

- DOSSIER DE PRESSE 2012 -

DANS LA CATÉGORIE - STARS DU QUOTIDIEN -
LES NOMINÉS SONT...



NOVEMBRE, C'EST LE MOIS
DES PRODUITS
TRIPIERS



ÉDITO SILENCE, ON GOÛTE !



Plus un mot. De grâce, ne dites rien.

Les grands plaisirs sont silencieux.
Ils vous laissent muet de ravissement, bouche
bée de félicité, interdit, coi... comme en extase.

Ainsi en est-il des Produits Tripiers, ce fameux
« cinquième quartier » que seuls les profanes osent
encore prendre pour la cinquième roue
du carrosse.

Tous les chefs vous le diront : en matière
de cuisine, les Produits Tripiers ne se contentent
jamais de faire de la figuration. Ce sont de vraies
stars, des monstres sacrés... Les vedettes de
ce qu'il est convenu d'appeler la « bistronomie »,
quelque part à mi-chemin entre la cuisine familiale
et la gastronomie.

Des vedettes, oui, mais abordables. Des « stars
du quotidien » qui font preuve de beaucoup
de caractère, mais ne réclament jamais de cachets
extraordinaires. Des morceaux si simples à préparer
et à cuisiner qu'ils confèrent du talent même aux
cuisiniers du dimanche !



Voilà pourquoi nous avons jugé bon de les mettre
en scène avec tout l'éclat qu'ils réclament... En
quelque sorte de dérouler pour eux le tapis rouge.

Vous le constaterez au fil des pages : ici les
Produits Tripiers font leur cinéma, mais toujours
sans « se la jouer ». Et le lien qu'ils tissent pour
l'occasion avec le septième art n'est pas si factice
qu'il y paraît de prime abord...

Car tous deux imposent une absolue fraîcheur
et se servent chauds, sur un plateau.

Tous deux font preuve d'une impressionnante
diversité ; il y a autant du film intimiste au
blockbuster hollywoodien que du foie de veau
sobrement poêlé aux ris de veau en vol-au-vent.

Tous deux font œuvre collective et imposent
un professionnalisme sans faille. Tous deux sont
également métiers de passionnés appliqués à
séduire les sens, à satisfaire l'esprit et à conquérir
les cœurs.

Que vous les appréciiez déjà ou que vous n'ayez pas
encore franchi le pas, « **NOVEMBRE, LE MOIS DES
PRODUITS TRIPIERS** » vous offre l'occasion idéale
d'apprendre à mieux les connaître et à les déguster.

Alors, si vous le voulez bien... Moteur... Action...

ET SILENCE, ON GOÛTE !

DANS LA CATÉGORIE
« MES VERY GOOD TRIPES »,
LES NOMINÉS SONT...



★
Affiche de l'édition 2012 de
« Novembre, Le Mois des Produits Tripiers »
réalisée par l'illustrateur Thomas Baas.



LES PRODUITS TRIPIERS NE CRAIGNENT JAMAIS LES CRITIQUES...
D'AILLEURS, LORSQU'ON LES MET SOUS LES FEUX DE LA RAMPE,
ILS RECUEILLENENT TOUJOURS UN CONCERT D'ÉLOGES.
DE LA RÉVÉLATION À LA TÊTE D'AFFICHE, LEURS PARTISANS
FORMENT UNE ÉCLATANTE DISTRIBUTION. GÉNÉRIQUE...

★ **AURÉLIEN WIIK**
Comédien et acteur

Quel est votre « good trip(es) » ?

Les tripes à la mode de Caen. Les rognons flambés à l'armagnac.

Quel est votre Produit Tripiers préféré ? Comment l'aimez vous ?

Les ris de veau, rissolés, croquants – ceux que je mange
au restaurant « Le Sisisi » à Clermont-Ferrand.

**Quel est votre souvenir le plus savoureux autour
des Produits Tripiers ?**

Les tripes à la mode de Caen. La recette secrète de mon père,
cuisinier depuis 30 ans !

★ ARMELLE Actrice et humoriste

Quel est votre « good trip(es) » ?

Un voyage en train très confortable : Orient-Express, Transsibérien...
Ou en bateau : croisière gourmande... et les ris de veau !

Quel est votre produit tripier préféré ? Comment l'aimez-vous ?

J'adore les ris de veau, surtout depuis que je sais l'écrire correctement (« ris » et pas « riz »), et parce qu'ils ont été interdits pendant quelques années. Et aussi le foie de veau, rosé avec une très bonne moutarde !

Quel est votre souvenir le plus savoureux autour des produits tripiers ?

Le Syndicat de la Triperie m'avait invitée au Salon International de l'Agriculture à un dîner, composé uniquement de Produits Tripiers, à part le dessert : ce fut délicieux, inattendu et magique de dîner seuls après le départ des visiteurs, au milieu des vaches et des moutons indifférents à nos agapes, avec un petit orchestre et un chanteur qui contrastaient avec la saine rusticité de l'ambiance !



★ FRÉDÉRIQUE BEL Actrice

Quel est votre « good trip(es) » ?

Le museau !

Quel est votre produit tripier préféré ? Comment l'aimez-vous ?

Le museau en terrine ou aux herbes, en salade avec une bonne vinaigrette.

Quel est votre souvenir le plus savoureux autour des produits tripiers ?

Dans *La Minute Blonde*, je me suis battue avec des viscères de bœuf, dans un remake de *Kill Bill* !

★ ANTOINE DULÉRY Comédien et acteur

Quel est votre « good trip(es) » ?

Les pieds de cochon.

Quel est votre produit tripier préféré ? Comment l'aimez-vous ?

Les pieds de cochon. Tout simplement panés.
Le plus nature possible. Comme les bulots que je mange sans mayo.

Quel est votre souvenir le plus savoureux autour des produits tripiers ?

Quand je jouais *La Puce à l'oreille* avec Jean-Paul Belmondo, après le théâtre, nous allions manger des pieds de cochon à « la Tour de Monthlery », « Chez Denise » ou « au Pied de cochon ». Je rentrais fatigué mais heureux avec deux pieds de porc dans les oreilles et deux oreilles de cochon à la place des pieds !

★ HAFSIA HERZI Actrice et réalisatrice

Quel est votre « good trip(es) » ?

Le foie. C'est bon et... riche en fer.

Quel est votre produit tripier préféré ? Comment l'aimez-vous ?

Le foie car c'est facile à cuisiner, juste dans du beurre avec sel, poivre et, si l'on veut, des oignons et du vinaigre balsamique.

Quel est votre souvenir le plus savoureux autour des produits tripiers ?

Le foie à l'orientale que prépare ma mère. Coupé en petits cubes, cuit et que l'on mange chaud ou froid dans des salades épicées avec tomates, poivrons, carottes, pois chiches, semoule... C'est délicieux. Et quand j'étais petite, maman me répétait que c'était bon pour la santé, que ça donnait des forces (un peu comme les épinards avec Popeye).



★ FRANÇOIS VINCENTELLI Comédien et acteur

Quel est votre « good trip(es) » ?

L'onglet (j'ai appris depuis peu qu'il faisait partie des tripes).

Quel est votre produit tripier préféré ? Comment l'aimez-vous ?

L'onglet aux échalotes.

Quel est votre souvenir le plus savoureux autour des produits tripiers ?

Le foie de veau préparé par ma mère, quand j'étais petit, pour devenir grand et fort !

★ ADELIN BLONDIEAU Actrice

Quel est votre « good trip(es) » ?

Je suis une bonne carnassière, donc l'onglet saignant... avec des échalotes confites... j'adore !

Quel est votre Produit Tripier préféré ? Comment l'aimez-vous ?

Des rognons à la crème avec de la moutarde à l'ancienne et du persil.

Quel est votre souvenir le plus savoureux autour des produits tripiers ?

Je me souviens des rognons que nous faisait ma mère... J'adorais ça : l'odeur, le goût, la crème... Aujourd'hui, je les cuisine avec plaisir, de plus en plus, avec l'envie d'élargir mon horizon culinaire !

DANS LA CATÉGORIE « ILS CRÈVENT L'ÉCRAN », LES NOMINÉS SONT...



EN NOVEMBRE, LES PRODUITS TRIPIERS S'OFFRENT LE RÔLE-TITRE... RETROUVEZ-LES BIEN ÉVIDEMMENT CHEZ LES RESTAURATEURS, LES ARTISANS TRIPIERS, LES ARTISANS BOUCHERS, AINSI QUE DANS LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES. MAIS AUSSI, DE FAÇON PLUS SURPRENANTE, SUR INTERNET ET DANS LES RUES DE PARIS !

UNE ÉTOILE EST NÉE ★ DE GEORGE CUKOR ... À L'AFFICHE !

Réalisée par l'illustrateur **Thomas Baas**, l'affiche de l'opération « **NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS** » met talentueusement en lumière l'aspect « stars du quotidien » des différents éléments du « cinquième quartier ». Retrouvez la patte originale de Thomas Baas dans les restaurants, chez les artisans tripiers, les artisans bouchers et dans les rayons des grandes et moyennes surfaces participant à l'opération.

DEVINE QUI VIENT DÎNER CE SOIR ? ★ DE STANLEY KRAMER ... À TABLE !

L'opération « **NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS** » se déroulera dans près d'un millier de restaurants répartis sur tout le territoire français (70 % d'entre eux sont installés en région). Acteurs majuscules de l'opération, les chefs s'attacheront pour l'occasion à faire découvrir ou redécouvrir les mille et une façons d'accommoder les Produits Tripiers. Chaque restaurant aura à sa disposition un lot de cartes postales permettant à ses convives de participer à un grand jeu-concours.

Liste des établissements participant à l'opération sur www.produitstripiers.com

SUR LA ROUTE ★ DE WALTER SALLES ... AU COIN DE LA RUE !

C'est une des principales nouveautés 2012... **Du 12 au 16 novembre prochains, les Produits Tripiers partent à la conquête de Paris en Food Truck !** Fidèles à leur réputation de pionniers, ils investissent l'ultime forme de restauration de proximité, véritable phénomène de société récemment introduit en France. Carrossé entièrement en aluminium, le « Tripes Truck » prendra des allures d'authentique cantine de tournage. Une future star des fourneaux (ex-candidat d'une célèbre émission culinaire télévisée) dirigera la manœuvre et proposera gratuitement la dégustation de Produits Tripiers snackés, sous forme de mini-Tripes Burgers !

Pour alimenter le buzz, les adresses de la tournée du « Tripes Truck » seront annoncées sur la page Facebook <http://www.facebook.com/ProduitsTripiers> et sur le site www.produitstripiers.com

L'ÂME DU COMMERCE ★ DE JOSÉ ROBERTO TORERO ... À L'ÉTAL !

Les Produits Tripiers seront bien évidemment en vedette chez les **artisans tripiers et artisans bouchers** de l'hexagone, placés au cœur de l'opération...

LE GRAND MAGASIN ★ DE CHARLES REISNER

... EN RAYON !

En grandes et moyennes surfaces, « **NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS** » met l'accent sur l'aspect ludique en proposant un jeu-concours destiné aux consommateurs et fonctionnant selon le principe de « l'instant gagnant ».

Avec des abonnements annuels à un circuit de salles de cinéma et des films à télécharger, les dotations raviront tous les cinéphiles !

Pour jouer, flasher le QR code présent sur les produits en rayon ou se connecter à <http://www.facebook.com/ProduitsTripiers>



THE SOCIAL NETWORK ★ DE DAVID FINCHER

... EN LIGNE !

Quatre quiz Produits Tripiers (1 par semaine pendant 4 semaines à partir de fin octobre) seront intégrés à la page Facebook « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers ». Ils permettront à tous les internautes de remporter un déjeuner pour 2 personnes dans un restaurant tripiier participant à l'opération.

Un concours de recettes tripières sera également proposé sur cette même page à compter de mi-septembre et pour une durée d'un mois. Chaque participant devra proposer une recette, la réaliser et la prendre en photo. Les fans de la page désigneront leurs 10 recettes favorites qui seront ensuite départagées par un jury de professionnels. Le vainqueur se verra offrir un déjeuner pour 4 personnes dans un restaurant tripiier participant à l'opération.

Honneur également aux **blogueurs** qui s'affronteront par équipes dans une joute culinaire autour des Produits Tripiers... Un jury constitué de représentants de la filière élira le meilleur Tripes Burger qui sera ensuite proposé à la dégustation durant la tournée du « Tripes Truck ».

Rdv sur la page Facebook des Produits Tripiers : <http://www.facebook.com/ProduitsTripiers>

DANS LA CATÉGORIE « MEILLEURES PRODUCTIONS EN VERSION ORIGINALE », LES NOMINÉS SONT...



QUE VOUS CROYIEZ DÉJÀ CONNAÎTRE LES PRODUITS TRIPIERS « PAR CŒUR » OU QUE VOUS LES AYEZ « SUR LE BOUT DE LANGUE », VOICI QUELQUES ÉLÉMENTS QUI VOUS PERMETTRONT DE VOUS RAFRAÎCHIR LA MÉMOIRE...

PORTRAIT DE FAMILLE ★ DE NICOLAS PHILIBERT

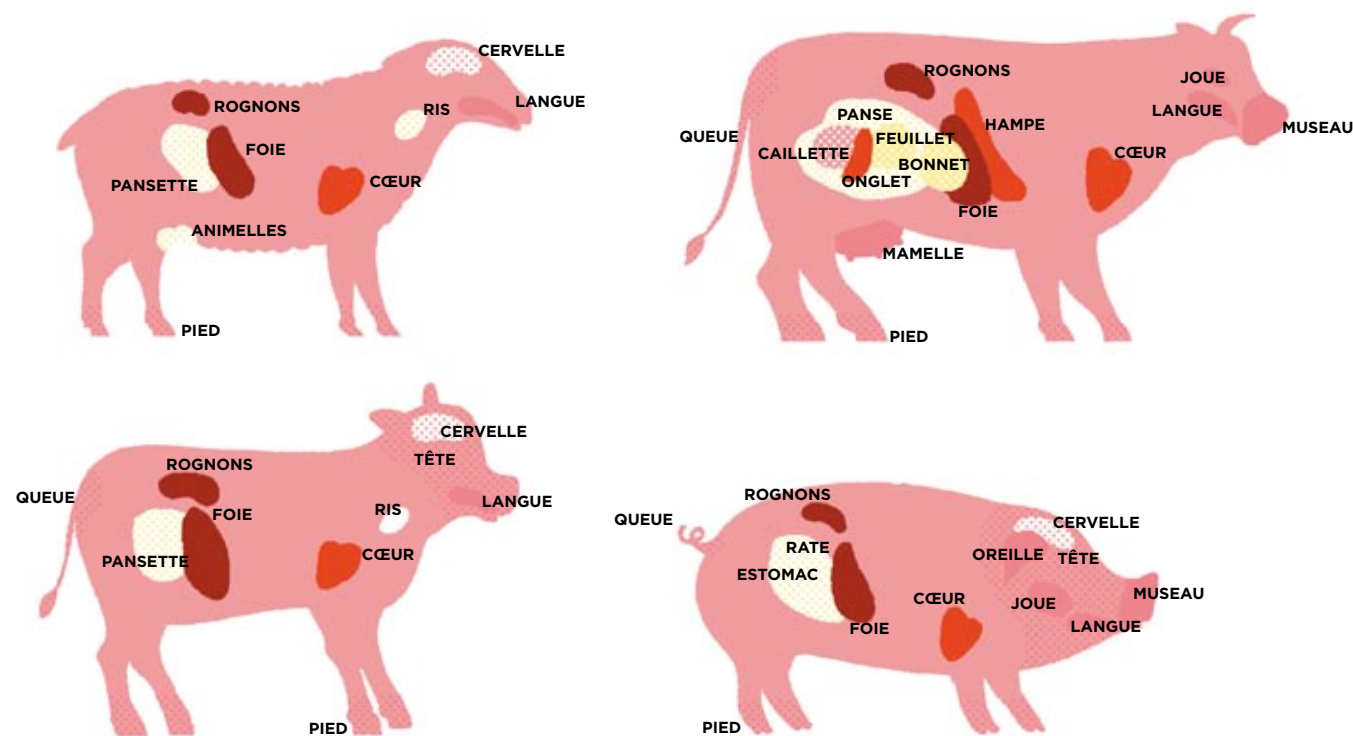
... GROS PLAN SUR
LES PRODUITS TRIPIERS

Les Produits Tripiers (ou abats) proviennent du **bœuf**, du **veau**, de l'**agneau** et du **porc**. Ils désignent **tous les morceaux qui ne sont pas directement rattachés à la carcasse** et constituent la partie comestible du « cinquième quartier », nommé ainsi par opposition aux quatre quartiers (deux pour l'avant et deux pour l'arrière) de la carcasse de l'animal. On les appelle également « quartier de noblesse », pour témoigner de leur finesse et de leur valeur gustative.

LA FERME DES ANIMAUX ★ DE JOY BATCHELOR

... UN PLATEAU DE RÊVE

Bœuf, veau, agneau et porc sont donc les pourvoyeurs exclusifs de Produits Tripiers... Si tous quatre fournissent notamment foie, langue, cœur et rognons, certains d'entre eux offrent des spécialités moins connues du grand public, comme le bonnet (pour le bœuf), la pansette (pour le veau), les animelles (pour l'agneau) ou la rate (pour le porc). Afin de vous familiariser avec cette « **géographie tripière** », suivez le guide en images...



LA COULEUR DES MOTS ★ DE PHILIPPE BLASBAND

... ABATS ROUGES OU ABATS BLANCS ?

Les Produits Tripiers sont traditionnellement scindés en produits tripiers rouges et produits tripiers blancs... **Le terme « abats rouges » n'est pas lié à la couleur** mais au fait que les produits ne subissent aucun traitement préalable (foie, rognons, cœur, langue, cervelle, ris, ongle, hampe, joues...) ; tandis que les « abats blancs » subissent un traitement thermique tel que l'échaudage, le raidissage ou une pré-cuisson, pour obtenir au final une jolie couleur blanc ivoire (la panse, le bonnet, la tête et les pieds).



LES MOTS POUR LE DIRE ★ DE JOSÉ PINHEIRO

... DIALOGUES SOUS-TITRÉS

Pour évoquer les Produits Tripiers, chacun est naturellement libre de laisser parler ses tripes ! Ce qui n'empêche nullement de choisir le vocabulaire adapté, à puiser sans modération dans ce mini-lexique...

★ CRAQUANTE

Comme la texture du museau de bœuf et des oreilles de porc... D'abord une légère résistance sous la dent, puis une reddition tout en douceur.

★ FERME

Comme la consistance des tripes... Un moelleux refusant d'emblée de se déliter et imposant une légère conservation en bouche pour libérer toutes leurs saveurs.

★ FONDANT

Comme la sensation offerte par la cervelle... Une déstructuration rapide en bouche pour une diffusion instantanée des saveurs.

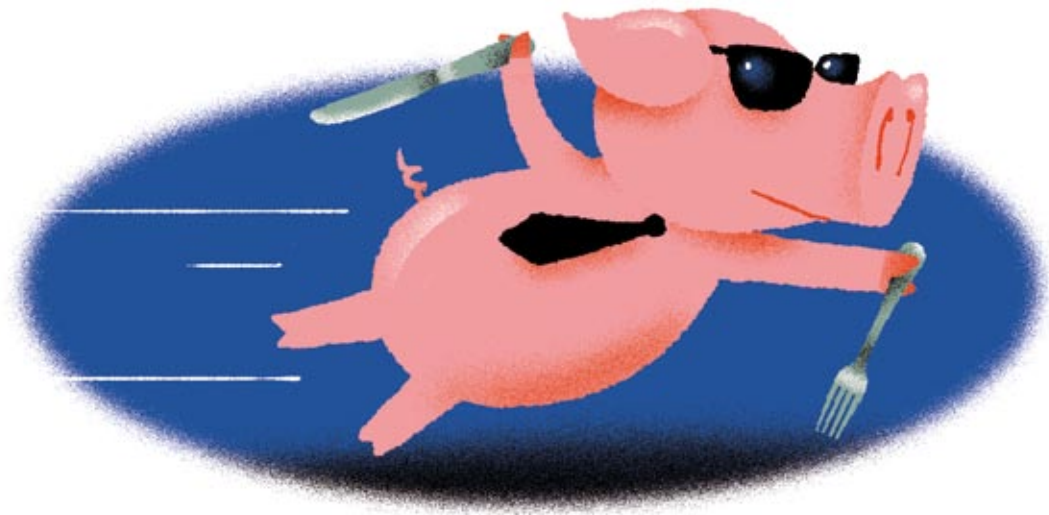
★ ONCTUEUSE

Comme la texture des ris de veau... D'une telle tendresse qu'ils imposent de garder la dent douce et la mâchoire souple.

★ SOYEUSE

Comme la consistance des ris d'agneau... Une sensation presque assimilable à l'onctuosité (d'un contact tout aussi flatteur), mais avec un peu plus de fibres.

DANS LA CATÉGORIE « RÉALISÉS SANS TRUCAGE », LES NOMINÉS SONT...



POUR PROFITER PLEINEMENT DES PRODUITS TRIPIERS, ENCORE FAUT-IL CONNAÎTRE CES PETITES ASTUCES QUI PERMETTENT DE BIEN LES CHOISIR, DE MIEUX LES CONSERVER ET DE TOUJOURS RÉUSSIR À LES ACCOMMODER... SANS OUBLIER QUELQUES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES PARTICULIÈREMENT ÉDIFIANTES !

LE CHOIX ★ DE YOUSSEF CHAHINE

... SECRETS DE CASTING

Comment les choisir ? Rien de plus simple...

À l'œil, les Produits Tripiers crus doivent présenter **une couleur franche et une matière d'une belle brillance. C'est la garantie de leur fraîcheur.** Mais en ce qui concerne le goût ? Comment choisir ? Quels morceaux pour quelles envies ? Questionnement bergmanien, suspense hitchcockien... Leur texture, leur taille et leur goût dépendent non seulement de l'espèce dont ils proviennent, mais également de l'âge de l'animal. En résumé, on peut les classer selon les critères suivants : les abats de veau sont réputés pour leur finesse. Ceux d'agneau, de petite taille, rappellent la noisette. Ceux de bœuf, plutôt denses et charnus, sont dégustés pour leur goût plus prononcé. Ceux de porc enfin, jugés les plus « canailles », diffusent un joyeux parfum de casse-croûte campagnard.

L'ART DE SÉDUIRE ★ DE GUY MAZARGUIL

... LEÇONS DE MISE EN SCÈNE

Sautés, braisés, pochés, les Produits Tripiers se dégustent de mille façons ! On les apprécie également nature, tranchés, émincés, ficelés... Bref, leurs modes de préparation sont si nombreux que les amateurs ne risquent jamais de sombrer dans la routine...

★ **CŒUR (BŒUF, VEAU, AGNEAU, PORC) :** en tranches (poêlé ou grillé) ; entier (farci ou braisé).

★ **FOIE (BŒUF, VEAU, AGNEAU, PORC) :** en tranches (poêlé ou grillé) ; entier (rôti).

★ **GRAS-DOUBLE, TRIPES (BŒUF) :** en ragoût (gras-double) ; pané ou frit à la poêle (gras-double et tripes).

★ **HAMPE (BŒUF, VEAU) :** grillée à feu vif ou sautée.

★ **JOUE (BŒUF, VEAU, PORC) :** à braiser ou à bouillir ; en ragoût, en daube ou en terrine.

★ **LANGUE (BŒUF, VEAU, AGNEAU, PORC) :** confite ou braisée (agneau) ; bouillie en pot-au-feu (bœuf).

★ **MOELLE (VEAU) :** pochée, poêlée ou frite puis servie sur canapés.

★ **ONGLET (BŒUF, VEAU) :** grillé ou poêlé, à déguster saignant.

★ **PIED (BŒUF, VEAU, AGNEAU, PORC) :** à bouillir ou à braiser (notamment pour les pieds et paquets).

★ **RIS (VEAU, AGNEAU) :** entiers (braisés), en tranches (poêlés ou frits) ; en morceaux (cuisinés en sauce).

★ **ROGNONS (BŒUF, VEAU, AGNEAU, PORC) :** rôtis entiers dans leur graisse ; poêlés en tranches ; grillés en morceaux.

L'INSTINCT DE CONSERVATION

★ DE PAULINE HOROVITZ

... LES PRODUITS TRIPRIERS EN VERSION LONGUE DURÉE

Les Produits Tripiers sont des morceaux plus fragiles que la viande. Conservés au frais dans le réfrigérateur, ils doivent être consommés dans les 24 heures suivant l'achat. C'est ainsi qu'ils révéleront toutes leurs saveurs ! **Les Produits Tripiers se prêtent parfaitement à la congélation,** sans aucune restriction.

LES EXPERTS ★ DE PHIL ALDEN ROBINSON

... LA PASSION AUX TRIPES

En France, les Produits Tripiers se cuisinent et se dégustent depuis fort longtemps. Ils font désormais partie intégrante du patrimoine gastronomique français. Un succès dû bien évidemment à leurs qualités intrinsèques, mais aussi au **savoir-faire ancestral des artisans tripiers qui pratiquent un métier vieux de plus de 900 ans.** Vocation souvent transmise de père en fils ou de père en fille, qui nécessite bien des talents : coup d'œil pour choisir les produits, gestes experts pour les préparer, idées d'accommodements, goût du contact avec les consommateurs et endurance pour faire face à de longues journées de travail. Ils mettent du cœur à l'ouvrage, les artisans tripiers !

TANT QU'ON A LA SANTÉ ★ DE PIERRE ÉTAIX

... LE B.A.-BA DES VITAMINES

Les Produits Tripiers constituent une source majeure de vitamines du groupe B qui interviennent dans de nombreuses fonctions de l'organisme : bon fonctionnement du système nerveux et du système immunitaire, réduction de la fatigue.

Les Produits Tripiers sont en particulier riches en vitamine B12, uniquement présente dans les produits d'origine animale. Cette vitamine contribue à la formation des globules rouges. Autres atouts des Produits Tripiers : la vitamine B3-PP qui participe au bon maintien de la peau, et la vitamine B6 qui intervient notamment dans le métabolisme énergétique et dans la régulation de l'activité hormonale.

IRON MAN ★ DE JON FAVREAU

... UNE SANTÉ DE FER

Le fer contribue à la formation des globules rouges et au transport de l'oxygène dans l'organisme. Il participe également au fonctionnement du système immunitaire et à la réduction de la fatigue. Or, **la famille des Produits Tripiers est une excellente source en fer de type « héminique »**, par opposition au fer « non héminique » contenu dans les aliments d'origine végétale. La particularité du fer héminique est d'être mieux absorbé par l'organisme (coefficient d'environ 25 % contre 5 à 10 % pour le fer non héminique).

DE L'ÉNERGIE À REVENDRE ★ DE MARC TOULIN

... PROTÉINES À PROFUSION ET LIPIDES SOUVENT AVEC MODÉRATION

Les protéines, support architectural de notre organisme, sont constituées d'un enchaînement de molécules qu'on appelle les acides aminés. Neuf d'entre eux sont dits indispensables car notre corps ne sait pas les synthétiser. Il lui faut alors les puiser dans les aliments. Les Produits Tripiers sont justement riches en protéines de haute valeur biologique, avec une teneur moyenne de 17 à 22* g pour 100 g de viande crue (22,3* pour la joue de bœuf, 21* pour le foie de bœuf). En outre, la majorité des Produits Tripiers n'apporte pas plus de 5 % de matières grasses, certains s'avérant même maigres. C'est le cas des rognons de bœuf (2,7 %), du cœur de bœuf (2,9 %).

Bonus : de nombreux Produits Tripiers sont une source très intéressante d'oméga 3.

**Valeurs nutritionnelles CIV/INRA, 2009*

STARS DU QUOTIDIEN

DANS LA CATÉGORIE
« MEILLEUR MIXAGE »,
LES NOMINÉS SONT...

1

Pastilla de joue
de bœuf et salade
d'herbes



2

Rillettes de queue
de bœuf aux herbes
et épices douces



3

Burger sucré-salé
de langue de bœuf



4

Bento de cœur
de bœuf sauté



5

Bouchées de tête
de veau et salade
de haricots verts



6

Croustillant de ris
de veau au pop corn



7

Verdurette d'onglet
de veau



8

Tataki de foie d'agneau
et riz vinaigré



9

Cassolette de pieds
et paquets aux cocos
et grenade



10

Brochettes de rognons
de porc, purée de maïs
et chutney exotique



IL Y A TANT DE FAÇONS DE PRÉPARER ET D'ACCOMMODER LES PRODUITS TRIPIERS QUE LE SIMPLE CHOIX D'UNE RECETTE PEUT SEMBLER PARFOIS CORNÉLIEN ! FORT HEUREUSEMENT, LA GOURMANDISE FINIT TOUJOURS PAR NOUS AIDER À CHOISIR. JETEZ UN CŒIL À NOS SUGGESTIONS... VOUS VERREZ, ÇA MARCHE À TOUS LES COUPS !

★ **BONUS** ★

SAUREZ-VOUS RÉPONDRE AU CINÉ TRIPE TEST ?

**Voici 8 dialogues et répliques de cinéma illustrant
(de près ou de loin) l'univers des Produits
Tripiers... Saurez-vous reconnaître à quel film
elles appartiennent ?**

1. LA FAIM JUSTIFIE LES MOYENS

- ★ « Il a été tué pour avoir manger les abats.
- ★ Quoi ? Il a été tué pour avoir manger de la viande ?
- ★ Non, il a mangé le groupe ABBA ! »

- A ★ MURIEL**
- B ★ MAMMA MIA !**
- C ★ QUI A TUÉ PAMELA ROSE**

2. L'HISTOIRE SANS FIN

- ★ « Mon plat préféré c'est le Haggis, le plat national écossais : foie, cœur, poumons, vous hachez le tout, vous en farcissez un estomac de mouton et vous faites bouillir. Ca tombe directement dans les couilles ! »

- A ★ RAMBO III**
- B ★ BRAVEHEART**
- C ★ ARMAGEDDON**

3. TOUT EST BON DANS LE COCHON

- ★ « C'est des rognons de porc !
- ★ Oui, ce sont ces messieurs qui les ont apportés.
- ★ J'voudrais bien savoir où ils les ont pris.
- ★ Dans un cochon !
- ★ Ça existe encore, les cochons ? »

- A ★ L'HEURE DU COCHON**
- B ★ LA TRAVERSÉE DE PARIS**
- C ★ BABE, LE COCHON DEVENU BERGER**

4. LA MONTAGNE SACRÉ

- ★ « C'est quoi ?
- ★ Du foie de yak, ça te relève le Yang ! »

- A ★ 7 ANS AU TIBET**
- B ★ GOLDEN CHILD, L'ENFANT SACRÉ DU TIBET**
- C ★ LE PRINCE DU TIBET**

5. LA GRANDE BOUFFE

- ★ « Manger des tripes sans cidre, c'est aller à Dieppe sans voir la mer. »

- A ★ LE TATOUÉ**
- B ★ LE FESTIN DE BABETTE**
- C ★ WEEK-END À ZUYDECOOTE**

6. ON CONNAÎT LA CHANSON

- ★ « Et on lui pèlera le jonc comme au bailli du Limousin, qu'on a pendu un beau matin, qu'on a pendu avec ses tripes ! »

- A ★ IDIOCRACY**
- B ★ LES CHORISTES**
- C ★ LES VISITEURS**

7. PLAT DU JOUR

- ★ « L'occasion est venue de mettre vos talents en pratique, Linguini. Une magnifique recette tombée en désuétude : les ris de veau à la Gusteau. Colette vous aidera.
- ★ Oui, chef.
- ★ Au travail. Vivement. Nos clients ont faim. »

- A ★ L'AILE OU LA CUISSE**
- B ★ CUISINE ET DÉPENDANCES**
- C ★ RATATOUILLE**

8. COUP DE FOURCHETTE

- ★ « Qu'est-ce que c'est que ça ?
- ★ C'est une tête de veau. Tu vois, on l'enveloppe dans un linge blanc très fin et on l'empaquette à nouveau dans la toile et on la place sur une couche de braises rouges de mesquite. On laisse cuire 18 heures environ, et après, on déguste la cervelle. C'est un délice. »

- A ★ DEMAIN IL SERA TROP TARD**
- B ★ GÉANT**
- C ★ LE PÈRE NOËL EST UNE ORDURE**

Réponses : 1c, 2c, 3b, 4b, 5a, 6c, 7c, 8b



LES RÉFÉRENCES CINÉMATOGRAPHIQUES AUXQUELLES VOUS AVEZ (HEUREUSEMENT) ÉCHAPPÉ...

West Side Stor**is de Veau**...
Il était un **foie** dans l'Ouest...
Le Patient **onglet**...
Je **panse** à vous...
Tout sur **mamelle**...
Joue-la comme Beckham...
Hamplein Cœur...
Une nuit au **museau**...
Il y a longtemps **queue** je t'aime...
Rate-atouille...
L'affaire **Estomac's** Crown...
Fritz **Langue**...
Moelle Gibson...
(et **Moelle** Brooks)...
La **Tête** en Friche...



SERVICE DE PRESSE

VFC Relations Publiques

14, rue Carnot
92309 Levallois-Perret

Caroline de Saint Albin
Vanessa Dalous
vdalous@vfc.fr - 01 47 57 05 73
Caroline Fenaillon
cfenaillon@vfc.fr - 01 47 57 05 74