

# OSEZ MANGER LES PRODUITS TRIPIERS

NEWSLETTER N°3



## AUX 4 COINS DE LA FRANCE

## CET ÉTÉ, OSEZ MANGER OSÉ AVEC LES PRODUITS TRIPIERS !

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 !

## C'EST AU NORD, QUE L'ON « TRIPE » LE PLUS, QUELLE QUE SOIT LA SAISON !

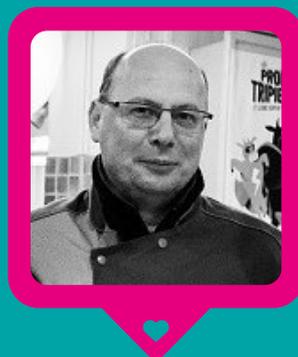
**Saviez-vous que c'est en région parisienne, et plus largement au Nord de la France, que les achats de Produits Tripiers sont les plus importants avec 1,350 kg par ménage et par an !**

Qu'il pleuve, qu'il vente ou que le soleil brille, les franciliens et nordistes restent de fervents adeptes des Produits Tripiers. Tout est une question de mode de cuisson : en hiver, ça mijote et en été, les Produits Tripiers passent au grill pour varier les plaisirs.

Sources : Kantarworldpanel au 31/07/20

## REGARDS CROISÉS DE FRANCILIENS

– SUR LES PRODUITS TRIPIERS –



**THIERRY SCHILLE**

TRIPIER FRANCILIEN – MARCHÉ ESCUDIER  
& JEAN-JAURES – BOULOGNE-BILLANCOURT



**MARIE-VICTORINE MANOA**

CHEFFE AUX LYONNAIS – PARIS 2<sup>E</sup>



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



# THIERRY SCHILLE

TRIPIER FRANCILIEN – MARCHÉ ESCUDIER & JEAN-JAURÈS  
BOULOGNE-BILLANCOURT



**Thierry Schille** est le gérant du Tripier Francilien, situé aux marchés Escudier et Jean-Jaurès de Boulogne-Billancourt. Il a repris la société en 2012, après y avoir travaillé pendant plus de 12 ans.

**Entouré d'une équipe jeune, Thierry transmet son savoir-faire et sa passion, avec plaisir et enthousiasme.** C'est son sens du contact inégalable, et sa proximité qui font de lui une personnalité du marché. Sur ses étals, on retrouve des Produits Tripiers de premiers choix et de précieux conseils pour réussir à coup sûr ses recettes et sa cuisson de Produits Tripiers.

**Depuis 10 ans que nous sommes installés, la clientèle des Produits Tripiers ne cesse de se diversifier !**

Il y a les adeptes de toujours et de plus en plus de jeunes et familles de trentenaires, qui viennent vers nos étals découvrir de nouveaux goûts. Bolognaise à la queue de bœuf pour les enfants, wok d'oreilles de porc aux légumes croquants pour les amis du week-end, mini-tourtes de rognons blancs d'agneau au chèvre pour le brunch, ces nouveaux consommateurs aiment mitonner leurs plats d'avance, en mode batchcooking. Certains nous disent que leurs enfants ne jurent désormais que par les rognons de bœuf panés, une recette que l'on adore conseiller.

Thierry Schille

À SAVOIR

On compte en France **200 points de vente** spécialisés en Produits Tripiers et **18 000 artisans-bouchers** proposant des Produits Tripiers sur leurs étals.

**Ambassadeurs du mieux-manger**, ces professionnels savent conseiller les clients en proposant de marier la diversité des Produits Tripiers aux légumes de saison et en proposant de délicieux plats cuisinés à emporter.

**La tendances du moment** : remettre les plats d'antan aux goûts du jour, en allégeant les sauces, avec toujours une petite touche végétale, ça fait toute la différence !

**« Osez manger osé avec les Produits Tripiers »**

signifie s'ouvrir à une diversité d'espèces et de morceaux pour accompagner légumes, produits céréaliers et féculents au quotidien.

Rien de mieux que les Produits Tripiers pour un parfait équilibre dans l'assiette.

TRIPERIE FRANCILIEN À BOULOGNE-BILLANCOURT

Marché Escudier : mardi, vendredi et dimanche 8h à 13h

Marché Billancourt : mercredi et samedi 8h à 13h

# MARIE-VICTORINE MANOA

CHEFFE AUX LYONNAIS – PARIS 2<sup>E</sup>



**À la tête de la cuisine de l'unique bouchon de la Capitale, la Cheffe Marie-Victorine Manoa fait souffler un vent de fraîcheur "Aux Lyonnais", dans le deuxième arrondissement de Paris !**

Après une première expérience de chef aux "Halles 1924" à Reims puis la reprise du restaurant de son père Jean-Louis, le "Mercière", célèbre bouchon lyonnais, Marie Victorine s'est formée à l'institut Paul Bocuse, puis en stage chez Michel Troisgras, et a ensuite enchaîné les adresses prestigieuses à travers le monde : à New York, à l'Eleven Madison Park", restaurant 3 étoiles, au Brésil, au DOM Restaurante, régulièrement cité parmi les 50 meilleurs au monde, au Danemark, dans les cuisines du "Noma", à Copenhague, nommé quatre fois « meilleur restaurant au monde » par la revue britannique Restaurant.

C'est au fil de ses « food trips » que sa passion pour la cuisine de tradition française s'est confirmée. **Moderne, technique et d'inspiration lyonnaise, la cuisine de Marie Victorine mêle avec brio le végétal à la viande, avec une attention particulière pour les Produits Tripiers**, à chaque saison à la carte de son restaurant.



**Emblématiques du patrimoine culinaire français, les Produits Tripiers permettent de savourer la diversité dans l'assiette, quelle que soit la saison, son budget ou l'envie ! Choisir d'Oser Manger Osé, c'est aussi préserver un savoir-faire et une tradition gastronomique vieille de 1000 ans et respecter tout ce qui fait la richesse et la diversité de la chaîne alimentaire, un parti-pris qui me tient à cœur en cuisine.**

Marie-Victorine Manoa

AUX LYONNAIS

32 rue Saint-Marc - Paris 2<sup>e</sup> - www.auxlyonnais.com

# 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 TRIPES DE BŒUF

Sous la dénomination « tripes » se retrouvent l'estomac et les intestins des animaux de boucherie donnant lieu à des préparations culinaires. De consistance ferme et élastique, la saveur bien marquée, les tripes peuvent s'acheter à la coupe, en libre-service (tranchées sous vide ou à la coupe) ou en conserve (très souvent bocal de verre) et être consommées sous de nombreuses formes : poêlées, en sauce ou au four...



**Son conseil de pro :** *“Qu'elle soit de veau ou d'agneau, la cervelle se prépare toujours de la même façon. Il faut d'abord la faire dégorger, c'est à dire la laisser tremper dans un grand volume d'eau froide et vinaigrée. Une fois dégorgée, il faut pocher la cervelle quelques minutes à l'eau bouillante salée et vinaigrée. C'est cette première cuisson, qui permet à la cervelle de bien se tenir à la poêle. Fragile, elle risquerait de se déliter cuite crue à la poêle.”*

## LES ROGNONS DE VEAU

Équivalent des reins pour les animaux de boucherie, les rognons de veau sont recherchés pour leur finesse.



**Son conseil de pro :** *“Nous sommes nombreux à avoir un souvenir lié à cet incontournable de la gastronomie française. Pour moi, c'est une entrée idéale. Il suffit de l'accompagner d'une bonne mayonnaise maison, d'une vinaigrette bien moutardée ou de petits oignons grelots, et à table ! En plat de résistance, le museau apporte une saveur authentique à une poêlée de pommes de terre ou de haricots verts. Il remplace aussi avantageusement la saucisse dans une assiette de lentilles.”*



**Son conseil de pro :** *“Une fois, les tripes bien nettoyées et rincées, l'idéal est de les faire dégorger dans de l'eau fraîche pendant 24 heures puis de les faire blanchir dans de l'eau bouillante avec une gelée assaisonnée de morceaux d'estomac de bœuf. On peut ajouter à ce mélange des légumes, des aromates, un bouillon, du vin ou du cidre, l'assaisonnement s'adapte facilement à ce qu'on a sous la main. Pour les apprécier en apéro et tapas d'été, il suffit de les laisser refroidir et de les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, quelques pics et le tour est joué ! ”*

## LA CERVEILLE D'AGNEAU

Ce morceau à la texture délicate est le plus fin au goût. Il doit être consommé très frais. Ses utilisations sont nombreuses. Revenue à la poêle, meunière, en sauce, la cervelle d'agneau s'adapte à de nombreuses occasions gourmandes.



**Son conseil de pro :** *“L'été, rien de plus simple que des rognons de veau à la graisse cuits au barbecue ! À l'aide d'un couteau, il faut commencer par affiner et égaliser la graisse qui entoure les rognons, incorporer un mélange sel-poivre-thym. Une fois les braises bien chaudes, les rognons ne demandent que 20 à 25 min. de cuisson sur la grille du barbecue. Servis avec une salade de pommes de terre aux oignons nouveaux, c'est exquis ! ”*

## LE MUSEAU DE PORC

Autrement appelé "le groin", le museau de porc compose un hors d'œuvre rustique mais goûteux qui s'agrément en toute simplicité de vinaigrette.

# OSEZ MANGER OSÉ AVEC LES PRODUITS TRIPIERS TOUT L'ÉTÉ !

## DÉCOUVREZ NOS RECETTES !



Quand Thierry passe de l'étal aux fourneaux,  
les Produits Tripiers se retrouvent pimpés !



*"Pour faire voyager nos papilles en Méditerranée, rien de tel que la recette de Tripes aux poivrons et chorizo. Fermes et moelleuses, les tripes ne se délitent pas d'emblée mais imposent une légère conservation en bouche pour libérer toutes leurs saveurs."*

Thierry



4 personnes



20 minutes



20 minutes

## TRIPES AUX POIVRONS JAMBON CRU ET CHORIZO

### INGRÉDIENTS

**1 kg de tripes de bœuf précuites**

12 tranches de chorizo

100 g de jambon cru

1 oignon

2 gousses d'ail

1 feuille de laurier

1 poivron rouge

1 petite boîte de tomates pelées  
(ou 4 tomates fraîches selon la saison)

37,5 cl de vin blanc sec

1 c. à soupe de paprika

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

### PRÉPARATION

- Détailler le jambon et le chorizo, réserver.
- Peler puis émincer les oignons et les poivrons. Hacher l'ail.
- Verser un filet d'huile d'olive dans une cocotte et y faire revenir les oignons et l'ail.
- Ajouter les poivrons rouges, faire suer puis déglacer avec le vin blanc, laisser réduire quelques instants puis ajouter les tomates et les tripes. Saler, poivrer et ajouter le paprika.
- Ajouter le jambon et le chorizo, mélanger.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.
- Rectifier l'assaisonnement et servir sans attendre.

# Quand Marie-Victorine imagine la carte du jour les Produits Tripiers façon "trendy" sont en folie !



*"Ca sent bon l'été ! Avec la chaleur, j'ai toujours envie d'un petit carpaccio à la joue de boeuf qui apporte toute l'énergie dont on a besoin avec le plein de vitamines et minéraux."*

**Marie-Victorine**



4 personnes



25 minutes



3 h 10

## JOUE DE BŒUF FAÇON CARPACCIO

### INGRÉDIENTS

#### 1 joue de bœuf

2 échalotes  
3 branches de thym  
2 feuilles de laurier  
4 brins de persil  
2 carottes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
50 g de beurre  
1,2 L de bouillon de bœuf  
10 grains de poivre noir  
1 c. à café de gros sel

#### Pour servir :

10 radis  
1 carotte  
2 oignons nouveaux  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Fines herbes au choix (basilic, cerfeuil, estragon, ciboulette, persil...)  
50 g de parmesan  
Fleur de sel, poivre du moulin

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C (Thermostat 6).
- Confectionner un bouquet garni avec le thym, le laurier et le persil. Éplucher les échalotes et les couper en 2. Peler les carottes et les couper en tronçons.
- Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une cocotte en fonte (passant au four) et faire revenir les échalotes et les carottes sans coloration pendant 5 minutes.
- Ajouter le bouillon, le bouquet garni et les grains de poivre, le sel et la joue de bœuf. Saler, couvrir et porter à ébullition.
- Faire cuire au four pendant 3 heures. Égoutter la joue de bœuf et la laisser refroidir complètement. Filtrer le jus de cuisson.
- Au moment de servir, éplucher la carotte et la détailler en tagliatelle. Émincer finement les radis et les oignons. Ciseler les fines herbes. Trancher finement la joue de bœuf et disposer les tranches dans 4 assiettes légèrement creuses. Arroser d'un peu de jus de cuisson dégraissé froid ou chaud. Ajouter quelques radis, carottes, oignons nouveaux et fines herbes. Arroser d'huile d'olive et parsemer de copeaux de parmesan. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

# Pour Thierry, les Produits Tripiers c'est aussi à l'apéritif pour se régaler !



"L'apéro qui surprend tous les invités, c'est bien les beignets de cervelle. On ne s'attend pas à retrouver une texture si onctueuse et savoureuse sous la panure. Effet garanti !"

Thierry



4 personnes



20 minutes



15 minutes

## INGRÉDIENTS

### 2 cervelles d'agneau

1 c. à soupe de vinaigre blanc  
1 c. à café de sel  
125 g de farine  
20 cl de lait  
1 œuf  
1 c. à soupe d'huile  
Huile de friture  
10 cl de vinaigre de vin  
1 échalote  
1/2 c. à café de curry en poudre  
1 pincée de gingembre en poudre (ou frais)  
1 échalote

## PRÉPARATION

## BEIGNETS DE CERVELLE D'AGNEAU SAUCE VINAIGRÉE AUX ÉPICES

- Laisser dégorger les cervelles d'agneau dans de l'eau froide pendant 1 heure.
- Égoutter les cervelles et retirer les membranes et traces de sang. Mettre les cervelles dans une casserole d'eau froide, ajouter le vinaigre et le sel. Porter à frémissement et faire pocher pendant 10 minutes. Les égoutter et les rincer sous l'eau froide pour les raffermir.
- Peler et hacher finement l'échalote. Mélanger le vinaigre de vin, l'échalote, le curry et le gingembre.
- Mélanger la farine tamisée, le lait, l'œuf et l'huile au fouet. Faire chauffer l'huile de friture à 180 °C (Thermostat 6). Couper chaque cervelle en 4 morceaux. Les tremper dans la pâte à beignets puis dans l'huile chaude. Faire dorer 3 minutes environ puis égoutter. Servir chaud avec la sauce vinaigrée.

# Pour Marie Victorine Produits Tripiers riment avec diversité et de parfaits mix & match !



*"Une bonne recette rapide et facile à cuisiner qui apporte le plein de protéines toute en finesse."*

**Marie-Victorine**



4 personnes



30 minutes



25 minutes

## ROGNONS DE VEAU

### AUX PETITS POIS, CAROTTES ET ORANGE

## INGRÉDIENTS

**800 g de rognons de veau dégraissés et dénervés**

2 carottes

400 g de petits pois écosés

1 oignon

1 orange bio

15 cl de vin blanc sec

25 cl de bouillon de volaille

1 branche de thym

1/2 c. à café de maïzena

60 g de beurre doux

Persil ou fines herbes pour servir

Sel, poivre

## PRÉPARATION

- Faire fondre l'oignon dans une poêle bien chaude avec 20 grammes de beurre. Ajouter le jus et le zeste d'orange, le vin blanc, le bouillon de volaille et le thym. Faire réduire de moitié puis incorporer la maïzena délayée dans un peu d'eau. Mélanger et faire épaissir légèrement la sauce. Réserver.
- Peler les carottes et les couper en allumettes. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les carottes et les petits pois : d'abord les carottes 8-10 minutes puis les petits pois 3-4 minutes. Égoutter le tout et plonger dans la sauce à l'orange. Ajouter 20 grammes de beurre, mélanger et ajuster l'assaisonnement.
- Saler et poivrer les rognons de veau. Dans une poêle bien chaude, les faire dorer avec le beurre restant pendant 8 minutes de chaque côté sur feu assez vif. Ils doivent rester rosés. Servir les petits pois-carottes avec les rognons de veau tranchés. Parsemer de persil plat ciselé (ou de fleurs de persil en saison, au printemps).

# Quand Thierry décide de s'inspirer d'une recette de Marie-Victorine pour cuisiner le Museau



*"Le mélange des textures crée toujours un effet de surprise dans la bouche. Le croquant du museau et le moelleux du boulgour se marient à merveille et apportent une richesse gustative et vitaminée."*

Thierry



4 personnes



25 minutes



8 minutes

## INGRÉDIENTS

**400 g de museau de porc**

270 g de boulgour

1 oignon nouveau ou cébette

1 fenouil

1/2 bouquet de persil

Quelques feuilles de menthe

40 g de pistaches natures sans sel

2 citrons vert

Huile d'olive

Une pincée de cumin en poudre

Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

## SALADE DE MUSEAU DE PORC BOULGOUR ET PISTACHES

- Porter une casserole d'eau à ébullition et plonger le boulgour pendant 8 minutes, égoutter et rincer sous un filet d'eau froide.
- Hacher le fenouil, le persil et la menthe, l'oignon nouveau et concasser grossièrement les pistaches. Réunir avec le boulgour.
- Découper le museau en petits morceaux et l'ajouter à la salade de boulgour.
- Dans un petit bol, mélanger le jus de citron, huile d'olive, le cumin, le sel et le poivre.
- Verser le mélange sur la salade de boulgour et bien mélanger.
- Servir sans attendre.

Pour cuisiner sans retenue les Produits Tripiers, rendez-vous sur [www.produitstripiers.com](http://www.produitstripiers.com)



CONTACT PRESSE : GULFSTREAM COMMUNICATION

Justine Chevrier – [jchevrier@gs-com.fr](mailto:jchevrier@gs-com.fr) – 06 43 44 89 72 // Mélissa Ouakrat – [mouakra@gs-com.fr](mailto:mouakra@gs-com.fr) – 06 86 06 16 09