

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Novembre 2023

**OSEZ CUISINER
RAISONNÉ**

100% plaisir
LES PRODUITS TRIPIERS
zéro gaspi
Osez cuisiner raisonné

NOVEMBRE, Le Mois des Produits Tripiers. Les restaurateurs sortent leurs tripes pour le concours **STAR TRIPES !**

À l'occasion du célèbre mois des Produits Tripiers en novembre prochain, la Brigade des Tripes lance le concours STAR TRIPES pour mettre à l'honneur le savoir-faire des restaurateurs engagés dans la promotion et la valorisation des Produits Tripiers. Cette initiative vise également à sensibiliser le grand public à notre richesse gastronomique et célébrer les meilleures recettes françaises et d'ailleurs, à base de Produits Tripiers. Les 5 finalistes du concours Star Tripes auront la chance de participer à la finale du championnat d'Europe des Produits Tripiers, à Rungis.

LE CONCOURS STAR TRIPES

Une opportunité pour les restaurateurs audacieux

Les participants au concours STAR TRIPES bénéficieront d'une visibilité exceptionnelle sur la scène gastronomique française et auront le privilège de recevoir le kit de communication STAR TRIPES (1 affiche Star Tripes, 1 vitrophanie, 1 rouleau de 50 stickers de table), spécialement conçu pour mettre en valeur leur participation au concours auprès de leur clientèle.

En rejoignant la Brigade des Tripes, les restaurateurs ont l'opportunité de montrer leurs talents, tout en aspirant à faire partie des cinq finalistes du 6^e Championnat d'Europe des Produits Tripiers et de représenter leur région lors de la finale, prévue le 21 novembre 2023 à Rungis.



STAR TRIPES, tout se joue avec les consommateurs

Si le concours STAR TRIPES est organisé pour les professionnels de la restauration, c'est bien le consommateur final – adepte de bonnes saveurs et juge de goût –, qui a le dernier mot, puisqu'il aura la possibilité de voter parmi tous les candidats participants et de faire gagner leur restaurateur préféré. Avec ce vote, les consommateurs auront aussi l'opportunité de remporter un dîner pour deux personnes.



À ce jour, des centaines de restaurateurs ont prévu de participer dans les 5 villes sélectionnées : Paris, Lille, Lyon, Toulouse, Marseille.

Célébrez une cuisine plus raisonnée

Ce coup de projecteur offert par l'opération STAR TRIPES est une opportunité de faire rayonner les Produits Tripiers et de démontrer leurs nombreux atouts pour une cuisine plus raisonnée.

Plutôt abordables en termes de prix, les Produits Tripiers se distinguent par leurs qualités nutritionnelles indéniables, mais également leur approche zéro gaspillage. En valorisant des parties animales parfaitement comestibles, mais bien souvent négligées, ces produits incarnent la tendance actuelle à la redécouverte des produits oubliés, séduisant les amateurs de nouvelles expériences culinaires.



Les Produits Tripiers regagnent leur place de choix, inspirant créativité chez les chefs et restaurateurs qui revisitent avec audace des plats traditionnels pour proposer une cuisine surprenante et originale.



Au mois de novembre, les Produits Tripiers seront également mis en avant dans tous les réseaux de vente : grossistes, boucheries artisanales, triperies, GMS, ainsi que sur le web et les réseaux sociaux.



Une dynamique amorcée par la **Brigade des Tripes** et la **Tournée Terrain**



Nos membres
Des professionnels passionnés par les Produits Tripiers

La Brigade des Tripes est un club et une communauté. Une dynamique professionnellement enrichissante, à l'écoute, bouchers, charcutiers et tripiers, se sont engagés à promouvoir les Produits Tripiers avec un sentiment d'appartenance.

Ces professionnels adhèrent au Manifeste de la Brigade des Tripes. Ils ont une passion pour la viande, ils ont une envie de responsabilité, ils ont un fort lien avec les professionnels de la cuisine traditionnelle, ils veulent être respectés, tous à leur place, par du temps.

Chef Monsieur (Royal Madeleine)
MAXIME AMOUREUX
RESTAURATEUR - PARIS
Mon Trip Tripiers
« Les Tripes sont un retour à mon enfance. Leurs saveurs sont incroyables. »

Le Mercière
CESAR PONSONNET
RESTAURATEUR - LYON
Mon Trip Tripiers
« Mon restaurant qui est un bonbon (bonne hérité de mes parents) aime les tripes car... »

Sauf Imprévu
LYON
ELIX GAGNAIRE
Restaurateur
Mon Trip Tripiers
« Les tripes, ça me parle, ça me fait plaisir, ça me fait rire, ça me fait réfléchir. C'est bon, ça fait plaisir, ça fait réfléchir. C'est bon, ça fait plaisir, ça fait réfléchir. C'est bon, ça fait plaisir, ça fait réfléchir. »

La Brigade des Tripes
Le club des professionnels de la cuisine traditionnelle

La Brigade des Tripes : fédérer les professionnels de la filière des Produits Tripiers

Depuis son lancement en juin, La Brigade des Tripes s'est imposée comme une force vive pour les professionnels de la filière des Produits Tripiers. Rassemblant restaurateurs, artisans bouchers, charcutiers et tripiers, ce club d'ambassadeurs partage les valeurs d'une cuisine créative, audacieuse et responsable qui met en avant les Produits Tripiers sur nos tables.

La Brigade des Tripes se distingue par son engagement en faveur de cette tradition culinaire et poursuit un objectif majeur : faire connaître les spécificités et les atouts des Produits Tripiers aux restaurateurs et au grand public. Elle vise à dynamiser la filière et à encourager les restaurateurs à inclure ces spécialités dans leurs menus.

La Tournée Terrain : un bilan positif des premières rencontres avec les restaurateurs

Afin d'encourager davantage de restaurateurs à mettre en avant les Produits Tripiers, La Brigade des Tripes a lancé avec succès une grande tournée terrain début juin. Une initiative qui cible 700 restaurateurs dans 5 régions dans les villes de Paris, Lyon, Lille, Toulouse et Marseille.

À ce jour, près de 100 restaurants sont adhérents à la Brigades des Tripes.



AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.



À PROPOS D'INTERBEV

INTERBEV est l'**Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes**, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de

ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de

qualité. En 2021, INTERBEV reçoit à nouveau le label AFNOR « ENGAGÉ RSE CONFIRMÉ » de niveau 3 sur 4 pour sa démarche collective de responsabilité sociétale. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens ».

Contact presse :
MEDIAPILOTE
Nina Geslot
n.geslot@mediapilote.com
02 40 11 18 05 - 06 28 52 33 55



**AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.**

