

# DOSSIER DE PRESSE

- 2019 -

**Burger  
DE CŒUR  
DE BŒUF**

**Fingers de  
CERVELLE  
D'AGNEAU**

*Night*  
**TRIPES**

**Pansee de  
boeuf à la  
mexicaine**

**Joues de  
porc confites  
au miel**

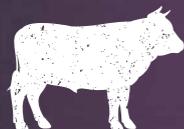
**OSEZ MANGER OSÉ  
LES  
PRODUITS  
TRIPRIERS**





## LA NUIT NOUS PREND AUX TRIPES TELLE LA GOURMANDISE...

*Edito*



D'une main généreusement tendue, la nuit comme la gourmandise nous entraîne vers tout ce qui déraisonne en nous le jour et sonne la nuit comme une envie...

- GOÛTER DES METS INÉDITS COMME ON GOÛTE À L'INTERDIT...
- PARTAGER DES SAVEURS SURPRENANTES...
- RÉVÉLER DES GOÛTS ÉTONNANTS...

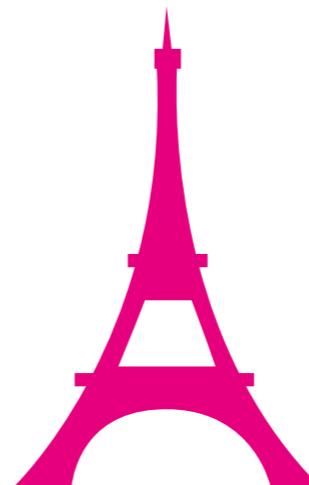
La nuit et la gourmandise sont des invitations à pénétrer son for intérieur, pour révéler le plus intime de nous-même, ce que l'on aime comme ce que l'on déteste...

Ensemble la nuit, comme autour d'une table, les langues se délient, le naturel se révèle du plus simple au raffinement le plus exquis...

Le temps d'une nuit, et plus si affinité, **OSONS** écouter nos désirs ! Accordons-nous un **NIGHT TRIPES** pour OSER MANGER OSÉ sans impunité, pour une échappée gourmande dans l'assiette comme une rêverie nocturne dans Paris, au clair de lune...



## PARIS CAPITALE DU NIGHT TRIPES



Paris est intimement liée à l'univers tripié, un « **COUP DE FOOD** » unit les deux depuis plus de 1 000 ans...

Tout a commencé en 1096, au pied du Châtelet, quand la Grande Boucherie a ouvert et accueilli les premiers tripiés. Rapidement, en **1297**, la profession s'est structurée. À l'époque, seules quelques familles parisiennes étaient 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 déménagé à Rungis, qui s'avère aujourd'hui être **le plus grand marché de Produits Tripiés d'Europe**, voire du monde !

En 2019, pour la 19<sup>ème</sup> édition du **MOIS DES PRODUITS TRIPIERS** en France, Paris était une évidence...

Le temps d'un NIGHT TRIPES, la capitale redeviendra  
THE PLACE TO EAT pour savourer comme jamais les Produits Tripiés !

♠

## LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN NIGHT TRIPES ET « OSEZ MANGER OSÉ AVEC LES PRODUITS TRIPIERS ! »

Pour leur 19<sup>ème</sup> édition, les Produits Tripiers sortent le grand jeu pour qu' « **OSER MANGER OSÉ** » sonne comme un appel au ralliement chez un maximum de chefs, de restaurateurs, d'artisans-bouchers et tripiers mais aussi chez vous, chez nous, les novices comme les initiés des Produits Tripiers !

Ouvrez l'œil le long des devantures de restaurants, des vitrines de commerces de bouche, dans les grandes surfaces... On parie, qu'en novembre, le macaron rose « **OSEZ MANGER OSÉ** » de la campagne des Produits Tripiers deviendra le gimmick de toutes celles et ceux prêts à tenter de nouvelles expériences en cuisine !



### LES PRODUITS TRIPIERS SE DÉGUSTENT À TOUT MOMENT ET MÊME PENDANT LA NUIT ENVIE D'UN RESTO EN AMOUREUX ?

Osez-vous comme Camille et Paul partir à l'assaut de nouvelles aventures gourmandes, en commandant un tajine de langue d'agneau avec gombos et citron confits parmi les plats revisités des nombreux restaurants prêts, en novembre, à faire « triper » avec leurs recettes inédites de Produits Tripiers ?

En véritables ambassadeurs, les restaurateurs cuisinent les abats comme personne pour nous faire triper à coups sûrs ! Cette année encore, près de 900 restaurateurs à travers la France participent à l'opération « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers ».

Plus d'excuse pour ne pas sortir des sentiers battus et oser manger osé des Produits Tripiers sublimés par la diversité d'inspirations des Chefs et restaurateurs participants...

— — — — —  
Liste des restaurants participants au Mois des Produits Tripiers  
sur [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com)



♠

### PLUTÔT BRANCHÉ « TRIPES » ENTRE POTES ?

Que vous soyez novice ou initié, rendez-vous le 1<sup>er</sup> jour de novembre sur le site [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com) pour oser manger osé à plusieurs et à toutes heures ! Vous y trouverez de délicieuses recettes à tenter en s'appuyant sur les conseils d'artisans-bouchers, comme le burger de hampe de bœuf à l'australienne, testé et approuvé par Clara et ses copines, sur un coup de tête, à 23h05...

### CASANIER DANS L'ÂME, VOUS SOUHAITEZ SAVOURER VOTRE SOIRÉE SOLO ?

Mettez vos talents de cuisinier à profit en préparant de délicieux rognons de porc au miel et confits d'oignon, en guise de plaisir solitaire...



Les artisans tripiers – qui couvrent plus de 200 points de vente spécialisés – et les 9 000 artisans bouchers du territoire seront vos meilleurs guides : ils connaissent les abats sur le bout des doigts et en parlent avec passion pour nous faire fondre d'envie avec leurs recettes inédites.

Côté grande distribution, les rayons seront animés pour donner à tous l'envie de NIGHT TRIPER... Rendez-vous dans les supermarchés et hypermarchés de France, pour célébrer les Produits Tripiers et oser manger osé pour un Night Tripes et plus si affinité...  
— — — — —

OSEZ LE  
“*Night* **TRIPES**”

**NIGHT TRIPES : LE FILM D'UNE  
EXPÉRIENCE CULINAIRE INÉDITE**



Pour qu' « OSER MANGER OSÉ » prenne sens dans l'esprit du plus grand nombre, « Novembre, le Mois des Produits Tripiers » sera soutenu par une campagne digitale à découvrir en vidéo sur le site des Produits Tripiers [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com).

Avec ce film, adeptes comme novices des Produits Tripiers porteront un regard neuf sur ces mets comme la manière de les déguster ! Caméra embarquée, le temps d'une folle nuit parisienne, les Produits Tripiers se révéleront plus canailles que jamais à tous ceux qui accepteront d'« OSER » pour retrouver le goût de l'inédit...

Rendez-vous dès le 4 novembre prochain pour découvrir le nouveau site des Produits Tripiers [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com) mais aussi sur les réseaux sociaux pour revivre l'aventure NIGHT TRIPES comme si vous y étiez !

Invités à une expérience culinaire hors des sentiers battus, des influenceurs de tous horizons embarqueront pour une folle nuit de pérégrinations gourmandes pour entrevoir le meilleur des Produits Tripiers...

*Le programme du Night Tripes filmé*

18H

Rendez-vous  
au Party Bus pour  
un apéro tripant  
Paris 18<sup>ème</sup>

20H

Balade dans Paris  
et dégustation  
d'amuse bouches  
aux Produits Tripiers

22H

Tripes'dinner  
au restaurant Marcelle  
Paris 12<sup>ème</sup>

1H

Night Tripes  
au Bus Palladium  
Paris 3<sup>ème</sup>

OSEZ LE NIGHT TRIPES,  
OSEZ RÉVÉLER VOTRE CARACTÈRE

**ENGAGEZ-VOUS** à ne plus rien laisser au bord de l'assiette...  
Choisir de consommer des Produits Tripiers, c'est faire le choix de **NE PAS GASPILLER !**

C'est accepter de consommer tout ce que l'animal nous apporte de bon, en respectant l'équilibre du cycle de la vie de l'Homme, de l'Animal et de l'Environnement. Comme « les fruits et légumes moches » qui, s'ils sont moins appétissants n'en sont pas moins gourmands, les Produits Tripiers sont méconnus, et parfois boudés à tort, car ils permettent de consommer la viande avec raison.

Faire le choix de Produits Tripiers, c'est :

- Limiter le gaspillage alimentaire, puisqu'après eux, il ne reste plus rien !
- Préserver une tradition gastronomique française et un savoir-faire vieux de 1 000 ans.
- Respecter l'animal en faisant le choix de consommer TOUT ce qu'il nous apporte de bon.

OSEZ SANS Y CONSACRER  
TOUT VOTRE BUDGET

9,31€

Avec les Produits Tripiers, difficile de trouver un meilleur rapport qualité/prix. Généralement très abordables, ils affichent un prix moyen au kilo de 9,31€.

Ils sont imbattables en matière de lutte contre le gaspillage, puisqu'après eux, il ne reste plus rien sur la carcasse de l'animal !

\* Sources : Interbev

♠

## OSEZ PRENDRE DES FORCES

**AUTRE POINT FORT DES PRODUITS TRIPIERS ET NON  
DES MOINDRES : LEURS APPORTS SUR LE PLAN NUTRITIONNEL !**

Riches en protéines de bonne qualité, ils en contiennent **20%** en moyenne.

Les Produits Tripiers les plus consommés affichent une teneur en lipides inférieure à **5%**. Ils apportent aussi du fer et certains en sont même particulièrement riches comme le foie, le cœur ou les rognons.

Et ils sont truffés de vitamines :

Beaucoup de **B3**, de la **B6** pour favoriser le fonctionnement du système nerveux, et surtout ils sont riches en **B12**, antianémique, pour contribuer entre autre à la bonne formation des globules rouges.

Des apports nutritionnels complémentaires à ceux des autres aliments !



Les instances de santé publique préconisent de respecter un seuil maximum hebdomadaire de 500 g de viande rouge, dont les produits tripiers font partie, (hors volaille et hors charcuterie cuite) par semaine, alors consommons mieux, en osant manger les Produits Tripiers...

**Les Produits Tripiers ne se mangent pas seuls !**  
Les accompagner de légumes, légumes secs, produits céréaliers ou féculents permet de garantir un parfait équilibre dans l'assiette. L'Homme est né omnivore !  
C'est pour cela qu'il est important de rappeler qu'une consommation de protéines animales, en quantité raisonnable, participe à son bon équilibre, tout au long de sa vie.

♠

## OSEZ JOUER DE TOUS LES MORCEAUX...

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.



*L'agneau*

Des morceaux de petite taille avec des saveurs de noisette.



*Le porc*

Des morceaux plus « canailles », ayant un parfum campagnard.



*Le veau*

Des morceaux réputés pour leur finesse toute particulière.

## OSEZ MÉLANGER TEXTURES ET GOÛTS...

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 les ris de veau ou encore soyeux comme les joues de bœuf.

**ONCTUEUX**

comme la cervelle, qui se déstructure rapidement en bouche et diffuse instantanément ses arômes.

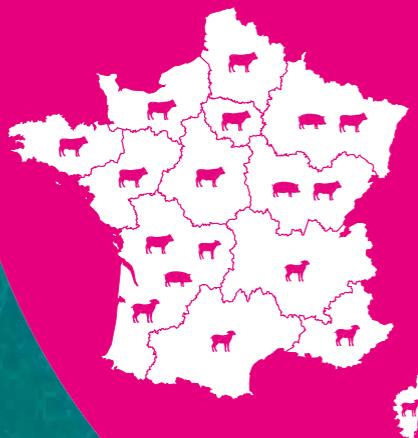
## OSONS LE NIGHT TRIPES PARTOUT, ENSEMBLE

Le coup de food pour les Produits Tripiers existe bien au-delà du ventre de Paris... !

43%

*Chaque région de France les mange à sa sauce...*

Nous sommes, chaque année, 43% de ménages en France à acheter régulièrement des Produits Tripiers.\*



### 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 ÉQUILBRÉE :

Produits Tripiers de bœuf (39%), de porc (26%) et de veau (30%) représentant chacun environ 1/3 des achats de Produits Tripiers.

### DANS L'EST :

Les morceaux issus du porc arrivent presque à égalité avec ceux de bœuf, représentant 37% 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.

\*\*Sources : Kantarworldpanel au 31/07/19

## OSEZ VOUS RÉVELER EN CUISINE

*Le chef Guillaume Sanchez...*



Le Chef Guillaume Sanchez est un oiseau de nuit... Attiré par l'obscurité de la nuit, le noir le fascine et l'inspire...

Quand carte blanche lui a été donné pour incarner le **NIGHT TRIPES** en 4 recettes, l'œil de ce surdoué, fraîchement étoilé, s'est éclairé d'une étincelle aussi intense que les saveurs des plats, qu'il a imaginés pour sublimer les Produits Tripiers... Allez, tous en cuisine !

## COMMENT BIEN CHOISIR SES PRODUITS TRIPIERS ?

Pour bien choisir ses Produits Tripiers, il faut que leur couleur soit 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 :

1

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.

2

D'autres Produits Tripiers doivent mijoter plus longuement, 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 fêtes ou de famille !

Visuel ©GuillaumeCzerw



Pour 4 à 6 personnes



Préparation : 30 min



Cuisson : 10 min

## Ris d'agneau aux câpres, persil, citron et sa crème aillée par Guillaume Sanchez

### Ingrédients

- 6 pommes de ris d'agneau
- 200 g de câpres
- 1 botte de persil
- 2 citrons
- 2 têtes d'ail
- 1 l de lait d'amande
- 500 g de crème liquide
- 100 g de beurre
- Huile de pépins de raisin

### Préparation :

La veille, faites tremper durant 12h les 6 pommes de ris d'agneau dans du lait d'amande.

Avant de passer en cuisson, hacher les câpres, ciseler le persil et zester les citrons. Après avoir épluché les têtes d'ail, faites-les colorer au beurre noisette puis tremper-les dans 500 g de crème liquide.

Mixer le tout jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse, lisse et onctueuse. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Faire chauffer de l'huile de pépin de raisin dans un poêle bien chaude pour y rôtir vos ris d'agneau pendant 10 minutes environ.

En fin de cuisson, enrober les ris de câpres hachées, de persil ciselé et de zestes de citron.

### Pour le dressage :

Avant de servir, dresser vos ris d'agneau en les accompagnant de la crème aillée.

Visuel ©GuillaumeCzerw



Pour 12 sushis



Préparation : 30 min



Cuisson : 30 min

## Sushi de freekeh et cœur de veau laqué aux feuilles de citron par Guillaume Sanchez

### Ingrédients

- 1 cœur de veau
- 1 l de lait
- 100 g de sauce soja
- 500 g de freekeh (variété orientale de blé vert)
- 500 g de fumet de poisson en poudre
- 200 g de sauce Worcester
- 200 g d'Oyster sauce
- 5 feuilles de citron
- Vinaigre de riz

### Préparation :

La veille, tremper durant 12h le cœur de veau dans 1L de lait et 500g de sauce soja. Avant préparation, rincer puis égoutter le cœur de veau avant de le d'énervé et de le tailler en fines lamelles.

Faire bouillir 1 litre d'eau dans lequel vous diluerez la poudre de fumet de poisson. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire nacrer les graines de freekeh, tout en remuant sans vous arrêter durant 2 minutes. Comme pour un risotto, ajouter une louche du bouillon de fumet de poisson, puis mélangez.

Une fois le bouillon bien absorbé par les grains de freekeh, ajouter une nouvelle louche, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du bouillon (environ 20 minutes). Une fois cuit, couler le freekeh en plaque épaisse de 2 cm environ sur un plateau puis réserver au réfrigérateur durant 4h avant de tailler la plaque refroidie en rectangles format sushi. Préparer le laquage du cœur de veau en réduisant à glace (de façon sirupeuse) le reste de sauce soja, la Worcester sauce et l'Oyster sauce, en agrémentant le tout de quelques feuilles de citron.

Ajouter enfin quelques gouttes de vinaigre de riz puis incorporer vos lamelles de cœur de veau à laquer. Dorer légèrement à la poêle les rectangles de freekeh puis laisser légèrement refroidir avant de les monter en sushi.

### Pour le dressage :

Dresser les sushis de freekeh en apposant délicatement dessus une lamelle de cœur de veau laqué.

Visuel ©GuillaumeCzerw



Pour 4 à 6 personnes



Préparation : 40 min



Cuisson : 5 heures

## Millefeuille de pieds de cochon et pain de campagne toasté Par Guillaume Sanchez

### Ingrédients

- 4 pieds de cochon
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 piment d'Espelette sec
- 150 g de poitrine fumée
- 1 pain de campagne de la veille
- 150 g de brunoise de carottes fermentée
- 150 g de câpres
- ½ botte d'estragon
- Sel et poivre en grains

**Temps de réserve au réfrigérateur : 24h**

### Préparation :

Préparer en cocotte votre court bouillon, en ajoutant à 1 l d'eau, deux carottes émincées en rondelles, un oignon émincé, une tête d'ail, un piment d'Espelette sec, une garniture aromatique composée de thym et laurier, du sel et du poivre en grains.

Porter le tout à ébullition puis laisser reposer quelques minutes avant d'incorporer les pieds de cochon à faire mijoter à feu moyen, durant 5h environ. Une fois cuits, égoutter les pieds de cochon pour pouvoir les désosser avec minutie.

Ajouter à la chair et la gelée des pieds de cochon recueillies la brunoise de carottes fermentées, un oignon émincé, de l'estragon ciselé et des câpres.

Couler l'ensemble de la préparation dans un plat à terrine et réserver au réfrigérateur durant 24h.

Tailler de fines tranches de pain de campagne puis toaster au grille-pain ou au four à 160°C. Découper la terrine en fines tranches de ½ cm environ.

### Pour le dressage :

Monter le millefeuille de pieds de cochon en alternant tranches de pain et tranches de terrine puis déguster avec gourmandise.

Visuel ©GuillaumeCzerw



Pour 4 personnes



Préparation : 20 min



Cuisson : 24 heures

## Croc' joue de bœuf, moutarde, cornichons et beurre d'herbes par Guillaume Sanchez

### Ingrédients

- 3 pains de mie tranchés généreusement
- 1 kg de joue de bœuf
- 200 g de moutarde à l'ancienne
- 200 g de cornichons
- 250 g de beurre
- 1/3 de botte de persil
- 1/3 de botte de coriandre
- 1/3 de botte d'estragon
- 3 l de vin rouge
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni

### Préparation :

Immerger les joues de bœuf dans une cocotte remplie de vin rouge, d'un bouquet garni, de deux oignons émincés, d'une tête d'ail et de carottes découpées en rondelles. Faire confire la viande à 80°C durant 24h.

Le jour de la préparation, hacher les herbes fraîches puis incorporer les au beurre pommade.

Effiloche les joues de bœuf confites, ajouter de la moutarde à l'ancienne, des rondelles de cornichons et mélanger en rectifiant au besoin l'assaisonnement.

Pour dresser, tartiner les tranches de pain de mie de beurre pommade aux herbes puis disposer le confit de joue de bœuf effiloché sur une épaisseur de ½ cm environ. Répéter l'opération 2 fois afin d'obtenir 3 couches de pain et 2 couches de viande confite.

Réserver au frais durant 2h avec un poids au-dessus pour bien compacter la préparation.

### Pour le dressage :

Avant de servir, snacker les crocs sur toutes les faces dans du beurre clarifié à la poêle puis dresser avant de déguster.



NOVEMBRE 2019 promet, une nouvelle fois d'être, **LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS** durant lequel **OSER MANGER OSÉ** ne cessera d'agrandir la famille des amoureux de la triperie en France...

Contacts presse :

Laura Gayoux – lagayoux@gs-com.fr – 01 72 00 24 47  
Mélissa Ouakrat – mouakrat@gs-com.fr – 01 72 00 24 43



[www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com)