

22<sup>ÈME</sup> ÉDITION  
DE NOVEMBRE,  
LE MOIS DES  
PRODUITS TRIPIERS

# OSEZ MANGER OSE!

blind  
tripes

JOUER LA CARTE DU TROMPE-L'ŒIL, POUR UN TRIP' CULINAIRE  
AUSSI GOURMAND QUE DÉROUTANT... DIRECTION MARSEILLE !

▼ Pour sa 22<sup>ème</sup> édition, « Novembre, le mois des Produits Tripiers » s'aventure sur le domaine du trompe-l'œil et de l'illusion ! Découvertes, sensations et émotions sont au menu du BLIND TRIPES, la nouvelle expérience culinaire que nous réservent tripiers, artisans bouchers, détaillants, distributeurs, GMS, chefs et restaurateurs tout au long du mois de novembre...

Osez manger osé est le défi qu'ils lancent pour déjouer les a priori et redonner au cinquième quartier toutes ses lettres de noblesse.

**Florian On Air**, le maître du jeu de cette saison, a mis le cap sur le Sud ! Son défi ? Faire triper le plus grand nombre avec des recettes en trompe-l'oeil, imaginées pour l'occasion par le **Chef Arnaud Baptiste**. Les Marseillais ne s'y attendent pas ! **Florian On Air** sur le Vieux-Port pour faire déguster une recette mystère de Produits Tripiers. On a hâte de voir le résultat !

**Rendez-vous sur les réseaux sociaux des Produits Tripiers  
pour découvrir la réaction en image des Blind Tripes testeurs !**

BLIND TRIPES



#BLIND TRIPES



**FLORIAN ON AIR**

Animateur radio et vlogueur food, Florian est le serial testeur incontournable de Youtube avec ses vlogs « Food, Travel & Good Vibes », suivis par plus de 681 000 abonnés, addicts à ses vidéos tournées aux 4 coins de France et du monde, à la découverte de tout ce qui se fait de bon et de nouveau sur la sphère food !

## @FLORIANONAIR QU'EST-CE QUI TE FAIT TRIPER DANS LE « BLIND TRIPES » ?

Aller à la rencontre des Lillois, des Marseillais, des Strasbourgeois et des Nantais, les filmer en train de décrypter les ingrédients mystères au cœur des recettes d'Arnaud, c'est ça qui est tripant ! Je fais cela tous les jours avec mes vlogs « Food, Travel & Good Vibes », cette fois, c'est moi qui passe derrière la caméra, et ce sera aux aventuriers du goût, que je croiserai, de livrer leurs propres impressions gourmandes !

## CHICHE ON VOUS EN DIT PLUS SUR LA SAUCE À LAQUELLE LES MARSEILLAIS SE FONT CUISINER !

- ▼ **Direction le Vieux-Port !** Non pas pour une balade en bateau mais pour faire monter l'adrénaline des Marseillais avec une box mystère. En caméra embarquée, ils se feront filmer en train de déguster une recette de pâtes bolo ?  
Huum peut-être... Ce qui est sûr c'est que c'est bien du bœuf !  
Denses et charnus aux goûts prononcés, les Produits Tripiers de bœuf sont les plus consommés dans l'Hexagone.  
Vous laisserez-vous tenter par la recette de **Rigatoni de Coeur de Boeuf fumé sauce bolognaise du Chef Arnaud Baptiste** ?



**ARNAUD BAPTISTE**

## @ARNAUSBAPTISTE QU'EST-CE QUI TE FAIT TRIPER DANS LE « BLIND TRIPES » ?

Moderniser la tradition française, avec une cuisine créative, basée avant tout sur le goût, c'est ça mon trip en cuisine ! J'espère que les gens prendront autant de plaisir à relever le défi du Blind Tripes que j'en ai eu en créant mes recettes à base de Produits Tripiers !

Avec sa gouaille parisienne, sa bonne humeur et son humour, Arnaud Baptiste fait partie de ces Chefs canailles qui ont plus d'un tour dans leurs toques ! Arnaud s'est fait connaître du grand public lors de la saison 12 de Top Chef où il n'est pas passé inaperçu. Au cours de cette émission, il a plus d'une fois cassé les codes et ne s'est rien interdit, se plaisant à aller jusqu'à la provocation, comme avec son trompe-l'œil hallucinant lors de l'épreuve jugée par le Chef espagnol Andoni Aduriz.

# RIGATONI AU COEUR DE BOEUF FUMÉ, SAUCE BOLOGNAISE

4 personnes

30 minutes

2 heures



MARSEILLE

## INGRÉDIENTS

600 g de cœur de bœuf  
600 g de rigatoni  
2 boîtes de tomates pelées (480 g)  
(ou 600 g de tomates cœur de bœuf,  
selon la saison)  
4 branches de céleri branche  
4 carottes  
2 oignons  
1 botte de basilic pourpre  
1 botte d'origan frais  
80 cl de vin rouge  
80 cl d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
4 cuillères à soupe de concentré  
de tomates  
200 g de pecorino  
Foin (pour fumer)

## LA PRÉPARATION

- Tailler en brunoise le cœur de bœuf, ainsi que les carottes, l'oignon et le céleri.
- Dans une casserole, faire suer les légumes dans de l'huile d'olive et ajouter ensuite le cœur de bœuf, puis le concentré de tomates. Ajouter les tomates pelées grossièrement hachées, l'ail, l'origan, et le vin rouge. Faire cuire le tout à feu doux, pendant 1h30 à 2h.
- Sur la fin de cuisson de la sauce bolognaise, mettre les rigatoni à cuire dans une eau bouillante bien salée environ 8 min. Une fois cuites, débarrasser les pâtes.
- Pour fumer la sauce bolognaise à l'étouffée : mettre le foin dans une très grande casserole et la sauce bolognaise dans un plus petit récipient (résistant à la chaleur). Déposer le récipient dans la casserole, mettre le feu au foin et refermer le tout avec un couvercle. Goûter la sauce bolognaise, et fumer de nouveau si besoin, selon vos goûts.
- **Pour le dressage : dans une assiette, disposer les pâtes dans le fond de l'assiette, ajouter la sauce bolognaise au-dessus et terminer avec du pecorino râpé et des feuilles de basilic pourpre.**

Rendez-vous sur les réseaux sociaux des Produits Tripiers  
pour découvrir la réaction en image des Blind Tripes testeurs !

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

BLIND TRIPES



#BLIND TRIPES

**laViande**  
et ses produits tripiers  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



Contacts presse : Gulfstream Communication

Justine Chevrier – [jchevrier@gs-com.fr](mailto:jchevrier@gs-com.fr) – 06 20 48 53 71 • Mélissa Ouakrat – [mouakrat@gs-com.fr](mailto:mouakrat@gs-com.fr) – 06 86 06 16 09