

Communiqué de presse  
Novembre 2023  
OSEZ CUISINER RAISONNÉ



## NOVEMBRE, Les Stars Tripes se distinguent au 6ème Championnat d'Europe des Produits Tripiers

Novembre est traditionnellement le Mois des Produits Tripiers et cette année, dans les restaurants, était organisée l'opération STAR TRIPES.

Près d'une centaine de restaurateurs de 5 villes de France (Paris, Lille, Lyon, Toulouse, Marseille) et membres de la Brigade des Tripes, se sont portés volontaires pour participer au Star Tripes et mobiliser le grand public et leurs clients afin qu'ils élisent les restaurateurs capables de représenter leurs villes au 6ème Championnat Européen des Produits Tripiers.

Un dispositif d'affichage dans les restaurants et une campagne digitale géolocalisée ont été mis en place.

### L'OPÉRATION STAR TRIPES EN QUELQUES CHIFFRES

 **21**  
JOURS DE  
COMPÉTITION

 **232**  
MEMBRES DE LA  
BRIGADE DES TRIPES

 **99**  
PARTICIPANTS À  
STAR TRIPES

 **3 393**  
VOTES



Les 3 restaurateurs ayant recueilli le plus de votes ont donc pu montrer tout leur talent à un jury de professionnels qualifiés lors de la 6ème édition du Championnat qui se tenait le 21 novembre dernier à Rungis.



Présentation des candidats Star Tripes, de gauche à droite :

**Sandrine Huit**, Café Comptoir LOBUT, 50 cours Tolstoï, 69100 Villeurbanne a préparé des cœurs de tabliers de sapeur “Coeur de Lyon”.

**Anthony de Filippo**, IOD'IN, 602 Av. du 7ème Régiment du Tirailleur Algériens, 13190 Allauch a proposé une assiette de divers Produits Tripiers sous un format apéritif “Les tripes, c’est chic.”

**Marie-Anna Delgado**, LE PALOMA, 93 Rue Julien Lacroix, 75 020 Paris, a présenté un plateau de tapas avec des Produits Tripiers “Apéro Tripes”.



**Tous les 3 ont eu un grand succès et 2 d’entre eux sont arrivés au pied du podium.**



## **Focus sur le Championnat Européen des Produits Tripiers**

La Confédération Nationale de la Triperie Française a organisé le 21 novembre 2023, le 6ème Championnat d'Europe des Produits Tripiers au Campanile du MIN de RUNGIS. L'événement a rassemblé près de 250 personnes lors du cocktail pour encourager les 21 candidats sélectionnés. 5 pays étaient représentés : la France, l'Azerbaïdjan, la Roumanie, l'Italie et l'Irlande.

Félicitation à Jairo D'AVICO qui remporte la 6ème édition du Championnat d'Europe des Produits Tripiers avec sa recette « Joue de bœuf braisée au vin rouge ». Bravo également à Rémy Mariolles, vainqueur de l'édition 2022, qui finit second avec "une langue de bœuf à l'écarlate" et Mathieu Boulay qui complète le podium avec "un fromage de veau persillé".

**Au pied du podium, Sandrine Huit de l'opération Star Tripes avec son hommage à sa région "Le coeur de Lyon".**

La remise des prix s'effectuera lors du Salon International de l'Agriculture 2024 sur le stand INTERBEV.

### **Contact Presse**

CP Conseil - Mediapilote

Alexandra Mariez

06 74 10 80 27

alexandra.mariez@cpconseil.fr