



Communiqué de presse
octobre 2011

Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers

OFFREZ-VOUS UN TRIP, c'est Le Mois des Produits Tripiers

Vous avez parcouru la planète pour découvrir des saveurs neuves. Vous avez « craqué » en redécouvrant les légumes oubliés. Vous êtes curieux, gourmet, aventureux, malin, branché : offrez-vous une randonnée dans le monde des produits tripiers.

Tripez près de chez vous

Des Pieds paquets marseillais au Tablier de sapeur lyonnais, en passant par les Tricandilles bordelaises ou les Agaceries toulousaines..., le tour de France des produits tripiers mérite le voyage.

Pour la 11^e édition de « Novembre, Le Mois des Produits Tripiers », **850 restaurateurs se tiennent prêts à faire découvrir ces pépites culinaires** du terroir et se régaler à l'idée d'agacer vos papilles de ces saveurs parfois oubliées que redécouvrent aujourd'hui avec jubilation les becs salés encanaillés.

Liste des restaurants participants en pièce-jointe.



Ils s'affichent : reconnaissez-les grâce à l'affiche *collector* signée **Dupuy & Berberian**.

Osez le trip

Nos grands-parents en raffolaient, nos parents les ont un peu boudés, les jeunes gourmets les redécouvrent avec délectation. Ne restez pas en retard d'une mode. A votre tour, tirez la langue aux frileux en l'offrant en ravigote, faites fondre les réticences avec une compotée de joue, montrez que vous avez du cœur en brochettes, et faites valser les préjugés que certains ont en tête en offrant en tapas de délicats petits beignets de cervelle.

Suivez les guides : **les artisans tripiers, les artisans bouchers, les grandes surfaces, mettent à votre disposition des livrets de recettes simples et faciles** à réaliser, agrémentés de conseils de professionnels de la filière pour guider vos achats.

Tripez classe



Du 31 octobre au 4 novembre, les 16 ateliers des Chefs de France se mettent à table et vous confient leurs secrets à l'occasion de **cours de cuisine 100 % produits tripiers**. Vous y apprendrez comment avec des produits doux au porte-monnaie, on peut faire des menus étoilés.

Atelier des chefs Aix en Provence : 14-16, rue Constantin - 13100 Aix en Provence

Atelier des chefs Bordeaux : 25, rue Judaïque - 33000 Bordeaux

Atelier des chefs Dijon : 18, rue Chaudronnerie - 21000 Dijon

Atelier des chefs Lille : 74, boulevard de la Liberté - 59000 Lille

Atelier des chefs Lyon : 8, rue St Nizier - 69002 Lyon

Atelier des chefs Nantes : 11, rue de la Clavurerie - 44000 Nantes

Atelier des chefs Paris, BHV : 55, rue de la Verrerie - 75001 Paris

Atelier des chefs Paris, Galeries Lafayette Maison Haussman : 35, boulevard Hausmann – 75009 Paris

Atelier des chefs Paris, Pecllet : 27, rue Pécllet – 75015 Paris

Atelier des chefs Paris, Penthievre : 10, rue de Penthievre – 75008 Paris

Atelier des chefs Paris, Printemps Nation : 21, cours Vincennes – 75020 Paris

Atelier des chefs Paris, St Lazare : 20, rue St Lazare – 75009 Paris

Atelier des chefs Rennes : 15, rue Emile Souvestre - 35000 Rennes

Atelier des chefs Strasbourg : 39, rue du Faubourg de Saverne - 67000 Strasbourg

Atelier des chefs Toulouse : 5, rue Idrac - 31000 Toulouse

Atelier des chefs Toulouse, Galeries Lafayette : 77, rue Alsace - 31000 Toulouse

Inscriptions dès le 3 octobre sur le site www.atelierdeschefs.fr

Tripez Fun

Toujours speed ? On peut cuisiner TGV des produits tripiers. La preuve fun sur le marché : **tous les week-ends, sur vingt marchés en France**, à l'invitation de vos tripiers, **des chefs improvisent sous vos Yeux, en plein air, des recettes express.**

Rendez-vous à **Paris, Lyon, Lille, Rennes, Strasbourg, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Dijon et Aix-en-Provence**. Divertissement culinaire, astuces malignes et dégustations canailles sur le pouce. Invitez-vous à la fête et repartez avec des recettes à reproduire vite fait chez vous.

samedi 5 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché Aix en Provence, Precheurs – place des Precheurs – 13100 Aix-en-Provence

Marché Paris, Saxe Breteuil – avenue de Saxe – Paris 7^e

Marché Paris, Edgar Quinet – boulevard Edgar Quinet – Paris 14^e

dimanche 6 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché Paris, Auguste Blanqui – boulevard Auguste Blanqui – Paris 13^e

samedi 12 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché Lyon, Etats-Unis – place du 8 mai 1945 – 69008 Lyon

Marché Paris, Port Royal – boulevard de Port Royal – Paris 5^e

dimanche 13 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché Bordeaux, Capucins – place des Capucins – 33800 Bordeaux

Marché de Boulogne, Escudier – boulevard Jean Jaurès – 92100 Boulogne Billancourt

Marché Paris, de Bercy – place Lachambeaudie – Paris 12^e

samedi 19 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché de Strasbourg, Neudorf – place du Marché – 67000 Strasbourg

dimanche 20 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché Lyon, Croix Rousse – boulevard de la Croix Rousse – 69001 Lyon

Marché Nantes, Talensac – place de Talensac – 44000 Nantes

Marché Rennes, Halles Centrales – place Victor Hugo – 31000 Toulouse

Marché Paris, Maison Blanche – avenue d'Italie – Paris 13^e

Marché Paris, St Eustache – rue Montmartre – Paris 1^e

samedi 26 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché Dijon, Halles Centrales – place des Halles – 21000 Dijon

dimanche 27 novembre 2011 de 8h à 13h :

Marché Paris, Bastille – boulevard Richard Lenoir – Paris 12^e

Marché Paris, Convention – rue de Convention – Paris 15^e

Toulouse et Lille : dates à venir prochainement...

Et pour prolonger le plaisir, les Français auront la possibilité de participer, via le site www.produitstripiers.com, au **tirage au sort « les Produits Tripiers encanaillent L'atelier des Chefs »** ! A gagner, 239 cours de cuisine 100 % produits tripiers de 60 minutes, valables dans l'un des 16 Ateliers des Chefs de France.

Liste et calendrier précis des marchés participants et inscription au tirage au sort sur

www.produitstripiers.com dès la mi-octobre 2011.

Tripez malin

Tout, tout, tout ce que vous voulez savoir sans avoir encore avoir osé le demander, se trouve sur le site. Du B-Abats sur les produits tripiers avec leur liste exhaustive, un éventail de recettes et astuces, et bien sûr les informations nutritionnelles sont au menu. Contrairement à ce que croient certains, vous aurez peut-être la surprise de découvrir qu'en consommant des produits tripiers, vous pouvez « triper » léger.

www.produitstripiers.com