

Dossier de presse

2006

Produits tripiers





1

Edito P.2

2

La famille Produits Tripiers,
muse des arts et des lettres P.3-4

• La littérature « tripière » • Les insolites de la tripe

3

Les produits tripiers tout en saveurs P.5-12

• Trish Deseine aux fourneaux • Petits plaisirs : saucer son assiette et choisir son vin • 3 - 2 - 1 ! C'est dans l'assiette • Congélation - surgélation

4

Les produits tripiers en détails P.13-17

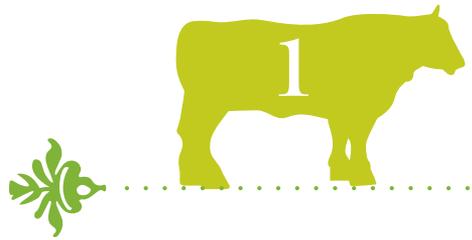
• Lexique pratique • Leçon de géographie tripière • La cuisson selon les produits tripiers • Les produits tripiers, cocktail de variété et d'équilibre • Les nutriments

5

La filière tripière P.18-19

6

Les amis de la tripe P.20-21



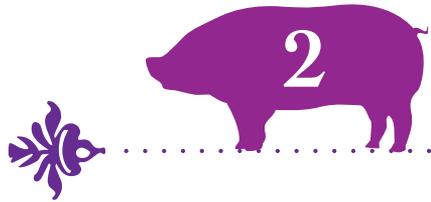
Edito

On n'ira pas jusqu'à dire que les amateurs se les refilaient sous le manteau, mais tout de même : les produits tripiers, ces derniers temps, c'était moyennement chic. « Il est beau, mon foie de veau ! » Euh, sûrement, mais sans moi. « Demandez du bonnet ! » De l'estomac de bœuf, et puis quoi encore ? « De la joue ? » Moui, disons de la moue. « Les cervelles d'agneau, les six pour deux euros ! » Il faudrait nous payer plus cher que ça pour en manger. « Et une bonne vieille andouillette ? » Même elle s'en est pris un coup derrière la casquette, à l'époque de la vache folle : fraise de veau, non merci.

Heureusement, quelques fadas de la tripaille ont sonné l'heure de la révolte. Un livre aussi drôle qu'érudit nous a tout appris des bœufilles, gonades, frivolités, criadillas, balas, huevos, mountain's oysters ou encore rognons blancs — en clair, les testicules, pendant qu'un autre propose une revue de détails des restaurants hautement recommandables où l'on peut s'adonner aux plats canailles.

On a mangé de la queue de bœuf dans les soirées du Fooding®, et personne n'a trouvé à y redire : normal, c'était préparé en daube à l'olive, farci dans des ravioles, et c'était à se rouler par terre. Outre-Québécois, nos cousins belges nous ont reconverti une triperie en « vrai » resto : à Bruxelles, chez Viva M'boma, on s'est souvenu qu'on avait le droit de manger des tétines de vache (des pis, quoi !) et d'aimer ça. Les Parigots (tête de veau !) ont enchaîné, avec l'ouverture, coup sur coup, de deux adresses pour oser le groin de cochon pané en salade à la moutarde de grenache ou la vinaigrette de langue d'agneau tiède en sauce tartare. On s'est aussi souvenu, au passage, que quelques « grands » chefs ne renâclaient pas à servir de la tête de veau (la revoilà !) dans de larges assiettes en porcelaine hyper dispendieuse. Alors qui oserait dire, après ça, « à bas les abats » ? Personne, tout juste. Car on est à deux doigts voire en plein dedans — de la tendance, de la lame de fond, du retour en grâce, de la réhabilitation, cochez la case que vous voulez. Et c'est très bien ainsi. Parce que les ris d'agneau, les rognons de veau, le tablier de sapeur, les animelles, les joues de cochon, la langue de bœuf et toutes les joyusetés de ce genre, il faudrait être dingue pour ne pas les aimer.

Un homme qui a des tripes



La famille Produits Tripiers

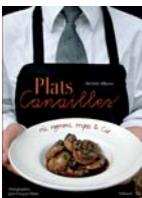
muse des arts et des lettres

Littérature "trippière", le coup de cœur des écrivains

Ris de veau, langue, tétines et testicules... Contre toute attente, nombre de ces produits canailles ont été décortiqués ailleurs que dans l'assiette. Car cette famille goûteuse et variée inspire les auteurs et l'on recense aujourd'hui une littérature tripière pointue qui met tous les sens en appétit et fait le bonheur des yeux et du palais...

Bienvenue dans un univers de papier glacé, grainé ou vergé, en forme d'ode à la famille tripière.

Plats Canailles de Michèle Villemur, photographies de Jean-François Mallet - Editions Aubanel



Un très beau livre qui met en scène la grande famille des produits tripiers. Qu'ils soient rouges ou blancs, grillés, poêlés ou braisés, croustillants ou moelleux, Michèle Villemur propose les produits tripiers pour toutes les faims et toutes les occasions avec la complicité de 47 chefs, bistrot, brasseries et bouchons. Tous ressuscitent avec brio des recettes tour à tour chics ou ménagères, classiques ou exotiques, des plus simples aux plus sophistiquées. Michèle et Jean-François, tous deux cuisiniers passionnés, les complètent de leurs petits plats coups de cœur. (Parution 14 septembre 2006)

Avant-goût avec l'avant-propos de « Plats Canailles » :

« Ces Plats canailles nous mettent en appétit sans attendre de passer à table grâce à 74 recettes fondantes et craquantes à souhait ! Avouons-le et sans fausses manières : ces bons produits tripiers ont le coup de fourchette tendance, et c'est là leur plus grand péché ! »

Produits tripiers, Trente siècles d'histoire gourmande de François Landrieu

François Landrieu est un passionné et un spécialiste du monde de la viande, et par extension, de celui des produits tripiers. Dans son ouvrage, c'est trente siècles d'histoire autour de cette famille de bons goûts qu'il relate : histoire, morceaux, recettes. Une lecture particulièrement pointue.

Testicules de Blandine Vié - Éditions de l'Épure

Un recueil de gourmandises en tout genre. On y pioche aussi bien des nourritures pour la bouche que des nourritures pour l'esprit. Une leçon de "choses" en quelque sorte où Testicule rime avec mythologie et curiosité culinaire. Lettré, drôle, gourmand et décalé... à l'image de la famille Produits Tripiers !

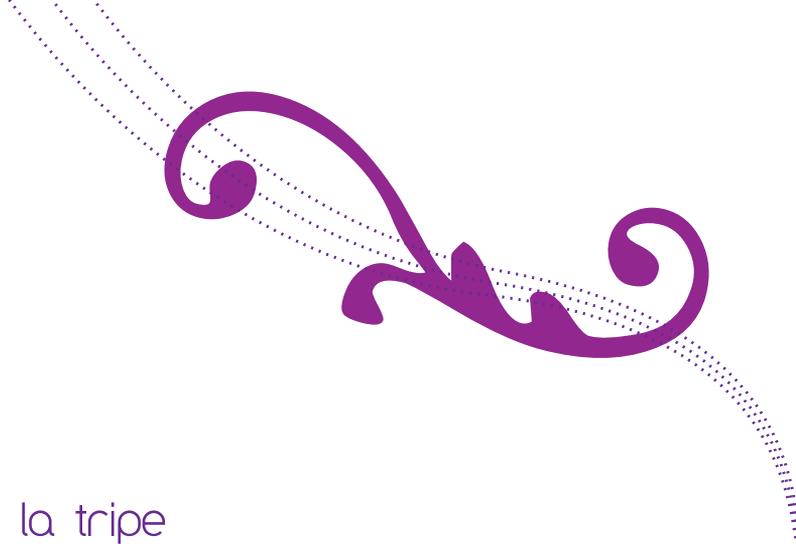
Le Ris de Veau de Martine Willemin - Éditions de l'Épure

En matière de produits tripiers, le veau offre un bel éventail, mais le ris de veau, est sans nul doute le plus noble et le plus raffiné d'entre eux. Dix recettes savoureuses, à en faire tourner les têtes... hum, hum, les papilles des plus gourmands et des plus gourmets.

La langue française, dix façons de l'enrichir de William Abitbol - Éditions de l'Épure

Un hymne à la langue qu'elle soit de bœuf ou de veau. Un joyeux recueil fort en bouche, fort en jeux de mots sur l'usage de la langue française dans tous les sens du terme.





Les insolites de la tripe

On ne le sait peut-être pas de notoriété publique, mais **les produits tripiers se dégustent et se détournent**, depuis la nuit des temps. Cette longue existence leur a permis d'acquérir non seulement un chic statut de patrimoine gastronomique, mais aussi d'étoffer leur histoire de famille d'anecdotes croustillantes.

Pour surfer sur la vague très tendance des produits tripiers, il est bon de les connaître et d'en faire étalage.

Efficace, insolite, voire transgressif pour animer un dîner. Sous forme de « Le saviez-vous ? » :

Historique

> Selon la légende, **Guillaume Le Conquérant** se délectait des tripes en les accompagnant d'un jus de pomme de Neustrie.

> Il existait deux confréries consacrées à la dégustation et à la promotion des tripes : « **Le Grand Ordre de la Tripière d'Or** » et « **La Confrérie de la Tripière Fertoise** ». Aujourd'hui, aux quatre coins de la France, des amateurs se réunissent toujours, qui pour un grand banquet, qui pour élire la meilleure tête de veau...

On murmure même que quelques initiés de bon goût sont membres du très sélect « **Cercle des Amis des produits tripiers** ».

> **Au XVI^e siècle**, les tripes, cuisinées la nuit, étaient vendues dès le matin aux « tripières » dans de larges paniers d'osier, qui les revendaient le long des rues dans de grandes bassines de cuivre jaune.

> **Les premiers réverbères à huile datent de 1763**. Ils furent installés rue Dauphine à Paris et fonctionnaient à l'huile de tripes. Quand on disait qu'on pouvait détourner les produits tripiers. La tripe mène à tout...

Pratique

La **graisse de rognon de bœuf**, utilisée en friture, se conserve en petits pots et s'utilise ensuite pour préparer la **soupe normande** ou la « **soupe à la graisse** ». Petit-déjeuner des travailleurs agricoles qui leur permettait d'affronter les tâches laborieuses de la journée. C'est un curé de Caen qui, lors d'un hiver très rigoureux, aurait imaginé cette soupe.

Cinématographique

> Dans deux livres de Ian Fleming, **James Bond** déjeune aux tables qui restaurent les tripiers, dans **les Halles de Paris**. 007 friand de produits tripiers ? Sex appeal et triperie, recette à succès !

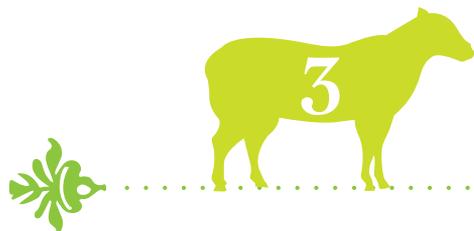
> Dans une **célèbre émission américaine**, l'animateur déclara que la nation se divisait en deux groupes : « Ceux qui réfléchissent avec leur tête, et ceux qui savent avec leurs tripes ». Pour une lecture imagée.

> De nombreux **titres de films** font référence aux tripes. Ainsi, Claude Bernard-Aubert réalisa en 1959 **Les Tripes au soleil**, le réalisateur américain Russell Albion Meyer tourna **Le désir dans les tripes** en 1965.

Culturel

Le « **tahricht** » est un plat typique de la cuisine berbère. Il est à base de tripes, crépine, poumon, cœur; tout cela enroulé avec les intestins sur un bâton de chêne, puis cuit dans la braise. Pour les puristes.





Les produits tripiers, tout en saveurs

Trish Deseine aux fourneaux

Pour tordre le cou à certains a priori autour des produits tripiers (trop "goûtus", trop longs à préparer, trop originaux...), les tripiers ont pensé qu'une ambassadrice de charme aux fourneaux pourrait rassurer les plus réticents. Ils ont donc demandé à Trish Deseine, grande papesse d'une cuisine ludique, goûteuse, gourmande et simple, de concocter 4 recettes autour de leurs produits, et pas les plus classiques !

Elle a accepté tout de suite, s'est passionnée pour cette famille de produits et a même pris ses enfants pour cobayes. S'ils ont été conquis, l'histoire ne le dit pas, mais en tout cas, cette incursion dans l'univers un peu particulier des produits tripiers les a complètement fascinés !

Résultats : 4 recettes qui décoiffent la famille tripière, renouvellent le genre et donnent envie de les tester sans perdre une seconde. Les voici livrées par saison... mais dans le fond, elles sont à déguster sans modération et en toute occasion.

Printemps > Douceur et légèreté

OREILLE
DE COCHON
PANÉE ET
SES TOMATES
VERTES,
SALSA VERDE

Les premiers signes du printemps arrivent, une brise légère balaye le froid de l'hiver et les nuages laissent place au soleil. L'heure est aux terrasses entre amis ou aux déjeuners sur l'herbe. Pourquoi ne pas déguster des légumes de saison en accompagnement d'un produit tripié comme...

Pour 4 personnes – Préparation 15 mn – Cuisson 4 mn



Ingrédients >

- 1 oreille de cochon cuite *
- 2 œufs légèrement battus
- 5 ou 6 cuillères à soupe de chapelure fraîche **
- Fleur de sel, poivre blanc
- 3 ou 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 4 tomates vertes coupées en fines tranches ou en cubes

Pour la salsa verde

- 2 cuillères à soupe de coriandre
- 2 cuillères à soupe de persil plat
- 2 cuillères à soupe de basilic
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel, poivre

* Astuce pour agent secret de la tripe : demander ou commander à son artisan une oreille déjà cuite et préalablement taillée en fines lamelles.

** Meilleure que la chapelure en paquet... mais pour les plus pressés, on peut y recourir.

Préparation >

- > Préparer la salsa en mixant tous les ingrédients (sauf les câpres, on les veut entières) dans un mini-robot. Ajouter ensuite les câpres et laisser reposer la sauce pour que les saveurs se développent.
- > Tailler l'oreille de cochon en très fines lamelles, ou demander à son artisan de le faire avec son couteau qui coupe.
- > Chauffer l'huile dans une poêle. Rouler les morceaux d'oreille dans l'œuf battu puis dans la chapelure et faire frire quelques minutes jusqu'à ce que l'extérieur soit bien doré et croustillant.
- > Poser sur du papier de cuisine absorbant pour enlever l'excédent d'huile, assaisonner de fleur de sel et de poivre et servir immédiatement avec la salsa et les tomates.

Été > Un souffle de romantisme

BROCHETTES CUPIDON, POLENTA CRÉMEUSE

Les rayons du soleil pointent leur nez, une douce atmosphère règne dans les rues, sur les terrasses ou dans les jardins. L'occasion de goûter en tête à tête les fameuses Brochettes Cupidon, polenta crémeuse au mascarpone, parmesan et ail confit.

Pour 2 personnes - Préparation 15 mn - Cuisson 10 à 12 mn



Ingrédients >

- 1 cœur d'agneau *
- 1 oignon rouge épluché coupé en morceaux comme ceux du cœur
- 6 tomates cerise bien mûres
- 1 sachet de polenta
- 2 ou 3 cuillères à soupe de mascarpone
- 2 ou 3 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé
- 4 ou 6 gousses d'ail confites **
- Fleur de sel, poivre.

*Astuce pour agent secret de la tripe : pour gagner du temps et économiser les gestes, demander à son artisan d'ouvrir le cœur d'agneau et de le couper en 6 ou 8 petits morceaux. On peut remplacer le cœur d'agneau par du cœur de veau.

**Pense-bête : chez le traiteur espagnol, italien ou au rayon épicerie du supermarché.

Préparation >

- > Allumer le barbecue !!!
- > Enfiler les brochettes en alternant cœur d'agneau, oignon rouge et tomates cerise.
- > Faire cuire la polenta. Lorsqu'elle est cuite, ôter du feu et rajouter le mascarpone et le parmesan. Poivrer, bien remuer et la garder au chaud.
- > Faire cuire les brochettes 3 à 5 minutes sur le barbecue, le cœur se mange juste saisi.
- > Saler, poivrer et servir avec la polenta et les gousses d'ail confites.
- > Sur la table, disposer quelques bougies sur une jolie nappe.
- > Et la touche finale : pour une ambiance romantique, un brin de musique en fond et un joli couché de soleil.





Automne > Plateau télé, sous la couette

TARTINES
D'ONGLET
DE VEAU,
POMMES
CROQUANTES

Les petits plaisirs de cette saison ? Un bon repas bien chaud, sur un plateau, devant la télé... et pour cela, rien de tel qu'une **Tartine d'onglet de veau** à préparer tranquillement à la maison et à déguster sous sa couette. Tant pis pour les miettes.

Pour 2 personnes - Préparation 10 mn - Cuisson 3 mn



Ingrédients >

- 1 onglet de veau de 300 g environ*
- 2 muffins blancs anglais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pomme verte Granny Smith, tranchée en très fines lamelles
- Sauce barbecue
- 2 bonnes poignées de pousses d'épinards
- Fleur de sel et poivre noir

*Astuce pour agent secret de la tripe : l'onglet de veau est un morceau très tendre. Ici, il est juste saisi et servi froid ou tiède sur un muffin, un peu comme le « steak sandwich » anglais.

Préparation >

- > Couper les muffins en deux et les griller légèrement.
- > Dans une poêle très chaude, poêler l'onglet très rapidement en le tournant sur tous les côtés.
- > Déglacer la poêle avec le vinaigre et arroser légèrement l'onglet avec ce jus. Parsemer de fleur de sel et de poivre.
- > Le disposer sur une planche à découper, puis le laisser tiédir avant de le tailler en fines tranches régulières.
- > Sur les demi-muffins, étaler une cuillère à café environ de sauce barbecue. Faire un petit coussin de pousses d'épinards pour accueillir les pommes. Poser ensuite les tranches d'onglet et déguster.
- > Filer sous la couette, allumer la télé, déguster...

PARMENTIER
DE JOUE
BOEUF AU
LARD FUMÉ
CONDIMENT
RHUBARBE
ET OIGNON
ROUGE

Hiver > Un sucré - salé en hiver

Et en hiver que fait-on ? Un bon bain chaud, un pull molletonné, la douce luminosité d'un feu de cheminée, un dîner entre amis, et un succulent **Parmentier de joue de bœuf**.

Pour 4 personnes - Préparation 40 mn - Cuisson 3h30



Ingrédients >

- 2 joues de bœuf *
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon épluché et coupé en deux
- 2 carottes épluchées et coupées en rondelles
- 1 brin de céleri coupé en morceaux
- 50 g de lard fumé coupé en gros dés
- 6 pommes de terre Bintje épluchées
- 100 g de beurre salé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Fleur de sel et poivre
- Condiment rhubarbe
- 2 ou 3 branches de rhubarbe fraîche ou surgelée
- 2 oignons rouges
- Fleur de sel et poivre

*Astuce pour agent secret de la tripe : les joues de porc ou de veau marchent aussi bien avec cette recette, leur cuisson est bien moins longue même si le goût est moins soutenu que le bœuf. 1h15 pour le porc environ, 1h30 pour le veau.

Préparation >

- > Dans une grande casserole à fond épais, chauffer l'huile d'olive puis saisir les joues avec les légumes et le lard. Mouiller ensuite avec de l'eau, assez pour tout couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter le tout, en rajoutant de l'eau, pendant 3 heures environ.
- > Dans une petite casserole, faire suer les oignons rouges doucement, sans coloration. Lorsqu'ils commencent à devenir plus fondants, ajouter la rhubarbe et un peu d'eau. Mettre le couvercle et laisser compoter 10 minutes environ.
- > Réduire en purée dans un mini-robot et assaisonner.
- Garder au chaud ou réchauffer au micro-ondes juste avant de servir.
- > Faire cuire les pommes de terre à l'eau, les écraser en purée avec le beurre et la crème, réserver au chaud.
- > Lorsque les joues sont bien fondantes, les ôter de la casserole et les effiloche. Les assaisonner de fleur de sel et de poivre si besoin et les placer au fond d'un plat à gratin ou de 4 petits plats individuels. On peut les arroser légèrement du bouillon de cuisson. Réduit, il sera encore meilleur ! Couvrir de purée de pomme de terre et servir, accompagner le plat de la compote de rhubarbe et oignon.

ROGNONS
BELLE-MÈRE,
MANGUE
ET SAUCE
AIGRE-DOUCE

Recette bonus de Michèle Villemur et Jean-François Mallet, le duo de Plats Canailles

Pour 4 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 40 mn pour les patates douces,
5 mn pour les rognons, 10 mn pour les mangues



Ingrédients >

- 2 rognons de veau (450 g)
- 2 mangues mûres (mais fermes)
- 2 patates douces
- 12 aïelles déshydratées (ou des canneberges du Canada)
- 1 pincée de piment langue d'oiseau
- 10 cl de sirop d'érable
- Quelques baies roses
- Quelques feuilles de persil plat
- Quelques feuilles de coriandre (ou de menthe)
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin vieux
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
- 90 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

Astuce pour agent secret de la tripe : les rognons peuvent aussi être présentés sur des piques en bois en alternance avec des cubes de mangues.

Vin conseillé : Bandol, La Roque, grande réserve, 2001.

Préparation >

- > Peler les mangues. Les couper en petits cubes.
- > Réhydrater les aïelles dans 1 tasse d'eau ou de bouillon tiède pendant 30 minutes.
- > Préparer les rognons : ôter la graisse, le nerf central et la membrane qui les recouvre. Les couper en petits morceaux. Les réserver au réfrigérateur.
- > Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les patates douces pendant 40 minutes (les piquer pour vérifier la cuisson : elles doivent rester fermes). Les passer rapidement sous l'eau froide. Les peler et les couper en rondelles.
- > Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Faire griller les patates douces pendant 15 minutes en les retournant à mi-cuisson. Lorsqu'elles sont bien croustillantes les réserver au chaud dans un plat.
- > Dans la même poêle, faire mousser 40 grammes de beurre. Saisir les rognons pendant 2 minutes de chaque côté (ils doivent être dorés à l'extérieur et rosés à l'intérieur). Réserver dans une assiette.
- > Déglacer la poêle avec le vinaigre en décollant bien les sucs avec une spatule. Verser le sirop d'érable. Saler et poivrer. Ajouter le piment et les cubes de mangues. Les laisser légèrement caraméliser pendant 10 minutes (veiller à ce qu'ils ne noircissent pas trop). Remettre les rognons dans la sauce et les réchauffer pendant 2 minutes. Incorporer les aïelles réhydratées. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- > Au moment de servir : mélanger le beurre restant aux patates douces. Décorer avec quelques feuilles de persil. Disposer dans chaque assiette des rognons aux mangues. Verser un filet de sauce au sirop d'érable tout autour. Décorer avec quelques feuilles de coriandre (ou de menthe) et des baies roses.



Petit plaisir : saucer son assiette

Qu'elle soit épaisse, liquide ou onctueuse, la sauce accompagne, relève ou sublime un plat. Patrimoine gastronomique riche de ses longues années d'existence, la grande famille des produits tripiers a appris à multiplier les recettes pour se goûter à toutes les sauces ! Mais laquelle met en valeur quel produit ? Avec un ris, une langue, un rognon ? Une sauce madère ou une ravigote, une sauce au vin rouge ou aux champignons ? Petit guide utile pour ne pas se tromper et vérifier la réponse directement dans l'assiette, avec un petit morceau de pain au bout d'une fourchette, en forme de plaidoyer pour le droit de saucer !

Sauce au Vin rouge

Ingrédients >

2 échalotes finement hachées, 40 g de beurre, 25 cl de vin rouge, 1,5 dl de fond de veau, 1 cuillère à soupe de crème de cassis.

Préparation >

Chauffer la moitié du beurre (20 g) dans un poêlon, ajouter et faire suer sans coloration les échalotes, remuer avec une spatule en bois. Puis mouiller avec le vin rouge, amener à ébullition, flamber et laisser réduire de 2/3. Ajouter le fond de veau et 1 cuillère à soupe de crème de cassis, porter à ébullition et réduire de moitié. La réduction terminée, incorporer au fouet, sur feu très doux, le reste de beurre bien froid coupé en petits morceaux. Dès que le beurre est fondu, retirer la casserole de la plaque de cuisson.

Et avec ceci ? rognons, pieds ou cœur.

Sauce aux Champignons

Ingrédients >

200 g de champignons de Paris, le jus d'1 citron, 40 g de beurre, 1/2 litre de bouillon (cube), 2 cuillères à soupe de crème épaisse, de l'aneth, 4 cl de lait, 1 cuillère à soupe de farine.

Préparation >

Couper les champignons en fines tranches et citronner. Laisser fondre le beurre dans une casserole et ajouter les champignons. Verser la farine et remuer. Laisser la farine absorber le beurre et le jus des champignons. Ajouter le lait. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation épaisse. Verser le bouillon tout en continuant à mélanger. Laisser ensuite réduire à feu doux et remuer régulièrement. Ajouter la crème et laisser reprendre l'ébullition. Verser l'aneth, le sel et le poivre. Laisser réduire.

Et avec ceci ? des ris de veau.

Sauce Chasseur

Ingrédients >

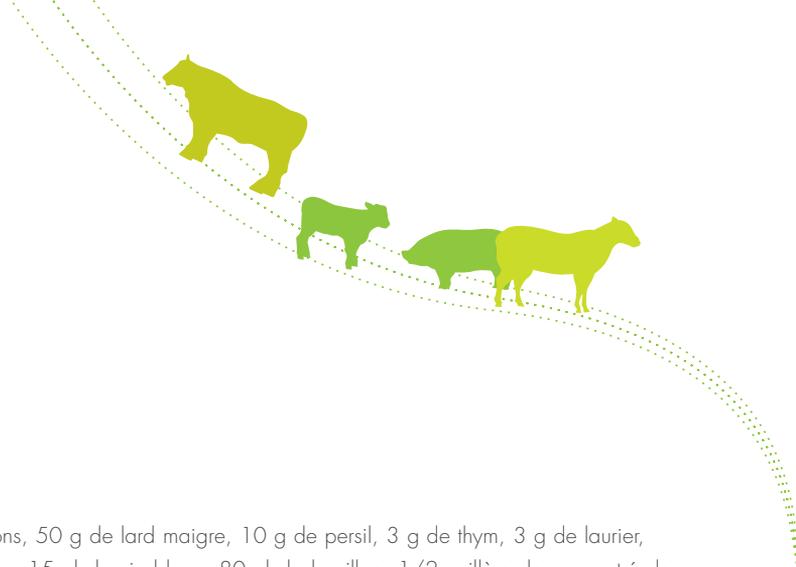
20 cl de sauce "demi-glace"* , 40 g de beurre, 100 g de champignons émincés, 1 échalote, 1/2 verre de vin blanc, 3 tomates épépinées, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 branche de cerfeuil, 1 branche d'estragon.

Préparation >

Faire sauter les champignons dans l'huile et 10 g de beurre à feu vif. Ajouter l'échalote hachée et laisser suer 1 minute. Mouiller avec le vin blanc. Réduire de moitié puis rajouter la sauce demi-glace et les tomates mixées. Après 10 minutes de cuisson, ajouter hors du feu 30 g de beurre et les herbes hachées en fouettant.

Et avec ceci ? la langue.

* Réduction d'un fond brun lié, additionné d'un fond brun clair de veau.



Sauce Madère

Ingrédients >

50 g de carottes, 50 g d'oignons, 50 g de lard maigre, 10 g de persil, 3 g de thym, 3 g de laurier, 50 g de beurre, 40 g de farine, 15 cl de vin blanc, 80 cl de bouillon, 1/2 cuillère de concentré de tomate, 10 cl de madère.

Préparation >

Faire « suer » les carottes, les oignons et le lard, finement hachés, dans 10 g de beurre. Ajouter le reste du beurre et la farine pour faire un roux foncé. Délayer avec un mélange vin et bouillon dont on réservera 10 cl. Ajouter le concentré de tomate, le persil, le thym, le laurier et mener à ébullition. Cuire 1 heure au cours de laquelle la préparation sera dégraissée. Puis passer le tout dans une passoire fine en pressant les ingrédients. Remettre la sauce obtenue sur feu doux en ajoutant le jus réservé. Au bout de 30 minutes, rallonger avec le madère, puis servir.

Et avec ceci ? rognons, tête de veau ou langue.

Sauce Ravigote

Ingrédients >

50 cl de sauce veloutée, 10 cl de vin blanc, 5 cl de vinaigre, 35 g de beurre en pommade, 15 g d'échalotes hachées, 1 branche de cerfeuil, de l'estragon et de la ciboulette hachés.

Préparation >

Incorporer les échalotes au beurre en pommade. Dans une casserole, faire réduire le vinaigre et le vin de moitié. Ajouter la sauce veloutée. Porter à ébullition et monter au fouet avec le beurre d'échalotes. Incorporer enfin les herbes hachées.

Et avec ceci ? tête ou pied.

Sauce Bordelaise

Ingrédients >

25 g de moelle, 1 cuillère à soupe d'échalote, 2 dl de vin rouge, 1 brin de thym, 1 morceau de feuille de laurier, 1 pincée de sel, 25 g de beurre, 2 dl de sauce demi-glace, 1 cuillère à café de persil ciselé.

Préparation >

Couper la moelle en dés, la faire dégorger, puis la pocher ; égoutter. Hacher 1 cuillère à soupe d'échalote. Mélanger avec le vin rouge l'échalote hachée, le thym, le laurier et 1 pincée de sel. Faire réduire les deux tiers. Mouiller de 2 dl de sauce demi-glace, réduire d'un tiers. Ajouter hors du feu le beurre et passer au chinois. Au dernier moment, ajouter la moelle et 1 cuillère à café de persil ciselé.

Et avec ceci ? rognons ou langue.

La saga des sauces

Les rognons : sauce flambée au cognac, sauce Lucullus.

La langue : sauce piquante, Lucullus, tomates, câpres, mexicaine.

Les ris : sauce aux truffes, miel, crème, ail.

Le cœur : sauce braisée, marinée, chinoise.

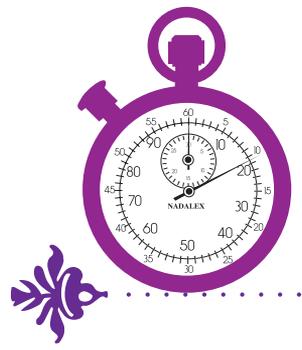
Le foie : sauce vénitienne, piquante, oignons, porto, vinaigre, sauge.

Le bon vin

Et pour aller un peu plus loin dans les saveurs, pour révéler les arômes délicats des plats et signer un repas réussi, il ne reste plus qu'à accorder le vin au bon produit tripié. Rien de définitif, non, juste quelques conseils à suivre, ou pas, car après tout le juge ultime, c'est le palais.

	ROUGE	BLANC	ROSÉ	SUGGESTIONS
Foie de veau	Côte du Rhône Beaujolais : Brouilly			Foie de veau sucré-salé servi avec un Beaujolais-Villages
Foie d'agneau	Beaujolais : Brouilly.	Côte du Rhône		Terrine de foie d'agneau servie avec un Côte du Rhône blanc
Rognons	Bordeaux : Pomerol	Vin du Jura : Côte d'Arbois.		Rognons au cognac servis avec un Médoc rouge en Bordeaux
Ris de veau et d'agneau		Languedoc, Bourgogne : Saint-Véran Alsace : Riesling.		Ris de veau à la fondue d'asperges accompagnés d'un Condrieu en Vallée du Rhône.
Cervelle de veau		Chablis Sancerre		Cervelle de veau aux lardons à déguster avec un Graves blanc en Bordeaux
Pieds et paquets		Touraine (nerveux et acide pour étonner les papilles)	Bandol, Côte d'Anjou (vif)	Pied de porc grillé, pommes sautées et sauce béarnaise, accompagnés d'un Rully de la Côte chalonnaise.
Tête de veau sauce ravigote	Gamay de Touraine Beaujolais : Chiroubles			Tête de veau, sauce aux herbes accompagnée d'un Beaujolais Morgon
Tripoux	Côte du Brouilly	Mâcon		Tripoux au basilic à déguster avec un Gaillac Domaine du Mazou

Source : Centre d'Information des Viandes



3 -2-1 ! C'est dans l'assiette

Ô monde actuel. Plus le temps de prendre le temps. Cruelle équation qu'une folle envie de langue de veau moelleuse à souhait et les 3 heures de cuisson qu'elle exige. Croit-on ! Car il n'est pas forcément besoin de préparer, cuisiner des heures durant. Prévenants et attentifs, les tripiers s'adaptent aux nouveaux modes de vie des Français et proposent leurs produits semi-préparés ou « prêts à l'emploi ». Faciles, pratiques, rapides et bons : pas l'ombre d'un compromis, juste un grand soulagement pour les papilles des cuisiniers du dimanche !

La solution est efficace : la progression des produits semi-préparés est fulgurante. Ils représentent aujourd'hui une partie importante des ventes de produits tripiers.. Chez les artisans qui blanchissent et préparent, ou en grande distribution, les produits ou plats de la famille tripière ne demandent plus qu'à être cuits, voire même réchauffés. Et hop ! Vive les barquettes, les terrines, les bocaux, les tranches ou les boulettes de foie, steak de cœur, tripes, tête de veau, des pieds ou panse de porc cuits ou en gelée...

LES "PRÊTS
À L'EMPLOI"
QUI ONT
LA COTE :

- Les « tripes à la mode de Caen » : c'est le produit préparé le plus demandé en France .
- Les tripes à la provençale, au vin blanc, ou la salade de museaux et l'estomac de porc farci sont vendus sous vide, à partir de 500 grammes et ne demandent qu'à être réchauffés puis dégustés.

Conservation des produits tripiers

Et puisque l'on parle de praticité, d'efficacité et de gain de temps, on s'apercevra également que congélation et surgélation sont des moyens ô combien efficaces pour conserver un plat et s'assurer un stock de survie à portée de fourchette.

Congélation, surgélation, quelle est la différence ?

> **La congélation** est une technique de conservation des aliments qui maintient la température dans les alentours de -20°C. Ce procédé provoque la cristallisation en glace de l'eau contenue dans les aliments. On assiste alors à une diminution importante de l'eau disponible. La congélation permet ainsi la conservation des aliments tout en maintenant leurs caractéristiques sensorielles (principalement couleur, saveur et texture).

En pratique :

> **Le foie** supporte bien la congélation. Les tranches, essuyées et enveloppées individuellement dans un film transparent, puis glissées dans un sac pour congélation, sont congelées au bout de 5 heures et se conservent de 5 à 6 mois. La décongélation n'est pas nécessaire, mais une remise à température, quelques heures au réfrigérateur, est conseillée.

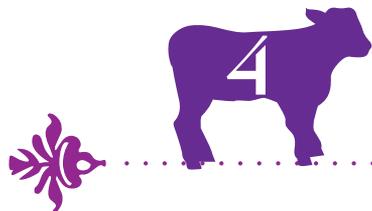
> **La langue** se congèle crue et entière, après avoir trempé 2 à 3 heures dans de l'eau froide. Une fois essuyée et glissée dans un sac congélation, elle demande un temps de congélation de 5 à 7 heures. Pour la décongeler, il suffit de la cuire 2 à 3 heures dans un court-bouillon.

> **La cervelle** congelée est peu coûteuse mais le traitement par le froid lui fait perdre une partie de son goût.

> **La surgélation** est une technique industrielle qui consiste à refroidir brutalement (quelques minutes à une heure) des aliments en les exposant intensément à des températures allant de -30°C à -50°C. Grâce à ce procédé, l'eau contenue dans les cellules se cristallise finement, limitant ainsi la destruction cellulaire. Les produits ainsi traités conservent toute leur texture, leur saveur et peuvent être conservés plus longtemps. Les produits surgelés doivent être stockés ensuite à une température inférieure ou égale à -18°C.

Sur la viande et les produits tripiers, la surgélation préserve la quasi intégralité de leurs qualités nutritives et gustatives. La teneur en protéines d'une viande surgelée est pratiquement la même que celle d'une viande fraîche. Sur le plan de la texture et du goût, on est rarement déçu.

Source CIV



Les produits tripiers, en détails

Lexique pratique pour apprendre
à déguster les produits tripiers et
à en parler comme il se doit

Blancs et rouges, petit tour de la question

2 couleurs primaires, c'est sûr !, mais en matière de triperie, il s'agit surtout d'une **classification de la famille produits tripiers** qui se résume, pour les professionnels, en deux catégories : **produits blancs ou produits rouges**. Cette distinction ne tient pas à la couleur mais aux parages, c'est-à-dire aux gestes de préparation, que chaque morceau demande au tripiers. Ainsi, les **produits tripiers rouges** sont vendus tels quels, crus, et n'ont subi qu'une indispensable préparation de nettoyage. Ils peuvent être de couleur rouge comme **le foie, les rognons, le cœur, la langue, les joues, la queue, la hampe, l'onglet**, ou blanche comme la cervelle, les animelles. Les **produits tripiers blancs** sont échaudés et blanchis comme **la tête de veau, les pieds, les oreilles, voire demi-cuits** tels le **gras-double, les mamelles**. Ce traitement qui donne cette couleur ivoire, évite aux gourmets des préparations parfois un peu longues.

Elles sont variées, les textures des produits tripiers...

> Craquante

C'est ce qui résiste sous la dent, puis cède tout en douceur.

Et dans quels morceaux retrouve-t-on cette sensation ? **le museau de bœuf ou les oreilles de porc**.

> Ferme

On parle de texture ferme dans le cas des **tripes** par exemple. Elles sont **moelleuses**, certes, mais ne fondent pas dans la bouche et nécessitent un peu de **mastication pour révéler tous les arômes du mets**.

> Fine

Un morceau de produit tripiers dense, qui permet une **découpe précise**, même fine, comme **le foie**.

> Fragile

Ce sont les produits tripiers qui **se déstructurent rapidement** en bouche lors de la dégustation.

On retrouve notamment cette impression dans **la cervelle**.

> Onctueuse

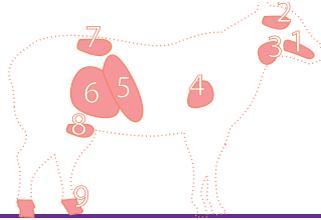
Il s'agit de morceaux **très tendres** qui fondent dans la bouche, comme **le ris de veau**.

> Soyeuse

Un peu différente de l'impression onctueuse, avec le même contact flatteur, mais avec un peu plus de fibres : **les ris d'agneau**.

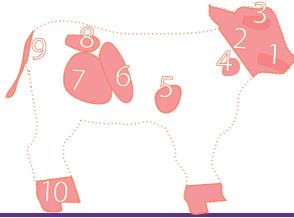
Leçon de géographie tripière

Mais où se trouvent la hampe, les ris, la pansette ou la caillette ? Autant de noms improbables qui font bien partie de la famille Produits Tripiers. Agneau, bœuf, veau, porc, ils offrent une multitude de morceaux délicieux et très goûteux. Reste à savoir d'où ils viennent.



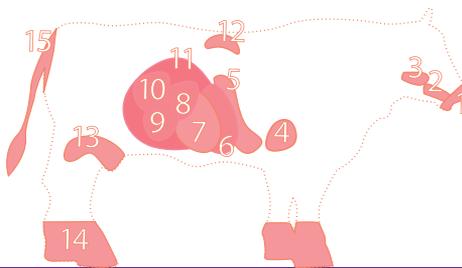
Agneau

1 Langue 2 Cerveille 3 Ris 4 Cœur 5 Foie 6 Pansette 7 Rognon 8 Animelle 9 Pied



Veau

1 Langue 2 Tête 3 Cerveille 4 Ris 5 Cœur 6 Foie 7 Pansette 8 Rognon 9 Queue 10 Pied



Boeuf

1 Museau 2 Langue 3 Joue 4 Cœur 5 Hampe 6 Foie 7 Bonnet 8 Feuillet 9 Onglet
10 Caillette 11 Panse 12 Rognons 13 Mamelle 14 Pied 15 Queue



Porc

1 Museau 2 Langue 3 Joue 4 Tête 5 Oreille 6 Cerveille 7 Cœur 8 Foie 9 Rate
10 Estomac 11 Rognon 12 Queue 13 Pied



La cuisson selon les produits tripiers

Poêlés, pochés, grillés, braisés, confits ou bouillis il y a 36 façons de les préparer, 36 façons de les déguster... à choisir selon les goûts de chacun.

Petit tableau d'utilisation des produits tripiers, bovins et ovins

Morceau	Animal	Consistance	Préparation et cuisson
Animelles (ou rognons blancs)	Agneau, bélier, taureau	Ferme	Dégorgées et ébouillantées. Escalopées, sautées, pochées
Cervelle	Agneau, veau	Fragile	Pochée, poêlée, frite
Cœur	Agneau, bœuf, génisse, veau	Ferme (bœuf) Tendre (agneau, génisse)	En tranches : poêlé ou grillé. Entier : farci ou braisé
Foie	Agneau, bœuf, (dit de génisse)	Fine (bœuf) Très fine (veau) Tendre (agneau)	En tranches : poêlé ou grillé. Entier : rôti (rosé)
Gras-double, tripes	Bœuf	Assez ferme	En ragoût (gras-double) Pané ou frit à la poêle (gras-double et tripes)
Hampe	Bœuf, veau	Ferme	Grillée à feu vif, sautée
Joue	Agneau, mouton bœuf, veau	Onctueuse, tendre et soyeuse	A braiser ou à bouillir. En ragoût, en daube, en terrine
Langue	Agneau, mouton bœuf, veau	Assez ferme et onctueuse	Confité ou braisée (agneau) Bouillie en pot-au-feu (bœuf)
Mamelle	Vache, génisse	Ferme	Poêlée et braisée
Moelle	Veau	Fragile	Pochée, poêlée, frite, sur canapé
Onglet	Bœuf, veau	Tendre	Grillé ou poêlé, se déguste saignant
Pansette	Veau, agneau	Assez ferme	Braisée
Pied	Agneau, mouton bœuf, veau	Gélatineuse	A bouillir (source de gélatine) ou à braiser (pieds et paquets)
Queue	Bœuf, veau	Très tendre	Braisée, rôtie, ou bouillie en terrine (après une longue cuisson)
Ris	Agneau, veau	Souple et fondante	Entiers : braisés, en tranches: poêlés ou frits en morceaux: cuisinés en sauce
Rognons	Agneau, mouton bœuf, veau	Tendre (selon l'âge de l'animal)	Rôtis entiers dans leur graisse, poêlés en tranches, grillés en morceaux
Tête	Veau	Onctueuse et ferme	Cuites au blanc, servie chaude ou froide avec une sauce



Les produits tripiers, cocktails de variété et d'équilibre

En plus d'avoir l'avantage de varier les plaisirs gustatifs, les produits tripiers contribuent à une **alimentation équilibrée**. Ils offrent en effet un large éventail de nutriments pour le plus grand bien de notre corps.

A condition, bien sûr, de respecter une recette légère. Décryptage des calories, apports nutritionnels pour quelques fameuses recettes tripières.



Tableau des apports nutritionnels par morceau

Morceaux et types de cuisson	pour 100 g de viande cuite																
	Energie		Nutriments			Minéraux		Vitamines									
	Energie Kcal	Energie Kj	Protides g	Lipides g	Cholestérol mg	Fer mg	Zinc mg	B1 mg	PP mg	B5 mg	B6 mg	B9 µg	B12 µg	C mg	A µg	D µg	E mg
Foie de boeuf poêlé	136	568	21	5,3	204	5,8	4,5	0,3	18	8,5	1,4	536	109	20	9735	0,5	0,4
Foie de veau poêlé	109	456	19	3,4	220	2,3	15,5	0,2	21	5	0,8	342	76	16,2	45004	2,5	0,7
Foie d'agneau poêlé	144	603	23	5,8	235	4,1	4,7	0,4	18,5	12,6	0,5	457	60	17,6	13576	0,5	0,4
Rognons de boeuf poêlés	171	715	27	7	436	9,5	3,1	0,4	6,5	2,3	0,6		26				1
Rognons de veau poêlés	167	698	26	7	396	5	4,9	0,5	6,3	5,6	0,5		42				1,2
Langue de boeuf bouillie	264	1103	26	17,6	145	3,5	5,9	0,05	3,2	1,1	0,1		4,4				0,24
Langue de veau bouillie	237	990	21	17	162	2,6	3,8	0,1	2,6	1,1	0,2		6,8				1,1
Coeur de boeuf poêlé	128	535	23	4,5	142	6,7	2,3	0,4	6,9	1,1	0,3		11,5				1,5
Ris de veau poêlés	136	569	21	5,8	275	0,5	1	0,1	4,4	1,8	0,1		4,9				0,6
Tête de veau bouillie	187	780	21	11,4	102	0,7	1,6	0,04	1,8	0,7	0,06		2,3				0,6
Queue de boeuf bouillie	196	818	28	9,3	82	2,9	8	0,02	2,1	0,2	0,1		1,1				0,1
Tripes à la mode de Caen	119	499	24	2,6	139	1,1	3,8	0,02	0,4	0,4	0,5		1,2				0,5

g: grammes - mg: milligrammes - µg: microgrammes
Source "Centre d'Information des Viandes"





De l'effet des nutriments contenus dans les produits tripiers sur le corps

Les produits tripiers contiennent de nombreux nutriments, chacun ayant un effet différent sur notre corps. Zoom sur **les bénéfiques de la consommation de produits tripiers**, pour rester en forme et se nourrir avec plaisir.

Pour la forme...

Pour être en forme rien de tel qu'une bonne bouffée d'oxygène au cœur de nos cellules. Le **fer** assure effectivement l'oxygénation de notre organisme. Or, on trouve parmi les produits tripiers des morceaux riches en fer dit "héminique" (par opposition au fer "non héminique", que l'on trouve dans les végétaux, les produits céréaliers, les légumes, les produits laitiers, les œufs...). La particularité du fer héminique est qu'il est 4 à 5 fois mieux absorbé que le fer non héminique. Les produits champions dans cette catégorie : **les rognons, le cœur, le foie, l'onglet.**

Sans les formes

Contrairement aux idées reçues, les produits tripiers, pour la plupart, sont des produits **peu caloriques** qui, de surcroît, contiennent des protéines de bonne qualité. Et tout cela, avec du goût en plus ! Adieu les repas "minceur" insipides; bonjour **les recettes savoureuses** alliant souci de la ligne et gourmandise ! Quelques recettes championnes: **tripes à la mode de Caen, cœur de bœuf poêlé, foie poêlé.**

Pour rester en bonne santé

Les produits tripiers contiennent du zinc qui renforce le système immunitaire et d'autres minéraux tels le cuivre qui permet de lutter contre les infections, ou bien le sélénium aux propriétés antioxydantes.

Pour éviter les « coups de mou »

Les vitamines B2 et B3 (ou PP) pour la production d'énergie, **la vitamine B9 (folate)** pour la formation des globules rouges et la prévention de certaines anémies, **la vitamine B12** anti-anémique par excellence pour garder la forme et lutter contre la fatigue. Sans oublier **la vitamine C** qui aide à conserver tonus et forme. "**Coup de fouet**" pour l'organisme, elle facilite l'absorption de fer. Les produits champions : le foie en particulier, mais aussi les rognons.

Pour la peau et les cheveux

La vitamine B5 aide à régénérer les cellules de la peau et favorise le développement des cheveux et des ongles. **La vitamine A** et le sélénium interviennent dans la lutte contre les radicaux libres, facteurs n°1 du vieillissement de la peau. Tous ces nutriments entretiennent **la qualité de la peau** et contribuent à **sa résistance et sa tonicité.**

Pour la croissance

Alors que le zinc est indispensable à la croissance de l'enfant et de l'adolescent, **la vitamine D** aide à fixer **le calcium**, contribuant ainsi à une bonne ossification.

Pour faire de vieux os

Les produits tripiers sont aussi riches en **vitamine E**, idéale contre le vieillissement et qui joue un rôle important dans la protection de la membrane de toutes les cellules de l'organisme. Sans oublier le cuivre, indispensable à la bonne qualité des os.



La filière "tripière" en chiffres

La filière des produits tripiers a souffert, on le sait, de crises alimentaires successives et d'un désamour progressif. Depuis quelques années pourtant, un vent nouveau souffle sur la profession, initié, entre autres, par les chefs qui de plus en plus, les remettent à leur carte et par un retour au « goût ». Les chiffres 2005 témoignent bien de cette tendance puisque les plus fortes progressions de nombre d'actes d'achat sont constatées chez les jeunes couples, les familles avec enfant(s) et les moins de 35 ans. Une nouvelle génération, qui revendique des produits de goût, serait-elle en marche ?

La filière Triperie regroupe les industriels, les grossistes et les artisans tripiers :

Le secteur artisanal en détails (chiffres 2003) :

- 220 entreprises
- 600 salariés, qui à eux tous, couvrent près de 2000 points de vente par semaine
- 20 millions d'Euros de chiffre d'affaires
- Le secteur industriel (chiffres 2003)
- 36 entreprises
- 660 salariés – secteur triperie
- 360 millions d'Euros – industriels tripiers et abatteurs.

Source CNTF

Répartition des ventes par type de point de vente

distributeurs	en 2001	en 2003	en 2004	en 2005
Hyper	100	106	103	104
Supermarchés	100	90	87	77
Supettes	100	97	60	44
Discount	100	100	76	82
TOTAL GMS	100	104	99	95
Bouchers	100	106	105	121
Tripiers	100	66	67	72
TOTAL COMMERCE TRADITIONNELS	100	90	90	101

Source SECODIP

Évolution du nombre d'acte d'achat des produits tripiers en France

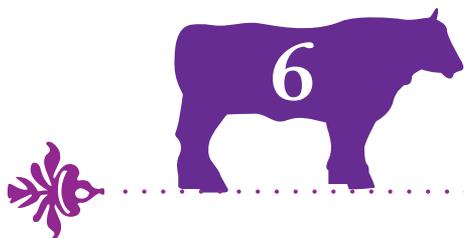
Produits tripiers	en 2004	en 2005	Evolution
Total France	51,6	52,6	1,9%
Jeune célibataire	15,7	15,4	-1,9%
Cellib. âge moyen	43,5	39,8	-8,5%
Cellib. séniors	58,2	59	1,3%
Jeunes couples	30,1	33,6	11,8%
Couples âge moyen	65,3	67,9	4%
Couples seniors	73,4	74,6	1,7%
Fam. enf. maternelle	37,9	40	5,5%
Fam. enf. primaire	42,8	47,7	11,4%
Fam. enf. coll. & lycée	50,7	53,6	5,7%
Fam. enf. majeurs	57	58,6	2,9%
Moins de 35 ans	29,1	31,5	8,1%
De 25 à 49 ans	48,7	48,4	-0,6%
De 50 à 64 ans	61,7	63,3	2,6%
65 ans et plus	65,3	66,2	1,3%
Aisée	42,9	48,4	12,7%
Moyenne supérieure	51,1	51,8	1,5%
Moyenne inférieure	55,1	54,7	-0,9%
Modeste	52,2	52,5	0,6%
1 personne	43,8	42,6	-2,7%
2 personnes	60,3	62,5	3,7%
3 personnes	52,5	53	1%
4 personnes et plus	49	52,2	6,6%

Source SECODIP

Évolution du nombre des acheteurs par espèce animale

Abats frais	N.a. en %		Ecart en %
	en 2004	en 2005	
Ensemble	51,6	52,6	1,9%
Boeuf	31,3	31,3	0%
Veau	27,1	28,5	5,2%
Ovin	9,3	10,4	11,8%
Porc	21,5	23,2	7,9%

Source SECODIP



Les amis de leurs amis sont nos amis

Qu'ont en commun [Martin Veyron](#), [Trish Deseine](#) et [Michèle Villemur](#) ? Ils sont dessinateur, créatrice culinaire, journaliste et auteur. Tous 3 ont de l'humour et le goût des bonnes choses, en particulier les produits tripiers. Pour le Mois des Produits Tripiers 2006, ils sont les ambassadeurs de la grande famille de la tripe. Ils la subliment, jouent avec elle et l'aiment à en perdre la tête... 3 portraits de ces 3 personnalités.

[Martin Veyron, les produits tripiers hauts en couleurs](#)

[Martin Veyron](#) est auteur de bandes dessinées et ses œuvres s'articulent surtout autour d'albums et de dessins de presse humoristiques.

En 1977, il commence à se faire connaître dans l'Echo des Savanes avec Bernard Lermite, son personnage fétiche de l'époque.

Par la suite, il illustre l'actualité dans le journal Info-Matin puis dans Libération, Paris-Match et le Nouvel Observateur.

En 1985, son album « L'amour propre » sera adapté au grand écran et en 1996 son premier roman, « Tremolo Corazon » paraît. Mais la bande dessinée reste son domaine de prédilection et en 2001, il reçoit le Grand Prix du festival de bandes dessinées d'Angoulême.

Mars 2006 : [Martin Veyron](#) reçoit un coup de téléphone : allô, bonjour, vous accepteriez d'illustrer le Mois des Produits Tripiers ?

[Trish Deseine](#)

[Trish Deseine](#) est d'origine irlandaise et vit en France depuis quelques années. Mère de quatre enfants, elle jongle entre la vie de famille et le monde de la gastronomie. Passionnée d'écriture, elle se lance dans la rédaction de livres gastronomiques : des ouvrages pratiques, toujours utiles et terriblement esthétiques, des secrets culinaires à partager ensemble. Ses recettes sont simples, ses idées ingénieuses, et ses conseils sont pertinents pour réussir de petits plats délicieux. Mère poule et amie chaleureuse, elle livre tous ses trucs de cuisinière, anticipant les anniversaires, les soirées à thèmes ou les déjeuners pompeux.

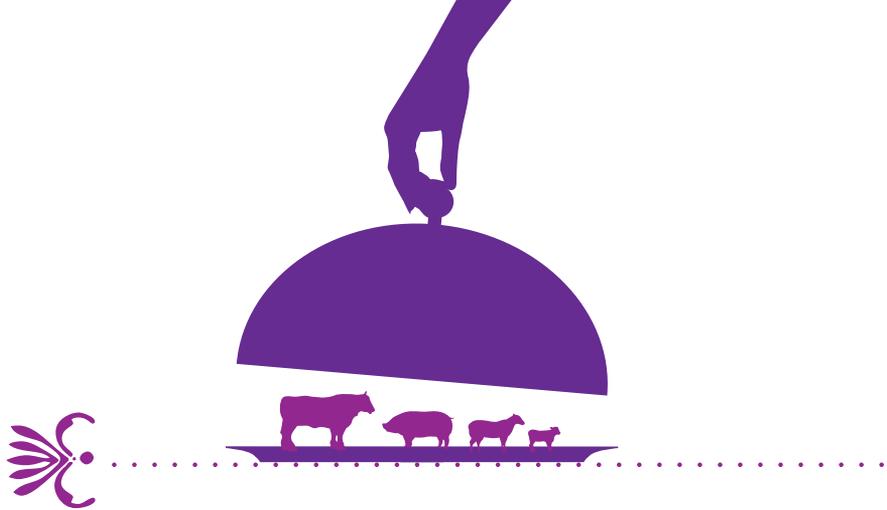
Mai 2006 : [Trish Deseine](#) reçoit un message sur son téléphone : allô, bonjour, les tripes, ça vous inspire ?

[Michèle Villemur et Jean-François Mallet, la fine équipe des « Plats Canailles »](#)

Auteur et journaliste gastronomique, [Michèle](#) est aussi une cuisinière passionnée qui aime régaler famille et amis de ses bons petits plats. Grâce à elle, ris, rognons, tripes et compagnie font leur entrée magistrale au panthéon du coup de fourchette gourmand !

[Jean-François](#) a travaillé avec les plus grands chefs. Passé de la cuisine à la photographie, il est aujourd'hui photographe de voyage et toujours amateur de bons petits plats, il aborde, grâce à ses connaissances en cuisine, la gastronomie avec la maîtrise d'un grand reporter.

Juin 2006 : [Michèle Villemur](#), [Jean-François Mallet](#) et [Laure Lamendin](#) des éditions Aubanel déjeunent autour d'un plat de groin, canaille à souhait, et demandent à [Gérard Cathelin](#), président des Tripiers de France, de préfacer leur magnifique livre.



La tripe, c'est chic et c'est écrit...

Jean-Pierre Pernaut

"Mon plat préféré ? la tête de veau. Un bonheur avec un bon bordeaux."

Josiane Balasko

"Mon plat favori. Les pieds de porc panés."

Laurent Boyer

"Déguster des tripes à la niçoise, une tête de veau vinaigrette, des pieds de veau aux olives avec des amis, un bon vin, ça fait partie des plaisirs de la vie."

Jean-Pierre Coffe

"J'adore les abats sans exception. Le pied de mouton grillé, la tête de veau, le ris de veau, les rognons de porc juste poêlés avec une persillade, les bistrots où l'on trouve encore du vrai pâté de tête. C'est le comble du plaisir. Je me damnerais pour ça ! Il ne faut pas dire "je n'aime pas". Il faut goûter et là, on change d'avis tellement c'est bon !"

Aurélien Wiik

"Dans la famille, ce sont les hommes qui cuisinent. Mon père a travaillé dans la restauration pendant 25 ans et j'ai été particulièrement gâté. Il n'y a rien de meilleur qu'un bon foie de veau poêlé, déglacé au vinaigre balsamique, des rognons flambés au cognac, une langue de bœuf sauce piquante aux tomates avec des cornichons."

Stéphane Collaro

"Je suis fan et défenseur des produits tripiers. À la grande horreur de mon entourage, il m'arrive de manger des tripes à la mode de Caen au petit-déjeuner, accompagnées d'un Vouvray sec. Sinon j'adore les rognons, j'ai d'ailleurs donné ma recette au chef du Pavillon Baltard et les clients ont l'air d'apprécier ! Quant au ris de veau, je l'aime à la manière de Jean-Pierre Vigato, poêlé meunière en changeant le beurre de temps en temps."