

OSEZ MANGER LES PRODUITS TRIPIERS

NEWSLETTER N°2



AUX 4 COINS DE LA FRANCE

LES PRODUITS TRIPIERS SE SAVOURENT TOUT LE PRINTEMPS !

La France est un territoire d'une 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 !

CAP SUR TOULOUSE ET SA CUISINE OCCITANE !

Pour de délicieux Produits Tripiers à la sauce Occitane, direction le marché Victor-Hugo de Toulouse.

Aux abords des étals, on y retrouve ceux qui se damneraient pour une poêlée de ris de veau au piment d'Espelette, ceux qui raffolent de rognons flambés au cognac, de pieds à la vinaigrette et ceux qui ne jurent que par les beignets de cervelle d'agneau, une spécialité particulièrement appréciée par les locaux.

C'est dans le sud que l'on consomme le plus de Produits Tripiers issus de l'agneau. On y mange l'équivalent de presque la moitié de la production totale, avec 33 % consommés au sud-est et 14 % au sud-ouest. Si on ajoute la consommation de la région parisienne (21 %), ces trois régions représentent à elles seules près de 70 % de la consommation totale des Produits Tripiers d'agneau.

REGARDS CROISÉS DE TOULOUSAINS

– SUR LES PRODUITS TRIPIERS –



CHARLES DE LAGAUSIE
TRIPERIE GASCONNE – MARCHÉ VICTOR HUGO



OLIVIER RIBOURT
LE BISTROT DU CHEVILLARD



www.produitstripiers.com



CHARLES DE LAGAUSIE

TRIPERIE GASCONNE AU MARCHÉ VICTOR HUGO DE TOULOUSE



Originaires de Gimont dans le Gers, Charles de Lagausic, son frère Antoine et Yohann accueillent leurs clients dans la bonne humeur pour faire découvrir, ou redécouvrir, les Produits Tripiers. Bons vivants, rugbyman, ils ont **baigné dans la gastronomie gasconne** depuis l'enfance et ils la retransmettent aujourd'hui au cœur de Toulouse.

C'est en Octobre 2010 que Charles a repris la Triperie Dougnac au cœur du Marché Victor-Hugo avec l'ambition de moderniser le métier de tripier. **Son objectif : revenir aux méthodes de sélection traditionnelles et remettre au goût du jour les Produits Tripiers à Toulouse.**

La triperie s'est agrandie avec l'ancienne loge des frères Llanas, elle propose aujourd'hui un **grand choix de produits variés**. Fort de plusieurs années d'expérience à l'abattoir d'Auch, Charles sélectionne quasiment l'intégralité de ses produits lui-même pour le plus grand plaisir de ses clients.

Nous sommes fiers de notre métier d'artisan-tripier. Avec mes frères, nous avons appris auprès des anciens du marché et nous perpétons aujourd'hui ce métier en **proposant les meilleurs produits, aux meilleurs prix et pour tous les goûts.** Dans la grande famille des Produits Tripiers, il y en a pour toutes les envies. Leurs textures, leurs tailles et leurs saveurs dépendent non seulement des espèces dont ils proviennent mais également de l'âge des animaux. **Ainsi, chaque Produit Tripier offre une saveur différente.**

Charles de LAGAUSIE
Triperie Gasconne - Marché Victor Hugo – Toulouse

À SAVOIR

LES PRODUITS TRIPIERS

AUTREMENT DIT « LE CINQUIÈME QUARTIER »

Pour agrémenter leurs étals, nombreux sont les artisans-tripiers à se fournir directement auprès des abattoirs de leurs régions. Une démarche vertueuse pour lutter contre le gaspillage sur les carcasses. En effet l'appellation « Produits Tripiers » désigne les morceaux correspondants au "cinquième quartier", par opposition aux quatre autres, soit deux pour l'avant de l'animal et deux pour l'arrière. On les surnomme aussi "abats" ou "quartiers de noblesse", en référence à leur finesse.

4 ESPÈCES ANIMALES

COMPOSENT CETTE GRANDE FAMILLE

Le bœuf : des abats plutôt denses et charnus avec un goût prononcé

Le veau : des abats réputés pour leur finesse particulière

L'agneau : des abats de petite taille aux saveurs de noisette

Le porc : des abats au parfum campagnard

**TRIPERIE GASCONNE - LOGES 124
129 AU MARCHÉ VICTOR HUGO**

Ouvert du mardi au dimanche
www.triperiegasconne.com

OLIVIER RIBOURT

LE BISTROT DU CHEVILLARD – TOULOUSE



À l'entrée de Toulouse, dans le quartier Héraclès, à proximité du canal de Brienne, Le Chevillard est l'institution de la rive droite **dédiée aux plaisirs de la viande et de l'authenticité des Produits Tripiers.** Dans ce bistrot toulousain convivial, on cultive **l'amour du beau produit, des plats faits maison, de la bonne chair et du bon vin.**

Labellisé « Maître Restaurateur », distinction indépendante et très officielle pour repérer les établissements de qualité, Le Chevillard rend hommage au « Cinquième Quartier » avec des produits sélectionnés avec soin par le Chef Olivier Ribourt. Une tradition, un esprit, un savoir-faire perpétués depuis plus de 20 ans par ce restaurant.



Entre la tête, la langue, les joues, la cervelle, les ris, le cœur, la rate, le foie, la panse, la fraise, les rognons... Et cela sur le veau, le cochon, le bœuf et l'agneau, il y a de quoi cuisiner avec les Produits Tripiers. Parmi les suggestions « canailles » que l'on aime servir au Chevillard, il y a la **cassolette d'andouillette à l'ancienne.** Déglacée au vin blanc avec justesse, elle est servie accompagnée d'une sauce moutarde à l'ancienne, le tout légèrement gratiné.

Olivier RIBOURT
Le Bistrot du Chevillard

LE BISTROT DU CHEVILLARD

4 Boulevard Maréchal Leclerc 31000 Toulouse

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 !



LA HAMPE DE BOEUF PASSE AU GRILL !

"Morceau du boucher" pour les amateurs, la hampe se distingue par ses fibres longues. Un peu ferme mais très goûteuse, ce morceau est souvent détaillé en biftecks.



Son conseil de pro : désossé en salade, le pied de porc s'accommode à merveille avec des crudités ou des légumes grillés d'été assaisonnés d'une vinaigrette aux herbes fraîches.



Son conseil de pro : la hampe de bœuf est idéale pour préparer des brochettes originales, à griller au barbecue ou à la plancha. Pour les préparer, il suffit de découper la hampe en cubes, d'alterner avec des morceaux de légumes de saison.

AU PRINTEMPS, LES PIEDS DE PORC SE REVISITENT À LA SAUCE VÉGÉTALE

Le pied de porc a ses adeptes inconditionnels toute l'année ! Surtout le pied de devant pour préparer de délicieuses recettes végétales protéinées ! Le fait qu'il soit très économique est un atout pour séduire les familles nombreuses.



Son conseil de pro : on dit des ris de veau qu'ils sont les mets des gourmets. Cuisinés en toute simplicité avec des linguines fraîches et une pointe de crème, ce plat du jour séduit toutes les générations.

LES RIS DE VEAU, INCONTOURNABLE À LA CARTE

Les ris sont dissimulés dans l'arrière-gorge de l'animal. On distingue la noix - ou ris de cœur - réservés aux plats raffinés, et la gorge - ou ris de gorge - qui entre dans la composition des garnitures.



Son conseil de pro : la langue de bœuf est un véritable plat anti-gaspi ! Pour ne rien gâcher, découpez vos restes de langue en petits cubes et servez-les avec une délicieuse sauce barbecue, ce sera parfait en amuse-bouche insolites pour étonner ses convives à l'apéritif !

LA LANGUE DE BOEUF

À choisir courte et épaisse plutôt que longue et fine. Sa taille imposante en fait un plat idéal pour les grandes tablées d'été. Servie avec des frites, en voilà une savoureuse alternative pour créer la surprise lors d'un dîner-barbecue.

DANS L'ASSIETTE, PLUTÔT TRADI OU TRENDY ?

DÉCOUVREZ NOS RECETTES !



QUAND CHARLES DE LAGAUSIE PASSE DE L'ÉTAL AUX FOURNEAUX,
LES PRODUITS TRIPIERS VOYAGENT VERS DES INSPIRATIONS "TRENDY" !



"Quand c'est soir de match, rien de mieux qu'un bon burger de hampe de bœuf pour recevoir ses potes du rugby ! Riches en protéines de qualité, les Produits Tripiers sont particulièrement nutritifs. Consommés en quantité raisonnable, ils participent à un bon équilibre alimentaire."

Charles



4 personnes



20 minutes



15 minutes

BURGER DE HAMPE DE BOEUF À L'AUSTRALIENNE

INGRÉDIENTS

500 g de hampe de bœuf dans sa partie la plus épaisse

4 tranches de betterave cuite
4 tranches d'ananas
4 belles feuilles de laitue
4 tranches de bacon
4 tranches de cheddar
1 c. à s. d'oignons frits
4 pains à burgers
4 œufs
4 c. à c. de mayonnaise
4 c. à c. de ketchup
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Couper la hampe de bœuf en lanières et les faire revenir 2 à 3 minutes à feu vif dans une poêle bien chaude, en les mélangeant régulièrement, les saler, les poivrer et les réserver au chaud.
- Faire dorer légèrement les tranches d'ananas et de bacon, cuire les œufs sur le plat, couper les pains à burger en deux et les faire griller, mélanger la mayonnaise et le ketchup.
- Monter les burgers : étaler la sauce sur la base des pains, déposer la laitue, la betterave, des lanières de hampe, le cheddar, le bacon et l'œuf, saupoudrer d'oignons frits et fermer avec les chapeaux.
- Servir les burgers de hampe de bœuf à l'australienne accompagnés d'une salade verte et de quelques chips.

QUAND OLIVIER RIBOURT IMAGINE LA CARTE DU JOUR, LES PRODUITS TRIPIERS SONT "TRENDY" ET DE SAISON !



“À la maison comme au restaurant, les Produits Tripiers sont incontournables ! La recette de poêlée printanière au foie d'agneau est un plat phare de notre carte ! Source importante de vitamines et minéraux, le foie d'agneau est doté d'une texture fine et tendre, qui séduit tous les palais.”

Olivier



4 personnes



15 minutes



15 minutes

POÊLÉE PRINTANIÈRE AU FOIE D'AGNEAU ET PIMENT D'ESPELETTE

INGRÉDIENTS

4 Tranches de foie d'agneau (160 g chacune)

12 pointes d'asperges

300 g de petits pois écosés

1 botte d'oignons nouveaux

2 c. à s. de farine

2 c. à s. d'huile d'olive

2 gousses d'ail

Un bouquet de persil

1 noix de beurre

Piment d'Espelette

Sel

Poivre

Option : Jeunes pousses de petits pois

PRÉPARATION

- Couper les pointes d'asperges. Écosser, laver et essuyer les petits pois.
- Cuire les asperges et les petits pois, 8 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Rafraîchir et égoutter.
- Laver et couper les oignons nouveaux : couper le blanc en deux.
Astuce : réserver le vert pour une autre recette.
- Pour la persillade, éplucher et dégermer les gousses d'ail. Équeutter le persil. Mixer l'ail et le persil.
- Couper les tranches de foie en cubes. Dans une assiette, mélanger 2 cuillères à soupe de farine avec du sel ; y passer les cubes de foie.
- Faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et une noix de beurre dans une grande poêle.
- Faire revenir les légumes environ 15 minutes à feu moyen, puis y ajouter les morceaux de foie enfarinés.
- Ajouter la persillade et le piment d'Espelette (à doser selon l'intensité souhaitée).
- Servir le tout bien chaud !
- Suggestion : ajouter quelques jeunes pousses de petits pois.

QUAND CHARLES DE LAGAUSIE CONSEILLE SES CLIENTS QUI AIMENT LE "TRADI", LES PRODUITS TRIPIERS SONT EN FOLIE !



"Les Produits Tripiers ne se mangent pas seuls ! Les accompagner de légumes, légumineuses, produits céréaliers ou féculents permet de garantir un parfait équilibre dans l'assiette, avec diversité et originalité."

Charles



4 personnes



30 minutes



45 minutes

INGRÉDIENTS

3 pieds de porc pré-cuits

8 feuilles de chou vert frisé

6 échalotes

30 g de beurre + 20 g

10 cl de bouillon de volaille

5 cl de vin blanc

3 brins de thym

1 gousse d'ail non pelée

Sel, poivre du moulin

Ficelle de cuisine

PRÉPARATION

PIEDS DE PORC CROUSTILLANTS EN PETITS PAQUETS VERTS

- Peler, ciseler les échalotes et les faire compoter pendant 30 minutes avec 30 g de beurre, à feu doux, en mélangeant souvent. Réserver.
- Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Déposer les pieds de cochon sur une plaque et faire cuire 15 minutes dans le four en les retournant régulièrement. Laisser tiédir puis désosser. Mélanger avec les échalotes.
- Faire blanchir les feuilles de chou 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter et rafraîchir sous l'eau froide, puis égoutter à nouveau et sécher les feuilles de chou. Déposer un peu de farce au centre de chaque feuille, saler et poivrer puis replier pour former des petits paquets puis les ficeler.
- Faire chauffer 20 g de beurre dans une poêle et ajouter les feuilles de chou farcies. Les faire revenir 2 minutes de chaque côté puis ajouter l'ail écrasé non pelé, le thym, le bouillon. Faire réduire 5 minutes. Retirer les feuilles de chou, faire réduire le liquide de cuisson pendant 5 minutes et servir les feuilles de chou avec un peu de jus filtré.

POUR OLIVIER RIBOURT, PRODUITS TRIPIERS RIME AUSSI AVEC GOURMANDISE ET GÉNÉROSITÉ !



“À la maison, pour ne pas passer des heures derrière les fourneaux, rien de mieux que les ris de veau ! Ils se préparent très facilement, il suffit de 5 minutes pour les faire blanchir dans l'eau bouillante et 5 minutes pour les poêler dans une sauteuse. Reste plus qu'à se régaler !”

Olivier



4 personnes



30 minutes



30 minutes

RIS DE VEAU ET LINGUINE CRÈMEUSE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

2 ris de veau (environ 600 g)

500 g de linguine

350 g de champignons de Paris

Une dizaine de feuilles de sauge

20 cl de crème liquide

40 g de beurre demi-sel

Fleur de sel

Poivre du moulin

PRÉPARATION

- Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et y plonger les ris de veau pendant 5 minutes. Les égoutter, les passer sous l'eau froide puis retirer la membrane blanche et les nervures.
- Laver délicatement et sécher les champignons. Ôter le bout du pied et les couper en 4 ou en 6 selon leur taille. Laver, sécher et ciseler la sauge.
- Dans une poêle, faire fondre la moitié du beurre puis faire revenir les ris de veau pendant 5 minutes sur toutes les faces pour qu'ils soient bien dorés. Les retirer de la poêle et y mettre le reste de beurre, les champignons, la sauge ciselée. Faire revenir les champignons quelques minutes jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans la poêle, ajouter la crème liquide et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Saler, poivrer.
- Faire cuire les linguine comme indiqué sur le paquet afin qu'elles soient "al dente". Saler et poivrer.
- Couper les ris de veau en petites tranches, les ajouter dans la poêle, mélanger avec les champignons et napper les tranches avec la crème. Dresser les linguine en versant par-dessus la crème aux champignons et les tranches de ris de veau. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et déguster sans attendre.

JOUER AVEC LES LÉGUMES DE SAISON, C'EST AUSSI ÇA CUISINER DES PRODUITS TRIPIERS FAÇON "TRENDY" POUR OLIVIER RIBOURT !



"Pour des plats printaniers mijotés, rien de mieux que des Produits Tripiers cuisinés au wok ! Avec des légumes croquants, c'est le plein de vitamines B assuré."

Olivier



4 personnes



20 minutes



2h30

WOK DE LANGUE DE BOEUF AUX LÉGUMES CROQUANTS

INGRÉDIENTS

**600 g de langue de bœuf
prête à cuire**

4 carottes

200 g de pois mange-tout

200 g de fèves

1 poivron rouge

1 poivron jaune

180 g de pousses de soja

1 l de bouillon de légumes

1 bouquet garni

1 bouquet de basilic

1 c. à soupe de gingembre frais râpé

1 c. à soupe de sauce soja

2 c. à soupe de sauce nuoc nam

2 c. à soupe de sauce d'huître

3 c. à soupe d'huile

PRÉPARATION

- Dans un faitout, chauffer le bouillon de légumes, ajouter le bouquet garni et la langue de bœuf, cuire 1 heure à petits frémissements.
- Laver les légumes. Peler les carottes et les couper en fins bâtonnets. Couper les pois mange-tout en morceaux. Épépiner les poivrons et les couper en petits dés. Rincer le basilic, l'effeuiller, garder une quinzaine de feuilles et ciseler le reste.
- Égoutter la langue de bœuf, la peler et la couper en lanières.
- Chauffer un wok avec l'huile, faire revenir le gingembre 2 à 3 minutes, en remuant. Ajouter les morceaux de langue et les colorer 4 à 6 minutes. Ajouter les légumes et poursuivre la cuisson 6 à 8 minutes. Ajouter quelques feuilles de basilic, verser les 3 sauces, bien mélanger et cuire 2 à 3 minutes.
- Servir le wok de langue de bœuf parsemé de basilic ciselé.

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