

**VERY
GOÛT DE
TRIPES!**



PRÊTS POUR UN VERY GOÛT DE TRIPES ?!

PARCOURIR LE MONDE :
QUI N'EN A JAMAIS RÊVÉ ?

ÉCHAPPER À SON QUOTIDIEN ET PARTIR
LOIN À LA DÉCOUVERTE D'AUTRES
CONTRÉES, ÇA FAIT DÉJÀ SALIVER...

ET LE VOYAGE SE PASSE AUSSI
DANS L'ASSIETTE !

EN EFFET, CHAQUE PAYS A SES SPÉCIALITÉS
CULINAIRES, PARFOIS SURPRENANTES,
MAIS QUE L'ON GOÛTE TOUJOURS
AVEC CURIOSITÉ.

ET SI CE TOUR DU MONDE SE FAISAIT
EN COMPAGNIE DES PRODUITS TRIPIERS ?!

LES PRODUITS TRIPIERS, IL SUFFIT D'OSER POUR QU'ILS NOUS FASSENT VOYAGER !

18 ans, ça se fête !

En novembre, les grandes vacances semblent déjà loin, très loin derrière soi et l'hiver pointe le bout de son nez. Alors, on a des envies d'ailleurs, on rêve de partir à la conquête de nouveaux horizons, on s' imagine goûter à l'inconnu... Ça tombe bien, car c'est justement le « Mois des Produits Tripiers » ! Cette année, ce grand événement national fête ses 18 ans et une belle surprise attend tous ceux qui aiment faire voyager leurs papilles.

Les voyages forment la jeunesse !

Prêts pour un périple haut en couleurs et, surtout, en saveurs ? En novembre 2018, embarquement pour un véritable tour du monde des Produits Tripiers ! L'idéal pour (re)découvrir ces morceaux trop souvent oubliés et la façon dont on les apprécie sur les 5 continents. Une délicieuse invitation au voyage et à la gourmandise, qui ravira petits et grands, vrais connaisseurs ou simples curieux.

Effet « Waouh » garanti !

Quand on part en escapade, mieux vaut s'attendre à être surpris et c'est exactement pareil avec les Produits Tripiers. Bien souvent, on pense qu'ils sont un peu « beurk », alors qu'en réalité, ils sont bons de la tête (de veau) aux pieds (de porc) ! Il faut simplement connaître la diversité des espèces, des morceaux, des saveurs, des recettes et les goûter, bien sûr. Bref, il suffit d'oser !



SUIVEZ LE(S) GUIDE(S) !

Pour profiter pleinement d'un voyage et emprunter des chemins insoupçonnés, l'idéal est de se fier à de bons guides. Et, les Produits Tripiers en ont plusieurs...

- **Les restaurateurs** : guides de voyage par excellence, ils garantissent le dépaysement dans l'assiette, en maîtrisant l'art de sublimer les aliments pour taquiner nos palais avec des saveurs surprenantes. Ils sont, d'ailleurs, de plus en plus nombreux à cuisiner les Produits Tripiers. À leurs côtés, on trouve aussi des compagnons de route investis et passionnés :
- **Les artisans tripiers et les bouchers** : non seulement ils savent tout sur ces produits atypiques, mais ils aiment partager leur passion. Alors, rien de tel que de suivre leurs conseils pour s'évader, en préparant l'une de leurs nombreuses spécialités !
- **Les grandes et moyennes surfaces** : aux 4 coins de France, on retrouve dans ces magasins des rayons dédiés et toutes sortes de Produits Tripiers, à cuisiner soi-même ou prêts à déguster pour encore plus de simplicité.

La carte du périple ? Elle est dessinée par Stéphane Trapier !
Illustrateur et auteur français de bandes dessinées, Stéphane Trapier fait voyager notre imaginaire avec son style intemporel. Ce n'est pas pour rien qu'il a collaboré avec la revue *Tintin Reporter* ! Mais aussi avec le Théâtre du Rond-Point et de nombreux médias, comme *le guide Fooding®* ou les publications *Le 1*, *The Parisianer*, *La Revue Dessinée*, *Topo...* Alors, pas étonnant qu'il ait accepté de s'embarquer pour un tour du monde, en dessinant l'affiche de l'édition 2018 de l'événement « Novembre, le Mois des Produits Tripiers » ! Avec un univers graphique reconnaissable entre tous, son style à la fois intemporel et très tendance touche toutes les générations. Et réglera cette année les amateurs de Produits Tripiers !



TOUR DU MONDE DES PRODUITS TRIPIERS

Délicieux et variés, économiques et faciles à cuisiner,
les Produits Tripiers sont appréciés dans le monde entier
et de nombreux pays ont leurs propres spécialités.

Petit tour d’horizon...

En Europe

- Le haggis écossais
(panse de brebis farcie)
- Les tripes anglaises aux oignons
- Les pieds de porc à la portugaise
 - Les tripes à la madrilène
- La coda alla vaccinara en Italie
(queue de bœuf à la romaine)
- La ciorba de butra en Roumanie
(soupe aux tripes)
- Le ovarový vývar en République
Tchèque (bouillon de tête de cochon)

En Amérique

- La langue de bœuf à la créole
 - Le cau cau (ragoût de tripes)
- Et les anticuchos de corazon
(cœur de bœuf mariné) au Pérou
 - Le menudo au Mexique
(soupe à base de fraise de veau)

En Asie

- Le chaotianguo
(soupe de tripes et de viandes)
- Et les tripes au caramel en Chine.
 - La soupe à la rate en Chine,
en Thaïlande et au Laos
 - La beyin salatasi en Turquie
(salade de cervelle d’agneau
à l’huile d’olive au citron)

En Afrique

- Le couscous barbouche au Maghreb
(avec des tripes)
- L’annrisse arabe (tripes et fressure)
 - Le tahrict berbère
(à base de tripes,
de poumon et de cœur)
- La cervelle de veau à la marocaine
 - L’osbane en Algérie
(panse d’agneau farcie)
 - L’ahkoud tunisien
(tripes et pénis de veau)

Et en France ?

Pas une région qui n’ait pas sa recette !

- Les rognons de veau sauce Bercy
 - Les tripes à la mode de Caen
 - La tête de veau farcie
comme en Saintonge
 - Le tripou d’Aurillac
 - Les trénels de Millau
 - Les trescats du Sud-Ouest
 - Les manouls de l’Aveyron
 - La pansette de Gerzart
 - Le gras-double à la lyonnaise
 - Le mou de veau bourguignon
 - La daube provençale
 - Les pieds-paquets de Marseille
 - Les petits pâtés de Pézenas
- Et tant d’autres spécialités...

LE VOYAGE, ÇA COMMENCE PARFOIS CHEZ SOI... AVEC LA FRENCH TOUCH !

Durant un mois entier, les Français vont pouvoir jouer les
touristes culinaires ! En famille ou entre amis, ils seront conviés
à partager de bons moments d’échange aux côtés de vrais
professionnels, grâce à l’opération « Novembre, le Mois des
Produits Tripiers ».

Au détour d’un marché, dans l’échoppe d’un artisan tripier,
à la table d’un restaurant, au rayon triperie de leur magasin...

Ce sera l’occasion idéale pour découvrir, observer,
apprendre et s’adonner à d’étonnantes dégustations.

De quoi faire le plein de petites astuces pour reproduire chez
soi toutes sortes de recettes. Et, que l’on aime les belles salades
ou les plats plus élaborés, les petites brochettes grillées
ou les boulettes bien dorées, il y en aura pour tous les goûts !

Des chefs étrangers, très inspirés par les Produits Tripiers

Cette année, l’événement « Novembre, le Mois des Produits
Tripiers » passera les frontières ! En effet, 5 chefs originaires
des 5 continents revisiteront ces spécialités, façon cuisine
fusion. Chacun d’entre eux y mettra son petit grain de sel
et, surtout, sa note d’originalité.

L’idée ? Révéler au grand public toute la richesse des Produits
Tripiers et les innombrables manières de les savourer dans
le monde entier. De belles rencontres en perspective,
donc, d’autant que tout le monde pourra parler la même
langue... Celle des gastronomes, bien sûr !

Les étapes à ne surtout pas manquer

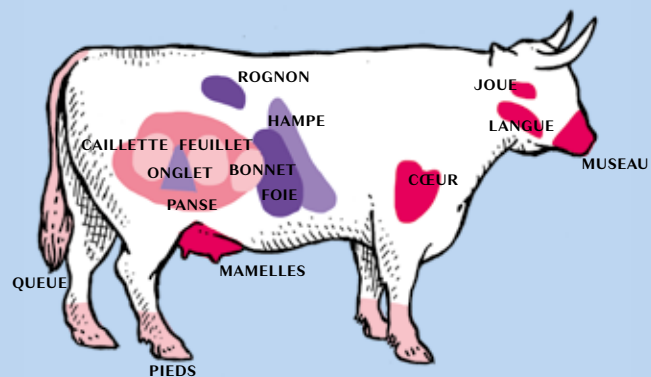
Pour partir à la découverte des spécialités tripières et faire
un tour du monde des saveurs, il suffira de monter à bord
du bus à double étage, spécialement aménagé pour l’occasion.
Un lieu de dégustation itinérant et convivial avec au volant
un chef et un artisan tripier. À l’heure du déjeuner, ce bus
fera escale à Paris, Lyon, Montpellier, Rennes et Nancy.
Au menu de ce périple : métissage gastronomique et cuisine live
pour vivre des moments aussi trippants que gourmands !



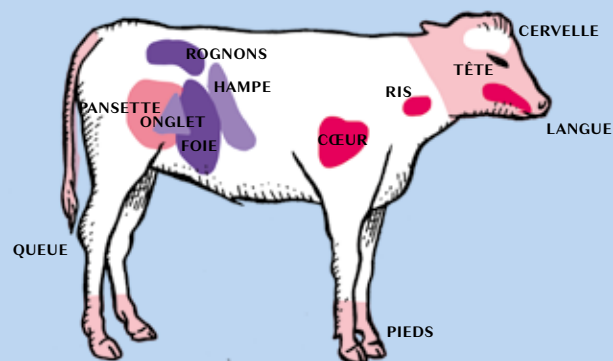
CONNAÎTRE LES ESPÈCES POUR BIEN PRÉPARER SON VOYAGE

Connaître les espèces pour bien préparer son voyage

Les Produits Tripiers désignent les morceaux comestibles, qui ne sont pas directement attachés à la carcasse. On les appelle également « cinquième quartier », par rapport aux quatre autres, deux à l'avant de l'animal et deux à l'arrière. Autre surnom : « les quartiers de noblesse », en raison de leur raffinement. Ils proviennent de 4 espèces :

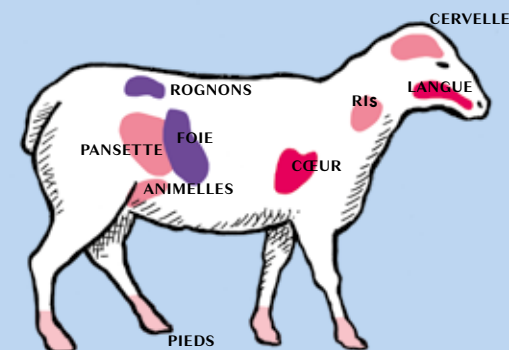


LE BŒUF
des morceaux plutôt denses et charnus au goût prononcé.

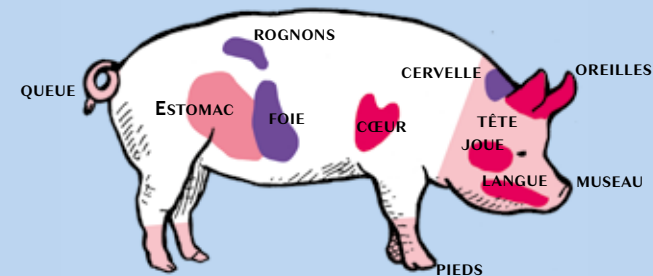


LE VEAU
des morceaux réputés pour leur finesse toute particulière.

L'AGNEAU
des morceaux de petite taille avec des saveurs de noisette.



LE PORC
des morceaux plus « canailles », ayant un parfum campagnard.



La classe éco, ça a du bon !

Avec les Produits Tripiers, difficile de trouver un meilleur rapport qualité/prix. Généralement très abordables, ils affichent un prix moyen au kilo de 9,21 €¹. Et ils sont imbattables en matière de lutte contre le gaspillage, puisqu'après eux, il ne reste tout simplement plus rien sur la carcasse de l'animal !

¹ Source : INTERBEV d'après Kantar Worldpanel et FranceAgriMer - 2017.

APPRENDRE LA LANGUE AVANT DE PARTIR...

Les Produits Tripiers comprennent deux catégories de morceaux, désignées par des couleurs, mais qui n'ont rien à voir avec leur teinte originelle.

- **Les rouges** : ce sont ceux que l'on achète crus, à l'image du foie, des rognons, du cœur, de la langue, du museau, des joues, de la cervelle ou encore des animelles.

- **Les blancs** : ils sont vendus après avoir été préparés, blanchis et, parfois, semi-cuits, d'où leur belle couleur ivoire. Il s'agit notamment de l'estomac, des pieds, des oreilles, des mamelles ou de la tête de veau.

Côté texture, on peut leur attribuer de nombreux qualificatifs, mais certains reviennent plus souvent que d'autres. Ainsi, on peut dire que les Produits Tripiers sont :

- **Fermes** comme les tripes, dont le moelleux ne se délite pas, libérant de belles saveurs pour une dégustation délicate.
- **Fondants** comme la cervelle, qui se déstructure rapidement en bouche et diffuse instantanément ses arômes.
- **Onctueux** comme les ris de veau ou encore **soyeux** comme les joues de bœuf.



... ET DÉCOUVRIR
TOUTE UNE CULTURE !

Le métier de tripiier, c'est 1 000 ans d'histoire. Tout commence en 1096, au pied du Châtelet, quand la Grande Boucherie ouvre et accueille les premiers tripiers. Rapidement, en 1297, la profession se structure. À l'époque, seules quelques familles parisiennes sont autorisées à acheter aux bouchers grossistes des tripes blanches de bœuf pour les préparer et les vendre. Plus récemment, dans les années 1950, les Halles de Paris et le Pavillon de la Triperie à La Villette se sont imposés comme les hauts lieux de la profession. Mais, depuis 1973, ils ont cédé la place à Rungis, qui s'avère aujourd'hui être le plus grand marché de Produits Tripiers d'Europe, voire du monde !

FAIRE LE PLEIN D'ÉNERGIE, ÇA PEUT SERVIR POUR PARCOURIR LE MONDE !

Autre point fort des Produits Tripiers et non des moindres :
leurs apports sur le plan nutritionnel.

- **Excellente source de protéines**, ils en contiennent 20% en moyenne.
- **Pauvres en lipides**, ils affichent une teneur inférieure à 5% pour la plupart.
- **Ils apportent aussi du fer « héminique »**, mieux assimilé que celui dit « non héminique », que l'on trouve surtout dans les céréales, les légumes, les laitages ou les œufs.
- **Et ils sont truffés de vitamines :**

De la B3 essentiellement pour produire de l'énergie et préserver la peau. De la B6 pour favoriser le fonctionnement du système nerveux. De la B12, antianémique, pour contribuer à la bonne formation des globules rouges.



POUR S'ASSURER DE NE RIEN OUBLIER AVANT LE GRAND DÉPART...

Les Produits Tripiers n'ont presque plus aucun secret, mais comment les sélectionner et les cuisiner ? Pour bien les choisir, il faut savoir que leur couleur doit être franche et brillante lorsqu'ils sont crus : c'est un gage de fraîcheur. Ensuite, on peut les congeler ou bien les conserver au réfrigérateur, mais mieux vaut les consommer sous 24h, car ils sont assez fragiles.

Pour les préparer, deux possibilités :

- **Il y a d'abord les morceaux rapides à cuisiner ou à poêler**, parfaits pour ceux qui ne veulent pas passer des heures derrière les fourneaux. Il s'agit des animelles, de la cervelle, du cœur, du foie, de la hampe, de l'onglet ou des rognons.
- **D'autres Produits Tripiers doivent mijoter plus longtemps**, mais on les trouve aussi prêts à déguster. On pense aux tripes, aux joues, à la langue, aux pieds, à la queue ou à la tête : des morceaux de choix pour les repas de fête ou de famille !



ET, TOUJOURS,
ÊTRE PRÊT À SE LAISSER SURPRENDRE !

Grâce à une très large palette de morceaux comme
de saveurs, les Produits Tripiers peuvent se déguster de mille
et une façons. Et, chaque année, dans le monde entier,
ils inspirent de nouvelles recettes...

5 CONTINENTS - 5 RECETTES *



FOIE DE VEAU À L'INDIENNE



JOUE DE BŒUF
À LA MEXICAINE



BURGERS DE HAMPE DE BŒUF
À L'AUSITALIENNE



TAJINE DE LANGUES D'AGNEAU
AUX GOMBOS ET CITRONS CONFITS



ROGNONS DE PORC
AU VINAIGRE BALSAMIQUE, OIGNONS ET MIEL

* Visuels et déroulés des recettes disponibles sur demande.

QUAND LES PRODUITS TRIPIERS CUMULENT LES MILES

Côté consommation

- **43%** des ménages français achètent régulièrement des Produits Tripiers².

- **En volume, les plus vendus sont² :**

Les Produits Tripiers de bœuf : **41%**

Les Produits Tripiers de veau : **26%**

Les Produits Tripiers de porc : **28%**

Les Produits Tripiers d'agneau : **5%**

- **Et les plus recherchés³ :**

La langue de bœuf

Le foie de veau

L'onglet

La noix de joue de bœuf

La tête de veau

Côté régions²

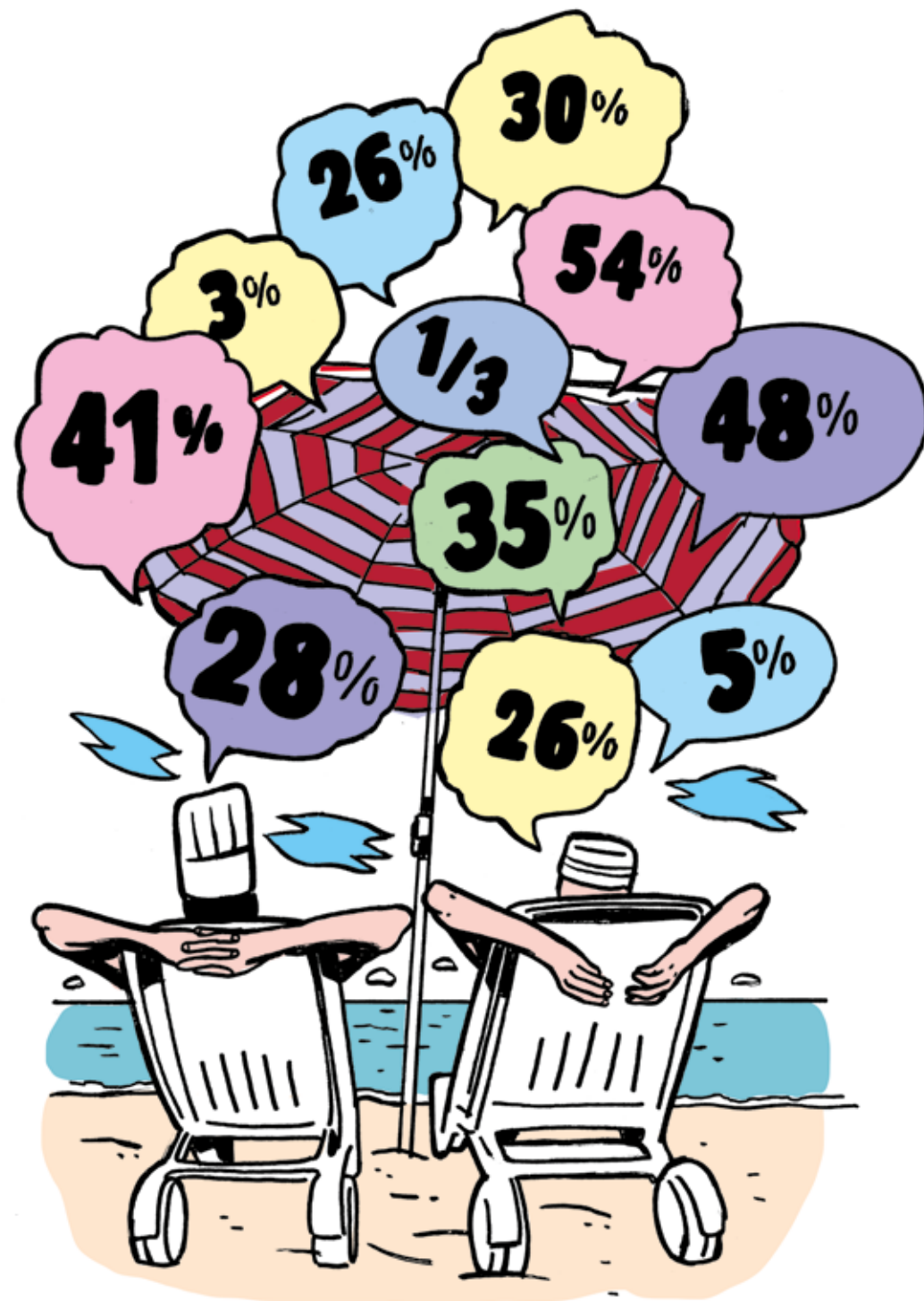
- **Dans le Nord et dans l'Ouest de la France,** sur 10 Produits Tripiers achetés, plus de la moitié provient du bœuf.

- **Le Centre-Ouest** est la région la plus équilibrée : produits tripiers de bœuf (36%), de porc (32%) et de veau (28%) représentant chacun environ 1/3 des achats de Produits Tripiers.

- **En région parisienne,** on plébiscite les morceaux issus du veau, qui représentent le 1/3 des achats de Produits Tripiers.

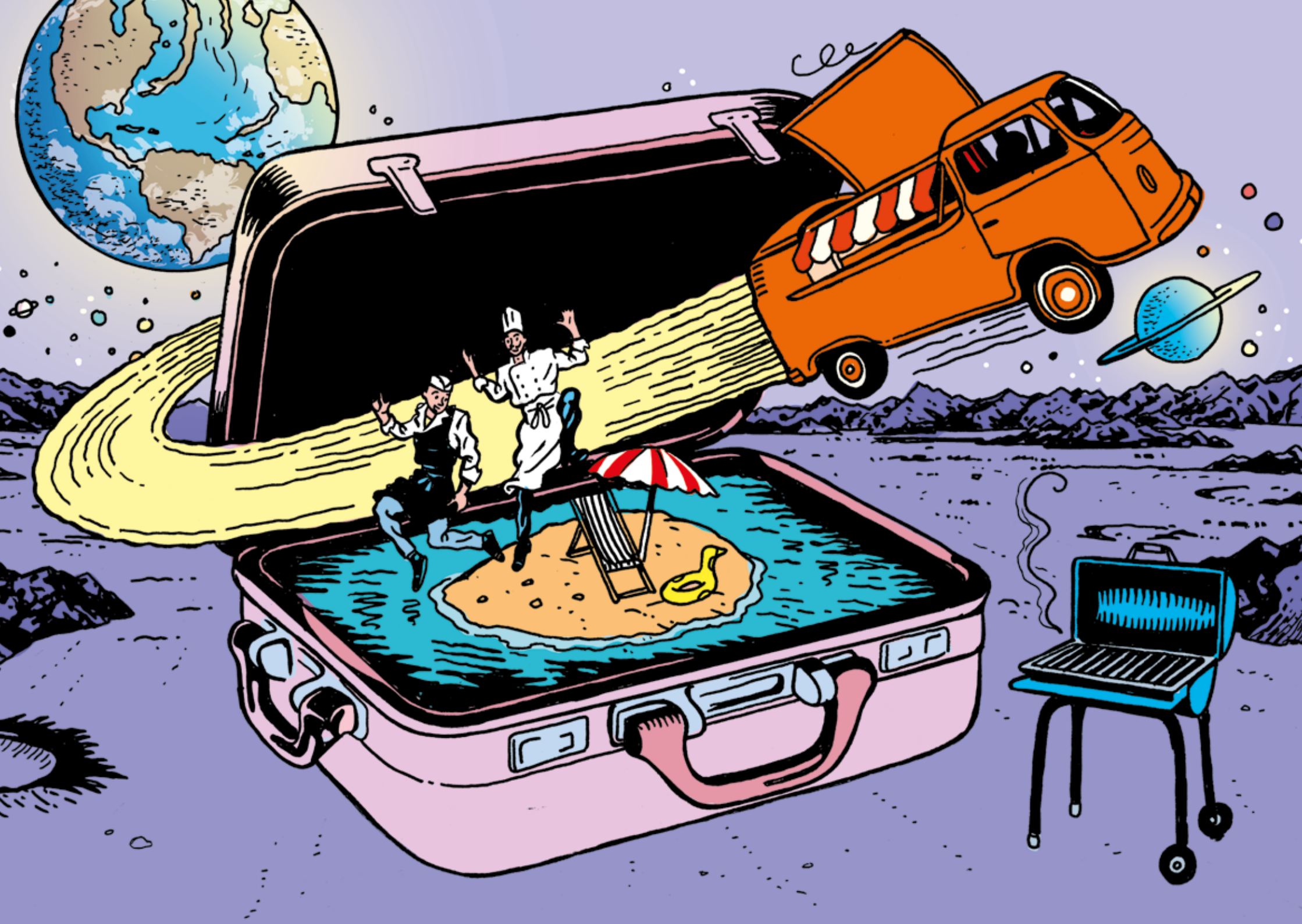
- **Dans l'Est,** les morceaux issus du porc arrivent presque à égalité avec ceux de bœuf, représentant 36% des achats de Produits Tripiers.

- **Dans le Sud,** on apprécie tellement les morceaux issus de l'agneau que l'on consomme l'équivalent de presque la moitié de la production totale.



² Source : panel consommateurs Kantar Worldpanel - 2017.

³ Source : Confédération Nationale de la Triperie Française - 2017.



ALORS, POUR FAIRE UN TOUR DU MONDE
DES PRODUITS TRIPIERS, GOÛTER DES
RECETTES SURPRENANTES AVEC UN
PETIT GOÛT D'AILLEURS, DISCUTER DES
SPÉCIALITÉS PRÉFÉRÉES AUX 4 COINS
DU GLOBE, DÉCOUVRIR LES PETITS RITUELS
DE CHEFS ÉTRANGERS...

RENDEZ-VOUS POUR
L'ÉDITION 2018
DE « NOVEMBRE, LE MOIS DES
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@vfcrrp.fr
Cynthia Barbe - cbarbe@vfcrrp.fr
14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret Cedex
T. : 01 47 57 67 77 - F. : 01 47 57 30 03

