Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers

Wouah ! c'est le dossier de presse 2008

Toutes ces recettes à découvrir...

Édito

Que les familles de France s'attendent à vivre un raz-de-marée tripier pour *Novembre, Mois des Produits Tripiers*, édition 2008, car le goût est de retour, qu'on se le dise.
Une déferlante de bon goût portée par les artisans tripiers et bouchers, par les restaurateurs et par les grandes surfaces, tous très mobilisés, qui célèbreront de concert la grande et belle famille des produits tripiers. Mais les plus grands supporters, ce sont aussi et surtout les « vrais gens ». Mais oui, ils existent ces « vrais gens », des familles entières qui se régalent de produits tripiers, et qui entendent bien le faire partager, voire même accéder au très noble et très couru titre de « famille ambassadrice de la triperie » ! C'est justement l'objet du *Grand Défi Tripier* qui se déroulera en novembre.
Au programme également, un peu de pédagogie avec une série de recettes filmées, intitulée *Family Tripes*, qui passe en revue et en toute rapidité la grande variété des produits tripiers, mais aussi un peu de culture décalée avec *Trip' de Table*, une exposition qui risque bien de délier les langues, faire sauter de bonheur à pieds joints et battre le cœur des amoureux de l'illustration élevée au rang d'art…
En *Novembre, Mois des Produits Tripiers*, on est sûr d'entendre scander en « cœur » dans les rues : « les produits tripiers, on aime, on adore ! »
Et c'est celui qui le dit le premier qui a raison !

1

Le Grand Défi Tripier, un appel à toutes les familles de France

Calendrier
mise en ligne du Grand Défi Tripier *en septembre. Élection de la famille gagnante en novembre.*

Au départ, un constat tiré d'une très sérieuse étude CSA : la famille des produits tripiers est si vaste qu'au sein d'un même foyer, chacun en trouve à son goût.
Ou comment fédérer tout en restant multiple : un enseignement qui plaît aux produits tripiers, et qui les résume bien.
Pré-requis et second constat : les amateurs de produits tripiers sont des épicuriens.
2 constats qui débouchent sur une volonté : mobiliser ces épicuriens, les amener à revendiquer leur amour du goût et de la vie en créant une grande chaîne, généreuse, de transmission autour des pratiques culinaires tripières de ces familles.
À l'arrivée : Le Grand Défi Tripier qui invite toutes les familles de France ou amateurs réunis en groupe d'amis, à relever un défi tout simple : faire partager par voie d'Internet, une recette facile, rapide – maîtres mots de notre société. On est moderne chez les tripiers… – avec, en ligne de mire, outre un bel élan de partage et de transmission, la possibilité de réaliser le trip de ses rêves grâce au premier prix d'une valeur de 10 000 €.
Modalités : dès septembre, les familles s'inscrivent sur www.legranddefitripier.com, sélectionnent une des 7 familles tripières (famille «tête aux pieds», famille «grand cœur», famille «j'ai des tripes»…) et partagent leur recette. Et hop !
Les internautes voteront pour les 7 familles finalistes, filmées chez elles, et éliront la gagnante, future famille ambassadrice des produits tripiers, qui, cerise sur le rognon, passera à la télévision sur Cuisine TV.

2

Trip' de Table, une expo événement qui a des tripes

Les tripiers ont à cœur d'élargir leurs horizons et de mettre à profit le formidable capital de sympathie et d'humour dont ils bénéficient. Pour *Novembre, Mois des Produits Tripiers 2008,* ils donnent carte blanche à 10 artistes réunis autour d'un art qui a le vent en poupe, l'illustration, avec un seul mot d'ordre : quartier libre sur le thème *Trip' de Table.* Accrochage et visite libre des œuvres géantes qui en résulteront en novembre.
Une exposition qui devrait faire battre le cœur des amateurs d'art, les faire sauter de joie à pieds joints, et délier les langues…

✦ **Les artistes, le lieu d'exposition : à découvrir en septembre sur www.legranddefitripier.com et www.produitstripiers.com**

Les ambassadeurs

«On les aime ou on les déteste», hum, un peu rapide. Les tripiers s'inscrivent en faux contre cette assertion.
Ce qui est sûr en revanche, c'est que ceux qui les aiment les aiment vraiment, et qu'ils sont, de fait, les meilleurs ambassadeurs dont on puisse rêver, pour peu que l'on y mette un peu de pédagogie.
Car la vaste famille des produits tripiers offre forcément, grâce à sa grande diversité, un morceau de choix pour ravir toutes les papilles, y compris celles des non-initiés.
Avec le commando *Family Tripes*, 3 ambassadeurs, fervents amateurs de cuisine tripière, se sont penchés sur la question et partent en mission. Objectif : des recettes faciles faciles faciles, et bonnes bonnes bonnes, pour coller à toutes les situations et toutes les envies d'une famille.
La preuve par la casserole que produits tripiers peuvent rimer avec plats du quotidien, avec une série de 20 recettes filmées dans un format de 3 minutes top-chrono, mettant en scène 20 morceaux faciles à vivre.
Du plat pour ados affamés, au dîner de copines en passant par le repas du dimanche, les ambassadeurs des produits tripiers font face aux situations les plus… quotidiennes !

En ligne à partir de novembre sur les sites www.legranddefitripier.com et www.produitstripiers.com

Blandine Boyer : Son cœur est dans les Cévennes, elle est née au Maroc et canadienne d'adoption. Amoureuse depuis toujours de la cuisine, traiteur à Montréal avant de revenir en France, Blandine Boyer est aujourd'hui styliste culinaire, auteur de nombreux livres de recettes et blogueuse lettrée et gourmande (blandineboyer.blogspot.com). Et surtout !... depuis sa rencontre avec le chef canadien Martin Picard, elle est rentrée en triperie.

Antonella Latus : pétillante journaliste, passionnée de cuisine, au jeu des portraits, Antonella se verrait comme la sœur spirituelle de Jamie Oliver. Et surtout !... elle est maman de 3 enfants, ce qui fait d'elle une femme particulièrement sensible aux problèmes de papilles réfractaires et de gestion du temps passé en cuisine. Une experte es-vie de famille et cuisine ad hoc en somme !

Philippe Toinard : chroniqueur et auteur de nombreux ouvrages sur la gastronomie -dont *La Cuisine des 3e mi-temps* qui lui a valu d'être lauréat du Gourmand World Cook Book Awards-, Philippe prépare aussi une émission culinaire et anime quotidiennement son blog http://lesgourmandisesdephilippe.zumablog.com. Et surtout !... homme aux fourneaux bien de son temps, il investit la cuisine sans hésitation, où il s'amuse et (se) régale, et collectionne les astuces qui simplifient la vie.

4

Triperies, boucheries, restaurants, grandes surfaces

L'ensemble des professionnels se mobilise pour *Novembre, Mois des Produits Tripiers*, et relaie ce 8e rendez-vous du genre.

8 000 restaurateurs recevront une affiche aux couleurs de *Novembre, Mois des Produits Tripiers*, pour signaler leur participation à l'opération.

Les artisans tripiers et bouchers annonceront par voie d'affichage l'opération *Novembre, Mois des Produits Tripiers*, et relayeront le *Grand Défi Tripier*. Pendant toute l'opération, les artisans tripiers distribueront à leurs fidèles clients des goodies à l'effigie de l'opération : des sacs à courses réutilisables et recyclables.

Dans les magasins, où se déroule l'essentiel des achats, les produits tripiers investissent les rayons durant tout le mois de novembre : pédagogie, information, livre de recettes… À noter : un rayon « produits tripiers » qui enrichit une offre de produits « prêts à l'emploi ».

À table mes petits cœurs !
Qu'est ce qu'on mange ce soir ?

Petite salade
tiède de langues
d'agneau

Rognons
de porc aux
champignons
de Paris

Daube à la provençale

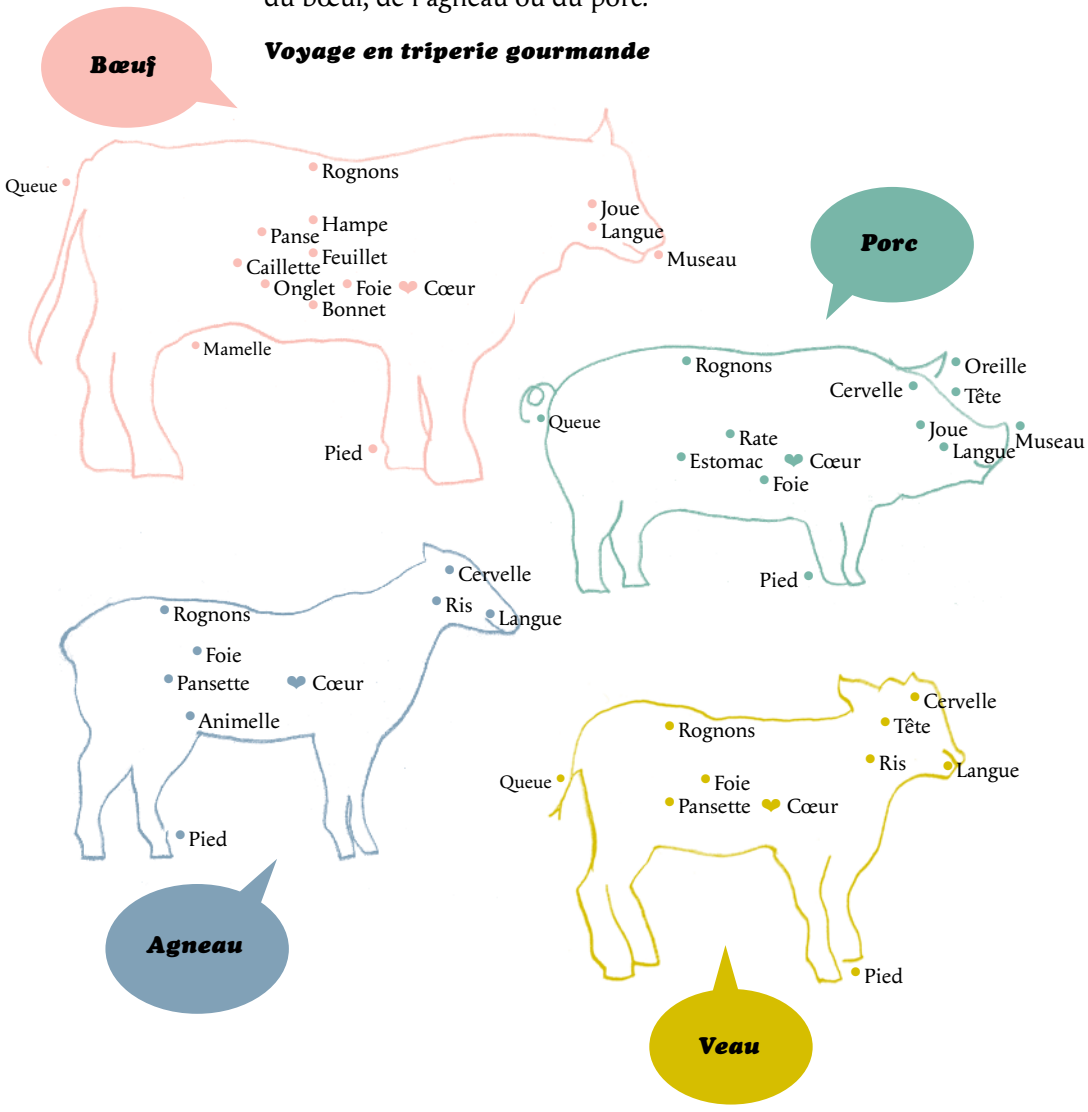
Un vrai festin en famille !
Moi, je donne ma langue au chat…

5

La famille Produits tripiers

✦ Les produits tripiers, ce sont des morceaux variés, aussi goûteux que délicieux, qu'ils proviennent du veau, du bœuf, de l'agneau ou du porc.

Voyage en triperie gourmande



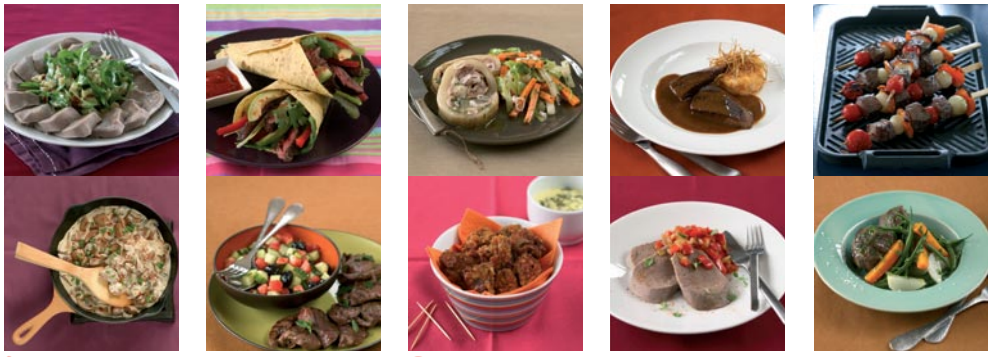
Trip de tables, les 20 recettes

Rapide et facile ou facile et rapide ?
Les produits tripiers, soucieux de plaire et de répondre aux contraintes des Français qui n'ont plus de temps, proposent 20 recettes pour 20 situations, rapides et faciles.
Et goûteuses, faut-il le préciser…

Pour encore plus de simplicité, 2 astuces à retenir :

- Ne pas hésiter, au moment de l'achat, à demander l'aide des artisans tripiers et bouchers pour une découpe ou autre préparation.
- Les rayons des super et hyper marchés proposent maintenant de très nombreux produits précuits. Un gain de temps précieux.

1 2 3 4 5



6 7 8 9 10

Dîner entre amis

1 Langue de veau au pesto d'artichauts

Plats d'ado

2 Tortilla d'onglet grillé sauce salsa

Dimanche en famille

3 «Néo tête de veau»

Tête à tête

4 Foie de veau café marsala, purée de céleri et pomme de terre

Allez hop, les enfants aident

5 Brochette de cœur de veau

>>

>> ***Dernière minute***

6 Poêlée de rognons de porc aux champignons

7 Cœur d'agneau grillé aux épices *(servi avec salade tomates et concombres)*

8 «Nuggets» de rognons de bœuf sauce tartare

Cuisine légère

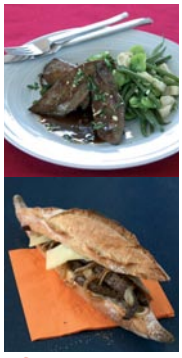
9 Langue de bœuf en piperade *(au piment d'Espelette)*

10 Pot-au-feu de joue de bœuf

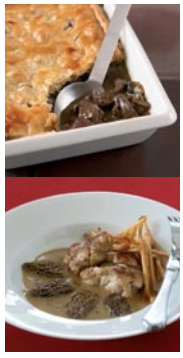
Casse-croûte

16 Sandwich de foie de bœuf *(dit de génisse)* aux oignons et fromage *(inspiré du célèbre sandwich au bœuf de Philadelphie : baguette, foie sauté aux oignons, fromage sous le gril)*

11



12



13

14

15

16 **17** **18** **19** **20**

Entre copines

11 Foie d'agneau au vinaigre balsamique et à l'orange

Soirée de mecs

12 «Pie» de cœur de bœuf à la Guinness

À réchauffer

13 Tripoux au vin local

14 Pieds de veau au chorizo

15 Pieds et paquets à la provençale

Soirée festive

17 Ris de veau à la crème et aux morilles *(ou girolles)*

De l'autre côté des frontières

18 Salade de langue d'agneau à la marocaine *(citron confit)*

19 Pho de joue de porc aux nouilles *(soupe de nouilles asiatique aux 5 parfums)*

20 Tripes de bœuf à l'antillaise

Les produits tripiers, c'est si bon !

On le dit, on le répète : dans l'ensemble, les produits tripiers sont des produits plutôt « maigres ».
Hé oui : en plus de présenter une grande diversité de goûts et de textures, les produits tripiers ont le bon goût d'offrir des apports nutritionnels riches et variés.

Certains produits tripiers sont de très bonnes sources en fer (rognons, cœur, foie, onglet…), ils contiennent du zinc et d'autres minéraux comme le cuivre. Autre point fort : leur teneur en vitamines A, B et E !
Enfin, autre avantage : les produits tripiers sont peu caloriques pour la plupart s'ils sont cuisinés avec bons sens (c'est le cas du cœur de bœuf poêlé, des tripes à la mode de Caen, du foie poêlé…).

C'est si bon !

En résumé, bons élèves, les produits tripiers constituent :

- une source importante de protéines
- une famille de produits peu caloriques pour la plupart
- avec une bonne dose de minéraux et vitamines.

Derrière cette famille de produits variés et goûteux, des hommes et des savoir-faire remarquables. Des professionnels soucieux de suivre l'évolution des modes de vie et de consommation, toujours prêts à rendre les produits tripiers plus faciles à vivre.

Secteur artisanal

200 Entreprises
400 Salariés qui à eux tous couvrent près de 1400 points de vente par semaine à travers le pays
41 Millions d'euros de chiffre d'affaires

Secteur industriel

33 Entreprises
718 Salariés secteur triperie
648 Millions d'euros - industriels tripiers et abatteurs

Source : CNTF - Chiffres 2006

Au menu

1 Le *Grand Défi Tripier*
2 *Trip' de Table*, l'expo évènement
3 *Family Tripes* et les ambassadeurs
4 Les produits tripiers à l'honneur en points de vente !
- Cahier central : illustrations de Jean Lecointre
5 La famille des produits tripiers
6 - 7 Tous en cuisine, 20 recettes avec les produits tripiers
8 Les produits tripiers, c'est si bon !

Contacts presse

VFC Relations Publiques
14, rue Carnot
92309 Levallois-Perret Cedex

Laurie Lacroix - *llacroix@vfc.fr*
Floriane Ravard - *fravard@vfc.fr*

Tél. 01 47 57 67 77
Fax 01 47 57 30 03

Direction artistique - graphisme
fouinzanardi.com

Illustrations
Jean Lecointre

Impression
Imprimerie Nory
labellisée Imprim'vert

PRODUITS TRIPIERS

TRIPIERS DE FRANCE

INTERBEV