

22^{ÈME} ÉDITION
DE NOVEMBRE,
LE MOIS DES
PRODUITS TRIPIERS

OSEZ MANGER OSÉ!



blind
tripes

JOUER LA CARTE DU TROMPE-L'ŒIL, POUR UN TRIP' CULINAIRE
AUSSI GOURMAND QUE DÉROUTANT... DIRECTION NANTES !

▼ Pour sa 22^{ème} édition, « Novembre, le mois des Produits Tripiers » s'aventure sur le domaine du trompe-l'œil et de l'illusion ! Découvertes, sensations et émotions sont au menu du BLIND TRIPES, la nouvelle expérience culinaire que nous réservent tripiers, artisans bouchers, détaillants, distributeurs, GMS, chefs et restaurateurs tout au long du mois de novembre...

Osez manger osé est le défi qu'ils lancent pour déjouer les a priori et redonner au cinquième quartier toutes ses lettres de noblesse.

Florian On Air, le maître du jeu de cette saison, a mis le cap sur l'Ouest ! Son défi ? Faire triper le plus grand nombre avec des recettes en trompe-l'oeil, imaginées pour l'occasion par le **Chef Arnaud Baptiste**. Les Nantais ne s'y attendent pas ! **Florian On Air** sur la Place Graslin pour faire déguster une recette mystère de Produits Tripiers. On a hâte de voir le résultat !

**Rendez-vous sur les réseaux sociaux des Produits Tripiers
pour découvrir la réaction en image des Blind Tripes testeurs !**

BLIND TRIPES



#BLIND TRIPES



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

@FLORIANONAIR 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 tripant ! 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 !

CHICHE ON VOUS EN DIT PLUS SUR LA SAUCE A LAQUELLE LES NANTAIS SE FONT CUISINER !

▼ Un pain bao... Mais que contient ce pain bao aux aromates avec ses saveurs de tomate et curry ? Un indice... Il s'agit d'un morceau de Porc... Morceaux plus « canailles » avec leur parfum plus campagnard, les Produits Tripiers de porc sont tout particulièrement appréciés dans l'Est et le Centre Ouest de la France.

La recette de **Pain Bao aux Joes de Porc Confites du Chef Arnaud Baptiste** vous fera-t-elle saliver ?



ARNAUD BAPTISTE

@ARNAUDBAPTISTE 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 ! J'espère que les gens prendront autant de plaisir à relever le défi du Blind Tripes que j'en ai eu en créant mes recettes à base de Produits Tripiers !

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 ! Arnaud s'est fait connaître du grand public lors de la saison 12 de Top Chef où il n'est pas passé inaperçu. Au cours de cette émission, 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 hallucinant lors de l'épreuve jugée par le Chef espagnol Andoni Aduriz.

PAIN BAO AUX JOUES DE PORC, CONFITES

4 personnes

25 minutes

2h45



NANTES

INGRÉDIENTS

400 g de joues de porc

4 pains bao

2 tomates cœur de bœuf
(ou selon la saison, 200g
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

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.**

Rendez-vous sur les réseaux sociaux des Produits Tripiers
pour découvrir la réaction en image des Blind Tripes testeurs !

www.produitstripiers.com

BLIND TRIPES



#BLIND TRIPES

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

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

