

NOVEMBRE. LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS

L'abécédaire des Produits Tripiers



**DOSSIER DE PRESSE
2011**

Edito



Il est de ces cours de cuisine qui deviennent de véritables leçons de vie. C'est le cas des produits tripiers.

Ne pas se fier aux apparences. Ne pas se sous-estimer. Oser.

Mais comment diable cuisiner une joue ?

Qui se lance à éplucher une langue ? Qui ose laver une cervelle ?

Savez-vous couper un rognon ? Beurk, me direz-vous...

(Et vous connaissez la réponse : c'est bon ! *)

Le tout, c'est de se jeter à l'eau – ou au bouillon – et de suivre les conseils des gourmands les plus téméraires ayant déjà franchi le pas. Et là, ô surprise, en dépit des apparences et des idées reçues, oui : cuisiner les produits tripiers, « c'est pas compliqué, et c'est bon ! » Tomates farcies à la queue de bœuf, salade de mâche et rognons, petites langues d'agneau en carpaccio... Des plats qui cassent la routine, des recettes trop faciles et un effet assuré à table : qui dit mieux ?

Profitez de Novembre, LE Mois des Produits Tripiers pour sauter le pas et rejoindre la grande famille de la triperie. N'ayez crainte vous ne serez pas seuls. De nombreux adeptes – et pas des moindres – vous aideront à passer le cap : les artisans tripiers bien sûr, mais aussi les bouchers et jusque dans vos rayons en grandes surfaces. Également, plus de 850 restaurateurs, partout en France, rallient le mouvement et vous proposent des menus dédiés aux produits tripiers. Sans oublier les artistes – acteurs, photographes, créateurs... – qui prêtent leur talent depuis 11 ans maintenant à cette noble cause tripière.

Tout, tout, tout... vous saurez tout sur le cinquième quartier, en novembre et au-delà, grâce à cet abécédaire.

À vous de jouer, lancez-vous : cuisiner les produits tripiers – on vous le dit – c'est pas compliqué !

A B C D E F G H

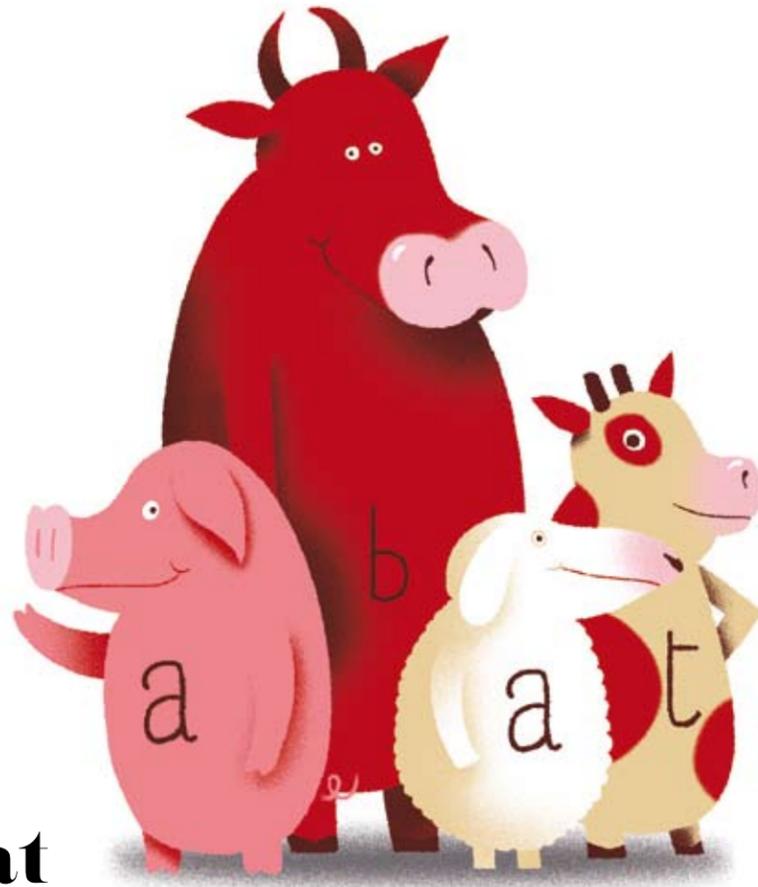
I J K L M N O

P Q R S T U

V W X Y Z

A

bat



Ce mot désigne l'ensemble des morceaux du bœuf, du veau, de l'agneau et du porc qui ne sont pas rattachés à la carcasse de l'animal. La profession préfère substituer cette dénomination peu flatteuse à celle, plus valorisante et bien plus appétissante, de « Produits tripiers ».

B

lanc

Blanc... ou Rouge ! Contrairement à la viande, cette distinction ne repose pas nécessairement sur l'aspect visuel des morceaux. Ainsi, un ris de veau, à la pâleur pourtant prononcée, est en fait un produit tripiers... rouge ! Alors, pour briller lors d'un prochain dîner, mieux vaut réviser ses classiques : les rouges distinguent les morceaux vendus crus, tels que la cervelle, le foie, les rognons, le cœur ou encore la langue. Les blancs, comme la panse, les oreilles ou encore la tête de veau nécessitent d'être échaudés puis blanchis, voire mi-cuits avant d'être consommés. Encore fallait-il le savoir !

C

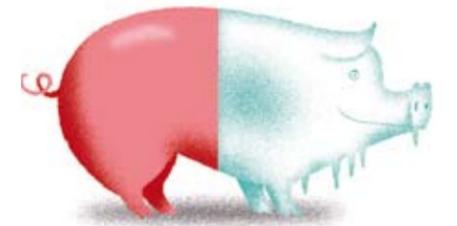
uisson

Tout juste poêlés, longuement mijotés, vite pochés, lentement braisés ou grillés à point, mais aussi tranchés, ficelés ou émincés : les produits tripiers se prêtent à toutes les cuissons et modes de préparations, de la plus rapide à la plus élaborée. Pour les plus novices ou les moins téméraires, les artisans tripiers proposent de nombreuses préparations déjà cuisinées : ne reste alors plus qu'à les réchauffer, et c'est prêt !

D

élicats

Les produits tripiers sont des produits frais puisque leur durée de consommation moyenne n'excède pas 24h ! Autant dire qu'aussi vite achetés, ils doivent être cuisinés. Une astuce ? Les produits tripiers se congèlent plusieurs mois sans perdre en goût ni en saveur...



E

conomique

En période de vache maigre, on peut, plus que jamais, compter sur les produits tripiers pour faire le plein de plaisir variés au quotidien ! Avec un prix moyen autour de 8,42 € le kilo, ils remplissent le caddie sans alourdir l'addition. Champion du pouvoir d'achat toutes catégories confondues, le porc (foie, pieds, tête, rognons) se situe généralement à un peu plus de 4 € le kilo, tandis que le veau, plus coûteux, reste à moins de 17 € le kilo, toujours en prix d'achat moyen.

Les chroniqueurs gastronomes Antonella Latus et Philippe Toinard passent derrière les fourneaux et mettent la main à la pâte pour montrer que cuisiner les produits tripiers, c'est pas compliqué. Le résultat ? 20 recettes filmées « pas à pas » de 3 minutes top chrono disponibles sur www.produitstripiers.com

Family Tripes



Gouâteux

Déguster les produits tripiers, c'est comme déguster un verre de bon vin... mais sans modération ! À l'œil, la couleur doit être franche et la matière brillante, signes incontestables de fraîcheur. Au toucher, la texture se révèle : « craquante », résistante sous la dent avant de céder en douceur (comme le museau de bœuf ou les oreilles de porc) ; « ferme » dévoilant son moelleux et libérant ses arômes durant la mastication (les tripes) ; « fragile », se déstructurant rapidement aux prémices de la dégustation (la cervelle) ; « onctueuse », à la manière d'un ris de veau tendre et fondant ou encore « soyeuse », présentant un peu plus de fibres (joue de bœuf). La saveur ? sucrée, douce, suave, intense, lactée, caramélisée, ample ou persistante... c'est selon. Et enfin l'odeur : poivrée pour la tête de veau, douce et sucrée pour une tranche de foie ou encore complexe, dira-t-on pour la cervelle.

Histoire

La consommation des produits tripiers a connu au cours de son histoire tumultueuse gloire et déboires. Le métier de Tripier est enregistré pour la 1^{re} fois en 1292 : ils sont alors 3 Tripiers à Paris. 200 ans plus tard, on compte 6 familles.

Si les pénuries en temps de guerre favorisent la consommation de produits tripiers, les années de gloire de la profession se situent entre 1975 et 1985 où les importations et exportations explosent. Les crises alimentaires de la dernière décennie laissent tout d'abord la profession sonnée... elle finira par rendre la grande famille des tripiers encore plus combative !



I dylle

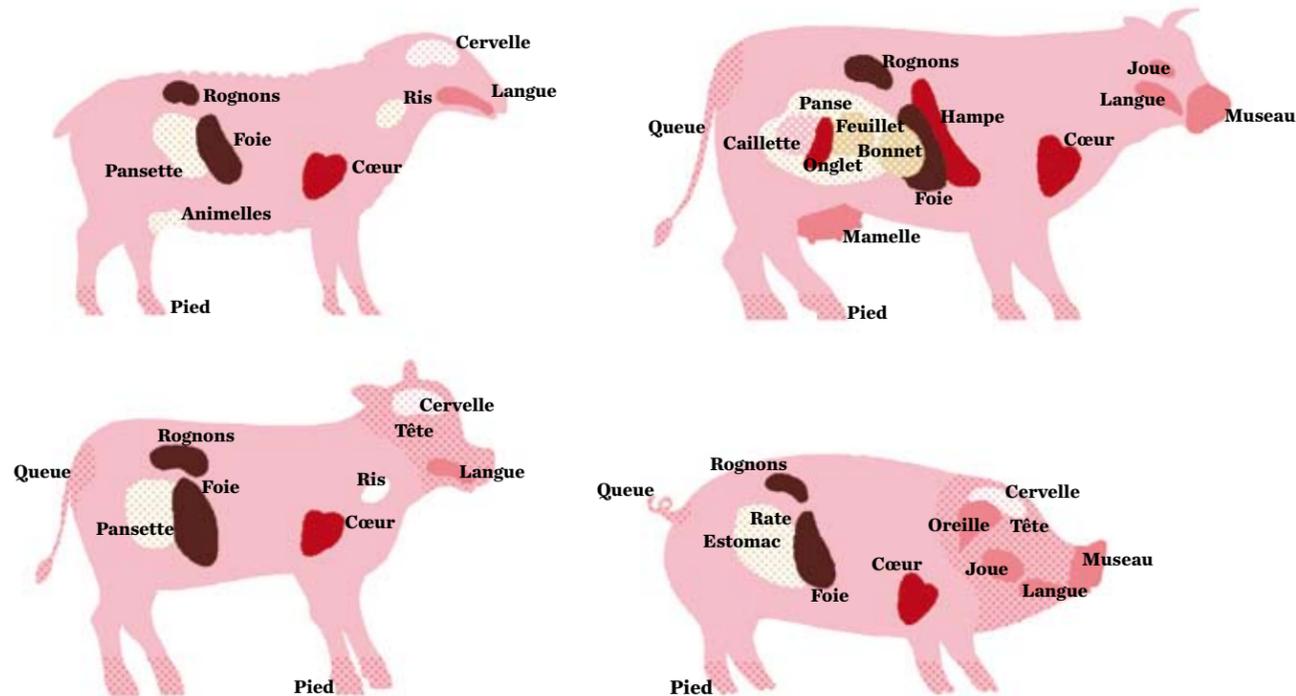
Les stars aiment les produits tripiers et le revendiquent ! La pétulante Josiane Balasko ne jure que par les pieds de porc panés. L'incontournable Chef Yves Camdeborde cuisine volontiers les animelles d'agneau avec lesquelles il adore surprendre ses convives. La délicate Inès de la Fressange apprécie de se replonger dans son enfance en se régaland de cervelle ou de tête de veau. Quant au phénoménal Gérard Depardieu, il est incapable de résister à une joue de bœuf !

Les Français et les produits tripiers, c'est une longue histoire d'amour et... de désamour ! On les a adorés du temps de nos grands-mères, quelque peu délaissés à la génération de nos mères pour mieux les redécouvrir aujourd'hui. Grâce à la mobilisation et à l'inventivité de toute une profession, il est désormais insensé de déclarer « je n'aime pas les produits tripiers ».

e t'aime, moi non plus

Kyrielle

Famille nombreuse, famille heureuse !
Voici tous les morceaux qui constituent
la grande famille des produits tripiers :



Lipides

...moins de 5 %. Se faire plaisir en faisant attention à sa ligne ? Facile ! Pensez « produits tripiers » et tout particulièrement à des morceaux tels que le foie, la joue, le cœur et les rognons de bœuf, mais aussi le foie de veau et le foie d'agneau. De plus, bien accompagnés (légumes, céréales...), les produits tripiers structurent le repas.

Moderne

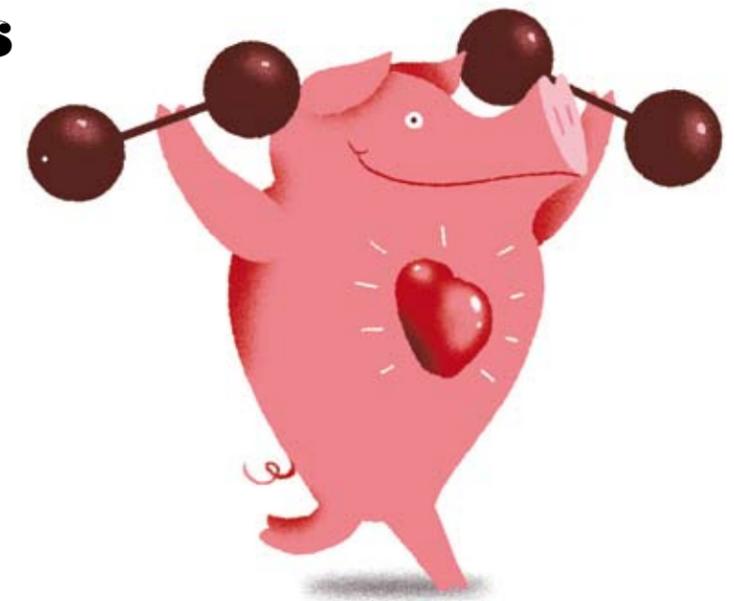
Les produits tripiers, reflet de la cuisine de nos terroirs ? Certes, mais pas seulement ! Insufflés par les Chefs de tout l'hexagone, les produits tripiers se dégustent désormais snackés, à la plancha, en bouillon, aussi bien crus que cuits !

Occasions

Les produits tripiers s'adaptent à toutes les occasions. Pour les pressés, une cuisson éclair avec un onglet de bœuf ou un foie de veau. Fins de mois difficiles ? Les produits tripiers, notamment ceux de porc, changeront les repas sans se ruiner. Et pour un déjeuner dominical sans fausse note : un pot-au-feu de joue et de queue de bœuf ! Le secret ? Faites la surprise à vos invités, ne dites rien et laissez-les découvrir ces morceaux fondants à souhait !

Nutrition

On ne le sait pas toujours, mais les produits tripiers sont appréciés pour leurs qualités nutritionnelles. Protéines (20 % en moyenne pour 100 g), vitamines qui déroulent l'alphabet (A, B, C, D et E), ils sont une importante source de minéraux, en particulier le fer et le zinc : avec les produits tripiers, forme et tonus sont au rendez-vous à chaque coup de fourchette !



P

ratique

Les tripiers le reconnaissent volontiers, certains produits nécessitent des préparations parfois fastidieuses ainsi que des cuissons longues. C'est pourquoi beaucoup d'entre eux n'hésitent pas, sur simple demande de leurs clients, à les préparer, voire à les cuisiner. Des plats tout préparés fleurissent depuis quelques années aux rayons frais et surgelés des supermarchés.

Q

uartier de Noblesse

God Save The Tripes ! Une louange que les produits tripiers méritent largement, puisqu'on les désigne volontiers comme le cinquième quartier de noblesse de l'animal. Avec son goût crémeux et son onctuosité exceptionnelle, le ris de veau se place en tête de cette aristocratie carnée et fait le bonheur des plus grands chefs et gourmets. Et que dire d'un pied d'agneau farci aux morilles...



R

ecettes

10 recettes simples et rapides à réaliser en toutes occasions. Un leitmotiv : « cuisiner les produits tripiers, c'est pas compliqué ! » et ça fait son petit effet... Démonstration ! (voir page 14)

S

écialités régionales

Tripes à la mode de Caen, pieds-paquets marseillais, tripoux d'Aurillac, gras-double lyonnais... Il n'est pas une région de France sans sa spécialité tripière ! Et il paraît que nos ancêtres ont toujours raison...

T

ripiers

On est souvent tripier de père en fils ou de mère en fille ! Une tradition familiale qui existe depuis les débuts de ce métier et perdure encore, même si la profession a su s'ouvrir à tous les passionnés. Aujourd'hui, ce sont 300 artisans qui couvrent 1 500 points de vente spécialisés par semaine à travers le pays, en boutique ou sur les marchés, tandis que le secteur industriel emploie plus de 1 000 salariés*. Ces hommes et ces femmes ont su évoluer avec l'informatique et les techniques modernes, tout en continuant à préserver et à valoriser la qualité et la spécificité des produits tripiers.

* Sources CNTF.



U

nanimité

Vous reprendrez bien un peu de Barbooth, ce couscous d'Afrique du Nord particulièrement savoureux et qui mêle tripes et semoule de blé, parfumées aux légumes. Ou préférez-vous une langue de bœuf à la créole ? Des pieds de porc à la portugaise ? Les produits tripiers rallient les foules et les peuples : les bonnes recettes n'ont pas de frontières !

Vite-fait

Pas de temps à perdre en cuisine ? Si certains produits tripiers demandent quelques soins préalables afin d'être dégustés dans les règles de l'art, d'autres en revanche se moquent bien de se faire pomponner avant cuisson. Animelles, cœur, foie, hampe, onglet ou rognons : quelques minutes à la poêle ou au court bouillon et c'est prêt !



Si les amateurs de **produits tripiers** ont généralement la quarantaine, question de générations, de plus en plus de jeunes s'intéressent de près à ces morceaux qui, en plus d'être économiques, sont particulièrement goûteux. Ils apprivoisent progressivement ces plats canailles, remis à l'honneur sur la carte des bistrotiers ou dans les rayons des supermarchés. En plus d'être conviviaux, ils se prêtent bien à cette cuisine évolutive et originale, qui s'inscrit dans la tendance « food » bistrotière et familiale au retour en force remarquable.

Génération

Web

Envie d'en savoir plus sur les produits tripiers, de découvrir les professionnels près de chez soi ou encore de tester des recettes succulentes, inédites et originales pour toutes les occasions ? Rendez-vous sur **www.produitstripiers.com**.

Zoom...

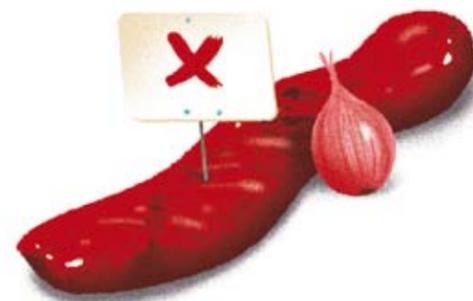
...sur « **Novembre, Mois des Produits Tripiers 2011** » Pour cette 11^e édition placée sous le signe de la cuisine, retrouvez Novembre Mois des Produits Tripiers :

- ⇒ **Chez 850 restaurateurs partout en France.** Pour les reconnaître ? Ils ont tous une affiche dessinée pour l'occasion par le célèbre duo de dessinateurs Dupuy & Berberian, deux gourmands à la plume drôle & incisive.
- ⇒ **Chez les artisans tripiers, chez les artisans bouchers et dans les grandes surfaces :** des livrets recettes, des cadeaux, et de précieux conseils de professionnels !
- ⇒ **En novembre,** les produits tripiers encanaillent **l'Atelier des Chefs !** Partout en France, des cours de cuisine 100 % dédiés aux produits tripiers. Inscriptions dès le mois d'octobre sur **www.produitstripiers.com** et sur **www.ateliersdeschefs.com**
- ⇒ **Sur le web :** des centaines d'idées recettes & astuces sur **www.produitstripiers.com**



Né sous X

Inutile de se mentir, peu de personnes sont capables de dire en dégustant un bon onglet à l'échalote qu'il se régale d'un produit tripié. Et pourtant ! Ce morceau, aussi bien que la hampe, ressemble à s'y méprendre à de la viande mais ils sont bel et bien des produits tripiers ! On vous avait bien dit que vous aimiez **les produits tripiers** !



Recettes 2011



Faciles à réaliser pour un maximum d'effet à table.

1

Dés de langue de bœuf et échalote confite en feuille de brick



2

Salade de mâche au rognon de bœuf, lard grillé et lamelles de pomme



3

Tomates farcies au quinoa et joue de bœuf



4

Terrine de poireau et queue de bœuf aux herbes



5

Mini-brochettes de foie de veau et chutney de framboise



6

Emincé de tête de veau en salade, pommes de terre et oignons rouges



7

Onglet de veau aux épices tandoori et purée maison



8

Soupe thaï au lait de coco et langues d'agneau



9

Risotto au ris d'agneau



10

Joues de porc, pommes aux mendiants et curry



Plus de 100 recettes tripières sont disponibles sur le site www.produitstripiers.com

Affiche 2011
Dupuy et Berberian



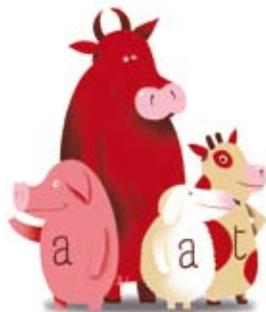
**NOVEMBRE, C'EST LE MOIS
DES PRODUITS TRIPIERS**



www.produitstripiers.com

INTERREV AVEC LE SOUTIEN DE FranceAgriMer





Service de presse



VFC Relations Publiques
14, rue Carnot
92309 Levallois-Perret Cedex

Caroline Vincent
cvincent@vfc.fr

Linda Amsellem
lamsellem@vfc.fr

Tél. 01 47 57 67 77
Fax 01 47 57 30 03