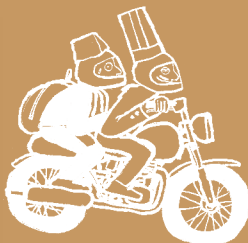
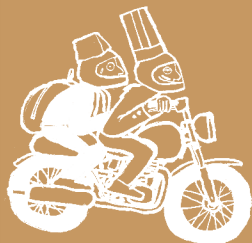
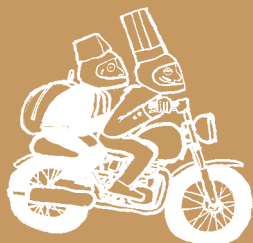


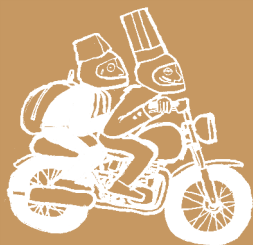
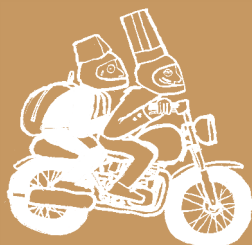
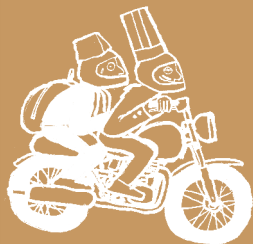
*Cette année, c'est promis :
les Produits Tripiers
nous font voir du pays !*

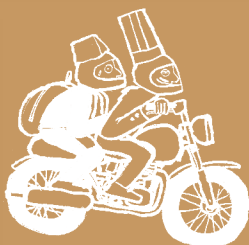
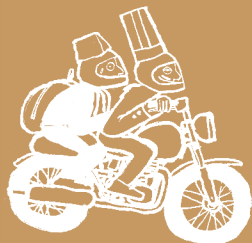
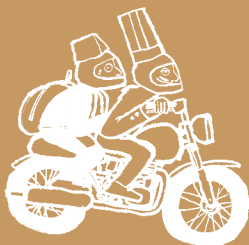
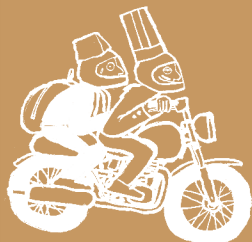




Dossier de presse 2016

Road Tripes





Road Tripes : en route avec les produits Tripiers !

Pour être dépaycé,

il n'est pas indispensable de partir
à l'autre bout du monde,
le voyage, ça commence parfois
dans l'assiette !

**Il n'y a pas qu'en été
que l'on peut s'évader !**

Le mois de novembre peut aussi
réserver de belles surprises
à ceux qui aiment découvrir
de nouveaux horizons.

**Alors, prêts pour un voyage
qui vous fera assurément triper ?
C'est parti !**

En novembre, embarquement pour un délicieux voyage...

Quand l'été est déjà loin derrière nous et qu'il faut encore patienter avant les vacances de fin d'année, on peut quand même triper. Et oui, car Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers !

***Avec les
Produits Tripiers,
embarquez
pour un voyage
tripant !***

Pour la 16^e édition de cette opération résolument alléchante, les Français sont invités à découvrir ou redécouvrir ces morceaux trop souvent oubliés.

Petits ou grands, vrais amateurs ou simples curieux, peu importe : l'idée est de goûter aux Produits Tripiers, d'apprendre à les cuisiner et, bien sûr, à les aimer.

... Pour devenir de vrais Tripes Trotters !

Un vrai voyage initiatique attend les gourmands qui se laisseront entraîner vers des contrées culinaires insoupçonnées. En effet, riches de la diversité de leurs morceaux comme de leurs saveurs, les Produits Tripiers ouvrent mille et une voies sur les routes de France, pour une cuisine qui bouge et qui change.

Alors, en novembre, c'est le moment de se mettre aux tripes : parce que c'est « beurk », mais que c'est bon !

***En route avec les
Produits Tripiers !***



Des agents de voyage, qui ont vraiment du goût !

Pour ce Road Tripes, les Français peuvent faire confiance à un trip(es)tyque d'ambassadeurs, qui font de parfaits compagnons de route.

Les artisans tripiers et bouchers

Ce sont les meilleurs guides : ils connaissent les abats sur le bout des doigts et en parlent avec passion. De quoi convaincre les Français de prendre la route avec les Produits Tripiers !

Les grandes et moyennes surfaces

Accessibles partout en France, elles sont un point d'étape incontournable pour qui veut faire un détour au rayon triperie et, surtout, sortir des sentiers battus.

Les restaurateurs

En véritables ambassadeurs, ils cuisinent les abats comme personne avec l'idée de faire voyager nos papilles. Façon 1^{ère} classe en plus, puisqu'ils mettent toutes leurs tripes dans leurs menus !

***Un affichiste
de 1^{ère} classe
pour les Produits
Tripiers !***

Dans leurs bagages : l'affiche de l'illustrateur Jean Jullien

Installé à New York, connu pour ses illustrations de presse et ses campagnes de publicité, ce Français collabore avec des médias, des institutions ou encore des marques du monde entier¹.

C'est d'ailleurs à lui que l'on doit le symbole Peace & Love avec la Tour Eiffel, qui a fait le tour de la planète. Pour les Produits Tripiers, il a immédiatement repris un vol destination Paris, histoire d'y puiser son inspiration.

¹. Pour n'en citer que quelques-uns :

The New Yorker, New York Magazine, Tate, Channel 4, Colette, L'Obs, Le Centre Pompidou, Nike, Pitchfork, Flammarion, Waterstone's, The Guardian, The New York Times, Les Inrockuptibles, Yale University, Télérama, BMW, Renault, Action Aid, Science Council, Eurostar...

ROAD TRIPES

En Route avec les Produits Tripiers!



Joan Tullien

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

www.produitstripiers.com
twitter : @RoadTripes
www.facebook.com/produitstripiers

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Copyright © 2012 laViande.com

Tour de France des Produits Tripiers

Pour faire un beau tour de France, pas forcément besoin de pédaler : un bon coup de fourchette suffit ! En sillonnant nos régions, on découvre ainsi une kyrielle de spécialités tripières, qui font vraiment voir du pays...



Bretagne

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

On the road again !

Novembre, le Mois des Produits Tripiers, c'est dans toute la France que ça se passe. Un Road Tripes à partager en famille ou entre amis dans une ambiance conviviale pour faire de savoureuses découvertes culinaires.

Sur un petit marché, dans la boutique d'un artisan tripier, en rayon boucherie ou à la table d'un bon restaurant, on observe, on hume, on détaille et, avant tout, on savoure des abats préparés à toutes les sauces, surtout les plus tendances !



Une expérience qui se renouvelle à chaque dégustation, puisque les Produits Tripiers se présentent sous des formes très variées : de la petite bouchée à la généreuse salade, en passant par le bouillon ou le sandwich, sans oublier les brochettes et autres boulettes...

Les acteurs de la filière se font un plaisir de tout dévoiler sur les spécialités tripières ! Ces moments d'échanges entre novices et passionnés mettent ainsi en lumière la richesse des Produits Tripiers.

Terroirs, goûts, savoir-faire : de quoi devenir incollable à leur sujet et aiguïser son palais pour les apprécier.

Un véritable visa pour célébrer les abats !





**Hauts de France
(Nord Pas-de-Calais
Picardie)**

- Queue de bœuf en hochepot
- Pieds de porc
- Tripes de Cambrai
- Langue de boeuf sauce piquante

Normandie

- Tripes à la mode de Caen ou de la Ferté-Macé
- Foie de veau à la normande

Ile-de-France

- Rognons de veau sauce Bercy
- Tête de veau sauce ravigote
- Onglet de boeuf à l'échalote

Centre

- Rognons de mouton à la mode de Bourges
- Tripoux de Saint-Flour

Aquitaine Limousin

Poitou-Charentes

- Sanguête
- Tricandille
- Gras-double à la bordelaise
- Tête de veau sauce gribiche
- Godeblias
- Tête de veau farcie comme en Saintonge

Midi-Pyrénées

Languedoc-Roussillon

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

**Grand Est (Alsace Lorraine
Champagne-Ardenne)**

- Estomac de porc farci
- Queue de bœuf et queue de veau à la Sainte-Menehould
- Quenelles de foie de jeune bovin

Bourgogne Franche-Comté

- Mou de veau bourguignon
- Tripes à la nivernaise
- Gras-double en meurette comtoise

Auvergne Rhône-Alpes

- Tripoux d'Aurillac ou de Rouergue
- Tablier de sapeur
- Gras-double à la lyonnaise
- Salade de museau de porc
- Pied de mouton ou de porc en vinaigrette

Provence Alpes Côte d'Azur

- Bœuf en daube à la provençale
- Pieds et paquets marseillais

Corse

- Tripettes à la mode corse



Bienvenue à bord du Tripes Truck !

Les Produits Tripiers ont leur propre Food Truck et sillonnent les routes de France durant tout le mois de novembre avec de nombreuses escales, à Paris, Lyon, Marseille, Toulouse et Tours.

Avec les Produits Tripiers, on roule vers une cuisine qui bouge !

À chaque étape, un chef de la région et un blogueur prennent le volant pour imaginer une recette autour de la spécialité tripière locale. Un artisan tripier les guide, en révélant ses meilleures astuces pour les accompagner dans ce savoureux périple. Les Touris'Tripes peuvent donc déguster ces recettes inédites et découvrir à quel point il est simple de cuisiner les Produits Tripiers.

Et pour la photo souvenir...

Aux côtés du Tripes Truck, il y a même une cabine photo GIF, afin d'immortaliser ces délicieux instants. Et il faut prendre sa plus belle pose, car ces images sont animées : gare à ceux qui font la tête (de veau) ou tirent la langue (de bœuf) !

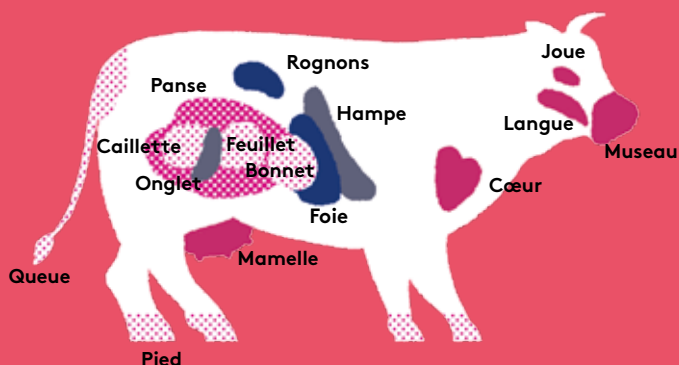


Passeport tripier

L'appellation « Produits Tripiers » désigne les morceaux qui ne sont pas directement attachés à la carcasse. Ils constituent la partie comestible de ce que l'on appelle le « cinquième quartier », par opposition aux quatre autres, soit deux pour l'avant de l'animal et deux pour l'arrière. On les surnomme aussi « abats » ou « quartiers de noblesse », en référence à leur finesse. Ils proviennent de 4 espèces animales :

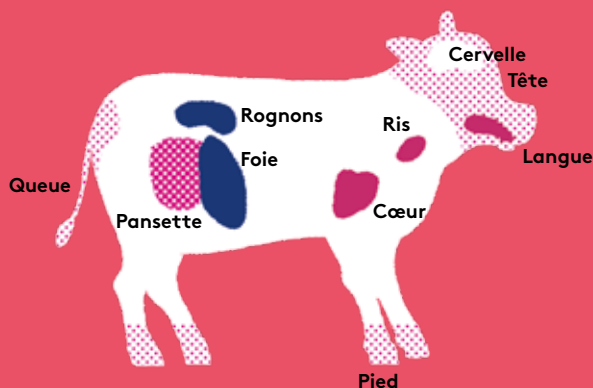
Le bœuf

Des abats plutôt denses et charnus avec un goût prononcé



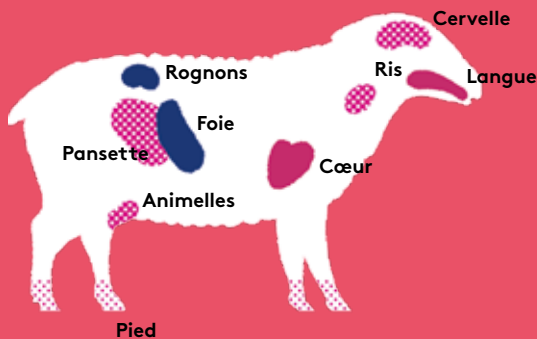
Le veau

Des abats réputés pour leur finesse toute particulière



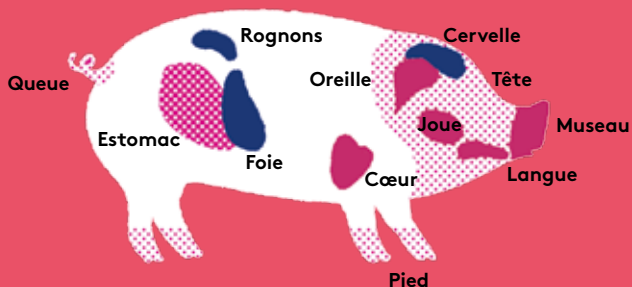
Petit voyage dans le temps...

En France, le métier de tripiier est vieux de presque 1000 ans ! Dès 1096, la Grande Boucherie s'installe au pied du Châtelet et les premiers professionnels des abats apparaissent. En 1297, à Paris, quelques familles obtiennent le privilège d'acheter aux bouchers grossistes des tripes blanches de bœuf pour les préparer et les vendre. En 1950, les Halles de Paris et le Pavillon de la Triperie à la Villette sont aux Produits Tripiers ce que la Place de la Bourse est à la finance ! Depuis 1973, les professionnels sont installés à Rungis, devenu le plus grand marché d'abats d'Europe, voire du monde.



L'agneau

Des abats de petite taille aux saveurs de noisette



Le porc

Des abats plus « canailles » ayant un parfum campagnard

Guide du tripard

Pour devenir incollable sur les Produits Tripiers, il suffit de suivre le guide !

Pour s'assurer d'un bon voyage, il est important de bien connaître les Produits Tripiers.

Abats rouges ou blancs ?

Si l'on distingue ces deux catégories de Produits Tripiers, il faut savoir que cela n'a rien à voir avec leur couleur d'origine.

On parle d'abats rouges, lorsqu'ils sont vendus crus : cela couvre le foie, les rognons, le cœur, la langue, le museau ou encore les joues, mais aussi la cervelle et les animelles.

Quant aux abats blancs, ce sont ceux qui ont déjà été préparés, blanchis, voire semi-cuits pour obtenir une belle couleur ivoire, comme l'estomac, les pieds, les oreilles, les mamelles ou la tête de veau.

Les textures sur le bout de la langue

De nombreux qualificatifs peuvent décrire le souvenir que laissent les abats...

Fermes comme les tripes, dont le moelleux ne se délite pas et impose une dégustation délicate pour libérer toutes leurs saveurs.

Fondante comme la cervelle, avec une déstructuration rapide en bouche pour une diffusion instantanée des arômes. Onctueux comme les ris de veau.

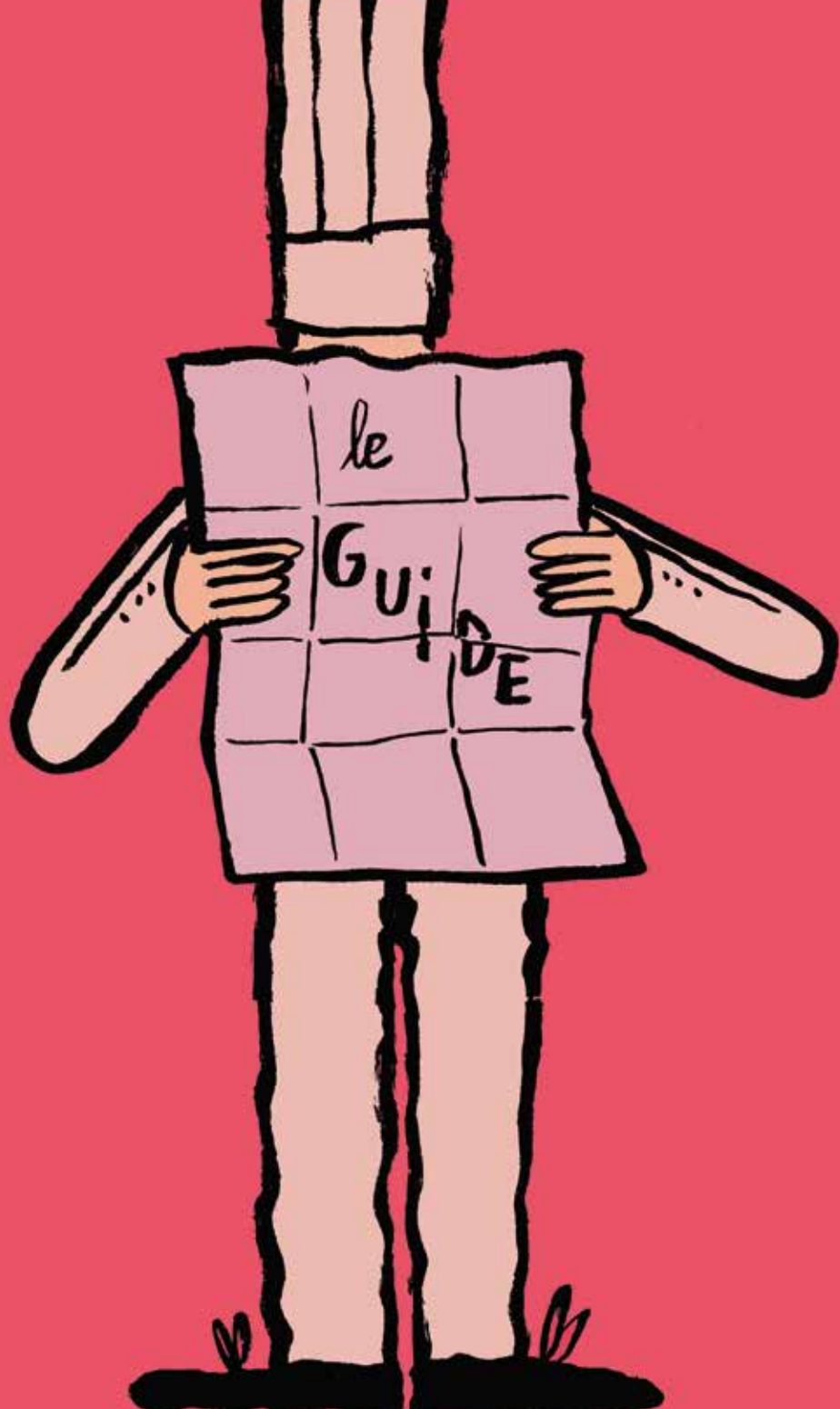
Soyeuses comme les joues de bœuf ou de veau...

L'idéal pour un trip pas cher...

D'un excellent rapport qualité/prix, les Produits Tripiers sont majoritairement économiques avec un prix moyen de 9,31 €/kg².

Et responsable !

En plus, les abats sont les champions de la chasse au gaspillage : c'est simple, après eux, il ne reste plus aucun morceau à consommer sur la carcasse !



*En matière
de destination
culinaire,
les Produits
Tripiers sont
équipés.*

Bons plans pour triper en cuisine

Un bon trip, ça se prépare... en toute simplicité !
Parmi les abats, il y a les morceaux rapides à cuisiner ou à poêler : les animelles, la cervelle, le cœur, le foie, la hampe, l'onglet ou encore les rognons sont parfaits pour ceux qui sont pressés, mais aiment se régaler.
Et puis, il y a les abats qui doivent prendre le temps de mijoter, comme les tripes, les joues, la langue, les pieds, la queue et la tête. Ceux-là se prêtent plutôt aux repas de fêtes ou de week-end en famille.

Destination frigo ou congélo : des abats toujours frais et dispos !

Pour choisir des Produits Tripiers, il faut avoir le coup d'œil : crus, ils doivent présenter une couleur franche et une belle brillance, garantes de fraîcheur.

S'ils sont plus fragiles que les autres morceaux, ils se conservent tout simplement au réfrigérateur, mais mieux vaut les consommer sous 24h. Enfin, ils peuvent être congelés pour allier praticité et disponibilité, en les gardant sous la main tout au long de l'année.

Very Good Tripes !

Il faut de l'énergie pour bouger... Ça tombe bien, les abats en débordent !

Excellente source de protéines, puisqu'ils en contiennent 20 % en moyenne, ils affichent une faible teneur en lipides, soit moins de 5 % pour la plupart.

De plus, ils permettent de faire le plein de fer « héminique », mieux absorbé par l'organisme que celui dit « non héminique » que l'on trouve dans les céréales, les légumes, les produits laitiers et les œufs. Enfin, les abats apportent des vitamines, notamment B3 pour produire de l'énergie et préserver la peau, B6 qui favorise le fonctionnement du système nerveux et B12, antianémique, essentielle à la formation des globules rouges.



Recettes pour s'évader en pays tripier

Grâce à la richesse de leurs goûts, à la diversité de leurs morceaux ou encore à leur facilité de préparation, les abats se déclinent en d'innombrables recettes, qui en ont dans les tripes.



**Curry de coeur de veau
aux épices douces**



**Pastilla de fraise de veau
à la marocaine**



**Risotto de tripes
de bœuf**



**Groin de porc grillé à la sauce
aigre douce et coriandre**



**Tourte feuilletée de rognons
blancs aux champignons**

ROAD TRIPES

En ROUTE avec les
PRODUITS TRIPIERS



Ou compteur, déjà pas mal de kilomètres pour les abats !

Faisant partie de notre patrimoine gastronomique, les Produits Tripiers ont parcouru un sacré chemin au sein des foyers français, comme en témoignent ces quelques chiffres en huit points.

01

En 2015, **45 %** des ménages en consommaient régulièrement³.

02

Parmi les morceaux les plus recherchés, **les 5 premiers** étaient la langue de bœuf, le foie de veau, l'onglet, la noix de joue de bœuf et la tête de veau⁴.

03

En volume, les Produits Tripiers de bœuf représentaient **40 %** du total des ventes, ceux de veau **25 %**, ceux de porc **29 %** et **5 %**³ pour ceux d'agneau.

04

Les habitants du nord de la France en sont les plus friands : ils en mangent **51 %** de plus que la moyenne nationale. Sur **10** Produits Tripiers achetés dans cette région, plus de la moitié, sont issus du bœuf³.



05

Les ménages du centre-ouest consomment, eux, **36 %** d'abats de plus que la moyenne française³.

06

Les habitants de la région parisienne se distinguent par leur goût pour les Produits Tripiers de veau³ (**36 %** de leurs achats d'abats).

07

Dans l'est, ce sont les Produits Tripiers de porc qui sont privilégiés (**37 %** de leurs achats d'abats³).

08

Dans le sud, priorité aux Produits Tripiers d'agneau : les méridionaux consomment **près du tiers** de la production totale³.

3. Source : Panel consommateur Kantar Worldpanel 2015.

4. Source : Confédération Nationale de la Triperie Française 2015.



Tripes sans frontières

Les Produits Tripiers, c'est tellement bon, qu'on les apprécie dans le monde entier. Petit tour d'horizon des spécialités étrangères...

***Avec les abats,
le dépaysement
est sans limite!***

La soupe aux tripes compte de nombreux adeptes sur la planète. Ainsi, elle est surnommée busecca de Lombardie en Italie, ciorba de burta en Roumanie, tchorba en Bulgarie, drstkova polevka en République Tchèque ou encore chaotianguo en Chine, où l'on mange même des tripes au caramel!

La panse farcie est, elle aussi, plébiscitée, notamment en Écosse, où le haggis (à base de panse de brebis) est le plat national, mais aussi en Algérie à travers le osbane (à base de panse d'agneau).

Les pays du Maghreb sont d'ailleurs fans des abats : on pense au couscous barbouche préparé avec des tripes, à la cervelle d'agneau à la marocaine, au ahkoud tunisien aux tripes et aux animelles de veau, au tahrict berbère à base de plusieurs abats (tripes, cœur...).

Plus surprenant encore, au Mexique, le menudo, une soupe à base de fraise de veau, se déguste au petit-déjeuner.

Comme dans la cuisine traditionnelle, la seule limite, c'est l'imagination et on peut dire que les abats n'en manquent pas pour nous dépayser.









Mon carnet de voyage

La suite de ce Road Tripes, c'est à vous de l'écrire...

***« Winter is coming...
Road Tripes too! »***

Game of Thrones,
à venir dans la prochaine saison.

*«Heureux qui, comme Ulysse,
a fait un beau Road Tripes !»*

Joachim du Bellay, version remix.



« Tout ce que je sais, c'est que je ne sais rien. Sauf que j'adore les abats ! »

Socrate, sûr de lui.



***« Les voyages forment la jeunesse...
Et un bon plat d'abats ouvre l'appétit ! »***

Michel de Montaigne, affamé



***« Tous les chemins mènent à Rome...
Alors, autant s'arrêter en route pour
se délecter de Produits Tripiers ! »***

Proverbe plus ou moins latin.



***«L'important, ce n'est pas la destination,
mais le voyage. Surtout si on fait une pause
déjeuner avec des Produits Tripiers !»***

Robert Louis Stevenson, aux alentours de midi.



***« Avec le temps, la passion des grands
voyages s'éteint. Pour la rallumer,
rien de tel qu'un bon Road Tripes ! »***

Gérard de Nerval, passionné de Produits Tripiers.



***« Les Produits Tripiers, c'est bien meilleur
que les cuisses de grenouille ! »***

*Kermit la grenouille,
en forme et qui aimerait le rester.*



« Je tripe, donc je suis. »

René Descartes,
en pleine réflexion autour d'un bon plat d'abats.

www.produitstripiers.com
Twitter - @RoadTripes
www.facebook.com/produitstripiers
Instagram - les_produits_tripiers



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

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION



Service de presse - VFC Relations Publics

Jessica Novelli - jnovelli@vfcrp.fr - Justine Chevrier - jchevrier@vfcrp.fr - Charline Séchet - csechet@vfcrp.fr

14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret Cedex - T. : 01 47 57 67 77 - F. : 01 47 57 30 03