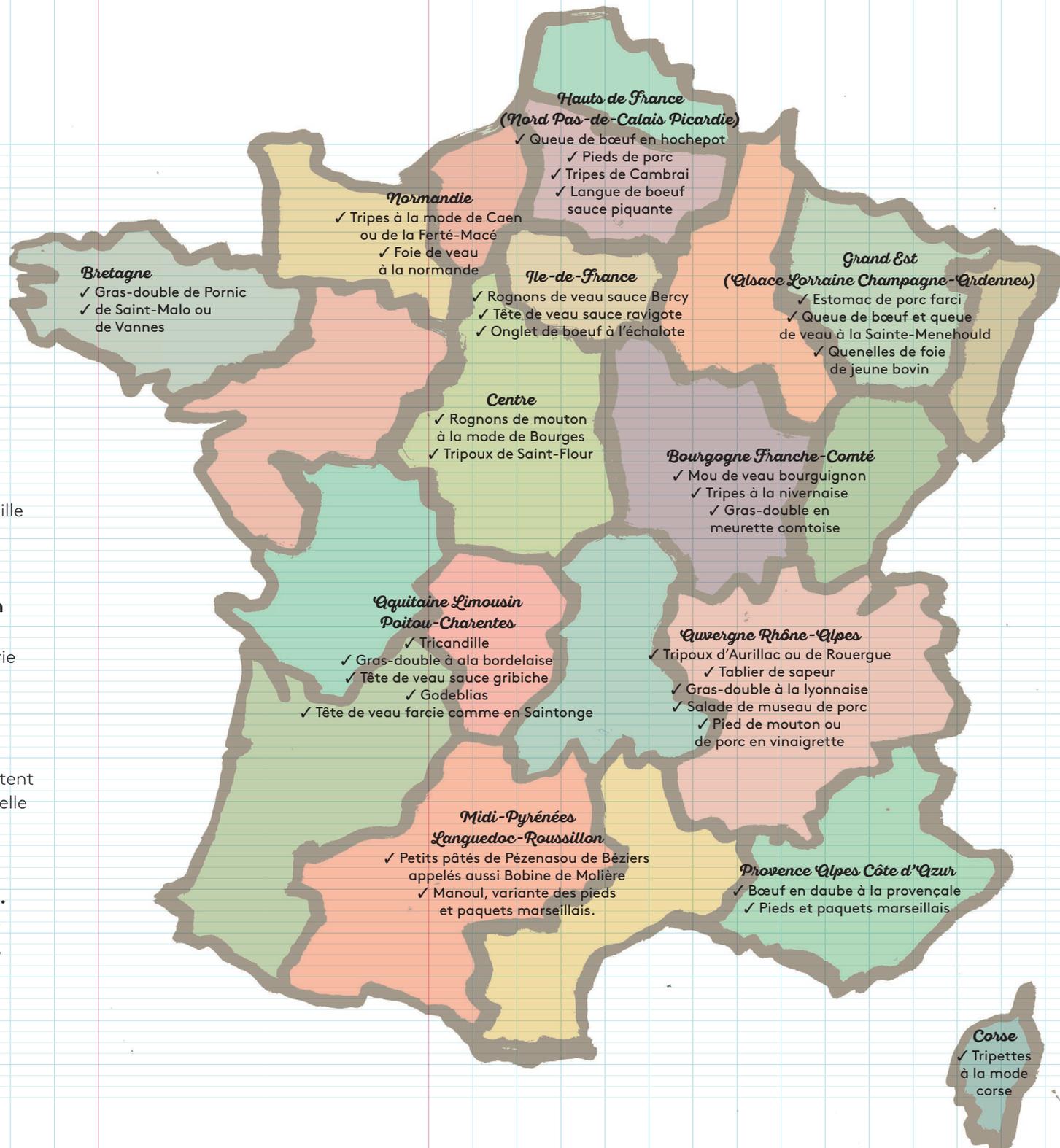
Ensuite, chacun s'adonne à ses propres expériences.

Certains aiment observer, sentir, déguster... D'autres testent les tripes en petite bouchée ou en sandwich, dans une belle salade ou un bouillon bien chaud, en brochettes ou en boulettes et dans tant d'autres recettes !

Bref, les institu'tripes sont d'excellents enseignants.

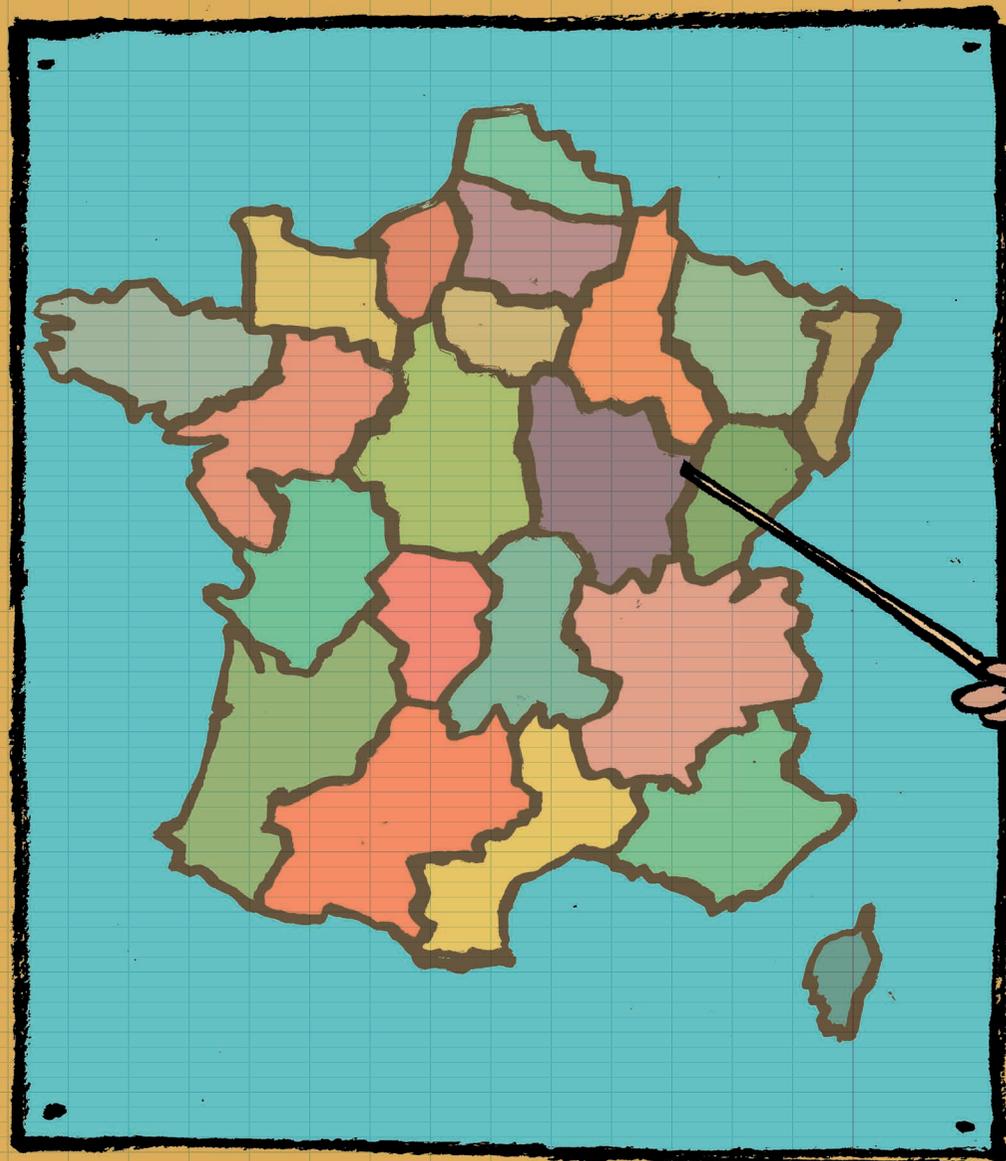
Pas une question sans réponse, des moments d'échange enrichissants et, toujours, cette passion pour les terroirs, les goûts, les savoir-faire...

*Avec tout ça,
impossible de ne pas décrocher
son diplôme tripiier !*



Connaitre les spécialités tripières régionales sur le bout des doigts

Avec leurs Master Classes, les Produits Tripiers parcourent la France durant tout le mois de novembre. Cette année, ils feront 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 !



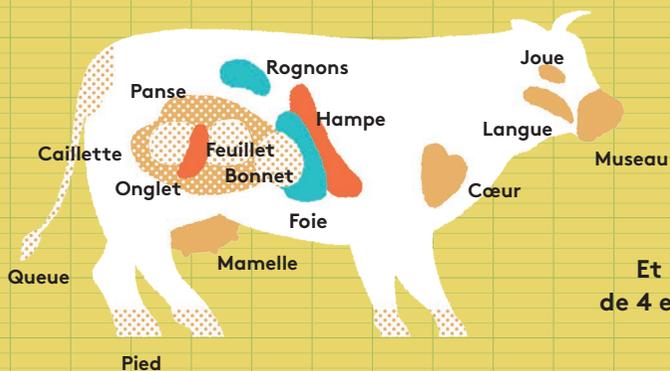
Chacune de ces étapes est l'occasion de réviser un peu. Au tableau, un chef de la région doit imaginer une recette autour de la spécialité locale. Pour les guider, ils sont supervisés par un artisan tripier, qui leur révèle ses meilleures astuces. Quant à la note, ce sont ceux qui dégustent qui la donnent !

Leçon d'anatomie tripière

Tout d'abord, que recouvre l'appellation « Produits Tripiers » ?

Il s'agit de l'ensemble des morceaux comestibles, qui ne sont pas directement attachés à la carcasse.

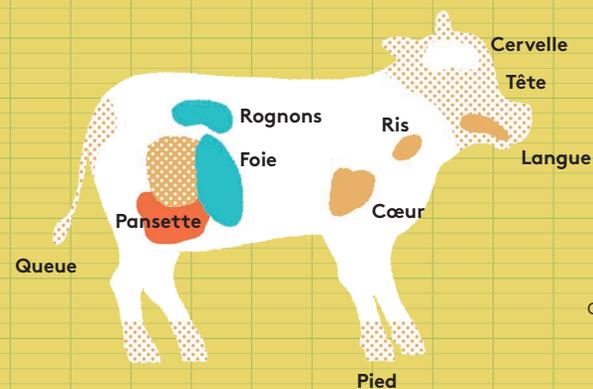
Dans le jargon, on les appelle aussi « le cinquième quartier », sachant qu'il en existe deux pour l'avant de l'animal et deux pour l'arrière. Enfin, on les évoque aussi sous la dénomination « quartiers de noblesse », en référence à leur finesse.



Et ils proviennent de 4 espèces animales :

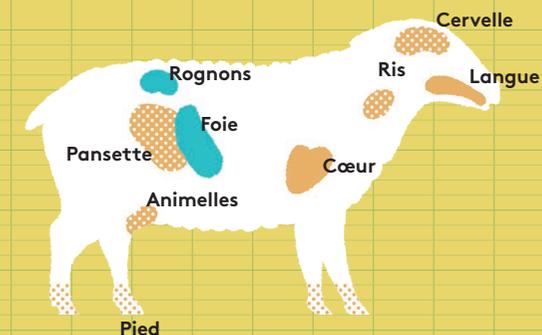
Le bœuf

avec des morceaux plutôt denses et charnus au goût prononcé.



Le veau

avec des morceaux réputés pour leur délicatesse toute particulière.

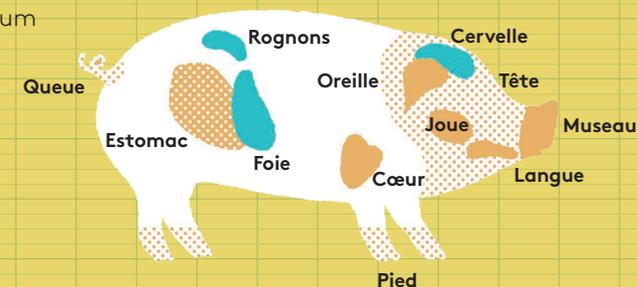


L'agneau

avec des morceaux de petite taille aux saveurs de noisette.

Le porc

avec des morceaux plus « canailles » au parfum campagnard.



Leçon d'économie tripière

Il faut savoir que les Produits Tripiers présentent un excellent rapport qualité/prix.

En général, ils sont plutôt économiques, puisque le prix moyen tourne autour de 9,31 € le kilo¹.

Mais, ce n'est pas tout. Ce sont aussi de vrais champions en matière de chasse au gaspillage : après eux, il ne reste plus aucun morceau à consommer sur la carcasse. Qui dit mieux ?

¹Source : INTERBEV d'après Kantar Worldpanel-FranceAgriMer 2015

Orthographe

Leçon de vocabulaire tripièr

Pour bien parler des Produits Tripièrs, voici quelques termes à connaître par cœur. Ceci dit, ils sont bien plus faciles à retenir que les déclinaisons en latin !

Pour commencer, il existe deux catégories de Produits Tripièrs. Cependant, attention à la subtilité, ces qualificatifs n'ont rien à voir avec la couleur d'origine des morceaux...

Les rouges :

ce sont ceux que l'on achète crus, comme le foie, les rognons, le cœur, la langue, le museau, les joues, la cervelle ou encore les animelles.

Les blancs :

ceux-là sont préalablement préparés, blanchis, voire semi-cuits pour obtenir une belle couleur ivoire. Il s'agit notamment de l'estomac, des pieds, des oreilles, des mamelles et de la tête de veau.

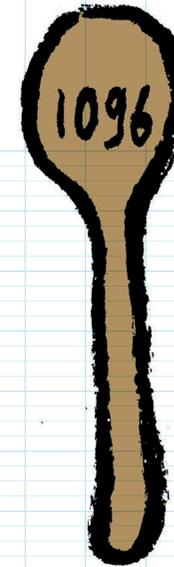
Pour décrire la texture des Produits Tripièrs, il existe de nombreux adjectifs. Ainsi, on peut dire qu'ils sont :

Fermes, comme les tripes, dont le moelleux ne se délite pas, libérant de belles saveurs pour une dégustation délicate.

Fondants, comme la cervelle, qui se déstructure rapidement en bouche et diffuse instantanément ses arômes.

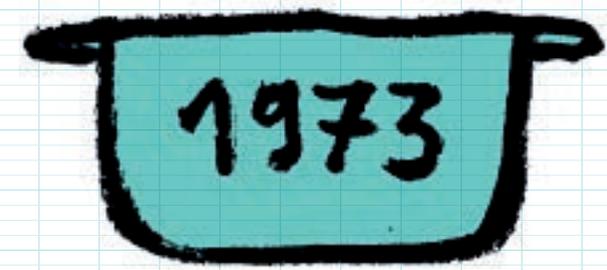
Onctueux, comme les ris de veaux, ou encore soyeux, comme les joues de bœuf.

Histoire

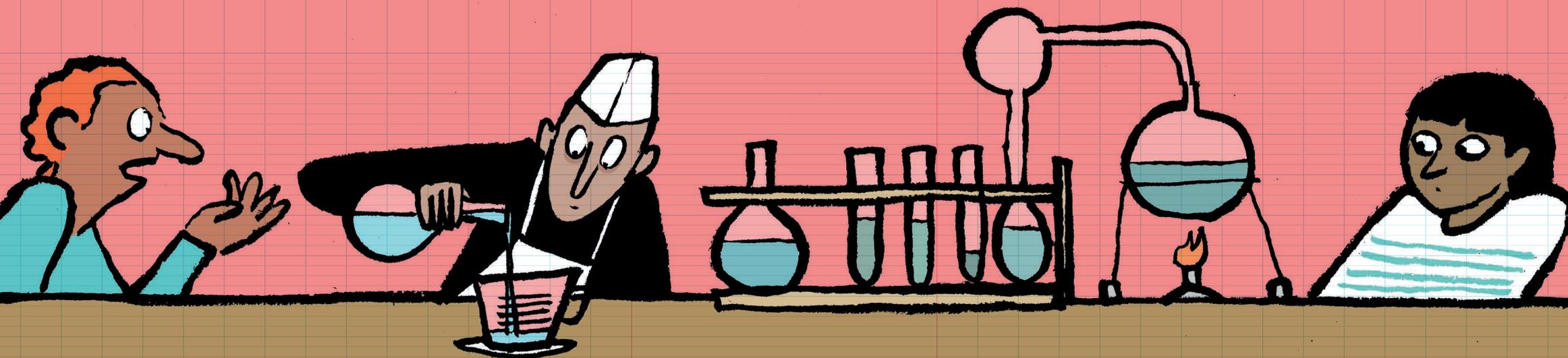


Leçon d'histoire tripière

C'est en 1096 que les premiers tripièrs font leur apparition avec l'ouverture de la Grande Boucherie au pied du Châtelet. Le métier est donc exercé en France depuis environ 1 000 ans ! Dès 1297, la profession s'organise : à Paris, quelques familles sont autorisées à acheter aux bouchers grossistes des tripes blanches de bœuf pour les préparer et les vendre.



Plus tard, en 1950, les Halles de Paris et le Pavillon de la Triperie à la Villette seront les hauts lieux de la profession, un peu comme la Place de la Bourse pour la finance. Depuis 1973, c'est à Rungis que tout se passe. C'est même devenu le plus grand marché de Produits Tripièrs d'Europe, voire du monde !



Leçon de biologie tripière

Les Produits Tripiers regorgent d'atouts nutritionnels. Ils sont donc très bons pour faire le plein d'énergie et pour bien étudier aussi !

Tout d'abord, ils sont une excellente source de protéines :

ils en contiennent 20% en moyenne. En revanche, ils ont une faible teneur en lipides, moins de 5% pour la plupart.

Ensuite, les Produits Tripiers apportent du fer

« héminique », plus facile à absorber par l'organisme que celui dit « non héminique », que l'on trouve principalement dans les céréales, les légumes, les laitages ou les œufs.

Enfin, ils sont truffés de vitamines : de la B3 principalement pour produire de l'énergie et préserver la peau, de la B6 pour favoriser le fonctionnement du système nerveux et de la B12, antianémique, essentielle à la formation des globules rouges.

Quelques devoirs à faire à la maison

Pour mettre ses connaissances en application, il suffit de cuisiner les Produits Tripiers à la maison. Pour cela, rien de plus simple !

Au moment de les choisir, lorsqu'ils sont crus, ils doivent avoir une couleur franche et brillante, gage de fraîcheur. Relativement fragiles, ils se conservent au réfrigérateur et se consomment sous 24h, mais peuvent aussi être congelés pour les avoir toujours sous la main.

On commence par les morceaux rapides à préparer ou à poêler : les animelles, la cervelle, le cœur, le foie, la hampe, l'onglet ou les rognons. L'idéal quand on est pressé et qu'on a envie de se régaler.

Pour corser l'exercice, on passe aux morceaux qui doivent prendre le temps de mijoter : les tripes, les joues, la langue, les pieds, la queue ou la tête. Ils sont parfaits pour les repas de fêtes ou les week-ends en famille. D'autant qu'on peut également les trouver préparés et prêts à être déguster.

Nouvelles recettes

***Qu menu à la rentrée :
des Produits Tripiers,
bien sûr !***

Riches en goûts, avec des morceaux variés et faciles à préparer, les Produits Tripiers inspirent de nombreuses recettes. Alors, à l'École des Produits Tripiers, on se régale tous les jours !



Joues de porc confites au miel



Onglet de veau en croûte de sauge et de noisettes



Wok de langue de boeuf aux légumes croquants



Queue de boeuf braisée et dahl épicé aux lentilles



Ris d'agneau poêlés, rhubarbe et tomates confites

Interro surprise autour d'un exercice de mathématiques tripières...

C'est le moment de sortir sa calculatrice et de passer en revue ses tables de multiplication pour résoudre un petit problème !

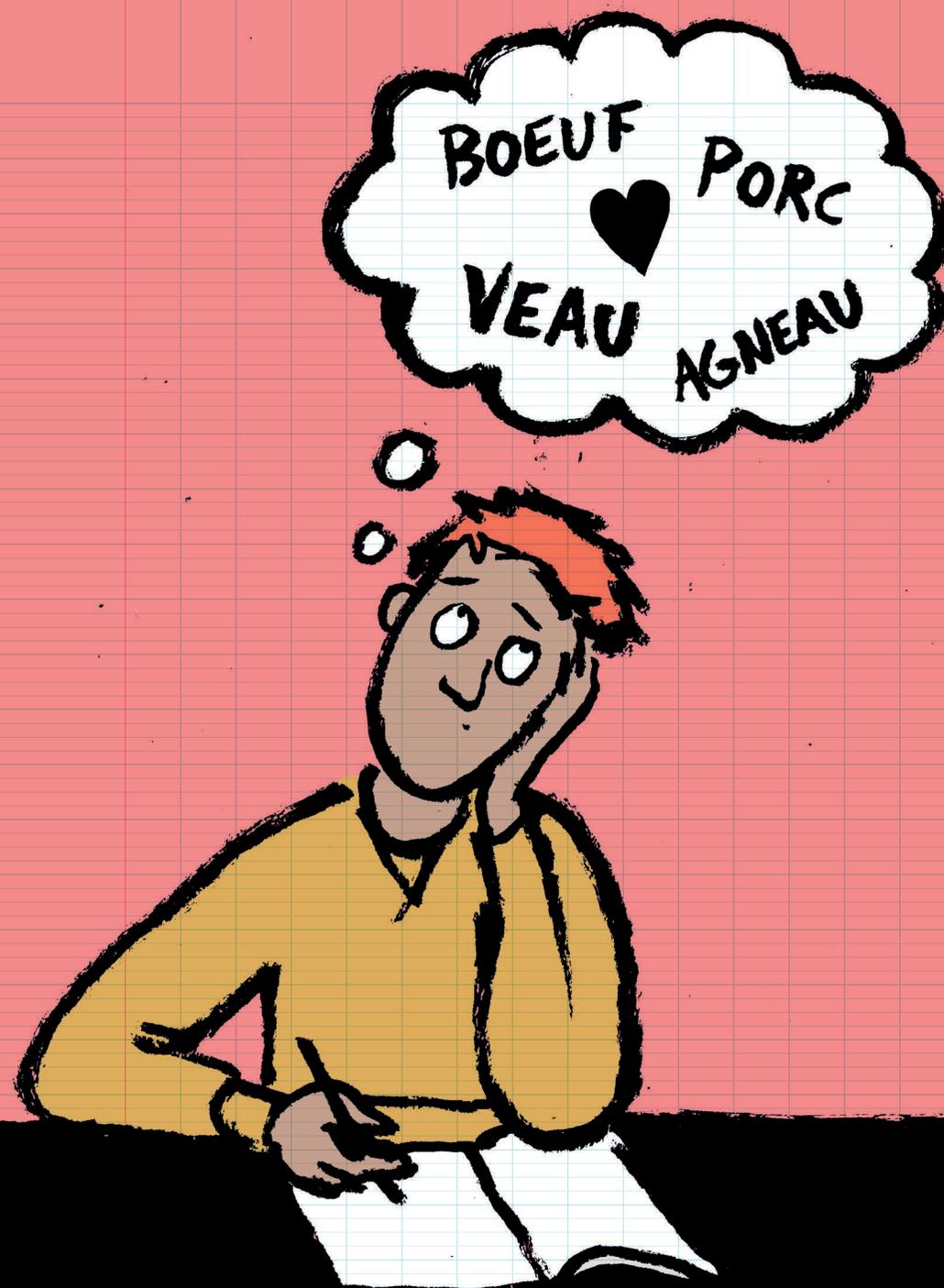
- Sachant que **44% des ménages français** consomment régulièrement des Produits Tripiers².
- Sachant que les **5 morceaux** les plus recherchés sont la langue de bœuf, le foie de veau, l'onglet, la noix de joue de bœuf et la tête de veau².
- Sachant qu'en volume, les Produits Tripiers de bœuf représentent **39%** du total des ventes, ceux de veau **26%**, ceux de porc **30%** et ceux d'agneau **5%**¹.
- Quelle est la région de France où l'on compte le plus d'amateurs de Produits Tripiers ?

La réponse ? Attention, il y avait un piège ! En effet, ils sont appréciés dans toutes les régions. Simplement, chacune a ses préférences :

- **Dans le Nord de la France**, sur 10 Produits Tripiers achetés, plus de la moitié proviennent du bœuf¹.
- **Dans le Centre-Ouest**, on consomme près d'un tiers de la production nationale des Produits Tripiers issus du porc.
- **Dans l'Est**, les morceaux issus du porc arrivent à égalité avec ceux de bœuf, représentant 38% des achats de Produits Tripiers².
- **En région parisienne**, on plébiscite les morceaux issus du veau, soit 39% des achats de Produits Tripiers¹.
- **Dans le Sud**, on apprécie tellement les morceaux issus de l'agneau que l'on consomme près de la moitié de la production totale¹.

¹ Source : panel consommateurs Kantar Worldpanel 2016.

² Source : Confédération Nationale de la Triperie Française 2016.



C'est l'heure de la remise du bulletin de notes...

Avec ces Master Tripes, on aura fait le tour de ce qu'il faut savoir pour savourer pleinement les Produits Tripiers. D'ailleurs, l'appréciation des institu'tripes est éloquente :

• Apprentissage des goûts et des saveurs	20/20
• Découverte de la diversité des morceaux	20/20
• Maîtrise des innombrables recettes	20/20
• Simplicité à cuisiner et à déguster	20/20

Verdict ? Le diplôme est donc passé haut la main avec mention « excellent », comme les Produits Tripiers, évidemment !

Reste à choisir son orientation : plutôt bœuf, veau, agneau ou porc, façon cuisine bistrotière ou haute gastronomie... Chacun peut suivre la voie qui lui plaît et le fait saliver !

20/20
en goût

EXCELLENTS
RÉSULTATS
CONTINUEZ
COMME ÇA!
FÉLICITATIONS!



Mes devoirs à la maison...

Les manuels scolaires en ligne
www.produitstriepiers.com
www.facebook.com/produitstriepiers
🐦 @mastertripes 📷 #mastertripes

Le bureau du proviseur (mais il n'est vraiment pas sévère)


PRODUITS TRIPIERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS!

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Graphic design et direction artistique : founzanardi.com. Illustrations : Jean-Julien. Photos : INTERBEV / Amélie Roche



Les pionnes (toujours là pour vous guider)

Service de presse : VFC Relations Publics

Jessica Novelli - jnovelli@vfcrp.fr

Justine Chevrier - jchevrier@vfcrp.fr

Cynthia Barbe - cbarbe@vfcrp.fr

14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret Cedex

Tél : 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03