

- DOSSIER DE PRESSE 2021 -

L'ÉDITION DES TERROIRS

LIVE TRIPES



GUILLAUME PAPE



CHARLINE STENGEL

CETTE ANNÉE, LES PRODUITS TRIPIERS
PARTENT "EN LIVES" ET AUX



MARTIN FERAGUS



DAVID GALLIENNE



www.produitstripiers.com



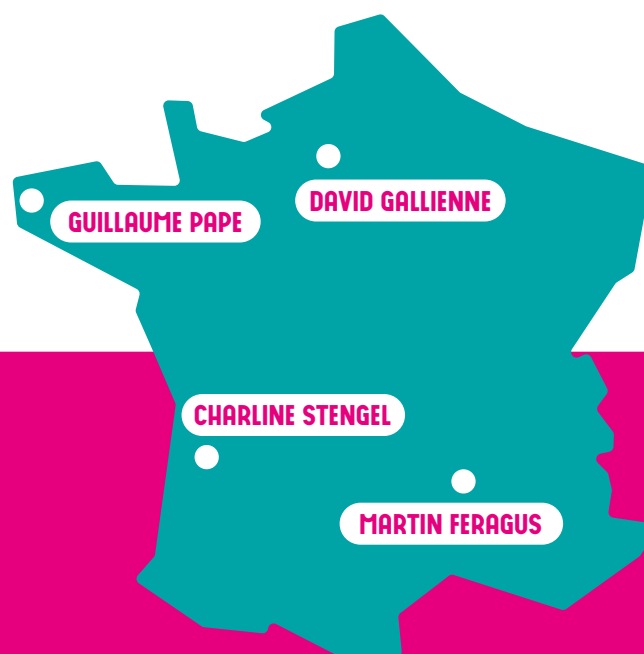
ÉDITO :

La France est un territoire d'une richesse agricole et gastronomique exceptionnelle !

De la Bretagne à la Corse, d'Oléron au Jura, les Français sont invités à découvrir **1000 terroirs**, à **déguster 1000 saveurs différentes**. Et pour chacune des particularités locales et régionales, les Produits Tripiers sont en bonne place pour **surprendre les papilles des curieux** ou satisfaire celles des amateurs.

Trônant au cœur d'une galette de sarrazin ou en daube à la provençale, les Produits Tripiers se consomment partout en France et en toute saison !

**CETTE ANNÉE, LES PRODUITS TRIPIERS PARTENT « EN LIVES » !
ET VOUS, OÙ SOUHAITEZ-VOUS LES ACCOMPAGNER ?**



DÉCOUVREZ LA NOUVELLE ÉDITION DE « NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS » L'ÉDITION DES TERROIRS

Une nouvelle saison, la 21^e, marquée par un fort **ancrage régional** et une volonté de faire **partager** au plus grand nombre **les spécificités et les talents gastronomiques** de chaque région de France.

**LIVE
TRIPES**

**PARTEZ "EN LIVES" AVEC 4 GRANDS CHEFS QUI ONT
À CŒUR DE DÉFENDRE ET VALORISER LEUR TERROIR
LOCAL AU SEIN DE LEURS CRÉATIONS CULINAIRES.**



DAVID GALLIENNE

D'Alençon à Rouen en passant par Bagnoles-de-l'Orne, le chef fait ses armes dans les cuisines de tables normandes étoilées. En 2020, il remporte Top Chef qui le propulse dans sa vie professionnelle. Amoureux de sa terre natale, il est désormais propriétaire et chef étoilé d'un hôtel-restaurant gastronomique en Normandie.

**Recette en live
le 08/11/2021**

4 CHEFS PASSIONNÉS ! RECETTES INÉDITES ! LIVES À SUIVRE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



MARTIN FERAGUS

C'est au cœur de l'Ardèche, à Vals-Les-Bains, que le chef exerce actuellement au restaurant étoilé du chef Stéphane Polly. Un retour aux sources avec une cuisine inspirée des saveurs locales qui représente à merveille le territoire ardéchois pour son plus grand bonheur.

**Recette en live
le 22/11/2021**



CHARLINE STENGEL

Cheffe de la nouvelle génération avec une technique bien rodée, Charline s'est révélée au grand public en 2021 en étant la benjamine de Top Chef. Depuis quelques mois, elle a mis le cap sur Bordeaux ! Sa région d'adoption, le sud-ouest, l'a déjà conquise et transporte sa cuisine vers de nouvelles saveurs.

**Recette en live
le 02/11/2021**



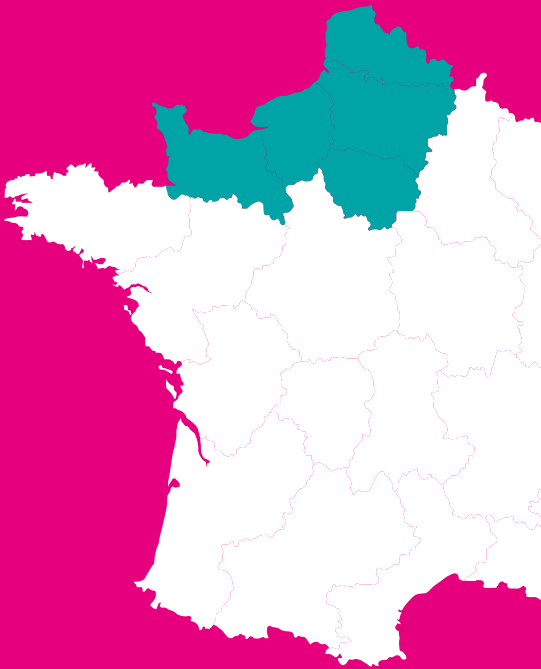
GUILLAUME PAPE

Chef cuisinier et finaliste de Top Chef 2019, Guillaume a toujours su mettre à l'honneur ses origines bretonnes dans ses recettes. Le jeune finistérien a exercé à Plomodiern, à Rennes et se retrouve aujourd'hui à Brest à la tête de son restaurant. Une petite fierté sur un territoire qui lui est cher !

**Recette en live
le 15/11/2021**

www.produitstripiers.com

   **#LiveTripes**



Et si vous commenciez votre initiation aux Produits Tripiers en vous laissant guider par celles et ceux qui les subliment au quotidien ?

Avec la campagne « Novembre, le mois des Produits Tripiers », ce sont près de **800 restaurateurs partenaires répartis sur tout le territoire**, qui, chaque année, ont la volonté de partager leur passion et faire découvrir la richesse et la variété des Produits Tripiers.

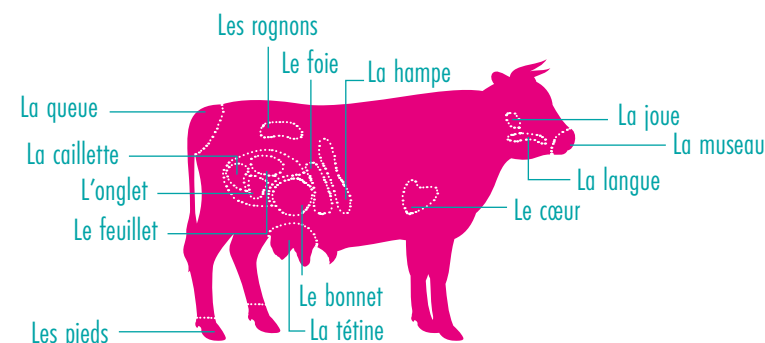
Les Produits Tripiers peuvent satisfaire tous les membres de la famille, dans une cuisine du quotidien simple et accessible. Pour les trouver, rendez-vous au rayon Abats des enseignes de la grande distribution. L'offre y est variée, pour tous les goûts et tous les budgets... et présente véritablement partout en France au plus près des consommateurs.

Ayant à cœur de partager leur connaissance et leur passion des Produits Tripiers, les artisans tripiers et les bouchers représentent naturellement des relais de premier choix pour l'opération "Novembre, le mois de Produits Tripiers". Présents sur tout le territoire, ces professionnels seront là pour expliquer comment les Produits Tripiers peuvent être cuisinés selon les différentes spécificités culinaires régionales.

BIENVENUE CHEZ LES CH'TRIPES !

De la **langue de bœuf** sauce piquante à la **queue de bœuf** à la Sainte-Menehould en passant par les **tripes** à la nivernaise, le quart nord-est de la France présente une géographie aussi variée que son patrimoine culinaire. Et les Produits Tripiers contribuent énormément à l'identité gastronomique des régions qui les composent.

Plus de la moitié des Produits Tripiers achetés dans cette région sont issus du bœuf.



PARTEZ "EN LIVE" AVEC LES PRODUITS TRIPIERS DE BŒUF !

Les Produits Tripiers de bœuf sont des morceaux plutôt denses et charnus, au goût prononcé.

LA LANGUE

À choisir, courte et épaisse plutôt que longue et fine. Sa taille imposante en fait un plat idéal pour les grandes tablées. Étonnez-vous avec une préparation originale : en cubes pour des amuse-bouches insolites !

LES ROGNONS

Équivalent du rein pour les animaux de boucherie, le rognon de bœuf a un goût assez prononcé. Il est donc préférable de le cuire en sauce. Le rognon de bœuf est une très importante source de fer.

LA QUEUE

Ce morceau, très savoureux, enrichit particulièrement le bouillon du pot-au-feu et constitue une excellente base de terrine. Et pourquoi ne pas vous étonner avec une préparation originale : hachée dans un parmentier !

FOCUS

FOCUS



4 personnes



45 minutes



30 minutes

INGRÉDIENTS

600 g de tripes en gelée (à la mode de Caen)
100 g de farine
2 œufs
1 œuf dur
200 g de chapelure
2 pommes de terre
1 oignon
1 L d'huile de friture ou de colza
Huile de pépins de raisin
Beurre
Moutarde
Câpres
Cornichons
Persil
Estragon
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

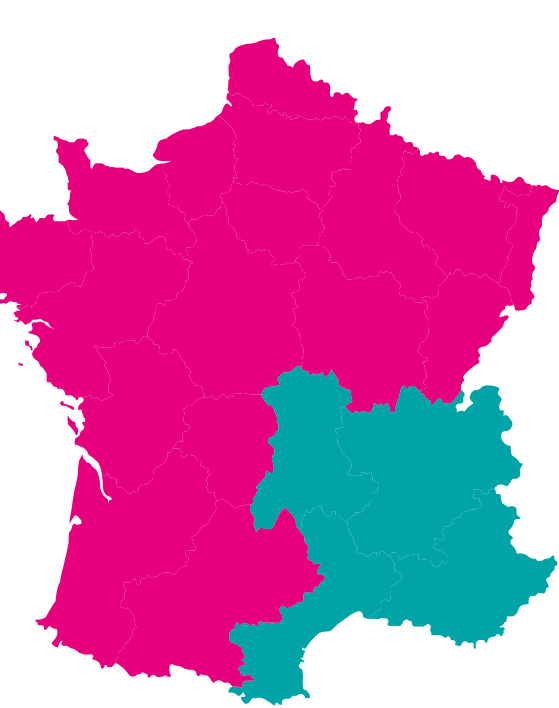
CROMESQUIS DE TRIPES PURÉE DE POMME DE TERRE, OIGNONS CRISPY ET SAUCE GRIBICHE

Par le chef David Gallienne

- Commencer par préparer la purée : mettre à cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée (environ 20 minutes). Une fois cuites, les écraser et ajouter progressivement du beurre pour former la purée.
- Pendant la cuisson des pommes de terre, couper les tripes en cubes puis les paner : tremper les morceaux d'abord dans la farine, puis dans un œuf battu et pour finir dans la chapelure. Faire dorer dans une poêle avec de l'huile de friture dans le fond.
- Dans un bol, réaliser une mayonnaise en mélangeant un jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Fouetter en versant peu à peu l'huile de pépin de raisin de façon à faire épaissir la mayonnaise. Ajouter les câpres et les cornichons hachés, le persil, l'estragon ainsi que l'œuf dur écrasé pour confectionner la gribiche.
- Couper l'oignon en rondelles et les frire dans une poêle avec de l'huile de friture dans le fond. Une fois bien dorées, il ne reste plus qu'à dresser !

Suivez la recette en live le 08/11/2021

sur    #LiveTripes



LES PRODUITS TRIPIERS, LE BON PLAN NUTRITION

Les Produits Tripiers, en voilà une bonne idée pour rajouter un peu d'équilibre dans votre assiette. Riches en protéines de bonne qualité, les Produits Tripiers en contiennent 20% en moyenne. 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.

En outre, ils font le plein de vitamines : beaucoup de B3 qui contribue à la qualité de la peau, et au maintien de taux normaux de cholestérol, de la B6 pour favoriser le fonctionnement du système nerveux, et de la B12, antianémique, pour contribuer entre autres, à la bonne formation des globules rouges.

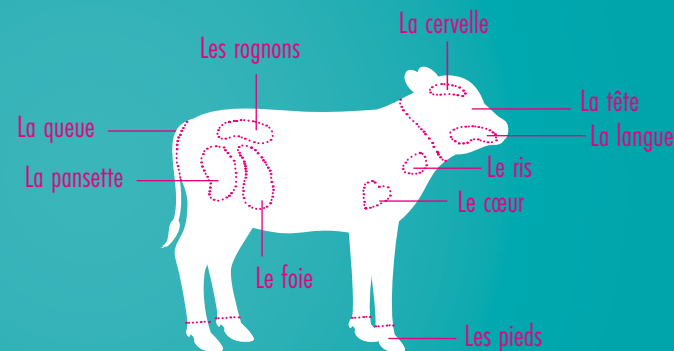
B12

B3

B6

ON TRIPERAIT LE SUD !

Les Produits Tripiers se déclinent également au son des grillons et à l'odeur de la lavande. **Daube à la provençale** ou encore **pieds-paquets** sont des recettes emblématiques de la région. Mais le sud, c'est aussi des reliefs plus marqués en direction des monts d'Auvergne, de l'Ardèche ou plus encore des Alpes. On prend de la hauteur et on accompagnera ici ses recettes de Produits Tripiers d'herbes et d'aromates de montagne.



PARTEZ "EN LIVE" AVEC LES PRODUITS TRIPIERS DE VEAU !

Les Produits Tripiers issus du veau, ce sont des morceaux réputés pour leur finesse toute particulière.

LA TÊTE

Blanchie par le tripier, la tête de veau se déguste de multiples manières : entière ou bien désossée et roulée pour plus de commodité. Elle se sert froide, tiède ou chaude. Et pour changer, laissez-vous tenter par des tranches que vous grillerez en toute simplicité.

LE FOIE

Riches en vitamines et minéraux, le foie de veau est doté d'une texture particulièrement fine, tendre et d'une saveur délicate. Ce morceau constitue donc un ingrédient de choix, apprécié des chefs et gourmets.

LE CŒUR

Dépourvu de graisse, ce muscle est de ce fait très attrayant au point de vue diététique. Le cœur de veau est doté d'une texture très tendre.

On le cuisine entier, mais aussi en tranches ou en lamelles.

FOCUS

FOCUS



4 personnes



1 heure



45 minutes

BOULETTES DE CŒUR DE VEAU CHÂTAIGNES DU PAYS RÔTIES ET PURÉE DE BUTTERNUT

Par le chef Martin Ferragus

INGRÉDIENTS

400 g de cœur de veau
3 tranches de pain de mie
1 bocal de châtaignes cuites
1 gros butternut
1 œuf
1 échalote
1 bouquet de cresson
1 L de lait demi-écrémé
1 L de crème liquide
1 c. à s. de farine
Beurre
Huile de pépins de raisin
Eau
Fleur de sel
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Commencer par mettre à tremper les tranches de pain de mie dans le lait. Dans un autre récipient, mélanger le veau haché grossièrement, le pain de mie préalablement égoutté ainsi que l'échalote et le persil ciselés. Puis ajouter l'œuf entier. Saler et poivrer. Mélanger les éléments et former des petites boulettes, en compter 3 à 4 par personne. Rouler ensuite les boulettes dans la farine et les poêler quelques minutes dans un mélange de beurre moussant et d'huile de pépin de raisin.
- Faire chauffer une poêle avec du beurre. Une fois que le beurre mousse, ajouter les châtaignes pour les faire colorer. Une fois légèrement roussies, ajouter un verre d'eau et laisser réduire jusqu'à ce que les châtaignes soient bien glacées.
- Éplucher le butternut, le couper en gros morceaux et le mettre à cuire dans un mélange de lait et de crème. Une fois bien fondant, récupérer les morceaux de butternut et les mixer en ajoutant peu à peu une partie du mélange crème-lait afin d'obtenir une texture lisse. Assaisonner avec le sel et le poivre.
- Pour finir, disposer un peu de purée dans le fond de l'assiette. Continuer avec les boulettes et les châtaignes. Finir avec quelques feuilles de cresson assaisonnées d'huile d'olive.

Suivez la recette en live le 22/11/2021

sur    #LiveTripes

UN PEU D'HISTOIRE...

1096

La Grande Boucherie s'installe au pied du Châtelet, les premiers professionnels des tripes et des abats seraient apparus à cette époque. C'est en **1292** que le métier de tripier apparaît pour la première fois.

Au début du XVI^e siècle

6 familles ont le monopole de l'achat de Produits Tripiers aux bouchers. À cette époque, les abats rouges de bovins et les abats blancs de veaux restent cependant la propriété des bouchers.

Le 12 juillet 1706

Une sentence régleme l'activité des tripiers de Paris. Plus précisément de ceux situés "Place aux Veaux et rues adjacentes".

Le 15 janvier 1973

Une page se tourne. Les Pavillons Baltard disparaissent. Les tripiers sont transférés au Pavillon de Rungis.

Entre 1975 et 1985

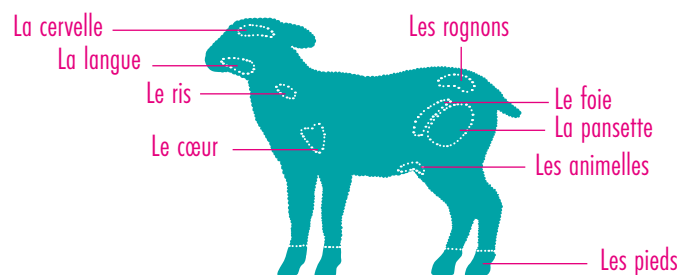
L'offre se multiplie et les Produits Tripiers deviennent une référence de qualité et de prix.

Aujourd'hui

Le métier de tripier reste un métier de passion, issu d'une grande histoire d'amour avec la gastronomie, jonglant souvent entre leur métier d'origine et leurs fonctions administratives.

ON PART EN TRIPIES SUR LA WEST COAST !

La moitié Sud de la France est particulièrement friande des Produits Tripiers issus de l'agneau. Près de 20% des Produits Tripiers d'agneau sont consommés dans le Sud-Ouest et le Centre-Ouest. Manouls et bobines de Molière sont autant de spécialités qui font la richesse du patrimoine culinaire de la grande région Sud-Ouest. Mais le Sud-Ouest, c'est aussi la fenêtre sur le monde. De l'autre côté de l'Atlantique, au départ du port de La Rochelle, on embarque pour les îles où les Produits Tripiers se conjuguent aux accents antillais ou caribéens.



PARTEZ "EN LIVE" AVEC LES PRODUITS TRIPIERS D'AGNEAU !

Les Produits Tripiers issus d'agneau sont des morceaux de petite taille avec des saveurs de noisette.

LE RIS

Mets de gourmets, les ris d'agneau sont très goûteux. Et pour vous étonner : essayez un « *chaud/froid* » dans une salade, ou bien en ingrédient dans la préparation d'une terrine.

LA PANSETTE

Equivalent de l'estomac pour les jeunes ruminants, on retrouve la pansette d'agneau dans les spécialités régionales telles que les célèbres « *pieds et paquets marseillais* ».

LA CERVELLE

Ce morceau à la texture délicate, est le plus fin au goût. Il doit être consommé très frais.

Ses utilisations sont nombreuses : revenu à la poêle, meunière, en sauce, en garnitures de vol-au-vent par exemple...

FOCUS

FOCUS



4 personnes



30 minutes



45 minutes

INGRÉDIENTS

12 ris d'agneau
400 g de topinambours
12 petits cèpes de Bordeaux
4 cannelés
40 g de jeunes pousses
300 g de crème liquide
300 g de lait entier
30 à 40 cl d'huile de colza
5 cl de rhum brun (1 c. à soupe)
1 c. à s. de poudre de vanille
Beurre
Fleur de sel
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

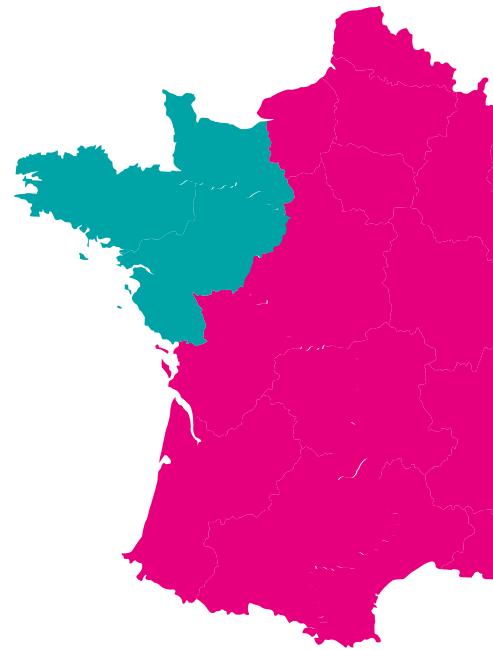
RIS D'AGNEAU FAÇON CANNELÉ, TOPINAMBOUR ET CÈPE

Par le chef Charline Stengel

- Blanchir les ris d'agneau 2 à 4 minutes, puis enlever la peau qui se trouve dessus. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, les faire colorer sur toutes les faces. Ajouter une noisette de beurre et les arroser. Après avoir obtenu une belle coloration, flamber au rhum.
- Éplucher les topinambours et les tailler en morceaux. Les faire suer avec un peu de beurre dans une casserole, ajouter le sel, puis la crème et le lait. Une fois cuits, retirer les topinambours du liquide et les mixer en purée, la montée au beurre en ajoutant la vanille.
- Tailler en deux les petits cèpes de Bordeaux et les quadriller de façon régulière. Ensuite dans une poêle chaude avec de l'huile, marquer les cèpes en coloration et assaisonner. Une fois bien colorés, ajouter une noisette de beurre et les arroser pour les nourrir.
- À l'aide d'un économe, tailler des copeaux de topinambours et les frire dans une casserole avec de l'huile pour former des chips. Assaisonner à la sortie de cuisson. Couper des tranches fines de cannelés et les mettre au four. Une fois bien sèches, les émietter et parsemer sur l'assiette. Pour finir, ajouter quelques jeunes pousses.

Suivez la recette en live le 02/11/2021

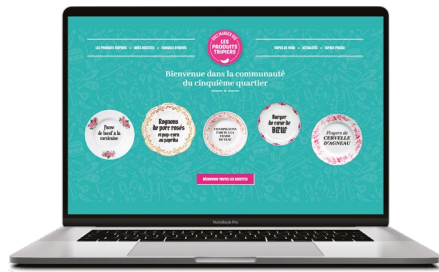
sur    #LiveTripes



RENDEZ-VOUS SUR LE SITE PRODUITSTRIPIERS.COM

Pour celles et ceux qui veulent en savoir toujours plus, rendez-vous sur le site www.produitstripiers.com. Les gastronomes les plus curieux comme les historiens de l'assiette auront le loisir de découvrir tout ce qu'il faut connaître sur l'origine des Produits Tripiers et le savoir-faire tripiér.

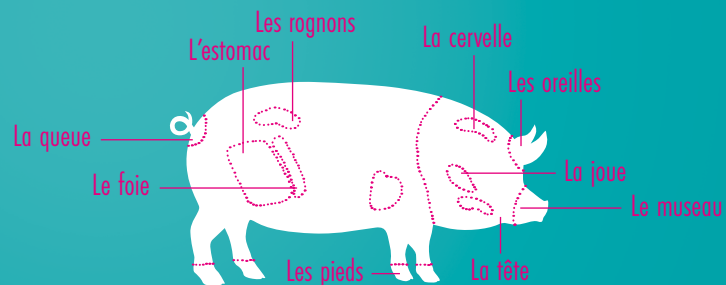
Le site www.produitstripiers.com, c'est aussi le point de départ de la campagne « Novembre, le mois des Produits Tripiers ». On y retrouve toutes les informations sur « Live Tripes » : le portrait des chefs ambassadeurs, les recettes de leur live respectif, ainsi que la liste des 800 restaurateurs mobilisés et qui vous accueillent pour vous faire découvrir les Produits Tripiers au plus près de chez vous.



Et toute l'année, le site www.produitstripiers.com, ce sont des idées recettes, des conseils pratiques et les meilleurs « tips » de chefs pour vous aider à sortir des sentiers battus et surprendre vos convives !

LES TRIPIES À LA CONQUÊTE DE L'OUEST

Le grand quart Nord Ouest est incontestablement la terre du cochon. **Plus d'un porc sur deux élevé en France** est issu d'un élevage breton ! Et plus globalement, les habitants de la région en sont aussi très friands. Il en va donc de même des Produits Tripiers issus de porcs très appréciés pour leur **excellent rapport qualité/prix**. Parmentier de pieds de cochon, joue de porc confite au miel ou encore rognons de porc à la crème d'Isigny... les possibilités sont aussi nombreuses que gourmandes. Et si, comme **Guillaume Pape**, vous vous laissez tenter par cette cuisine canaille qui revient à la mode !



PARTEZ "EN LIVE" AVEC LES PRODUITS TRIPIERS DE PORC ! Les Produits Tripiers issus de porc sont des morceaux plus « canailles », avec un véritable parfum campagnard.

LES PIEDS

Le pied de porc a ses adeptes inconditionnels. Surtout le pied de devant ! Farci, pané, désossé en salade, il se déguste sous bien d'autres apprêts encore. Et le fait qu'il soit très économique ne gâche rien à l'affaire.

LA JOUE

Viande maigre par excellence, la joue ne nécessite aucune préparation, mais requiert une longue cuisson. Ce morceau est généralement préparé en civet, ragoût...

LE MUSEAU

Autrement appelé « *le groin* », le museau de porc compose un hors d'œuvre rustique mais goûteux que vous pouvez agrémenter d'une vinaigrette. Aujourd'hui, le groin s'affiche sans complexe sur la carte de certains restaurants « *tendance* ».

FOCUS

FOCUS



OIGNONS FARCIS AUX ROGNONS DE PORC

Par le chef Guillaume Pape



4 personnes



1 heure



45 minutes

INGRÉDIENTS

800 g de rognons de porc
5 gros oignons roses de Roscoff
1 botte de persil
200 g de crème fraîche
80 g de graines de sarrasin
60 g de moutarde à l'ancienne
2 kg de gros sel
100 g de vinaigre de framboise
30 g de sucre
4 pommes de terre Amandine
1 citron jaune
100 ml d'eau
50 g de beurre demi-sel
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Mettre 4 oignons entiers (non épluchés) dans un plat allant au four et les recouvrir de gros sel. Cuire environ 35 minutes à 180°C. Vider les oignons en gardant la peau et la dernière couche. Hacher l'intérieur des oignons et mettre de côté pour la farce.
- Éplucher et cuire les pommes de terre dans une eau salée 15 à 20 minutes. Les écraser à la fourchette et réserver. Peler et couper l'oignon restant finement. Faire bouillir le vinaigre avec le sucre et 100 ml d'eau, puis verser ce mélange sur les oignons. Conserver au frais. Mettre les graines de sarrasin à torréfier à 180°C pendant 15 minutes.
- Tremper les rognons dans une eau vinaigrée pendant 5 minutes pour les faire dégorger ; les dénervier et les tailler en brunoise. Les faire sauter rapidement dans une poêle avec du beurre demi-sel.
- Mélanger l'intérieur des oignons, l'écrasé de pommes de terre, les rognons, le persil haché, la moutarde, le zeste d'un citron, les graines de sarrasin torréfiées et la crème. Assaisonner le tout puis garnir les oignons avec la farce. Une fois garnis, repasser les oignons au four 10 minutes à 180°C.
- Pour le dressage, déposer quelques pickles d'oignons et un peu de rognons cuits sur les oignons entiers garnis, puis refermer avec la tête de l'oignon. Bon appétit !

Suivez la recette en live le 15/11/2021

sur    #LiveTripes



NOVEMBRE 2021

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 et inviter chacun à

PARTIR « EN LIVES »

dans le cadre inédit de

L'ÉDITION DES TERROIRS.



#livetripes

CONTACTS PRESSE : GULFSTREAM COMMUNICATION

Laura Gayoux – lgayoux@gs-com.fr – 01 72 00 24 47

Mélissa Ouakrat – mouakrat@gs-com.fr – 01 72 00 24 43

