



## KEVIN LETERTRE REMPORTE LA MÉDAILLE D'OR DU 8<sup>e</sup> CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS

### LE PALMARÈS COMPLET DÉVOILÉ DEPUIS LA RUNGIS ACADÉMIE

La Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) dévoile le palmarès du 8<sup>e</sup> Championnat d'Europe des Produits Tripiers, une édition marquée par un niveau exceptionnel, une créativité impressionnante et un engagement fort en faveur des produits tripiers français.

Durant 4 heures, les 12 finalistes venus de toute l'Europe, **et pour la première fois d'Asie**, ont rivalisé de technique et d'audace autour des quatre abats emblématiques du bœuf : cœur, rognon, panse et queue.

Sous le parrainage d'**Alain Fontaine** et la présidence du jury de Nicolas Sale, le concours a sacré ses champions.



# PALMARES

## CLASSEMENT DU 8<sup>e</sup> CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS



### MÉDAILLE OR

**Kévin Letertre**, chef, Le Clos de Loré (Mayenne).

Sa recette « L'automne en tryptique ».

« C'est mon premier concours ! Je n'ai que 24 ans et je n'ai pas encore la connaissance des anciens sur les produits tripiers. Malgré tout, j'ai fait le pari de partir sur un produit qui demande beaucoup de préparation et qui pouvait me faire gagner des points : la queue de bœuf. Et ça a fonctionné ! »



**1<sup>er</sup> PRIX  
DÉGUSTATION**



### MÉDAILLE ARGENT

**Éric Legendre**, retraité, ancien chef du Moulin de Connelles (Eure).

Sa recette « Queue de bœuf mijoté, sauce grand veneur et son foie rôti en croûte de châtaignes ».

« J'ai découvert les produits tripiers en cuisinant sur un food Truck pour le Restaurant Au Veau qui tête : beignets, tempuras ... C'est à ce moment que j'ai décidé de participer au concours pour continuer à apprendre ! »



**1<sup>er</sup> PRIX  
TECHNIQUE  
CUISINE**



### MÉDAILLE BRONZE

**Thibaut Repéto**, chef, restaurant La Petite Chaise (Paris)

Sa recette « Cannellonis de queue de bœuf, foie gras, truffe et châtaignes ».

« J'aime les produits tripiers, j'en mange, je cuisine de la queue ou du foie de veau de temps en temps. Et pourquoi pas mettre mon plat gagnant à la carte en hiver comme plat « malin coquin » avec son mélange de truffes, foie gras, châtaignes et queue de bœuf »

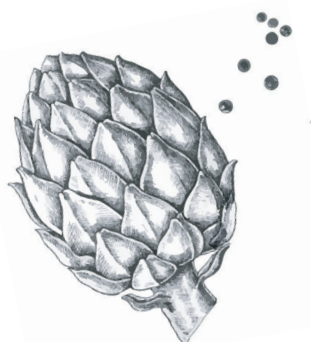


**COUP  
DE CŒUR  
DU JURY**



**Nat Natsasi Nuin**, « Lady Butcher », cheffe du Lady Butcher Steakhouse, gagnante Masterchef Australie (saison 16) (Bangkok).

Sa recette « Atout cœur pour un tartare de cœur habillé d'un carpaccio d'onglet et petit bouillon Tom Yum de moelle de bœuf ».



## LES TEMPS FORTS DE CETTE 8<sup>e</sup> ÉDITION

### Une édition marquée par :

- Un niveau exceptionnel, salué par l'ensemble du jury.
- Des interprétations modernes et engagées des abats français.
- Une diversité culturelle inédite, avec des talents venus de 7 pays et une invitée exclusive de Thaïlande.
- Une mise à l'honneur des filières françaises, grâce au soutien d'INTERBEV.

« Cette édition montre à quel point les produits tripiers sont une source infinie de créativité. Les finalistes ont fait vibrer les valeurs de transmission, de respect du produit et d'excellence culinaire. »

**Alain Fontaine**,  
parrain du Championnat  
et président de l'AFMR



# LES 12 FINALISTES 2025

## BELGIQUE

**David De Maré**, chef privé, entrepreneur de Goust (région flamande)

## ESPAGNE

**Cristina Rey**, cheffe, restaurant La Gitana, nouvelle ambassadrice de la cuisine des Asturies

## FRANCE

**Jairo d'Avico**, chef privé, gagnant de l'édition 2023 (Île-de-France)

**Michael Labat Gest**, chef, Grand Hôtel de Solesmes (Sarthe)

**Éric Legendre**, retraité, ancien chef du Moulin de Connelles (Eure)

**Kévin Letertre**, chef, Le Clos de Loré (Mayenne)

**Pierre Viéville**, sous-chef, restaurant Le Garet (Rhône)

**Thibaut Repéto**, chef, restaurant La Petite Chaise (Paris)

## IRLANDE

**Richard Milnes**, chef consultant (Comté de Cork)

## ITALIE

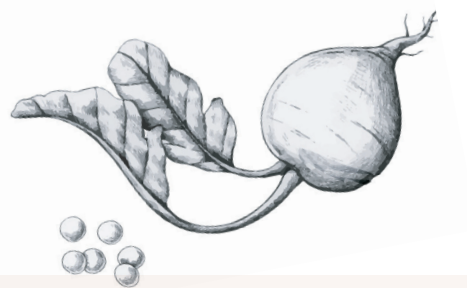
**Cristian Borchini**, chef, restaurant L'Antica Porta di Levante (Toscane)

## ROUMANIE

**Vasile-Rares Moga**, chef, restaurant La Valtoare (Sibiu)

## THAÏLANDE (invitée exclusive)

**Nat Natsasi Nuin**, « Lady Butcher », cheffe du Lady Butcher Steakhouse, gagnante à Masterchef Australie (saison 16), Bangkok



## UN ÉVÉNEMENT AU CŒUR DE RUNGIS

La finale s'est tenue à la Rungis Académie, au sein du plus grand marché de produits frais au monde, lieu emblématique de la gastronomie française et de la souveraineté alimentaire.

## SAVE THE DATE

La cérémonie de remise des prix se déroulera **le dimanche 22 février** dans les salons de notre partenaire premium INTERBEV, au cœur du salon International de l'Agriculture - Porte



de Versailles – Paris. **Une invitation vous sera envoyée très prochainement.**



La Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF) fédère industriels, grossistes et artisans tripiers pour défendre leurs intérêts, promouvoir les métiers et valoriser les produits tripiers, piliers du patrimoine gastronomique français. Basée à Rungis, elle accompagne ses adhérents, mène des actions de communication et propose des formations professionnelles. Elle œuvre ainsi à inscrire durablement la triperie dans l'alimentation et la culture culinaire française.

