

## *Édito*

Leitmotiv des produits tripiers en cette nouvelle édition de **Novembre, Mois des Produits Tripiers** : le goût rien que le goût, et une famille de produits bien dans ses baskets et bien dans son assiette, loin des stéréotypes alimentaires passe-partout. Pour **Novembre, Mois des Produits Tripiers 2009**, les ambassadeurs du cinquième quartier se plient en quatre pour démontrer aux nouveaux venus et aux plus réfractaires que les produits tripiers, c'est bon. Bon pour les papilles, bon pour la forme mais aussi bon marché. Et, en ces temps de crise, l'argument n'est pas négligeable. Petits et grands, à deux, à dix ou en célibataire, rat des villes ou rat des champs, chacun trouve son compte dans la famille nombreuse et famille heureuse de la triperie.

Mais pas de crise au menu, il y en a déjà bien assez. Des tripes rien que des tripes : de la rate qui s'dilata, de la tête c'est si chouette, des rognons c'est très bon et du cœur c'est le bonheur, comme le chante Gotlib, qui signe une affiche pour **Novembre, Mois des Produits Tripiers** ! Les tripiers sont en fête et souhaitent communiquer leur joie de vivre et leur hédonisme à tous les consommateurs.

C'est là toute la force et la beauté du mouvement tripier : un réseau d'experts passionnés et passionnants, des produits de qualité à forte personnalité, du goût bien assumé et des recettes déconcertantes de facilité. De fait, les produits tripiers se verraient bien comme l'emblème du gourmand moderne : tradition culinaire précieusement conservée à la confluence de nos quotidiens rythmés, citadins et un brin tendance, avec de l'humour, toujours, histoire de rire aussi en mangeant.

Tout, tout, tout, on vous dit tout sur les produits tripiers : Qui sont-ils ? Où les trouve-t-on ? Comment les déguste-t-on ?

Tout ce que vous avez voulu savoir sur les produits tripiers sans jamais oser le demander...



## « NOVEMBRE, MOIS DES PRODUITS TRIPIERS » ÉDITION 2009

*Les produits tripiers : vous allez déguster !*

**E**n novembre, Mois des Produits Tripiers comme chacun sait, tous les amateurs assument fièrement leur penchant et crient haut et fort « Vive la tripe ! ». La famille de la triperie se réunit pour fidéliser les adeptes, accueillir les novices et convaincre les réfractaires. Sur le Web, chez les artisans, dans les restaurants, dans les grandes surfaces, les produits tripiers donnent le ton et mettent quiconque n'y croit pas au défi de leur prouver le contraire : oui, les produits tripiers, c'est bon, et en plus, c'est facile !



### SUR LE WEB

Fort de 100 000 participants en 2008, le Grand Défi Tripiérelance la compétition et part à la recherche du « Tablier d'or » 2009. Un défi pas banal : susciter un maximum d'adhésions autour d'une recette tripière, on peut dire que ce n'est pas le sujet le plus courant sur le Web. Allez, vive le goût !

★ **Le principe :** les internautes sont invités à déposer leur recette en ligne dès le mois de septembre, sur le site [www.legranddefitripiere.com](http://www.legranddefitripiere.com). Marmitons en herbe ou cordons-bleus confirmés, le Grand Défi est à l'image des Tripiers : accessible à tous, convivial et gourmand ! Objectif : susciter le plus grand nombre de votes possibles autour de sa recette. En novembre, décompte des votes, ou plutôt des clics, et élection de la meilleure recette tripière !

★ **À la clé :** 3 gagnants élus par leurs fans décrochent le titre de Tablier d'or, d'argent et de bronze, une véritable renommée de « Pro des Tripes » sur la Toile, ainsi qu'un chèque de 5 000 €, dotation non négligeable pour, par exemple, équiper sa cuisine de pied en cape.

### DANS LES POINTS DE VENTE

En novembre, Gotlib se fait porte-drapeau des produits tripiers :

★ **Chez les restaurateurs :** fervents défenseurs des produits tripiers, ils se prêtent au jeu et placardent leurs préférences. Sur les murs, avec **une affiche signée Gotlib**, et sur leur carte, avec des plats à base de produits tripiers – encore plus qu'à leur habitude : langue de bœuf en piperade, cervelle d'agneau meunière, risotto aux ris de veau, phô de joues de porc... Les produits tripiers sont à l'honneur et sur toutes les tables, du restaurant étoilé au bistrot du coin. Diversité, il y en a chez les tripiers !

Liste des 800 restaurateurs participants sur le site [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com)

★ **Et dans les points de vente :**

**Chez les tripiers**, évidemment, c'est leur fête ! **Chez les bouchers** qui, de plus en plus, proposent un grand nombre de produits tripiers.

**En grandes surfaces**, qui ont vu leurs rayons de produits tripiers s'élargir ces dernières années. Un bon plan pour les plats préparés...

Dans tous les points de vente, une gamme variée de produits tripiers, de précieux conseils délivrés par des professionnels experts et des fiches recettes pratiques pour accompagner les clients jusque devant les fourneaux.



### EN LIBRAIRIE

**Beurk, c'est bon.** On le dit et on le répète, les tripes, c'est chic. Ça tombe bien, les Éditions du Rouergue ont l'air du même avis et publient *Beurk, c'est bon*, un recueil de recettes aux premiers airs « beurk » et pourtant tellement « miam ». Avec des produits tripiers mais pas que, *Beurk, c'est bon* est une ode à la cuisine qui s'amuse, aux produits à forte personnalité, au goût. Et, mine de rien, une petite leçon pleine d'humour sur la tolérance et le fait que les apparences sont parfois trompeuses. Les produits tripiers, dont c'est la philosophie de vie, adhèrent !

*Beurk, c'est bon*, Éditions du Rouergue, en rayon en novembre 2009. Prix de vente conseillé : 14,90 € TTC.



## TOUT CE QUE VOUS AVEZ TOUJOURS VOULU SAVOIR SUR LES PRODUITS TRIPIERS SANS JAMAIS OSER LE DEMANDER

*Les produits tripiers, c'est une famille très riche : riche en goûts, riche en espèces, riches en morceaux. Conseils pour que l'apprenti tripiériste ne se retrouve pas dépourvu, quand la profusion fut venue...*

### LE B-ABAT DE L'« APPRENTI TRIPIER »

Tripes, abats, produits tripiers, pas toujours facile de s'y retrouver. Pour partir du bon pied dans la famille de la triperie, petite halte sur le vocabulaire tripiériste.

#### ★ Les produits tripiers : qui sont-ils ?

Les produits tripiers proviennent du bœuf, du veau, de l'agneau, du mouton et du porc. On les appelle aussi le « cinquième quartier », par opposition aux quatre quartiers de la viande (deux quartiers avant et deux quartiers arrière), et même « quartier de noblesse ».

#### ★ Quelle est la différence entre « abats » et « produits tripiers » ?

Les abats sont aussi appelés produits tripiers. C'est la même chose, mais, on le concède, le premier terme a acquis au fil du temps une consonance moins appétissante que le second. On préfère déguster des produits tripiers que manger des abats, c'est un fait.

#### ★ Quelle est la différence entre les produits tripiers rouges et les produits tripiers blancs ?

Une distinction qui s'établit sur la couleur du morceau ? Ce serait trop facile ! En fait la différence réside dans la préparation et la cuisson du produit. Rouges, les produits tripiers sont 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 !). Blancs, ils ont au préalable été préparés, blanchis, voire demi-cuits pour obtenir au final, on l'accorde, une jolie couleur blanc ivoire (c'est le cas de l'estomac, des pieds, des oreilles, des mamelles et de la tête de veau). Pas si compliqué finalement !

#### Le saviez-vous ?

##### ★ Les tripes

À l'origine, les tripes constituent un plat à part entière, préparé à base de quatre produits tripiers – de bœuf généralement : la panse, le bonnet, le feuillet et la caillette.

Par extension, dans le langage courant, les professionnels utilisent ce terme générique pour faire référence à la famille des produits tripiers dans son ensemble.

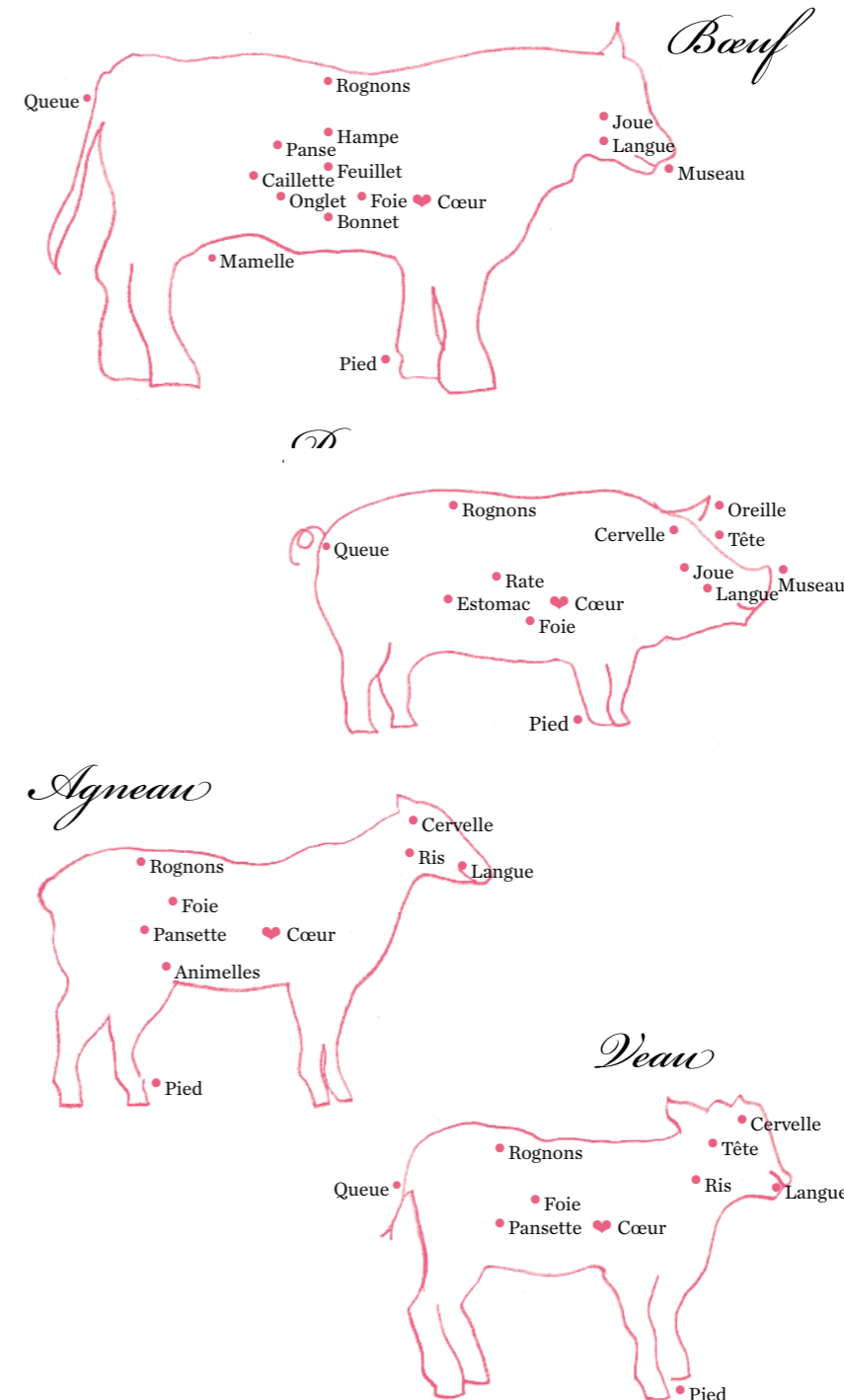
##### ★ La hampe

et l'onglet sont les deux morceaux de viande rouge qui font partie de la famille des produits tripiers.

La hampe est le muscle qui soude le diaphragme aux côtes. L'onglet est le muscle qui se situe sous la hampe et constitue en quelque sorte le pilier du diaphragme.

Ni tout à fait viande, ni tout à fait abat, hampe et onglet appartiennent au catalogue tripiériste mais présentent une texture plus commune aux viandes... tout le charme troublant d'un mets transformiste.

## GÉOGRAPHIE TRIPIÈRE



*La langue, la tête, le museau, la cervelle... morceaux a priori faciles à reconnaître sur la bête et dans l'assiette. Mais qu'en est-il de la caillette, du bonnet, de la hampe et des animelles ? La tâche est tout de suite moins aisée. Pour parfaire sa connaissance du vocabulaire tripiériste, petit cours d'anatomie entre amis.*

#### ★ Bonus : à chaque animal son morceau

Exercice pratique : leçon bien retenue ? Apprendre tout en s'amusant, les tripiéristes persistent et signent en proposant un paysage chatoyant qui n'attend plus que ses gommettes ! Consigne : s'amuser, ou « triper », comme on dit aujourd'hui – et personne ne leur a soufflé – et disposer les gommettes sur le paysage.

## TRIP' DE LANGUE : QUAND LA LANGUE FRANÇAISE S'EN DONNE À CŒUR JOIE

*Le français est tripant, c'est un fait. Comptines, proverbes, expressions, les tripes sont au cœur de la langue de Molière. On le dit et on le prouve, les produits tripiers sont dans toutes les bouches.*

### *Lexique des expressions pour faire bonne impression*

#### *Se mettre la rate au court-bouillon*

Se faire du souci.

#### *Avoir la langue bien pendue*

Apparaît dès le XIX<sup>e</sup> siècle sous la forme « avoir la langue bien affilée ».

Avoir la parole facile et bien disante.

#### *S'en donner à cœur joie*

Expression née au XVII<sup>e</sup> siècle. Signifie qu'on accomplit quelque chose avec plaisir.

#### *Avoir une cervelle de moineau*

Étourdi, qui a très peu de mémoire.

#### *Avoir les yeux plus gros que le ventre*

Au XVII<sup>e</sup> siècle, on disait « avoir les yeux plus grands que la panse ». Se surestimer.

#### *À la queue leu leu*

Se suivre les uns derrière les autres, comme les loups (*lupus* donne au XI<sup>e</sup> siècle « leu » et « lou ». On ajouta un « p » deux siècles plus tard pour obtenir « loup » mais la forme « leu » persiste jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle).

#### *Bon pied, bon œil*

Se dit de quelqu'un qui est en bonne santé, qui reste vif malgré l'âge.

#### *Faire des pieds de nez*

L'expression signifie qu'une personne s'est fait de faux espoirs, comme pour figurer malicieusement à une personne que l'on a bernée et que l'on a volontairement mis une distance – le pied était autrefois une unité de mesure – entre ses espoirs et la réalité.

#### *Le bouche à oreille*

À l'origine, désignait une confiance. Puis le secret est devenu rumeur et bruit qui court. Désigne une information officieuse.



## TOUJOURS UNE BONNE RAISON DE SE DÉLECTER DE PRODUITS TRIPIERS

*En ces temps de crise, les budgets se resserrent et les modes de consommation évoluent. Le retour aux produits simples, aux produits riches en ressources nutritionnelles, aux produits « bien » se confirme. Ainsi les produits tripiers ont gagné un point en taux de pénétration : cela signifie que 250 000 ménages qui n'en avaient pas acheté en 2007 en ont acheté au moins une fois en 2008\*.*

*Au-delà de la clientèle traditionnelle, on constate que les produits tripiers – toujours plus attractifs – touchent un nouveau public : les « hédonistes » en parfaite adéquation avec la signature « Les produits tripiers, le goût, la vie ».*

### LES PRODUITS TRIPIERS, DES HOMMES ET DES SAVOIR-FAIRE REMARQUABLES

*La famille de la triperie en quelques chiffres\*\* :*

#### *Secteur artisanal*

**150** entreprises

**300** salariés qui à eux tous couvrent près de 1 050 points de vente spécialisés par semaine à travers le pays

**37 millions** d'euros de chiffre d'affaires

#### *Secteur industriel*

**33** entreprises

**708** salariés secteur triperie

**693 millions** d'euros – industriels tripiers et abatteurs

\*Source CIV: chiffres TNS Worldpanel, décembre 2008 – juin 2009

\*\*Source : CNTF-chiffres 2007



## DES PETITS PRIX POUR TOUTE LA FAMILLE

*Un atout de taille dans un contexte économique difficile. Avec des produits peu coûteux pour la plupart, des recettes faciles, goûteuses et d'une grande variété pour contenter toute la famille, les produits tripiers inversent la tendance morose et redonnent le moral aux bons vivants.*

### Sur la liste de courses, une idée des prix moyens de produits tripiers\* :

Si la moyenne globale des produits tripiers se situe à 8,31 €/kg, les prix moyens par espèce sont les suivants :

- ★ porc (foie, pieds, tête, rognons) : un peu plus de 4 €/kg;
- ★ bœuf : 6 €/kg;
- ★ ovins : 9 €/kg;
- ★ veau, plus coûteux car ils sont très demandés et l'éventail proposé est plus large : de moins de 10 à 20 €/kg en moyenne selon les morceaux.

77% des volumes de produits tripiers sont vendus dans le réseau des grandes surfaces.

\*Source CIV: chiffres TNS Worldpanel, décembre 2008 – juin 2009



## LES PRODUITS TRIPIERS SONT BONS POUR LA FORME

*Souvent peu connus pour leurs valeurs nutritionnelles, les produits tripiers sont pourtant des aliments aux vertus assez remarquables, qui participent à une alimentation équilibrée grâce à leur large éventail de nutriments.*

### Zoom sur les qualités nutritionnelles :

Les produits tripiers sont riches en protéines et peuvent pleinement satisfaire les besoins en protéines de la tendre enfance aux âges plus avancés. Beaucoup d'entre eux contiennent peu de lipides (foie de veau, cœur de bœuf et, surtout, les célèbres tripes à la mode de Caen...). Cuisinés avec bon sens, ils deviennent alors de véritables atouts pour les personnes soucieuses de leur ligne ! Certains d'entre eux sont riches en fer (les rognons, le foie de bœuf, le cœur de bœuf, le foie d'agneau), d'autres en zinc (foie de veau). Dernier point : les produits tripiers contiennent une grande variété de vitamines (vitamines PP, B5, B9, B12, B1, B6, C, A et D).

## LES PRODUITS TRIPIERS, LE CONSENSUS FRANÇAIS ?

*Décalés et bien dans leur époque, les produits tripiers sont aussi l'expression d'un patrimoine gastronomique national bien vivant. C'est cela aussi les tripes. Un air contemporain tout en restant ancré dans les traditions régionales. Ou comment les tripes à la mode Caen cohabitent joyeusement avec la néo-tête de veau, histoire de régaler le palais du papé comme celui de sa petite fille...*

### Spécialités tripières : tour de France et d'ailleurs

#### Nord-Pas-de-Calais

- ★ Queue de bœuf en hochepot
- ★ Pieds de porc ★ Les tripes de Cambrai

#### Île-de-France

- ★ Rognons de veau sauce Bercy
- ★ Tête de veau sauce ravigote

#### Lorraine

- ★ Pieds de veau ★ Queue de bœuf et queue de veau à la Sainte-Menehould

#### Bourgogne

- ★ Mou de veau bourguignon
- ★ Tripes à la nivernaise

#### Franche-Comté

- ★ Gras-double en meurette comtoise

#### Rhône-Alpes

- ★ Tablier de sapeur ★ Gras-double à la lyonnaise ★ Salade de museau de porc
- ★ Pied de mouton ou de porc en vinaigrette

#### Corse

- ★ Tripettes à la mode corse

#### Provence-Alpes-Côte d'Azur

- ★ Daube à la provençale ★ Pieds et paquets de Sisteron ou de Marseille

#### Languedoc-Roussillon

- ★ Petits pâtés de Pézenas ou de Béziers, appelés aussi Bobines de Molière ★ Manoul, variante des pieds et paquets marseillais.

#### Auvergne

- ★ Tripoux d'Aurillac ou du Rouergue

#### Limousin

- ★ Tête de veau sauce gribiche

#### Poitou-Charentes

- ★ Godeblias ★ Tête de veau farcie comme en Saintonge

#### Aquitaine

- ★ Sanguète ★ Tricandille ★ Gras-double à la bordelaise

#### Bretagne

- ★ Gras-double de Pornic ★ Tripes bretonnes
- ★ Tripes de Saint-Malo ★ Tripes de Vannes

#### Basse-Normandie

- ★ Tripes à la mode de Caen
- ★ Tripes à la mode de La Ferté-Macé

#### Centre

- ★ Rognons de mouton à la mode de Bourges
- ★ Tripoux d'Aurillac ★ Tripoux de Saint-Flour

*Au-delà des frontières, et dans un même élan gastronomique, les tripes s'invitent aussi dans toutes les cuisines. Et ce n'est pas par hasard si les produits tripiers sont présents dans les cultures et traditions à travers le monde...*

- ★ Langue de bœuf à la créole ★ Cerveille de veau à la marocaine ★ Pieds de porc à la portugaise ★ Tripes catalanes ★ Ahkoud (en Tunisie) : tripes avec pénis de veau, en sauce tomate ★ Haggis (Écosse)
- ★ Chaotiangou (Chine) : soupe de tripes et viandes ★ Barbouche (Algérie) : couscous aux tripes ★ Tchorba bulgare : soupe de tripes avec fromage râpé ★ Annrisse arabe, à partir de tripes et de fressure bouillies avec du cumin, du poivre, des écorces d'orange et de citron.

### Le saviez-vous ?

- ★ Petite anecdote pour épater lors d'un dîner : panse, feuillet, bonnet, caillette... les tripes sont paraît-il aujourd'hui l'un des plats les plus consommés au monde après... le couscous ! Ni plus ni moins.



## MANUEL DE L'AMATEUR DE PRODUITS TRIPIERS

*Dans ce manuel, toutes les clés pour apprendre à déguster un produit tripié. À chaque saveur, à chaque odeur correspond un mot. Pour définir au mieux les sensations tripières et donner envie de partager un bon repas. Mais pas question pour autant de dresser une carte type de dégustation des produits tripiers. Les goûts et les couleurs, ça ne se discute pas. Ou plutôt si. À chacun de se forger sa propre opinion sur la question. Toute la beauté de la chose tient dans les longs débats entre amis autour d'une joue de porc à la crème, à l'ail et au poiré... ferme ou soyeuse avez-vous dit ?*

### SE DÉLECTER DES PRODUITS TRIPIERS, LES MOTS POUR LE DIRE

*Un produit tripié, c'est comme un bon vin. On le déguste à travers sa couleur, son nez, sa bouche... Pour apprécier et faire apprécier au mieux la cuisine de ce quartier de noblesse, voici le guide pratique des bons mots. Juste ce qu'il faut.*

**À l'œil**, la couleur est franche, la matière est brillante : la fraîcheur du produit tripié est garantie.

#### **Au toucher, la texture est :**

**Craquante** : résiste sous la dent puis cède en douceur...

★ Une suggestion ? Du museau de bœuf ou des oreilles de porc.

**Ferme** : moelleux mais ne fond pas dans la bouche. C'est la mastication qui révèle tous les arômes.

★ Une suggestion ? Des tripes, et il y en a à la mode de tout !

**Fine** : le morceau est dense, la découpe est précise.

★ Une suggestion ? Le foie de veau.

**Fragile** : le produit se déstructure rapidement en bouche, dès les prémices de la dégustation.

★ Une suggestion ? La cervelle.

**Onctueuse** : les morceaux très tendres fondent dans la bouche.

★ Une suggestion ? Le ris de veau.

**Soyeuse** : le même contact flatteur qu'une texture onctueuse, mais avec un peu plus de fibres.

★ Une suggestion ? Les joues de veau.

#### **La saveur**

Sucrée, douce, suave, intense, lactée, caramélisée, ample, persistante... toutes les saveurs sont dans les produits tripiers. Chacun y retrouvera un goût, un souvenir, ou en découvrira de nouveaux.

#### **Ce qu'il faut savoir**

Les abats de veau sont dans la finesse.

Les abats d'agneau, de petite taille, rappellent la noisette.

Les abats de bœuf, plus denses et charnus apportent beaucoup d'arômes aux plats qui les utilisent.

#### **Et l'odeur, elle peut être**

**Poivrée**, comme pour la tête de veau.

**Douce et sucrée** pour le foie.

**Complexe** et presque suave pour la cervelle.

### CONSEILS PRATIQUES DE CONSERVATION ET DE PRÉPARATION POUR UNE MEILLEURE DÉGUSTATION

#### **La conservation**

Les produits tripiers sont des morceaux plus fragiles que la viande. Conservés au frais (réfrigérateur), ils doivent être consommés dans les 24 heures après l'achat. C'est ainsi qu'ils révéleront le meilleur de leurs saveurs.

Les produits tripiers peuvent tout à fait être congelés, on s'assure ainsi un stock permanent à la maison, pour les soirs où la flemme s'installe et au cas où des amis débarquent !

#### **La préparation**

Sautés, braisés, pochés, les produits tripiers se dégustent à toutes les sauces ! En sauce oui, mais pas que. On les trouve aussi nature, tranchés, émincés, ficelés... On ne le dira jamais assez, la famille des produits tripiers est très grande, et du coup les modes de préparation sont très nombreux. Et les façons de déguster ses tripes le sont tout autant ! « Beurk, j'aime pas les tripes », vous l'aurez compris, ne veut plus rien dire. On ne peut pas ne pas aimer les produits tripiers !



*On le sait, la rapidité n'est pas le maître mot de la famille tripière. Pour pallier ce contretemps et s'adapter aux cadences éreintantes des temps modernes, les tripiers proposent leurs produits semi-préparés ou « prêts à l'emploi » :*

★ les artisans préparent à la demande les produits tripiers dont la cuisson peut être longue ;

★ en grande distribution, les produits ou plats tripiers sont déjà préparés et ne demandent plus qu'à être cuits, voire même juste réchauffés.

## 15 RECETTES TROP TROP FACILES

*C*œur de bœuf braisé au chocolat, blanquette de tête de veau, tajine de joue de bœuf aux pruneaux et aux amandes, dans leur grande variété, les produits tripiers sont à la portée de toutes les mains, expertes et débutantes, jeunes et moins jeunes, pour des plats de fêtes ou de tous les jours. Faciles à cuisiner, un minimum d'effort en cuisine pour un maximum d'effet à table, les produits tripiers ont imaginé 15 recettes qui sont, bien sûr, très très faciles, très très bonnes, et idéales pour toute la famille !



### **1** *Flemme du lundi*

- 1** Gratin de tripes au camembert et calvados
- 2** Onglet grillé, sauce barbecue et salade d'herbes



### **3** *Plateau-télé du mardi soir*

- 3** Crostini de rognons de porc gratinés au fromage et à la bière
- 4** Pressé de pied de veau, jambon et foie gras



### **5** *Les enfants cuisinent le mercredi*

- 5** Cœur de veau braisé au chocolat et polenta



6

**Tête-à-tête du vendredi !**

**8** Ris de veau, purée de fenouil et beurre de pastis

**9** Foie de génisse, jus à la réglisse et purée de potimarron



9



11



14



8

**Des envies d'ailleurs le jeudi**

**6** Tajine de joue de bœuf aux pruneaux et amandes

**7** Chili à la queue de bœuf



7

**Fiesta à la maison samedi soir : les copains débarquent**

**10** Bouchées de rognons de génisse au bacon et ketchup maison

**11** Joue de porc à la crème d'ail et au poiré

**12** Langue de veau « tonnato »



10



12



13

**Repas de famille du dimanche midi**

**13** Risotto aux langues d'agneau, à la tomate et aux anchois

**14** Salade de langue de bœuf tiède, cresson, pommes vertes et noisettes

**15** Tête de veau poulette, gremolata au citron



15



ALORS  
JE DIS À MON  
TRIPIER :

J'VEUX D'LA RATE QUI S'DILATE  
ET DU FOIE C'EST MON DROIT  
ET LA TÊTE, C'EST SI CHOQUETTE  
DES ROGNONS, C'EST TRÈS BON  
ET DU COEUR C'EST LE BONHEUR  
DES PIEDS D'PORC ÇA J'ADORE  
DES TRIPOUX J'EN SUIS FOU  
DES RIS DE D'VEAU POUR MARGOT  
ET DU COEUR POUR TA SOEUR

OH MON DIEU QU'C'EST EMBÊTANT  
D'ÊTRE TOUJOURS D'ATTAQUE  
OH MON DIEU QU'C'EST EMBÊTANT  
UN TRIPIER BIEN PORTANT !

OUAH LA CRISE !  
ARRÊTE  
TU ME FAIS TROP  
TRIPER !

DU COUP  
IL M'A FAIT UNE  
RISTOURNE

J'AI AMÉ  
LA TROPÉRIE

Novembre, c'est LE Mois des Produits Tripiers  
**Les Produits Tripiers, vous allez déguster !**  
[www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com)

Le goût, la vie  
**PRODUITS  
 TRIPIERS**