

OSEZ MANGER LES PRODUITS TRIPIERS

NEWSLETTER N° 1



AUX 4
COINS
DE LA
FRANCE

LES PRODUITS TRIPIERS SURPRENNENT LES PAPILLES !

La France est un territoire à la richesse agricole et gastronomique exceptionnelle !

D'Est en Ouest, du Nord au Sud, il y a tant de terroirs à découvrir, avec pour chacun **des spécialités locales et régionales, pour lesquelles les Produits Tripiers sont en bonne place pour surprendre les papilles !**

Artisans-tripiers, bouchers, restaurateurs, nombreux sont les professionnels à oser jouer de tous les morceaux. **Laissez-vous inspirer par leurs regards sur ces quartiers de noblesse**, aussi appréciables en plats du quotidien **qu'en mets raffinés !**

LYON, CAPITALE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE DEPUIS 1935

La ville compte de nombreux restaurants traditionnels appelés « **les Bouchons Lyonnais** ».

Les Produits Tripiers s'y déclinent à toutes les sauces et sont particulièrement appréciés en salade de « **clapotons** », les pieds de mouton dans le parler local !

Fendus, nettoyés et cuits, les clapotons sont longuement marinés avec du vinaigre et de la moutarde avant d'être servis accompagnés d'une mayonnaise. À Lyon, et plus largement dans le Sud-Est de la France, on apprécie tellement les Produits Tripiers d'agneau que cette grande région représente à elle seule **33% de la consommation nationale de ces produits.**

*Sources : Kantarworldpanel au 31/07/20



REGARDS CROISÉS DE LYONNAIS

– SUR LES PRODUITS TRIPIERS –



THOMAS PERRE
BRISTROTIER-RESTAURATEUR



TIFFANY & SÉBASTIEN
BOUHOURS
ARTISANS-TRIPIERS



www.produitstripiers.com



SÉBASTIEN & TIFFANY BOUHOURS

DERNIERS TRIPIERS SUR LES MARCHÉS LYONNAIS



Les Produits Tripiers, c'est avant tout la diversité et de bonnes protéines pour faire le plein de vitamines ! Bœuf, veau, agneau, porc, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies ! Entre "produits rouges" et "produits blancs", ils offrent un tel choix, que chacun doit pouvoir trouver "son" produit tripiier devant notre étal.

affirme Tiffany tout sourire.

C'est cette diversité qui m'a mené de boulanger à artisan-tripier. La quête des bons produits, la maîtrise du geste parfait, le goût du contact, tout cela nous motive chaque matin à aller à la rencontre des consommateurs et susciter l'envie derrière notre étal.

raconte Sébastien.

Tiffany & Sébastien Bouhours

Sébastien et Tiffany Bouhours sont les derniers véritables artisans-tripiers de la ville de Lyon. Ce couple de trentenaires a repris une triperie que les Lyonnais connaissent bien : la triperie Trouillet-Fabrejon, vieille de 40 ans.

Chaque jour, **le couple met toute son énergie à préparer des Produits Tripiers**, qu'ils vendent trois fois par semaine aux marchés de la Croix Rousse et du Quai Saint-Antoine, en plein centre de la ville.

Sur l'étal de leur camion-boucherie s'alignent des morceaux aussi savoureux qu'économiques, qui séduisent une clientèle à leur image : **des aventuriers du goût en quête de plaisirs simples, qui apprécient tout particulièrement les grillades de fraise de veau, les andouillettes et les tripes à la tomate de la Triperie Bouhours !**

À SAVOIR

LES PRODUITS TRIPIERS

ROUGES

Produits vendus crus. C'est le cas du foie, du cœur, des rognons, de la langue, de la cervelle ou des ris.

LES PRODUITS TRIPIERS

BLANCS

Produits blanchis, échaudés et épluchés avant leur vente à l'étal, comme : la panse, le bonnet, le gras-double, la tête et les pieds.

TRIPERIE BOUHOURS À LYON

Marché Croix Rousse (69 004) : mardi, vendredi, samedi, dimanche

Marché Quai Saint-Antoine (69 002) : vendredi, samedi, dimanche

THOMAS PERRE

BISTROTIER AU "COMPTOIR DU LOUP PENDU",
À DEUX PAS DE LYON...



Dans un décor vintage des années 1950, **le Comptoir du Loup Pendu** est devenu **le rendez-vous incontournable des amateurs de cuisine lyonnaise traditionnelle.**

À la carte, Thomas Perre et son équipe proposent chaque jour **six à huit plats**, selon les arrivages, qu'ils cuisinent **maison avec passion.**

Leur rendez-vous incontournable : la tête de veau, tous les jeudis ! Et les habitués le savent, ils sont nombreux à se déplacer pour savourer cette spécialité lyonnaise.



Proposer des recettes savoureuses, simples et rapides, c'est facile avec les Produits Tripiers ! Et ce qu'il y a de bien, c'est qu'ils ne demandent pas forcément des heures de préparation... Poêlés, grillés, braisés, pochés, il est très simple de révéler leurs saveurs.

En les associant à des légumes de saison, cela nous permet de proposer des **plats complets et équilibrés**, ce qu'apprécient particulièrement nos clients !

Thomas Perre

LE COMPTOIR DU LOUP PENDU

1088 Av. Victor Hugo 69140 Rillieux-la-Pape

LES PRODUITS TRIPIERS DES MORCEAUX POUR TOUS LES GOÛTS

Les Produits Tripiers désignent les morceaux comestibles, qui ne sont pas directement attachés à la carcasse. Nombreux et variés, ils se prêtent à toutes sortes de plats et de cuissons, des atouts particulièrement appréciés des professionnels des métiers de bouche !



LES ROGNONS ONT LA CÔTE !

Équivalent des reins pour les animaux de boucherie, les rognons d'agneau sont appréciés des Lyonnais pour leur finesse. Tiffany veille à les proposer bien fermes, dans leur graisse.

Son conseil de pro : veiller à ce que la graisse soit bien compacte et bien blanche, signe d'une fraîcheur et d'une qualité optimales.



"En bonne commerçante, j'aime proposer tout un tas de morceaux sur mon étal de Produits Tripiers. Les rognons d'agneau plaisent beaucoup car ils se prêtent particulièrement bien aux recettes des fameux saladiers lyonnais !"



"La tête de veau est un produit que j'adore préparer directement sur le marché, cela crée des instants de partage privilégiés avec nos clients, qui se laissent plus facilement tenter avec nos conseils de préparation !"

LA TÊTE DE VEAU EST EN FOLIE !

La tête de veau se déguste de nombreuses manières : entière, ou bien désossée et roulée pour plus de commodité.

Son conseil de pro : aussi gourmande froide, tiède ou chaude, il ne faut pas hésiter à demander de la tête de veau en tranches. De cette manière, on peut la cuisiner et la déguster en grillade, c'est tout simple pour se régaler.



"J'aime proposer de la joue de bœuf en plat du jour car je peux la servir à un prix très accessible et c'est le plat anti-gaspi par excellence. S'il nous en reste on la recuisine en délicieuse terrine pour le lendemain."

LA JOUE DE BŒUF SUR LES ARDOISES DU JOUR !

Viande maigre par excellence, la joue de bœuf est très goûteuse et sa chair très moelleuse quand elle est longuement mijotée.

Son conseil de pro : la joue de bœuf est aussi idéale en plat à partager. Le samedi matin, une petite heure en cuisine, c'est facile de cuisiner de la joue et on se régale autour tout le week-end !



"Les ris d'agneau sont très goûteux. J'aime proposer ces morceaux pour créer la surprise à ma carte, en revisitant ces morceaux en mix «chaud/froid» dans une salade lyonnaise, ou bien en ingrédient dans la préparation de terrines pour nos entrées ou nos planches apéritives."

LES RIS D'AGNEAU RÉGALENT LES FINES BOUCHES !

Mets de gourmets, les ris d'agneau sont des morceaux goûteux et fins en bouche.

Son conseil de pro : les ris d'agneau ont une texture incomparable qui se prête à toutes sortes de préparations. Ajoutez-les en morceaux dans une salade de roquette pour un mélange "chaud/froid" délicieux !

DANS L'ASSIETTE, PLUTÔT TRADI OU TRENDY ?

DÉCOUVREZ NOS RECETTES !



Quand Tiffany passe de l'étal aux fourneaux,
les Produits Tripiers voyagent avec des saveurs venues d'ailleurs !



"Riche en vitamines et minéraux, j'aime cuisiner du foie de veau aux enfants ! Avec sa texture tendre, et ses saveurs tout en finesse, il le déguste facilement !"

Tiffany



4 personnes



20 minutes



35 minutes

FOIE DE VEAU À L'INDIENNE

INGRÉDIENTS

600 g de foie de veau

1 sachet de riz basmati
1 poivron jaune
1 oignon
2 gousses d'ail
1 piment vert
Quelques feuilles de menthe fraîche
1 c. à c. bombée de garam masala
1/2 c. à c. de cumin moulu
1/2 c. à c. de curcuma moulu
1 c. à s. bombée de concentré de tomates
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Couper le foie de veau en lanières, peler l'oignon et le couper en fines lamelles, peler l'ail et le dégermer, épépiner le poivron et le couper en dés, couper le piment en fines rondelles.
- Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et les épices 1 à 2 min. à feu modéré en mélangeant bien, ajouter l'oignon, le piment et l'ail pressé, cuire 4 à 5 min., ajouter le poivron et poursuivre la cuisson 3 à 4 min.
- Ajouter le foie de veau et le faire revenir 1 à 2 min. à feu vif, saler, poivrer, ajouter le concentré de tomate, mélanger et cuire 2 à 3 min., verser 25 centilitres d'eau et laisser mijoter 15 à 20 min. à feu doux.
- Servir le foie de veau à l'indienne parsemé de menthe ciselée et accompagné d'un riz basmati.

Quand Thomas Perre et son chef imaginent la carte du jour, les Produits Tripiers façon "tradi" sont en folie !



"Les Produits Tripiers de bœuf sont des classiques à la carte du restaurant ! Par exemple, la queue de bœuf est un morceau très savoureux qu'on adore servir quand il fait bien froid dehors ! C'est aussi une excellente base pour réinventer les terrines de nos planches apéritives et de nos entrées gourmandes. En ballotines et confite à la bière, la queue de bœuf est tout bonnement exquise !"

Thomas



4 personnes



45 minutes



2 Heures

INGRÉDIENTS

600 g de queue de bœuf vendue en morceaux et ficelés

1 kg de pommes de terre (à purée)
8 belles carottes
4 feuilles de chou vert
33 cl de bière brune d'abbaye
1 cube de bouillon ou 3 c. à c. de fond de veau pour 300 ml d'eau
1 c. à s. de farine
2 gousses d'ail
1 pincée de noix de muscade
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1 oignon
50 cl de lait
Huile d'olive
40 g de beurre
Sel
Poivre

PRÉPARATION

BALLOTINES DE QUEUE DE BŒUF CONFITE À LA BIÈRE, PURÉE ET CAROTTES

- Dans une cocotte, faire fondre l'oignon émincé avec un peu de beurre et un peu d'huile d'olive. Saisir les morceaux de queue de bœuf. Fariner et laisser blondir.
- Couvrir la viande avec la bière, le bouillon ou le fond de veau. Y ajouter la feuille de laurier et le clou de girofle. Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis réduire à petit feu et laisser mijoter pendant 2 h. Retirer les morceaux de viande. Désosser et réserver la chair à température. Enlever la feuille de laurier et le clou de girofle et laisser légèrement réduire afin d'obtenir une sauce.
- Préparer la purée : peler et couper les pommes de terre et 4 carottes. Cuire le tout 20 min. dans de l'eau bouillante salée avec 2 gousses d'ail. Égoutter et passer les pommes de terre, les carottes et les 2 gousses d'ail au moulin à légumes. Ajouter progressivement le beurre, puis le lait et la muscade.
- Pendant ce temps, peler et couper le reste des carottes en fines rondelles. Cuire 12 min. dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuites, les passer sous l'eau froide, les égoutter et les réserver.
- Préparer les ballotines : faire blanchir les feuilles de chou 5 min. dans une casserole d'eau bouillante salée. Les retirer à l'aide d'une écumoire et rafraîchir sous l'eau froide. Egoutter et sécher les feuilles de chou. Mettre la viande au centre de chaque feuille de chou ; saler, poivrer et replier pour former des petits paquets, puis les ficeler.
- Servir les ballotines accompagnées de la purée au beurre, des carottes et de la sauce.

Pour Sébastien Bouhours, les Produits Tripiers riment avec "trendy", de l'étal jusqu'à l'assiette !



*"Quand on reçoit, j'aime créer la surprise à table !
Mon coup de cœur du moment est un classique,
la fraise de veau, que j'aime faire redécouvrir
en tempuras épicés, avec des frites de patates douces,
nos invités en redemande !"*

Sébastien



4 personnes



20 minutes



35 minutes

INGRÉDIENTS

800 g de fraise de veau

1 poireau
1 patate douce
120 g de farine
2 g de levure chimique
Épices : curry, paprika, gingembre
Herbes aromatiques : persil, ciboulette
4 gousses d'ail
10 cl de bière
25 cl de vin blanc
25 cl de vinaigre
30 g de cassonade
Gros sel
1 c. à c. de fleur de sel
Sel
Poivre

PRÉPARATION

- Couper en lamelles la fraise de veau et la laisser dégorger pendant 15 min. dans de l'eau.
- Préparer le bouillon en ajoutant dans une grosse casserole remplie d'eau, les épices, le vin, le vinaigre, la cassonade, les gousses d'ail et le poireau ainsi que le gros sel. Plonger les lamelles de fraise de veau dégorgée et cuire pendant 1 h 30 à petite ébullition, couvercle fermé. Une fois la cuisson terminée, refroidir les lamelles en les rinçant sous l'eau à l'aide d'un égouttoir, les déposer sur du papier absorbant et veiller à bien enlever le gras de la membrane, puis les laisser sécher pendant 15 min. dans le papier absorbant.
- Préparer la pâte à tempura : dans un saladier, ajouter la farine, la levure chimique, la fleur de sel, les épices, les herbes aromatiques, une gousse d'ail puis verser la bière et mélanger le tout jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpe. Réserver.
- Poivrer les lamelles de fraise de veau qui ont eu le temps de sécher puis les rouler dans un peu de farine. Les recouvrir de votre préparation à tempura puis les faire cuire à la friteuse quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Préparer les frites de patates douces : couper la patate douce en tranches puis les détailler en bâtonnets. Les plonger dans un bain de friture à 140-150 °C puis les sortir et les égoutter à l'aide d'une araignée. Replonger les frites de nouveau dans un deuxième bain de friture à 180-190 °C, surveiller et retirer une fois bien dorées.

LA RECETTE INATTENDUE

POUR OSER MANGER OSÉ !



4 personnes



30 minutes



10 minutes

ROGNONS DE BŒUF PANÉS AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS

500 g de rognons de bœuf

1 botte de carottes multicolores
(oranges, jaunes, violettes, blanches)

50 g de farine

50 g de chapelure

50 g de noisettes en poudre

1 œuf

1 c. à c. de curry

Huile de friture

1 c. à c. de fleur de sel

Sel

Poivre

PRÉPARATION

- Couper en gros cubes les rognons de bœuf dénervés.
- Préparer trois bols : battre rapidement l'œuf, saler et poivrer dans le premier bol ; dans le second, mélanger la chapelure et la poudre de noisette ; dans le dernier, mélanger le curry avec la fleur de sel.
- Laver, sécher et peler les carottes. Les tailler comme des frites.
- Faire chauffer un bain d'huile à 180 °C (th. 6).
- Passer les cubes de rognons de bœuf dans la farine, dans l'œuf battu puis dans la chapelure à la noisette. Réserver sur du papier absorbant.
- Plonger les frites de carottes dans le bain d'huile. Laisser cuire environ 5 min., jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées puis égoutter. Répartir les frites de carottes dans les assiettes, saupoudrer de sel au curry.
- Placer les cubes de rognons de bœuf panés dans le bain d'huile. Laisser cuire environ 5 min., jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, les égoutter. Servir bien chaud avec les frites de carottes.

Pour cuisiner sans retenue les Produits Tripiers, rendez-vous sur www.produitstripiers.com



CONTACT PRESSE : GULFSTREAM COMMUNICATION

Mathilde Toupet – mtoupet@gs-com.fr – 06 87 10 27 16 // Victoria Boukris – vboukris@gs-com.fr – 01 72 00 24 41