

EN NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS,
OSEZ DÉGUSTER LES PRODUITS TRIPIERS LES YEUX FERMÉS !

OSEZ MANGER OSÉ!

Emincé
de hampe
de bœuf

Aiguillette
de foie
d'agneau

Boulette
de cœur
de veau



DOSSIER DE PRESSE

2022

WWW.PRODUITSTRIPIERS.COM



JOUER LA CARTE DU TROMPE-L'ŒIL, POUR UN TRIP' CULINAIRE AUSSI GOURMAND QUE DÉROUANT...

✓ Pour sa 22^e édition, « Novembre, le mois des Produits Tripiers » s'aventure sur le domaine du trompe-l'œil et de l'illusion ! Découvertes, sensations et émotions seront au menu du BLIND TRIPES, la nouvelle expérience culinaire que nous réservent tripiers, artisans bouchers, chefs et restaurateurs tout au long du mois de novembre. « Osez manger osé » est le défi qu'ils lanceront pour déjouer les a priori et redonner au cinquième quartier toutes ses lettres de noblesse.

CINQUIÈME QUARTIER, ABATS, PRODUITS TRIPIERS, APPELEZ-LES COMME IL VOUS PLAÎT !

✓ On nomme « Produits Tripiers ou abats », l'ensemble des morceaux qui ne sont pas directement attachés à la carcasse et ceux des extrémités (tête, pieds, queue). On les appelle également « cinquième quartier » par rapport aux quatre autres, deux à l'avant de l'animal et deux à l'arrière.



Des morceaux plutôt denses et charnus au goût prononcé.



Des morceaux réputés pour leur finesse toute particulière.



Des morceaux de petites tailles avec des saveurs de noisette.



Des morceaux plus « canailles » ayant un parfum campagnard.

ILS SONT PROPOSÉS ROUGES OU BLANCS

LES ABATS ROUGES

Sont vendus crus et sans avoir subis de chaleur, uniquement les parages indispensables, et ils peuvent être rouges ou blancs, contrairement à leur nom ! On retrouve foie, rognons, joues, hampe, ongle, cœur, langue, museau, cervelle et ris de couleur blanche.

LES ABATS BLANCS

Ont eux subis une chaleur puisqu'ils sont vendus préparés et blanchis, ce qui leur donne une couleur blanc ivoire. On y retrouve tripes (panse, bonnet, feuillet, caillette), fraise, tête de veau, pieds et tétines.

ROUND 1

PRÊT À ENTRER DANS LE GAME ?



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 la France et du monde, à la découverte de tout ce qui se fait de bon et de nouveau sur la sphère food !

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 triplant ! 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 !”

✓ La règle est simple : ouvrez l'œil le long des devantures de restaurants, des vitrines de commerces de bouche ou dans les grandes surfaces de Marseille, Strasbourg, Lille ou Nantes... Le macaron rose « OSEZ MANGER OSÉ » de la campagne des Produits Tripiers pourrait bien vous mener jusqu'à Florian On Air, maître du jeu de la 22^e édition de « Novembre, le mois des Produits Tripiers », dont le défi sera de faire triper le plus grand nombre avec les recettes en trompe-l'œil imaginées pour l'occasion par le Chef Arnaud Baptiste...

QUELQUES TIPS POUR PRÉPARER TON TRIP À TRAVERS LA FRANCE !

- **43% des ménages français** achètent 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-Est est la région la plus équilibrée avec **33%** de la consommation des Produits Tripiers issus **du bœuf, 32% du porc** et **30% du veau**, représentant chacun environ 1/3 de la consommation de Produits Tripiers.
- Dans l'Est, les morceaux issus **du porc** arrivent légèrement en tête, juste avant ceux de bœuf (37%), représentant **39% des achats des Produits Tripiers.**
- Dans le Sud, on apprécie tellement les morceaux issus de **l'agneau** que l'on consomme près de la moitié de la production totale, **33% dans le Sud-Est** et **14% dans le Sud-Ouest.**

Sources : Kantarworldpanel au 30/11/2020



UN MOT POUR CARACTÉRISER LES PRODUITS TRIPIERS ?

“Un mot, impossible ! Je dirai... **FONDANT**, c'est le mot qui matche le mieux pour les ris de veau ! Quoique **SOYEUX**, c'est pas mal aussi pour la joue de bœuf... ou **ONCTUEUX**, c'est bien pour décrire cette manière qu'ont les Produits Tripiers de se délier en bouche, en diffusant instantanément leurs arômes !”

Florian



UN MOT POUR CARACTÉRISER LES PRODUITS TRIPIERS ?

“Avec les tripes, le moelleux ne se délite pas, ce qui libère de belles saveurs et offre une dégustation délicate, je dirai qu’ils sont FERMES, mais dans le bon sens du terme !”

Arnaud



ARNAUD BAPTISTE

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 ! Un temps sous-chef de Yannick Alléno, Arnaud s’est fait connaître du grand public lors de la saison 12 de Top Chef où il n’est pas passé inaperçu. Émission au cours de laquelle 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 scatologique lors de l’épreuve jugée par le Chef espagnol Andoni Aduriz.

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 ! Ajouter à cela le défi du Blind Tripes d’imaginer des recettes en trompe-l’œil autour des Produits Tripiers, j’espère que les gens prendront autant de plaisir que j’ai eu à imaginer les plats qu’ils pourront découvrir à l’occasion de cette 22^e édition !”

EN PARLANT DE TRADITION, L’HISTOIRE DES PRODUITS TRIPIERS REMONTE A 1096... !

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 1297 que le métier de tripiier apparaît pour la première fois.

12 JUILLET 1706

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

ENTRE 1975 ET 1985

L’offre se démultiplie et les Produits Tripiers deviennent une référence de qualité et de prix.

AU DÉBUT DU XVI^E SIÈCLE

Six 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.

15 JANVIER 1973

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

AUJOURD’HUI

Le métier de tripiier 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.

ROUND 2

LES TRIPES PLUS EN DÉTAIL...

« Novembre, le mois des Produits Tripiers » sonne depuis 22 ans comme un appel au ralliement pour de nombreux chefs, restaurateurs, artisans tripiers et bouchers partout en France !

Chaque année, ce sont plus de 700 restaurateurs à travers la France, qui participent à l’opération en cuisinant tout le mois des abats. L’occasion de sortir des sentiers battus et d’oser manger osé des Produits Tripiers sublimés par la diversité d’inspirations des Chefs et restaurateurs participants.

LES ARTISANS

Les artisans tripiers — qui couvrent plus de 200 points de vente spécialisés — et les 900 artisans bouchers du territoire seront les meilleurs guides pour tenter l’aventure Blind Tripes à domicile : ils connaissent les abats sur le bout des doigts et en parlent avec passion pour nous faire fondre d’envie avec leurs recettes inédites.

Parmi les morceaux les plus recherchés, on compte la langue, l’onglet et la hampe de bœuf, le foie de veau et les joues de bœuf et de porc.

EN GMS

Côté grande distribution, les rayons seront animés pour donner à tous l’envie de TRIPER... Rendez-vous dans les supermarchés et hypermarchés, partout en France, pour découvrir la diversité des Produits Tripiers !

Avec les Produits Tripiers, difficile de trouver un meilleur rapport qualité/prix. Généralement très abordables, ils affichent un prix moyen au kilo de 9,80€. Ils sont imbattables pour lutter contre le gaspillage alimentaire, puisqu’après eux, il ne reste plus rien sur la carcasse animale.



LE BŒUF
41%
DU TOTAL
DES VENTES
EN VOLUME

LE PORC
29%
DU TOTAL
DES VENTES
EN VOLUME

LE VEAU
25%
DU TOTAL
DES VENTES
EN VOLUME

L’AGNEAU
5%
DU TOTAL
DES VENTES
EN VOLUME

9,80€
PRIX MOYEN
AU KILO

Sources : Kantarworldpanel au 31/12/2021
et Confédération National de la Triperie Française - 2021

Rendez-vous le 1^{er} novembre 2022 sur le site www.produitstripiers.com pour tout savoir du BLIND TRIPES et des professionnels mobilisés en France pour l’occasion.



Le cœur de bœuf révèle, à la cuisson, un goût plus prononcé que celui de la génisse. Coupé en cubes, il est parfait pour confectionner des brochettes.



L'INFO NUTRITION

- Les Produits Tripiers **sont 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 : de la **B3**, 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. Des apports nutritionnels complémentaires à ceux des autres aliments !

4 RECETTES INÉDITES

PAR ARNAUD BAPTISTE

CHICHE, ON VOUS EN DIT PLUS SUR LA SAUCE À LAQUELLE FLORIAN ON AIR & ARNAUD BAPTISTE VONT CUISINER MARSEILLAIS, STRASBOURGEOIS, LILLOIS & NANTAIS !



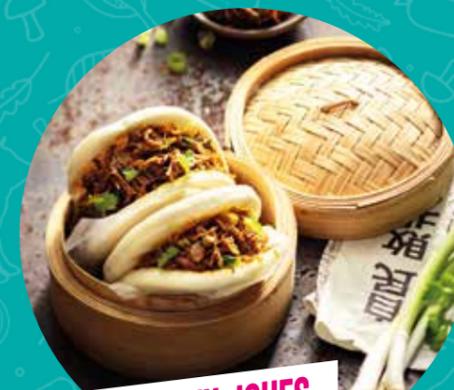
RIGATONI AU CŒUR DE BŒUF FUMÉ, BOLOGNAISE



SAMOSSAS À LA FRAISE DE VEAU, SAUCE POULETTE



TEMPURA DE ROGNONS D'AGNEAU, MAYONNAISE À LA DIABLE



PAIN BAO AUX JONES DE PORC CONFITES

RIGATONI AU CŒUR DE BŒUF 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 rigatonis 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.**



LE MOT DE FLORIAN

Produits Tripiers et sauce tomate, la base ! Les Produits Tripiers avec de la sauce tomate, ça marche à tous les coups ! Les accompagner de légumes, légumes secs, produits céréaliers ou féculents permet de garantir un bon équilibre dans l'assiette.

SAMOSSAS DE FRAISE DE VEAU, SAUCE POULETTE

4 personnes 45 minutes 40 minutes



STRASBOURG

LA PRÉPARATION

- Faire blanchir la fraise de veau 15 min et la tailler très finement (quasi hachée).
- Tailler les champignons de Paris et l'oignon en brunoise et les faire revenir dans une poêle beurrée à feu moyen. Une fois colorés, ajouter la fraise de veau, saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux environ 10 min.
- Pour la sauce poulet : mélanger le fond de volaille avec la crème liquide et laisser épaissir à feu doux 10 min. Réserver environ 20 cl de la sauce poulet pour le dressage. Ajouter le reste dans le mélange fraise de veau / champignons / oignons et faire mijoter le tout 20 min, puis mettre au frais, jusqu'à ce que le mélange devienne assez consistant.
- Monter les samossas avec les feuilles de bricks et le mélange à la fraise de veau, en réalisant un pliage en triangle.
- Cuire les samossas dans l'huile de friture bien chaude (dans une poêle ou une casserole), jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Débarrasser sur du papier absorbant.
- **Pour le dressage : mettre la sauce poulet dans un petit bol pour accompagner les samossas.**



LE MOT DE FLORIAN

C'est mon artisan boucher qui me donne de bons conseils ! Pour de bons Produits Tripiers, il faut que leur couleur soit franche et brillante à cru, 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.

INGRÉDIENTS

400 g de fraise de veau
90 cl de fond de volaille
80 cl de crème liquide
120 g de beurre
4 feuilles de bricks
400 g de champignons de Paris
2 oignons
Huile de friture
Sel / Poivre

TEMPURA DE ROGNONS D'AGNEAU, MAYONNAISE À LA DIABLE

4 personnes

35 minutes

10 minutes



LILLE

INGRÉDIENTS

400 g de rognons d'agneau
2 c. à s. de beurre
2 jaunes d'œuf
1 gousse d'ail
1 botte de persil
20 cl d'huile d'olive
1 kg de farine
80 cl d'eau pétillante
Huile de friture

Pour la mayonnaise à la diable :

2 œufs
2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
40 cl d'huile d'olive
½ c. à c. de piment d'Espelette en poudre
5 cl de jus de tomate
5 cl de vin blanc
100 g de cornichons
½ botte de ciboulette

LA PRÉPARATION

- Nettoyer et dégraisser les rognons. Les couper en 2 ou 3 selon leur taille. Ajouter du beurre dans une poêle et les faire revenir en aller-retour rapide. Réserver.
- Faire une persillade avec l'ail, 20cl d'huile d'olive et le persil haché. Y mettre les rognons à mariner environ 15 min.
- Pendant ce temps, réaliser la pâte à tempuras avec la farine, les deux jaunes d'œuf et l'eau pétillante. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
- Pour la mayonnaise à la diable : mélanger les œufs, la moutarde à l'ancienne et l'huile. Une fois la mayonnaise bien montée, ajouter le piment d'Espelette, les cornichons taillés en brunoise, le jus de tomate, le vin blanc et la ciboulette ciselée. Assaisonner et réserver au frais.
- Passer les rognons marinés dans la farine, puis dans la pâte à tempuras. Les mettre à frire dans l'huile de friture à 180°. Répéter une deuxième fois ces étapes jusqu'à l'obtention d'une coloration bien dorée.
- Débarrasser et saler.
- Pour le dressage : disposer les tempuras de rognons dans une assiette et servir la mayonnaise à la diable, dans un bol à côté.**



LE MOT DE FLORIAN

Les rognons font partie des morceaux rapides à cuisiner ou à poêler, parfaits pour ceux qui ne veulent pas passer des heures derrière les fourneaux. C'est aussi le cas des animelles, de la cervelle, du cœur, du foie, de la hampe, de l'onglet !

PAIN BAO AUX JOUES DE PORC, CONFITES

4 personnes

25 minutes

2h45



NANTES

LA PRÉPARATION

- Commencer par faire caraméliser les joues de porc dans une casserole avec du beurre. Déglacer le tout avec le miel, ajouter le curry et mouiller ensuite avec de l'eau à hauteur. Ajouter l'ail écrasé et les tomates grossièrement hachées. Faire cuire le tout pendant environ 2h30.
- Une fois que les joues de porc sont cuites (s'effilochent) y ajouter du jus de cuisson réduit, débarrasser la viande et récupérer le liquide de cuisson. Le faire réduire à feu doux, jusqu'à l'obtention d'un sirop.
- Effilocher les joues de porc et venir les mélanger avec la sauce sriracha (à doser selon les goûts), la sauce barbecue, la sauce soja et le sirop obtenu avec le jus de cuisson (à doser selon la texture souhaitée). Ajouter ensuite les aromates hachés (ciboulette, coriandre, cébette). Assaisonner le tout. Enfin, venir farcir les pains bao.
- Pour le dressage : dans une assiette, disposer le pain bao farci, et décorer le tout avec quelques feuilles de coriandre hachée et de ciboulette ciselée.**



LE MOT DE FLORIAN

La joue fait partie des Produits Tripiers qui doivent mijoter plus longtemps, mais on la trouve aussi prête à déguster. C'est aussi le cas des tripes, de la langue, des pieds, de la queue ou de la tête : des morceaux de choix, qu'il ne faut pas hésiter à tester pour des repas de fêtes et des tablées entre amis ou en famille !

INGRÉDIENTS

400 g de joues de porc
4 pains bao
2 tomates cœur de bœuf (ou selon la saison, 200 g de tomates pelées)
40 g de sauce barbecue
1 botte de ciboulette
1 botte de coriandre
1 cébette
30 g de sauce sriracha (sauce piquante)
30 cl de sauce soja
5 cuillères à soupe de miel
2 gousses d'ail
30 g de curry
80 g de beurre
Sel / poivre



Rendez-vous sur www.produitstriepiers.com et sur les pages Facebook, Instagram, Twitter pour retrouver toutes les informations sur la 22^e édition de **Novembre, Le Mois des Produits Triepiers**, avec les restaurateurs mobilisés, les points de vente les plus proches, ainsi que les conseils d'artisans-triépriers et de nombreuses idées recettes !

BLIND TRIPES



#BlindTripes

Contacts presse : Gulfstream Communication

Justine Chevrier - jchevrier@gs-com.fr - 06 20 48 53 71
Mélissa Ouakrat - mouakrat@gs-com.fr - 06 86 06 16 09

WWW.PRODUITSTRIPIERS.COM

