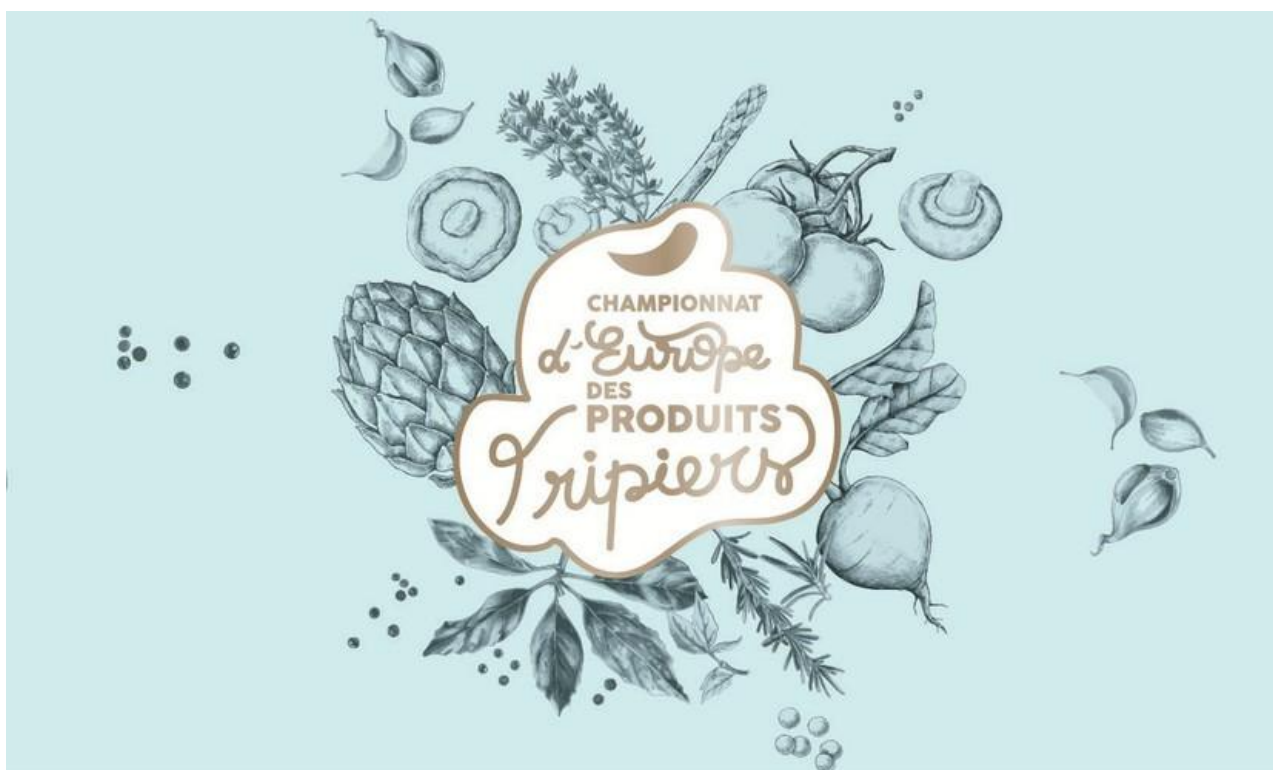




LANCEMENT DE LA 8^e ÉDITION DU CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS

MARDI 25 NOVEMBRE 2025 – RUNGIS ACADÉMIE

La confédération nationale de la triperie française (CNTF) annonce le lancement de la 8^e édition du **Championnat d'Europe des Produits Tripiers**, un rendez-vous culinaire unique en son genre, dont la finale se tiendra le **25 novembre 2025** à la **Rungis Académie**.



CÉLÉBRER LES PRODUITS TRIPIERS ET LE SAVOIR-FAIRE CULINAIRE



Cette année, le **thème du concours est consacré au bœuf**, à travers quatre abats emblématiques : cœur, rognon, panse et queue. **Douze finalistes**, venus de toute l'Europe, s'affronteront lors d'une épreuve de quatre heures pour proposer des recettes originales et audacieuses mettant en avant les produits tripiers origine France. sous le parrainage d'**Alain Fontaine**, chef passionné, président de l'**AFMR** (Association Française des Maîtres restaurateurs) et ambassadeur des bistrots français, et la présidence du jury de **Nicolas Sale**, chef étoilé qui vient d'ouvrir son restaurant "**À la Source**" au cœur du Marché de Rungis, le concours promet un niveau d'excellence inédit.





**AIMEZ LA VIANDE,
MANGEZ-EN MIEUX.**



UN PARTENARIAT FORT AU SERVICE DE TOUTE LA FILIÈRE ÉLEVAGE ET VIANDES FRANÇAISE

Cette nouvelle édition bénéficie du **soutien premium d'INTERBEV**, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes. Ce partenariat met en avant l'engagement de toute la filière en faveur du respect du vivant, du bien-être animal, de la traçabilité, de l'équilibre alimentaire pour une juste rémunération de tous les professionnels de la filière, dont les éleveurs. **La cérémonie de remise des prix aura lieu en février 2026, au Salon International de l'Agriculture, sur le stand d'INTERBEV.**



RUNGIS
MARCHÉ INTERNATIONAL

RUNGIS, AU CŒUR DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Lieu emblématique choisi pour cette finale, le **Marché International de Rungis** n'est pas seulement le plus grand marché de produits frais au monde : il est aussi un symbole de la **souveraineté alimentaire française**. son président, Stéphane Layani, en a fait un véritable cheval de bataille, rappelant que la maîtrise de notre alimentation passe par la défense de nos filières, la valorisation des savoir-faire et la transmission des produits bruts aux nouvelles générations de cuisiniers.

UN JURY D'EXCEPTION

Le jury de cette 8e édition réunit des chefs et experts reconnus pour garantir un haut niveau d'exigence et de créativité :

Parrain (non membre du jury)

- **Alain Fontaine** – Chef, président de l'AFMR.

Président du jury

- **Nicolas Sale** – Chef étoilé, restaurant À la Source (Rungis).

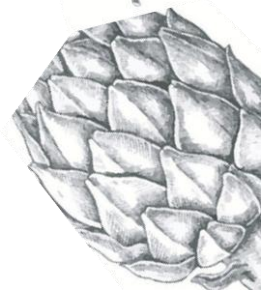
Jury cuisine

- **Pascal Dayou** – Chef, jury en cuisine.
- **Sylvain D'Avico** – Chef restaurateur, jury en cuisine.

Jury dégustation

- **Gilles Pudlowski** – Journaliste et critique gastronomique.
- **Jean-Raymond Dumas** – Boucher, président d'INTERBEV Île-de-France.
- **Mélissa Djabourian** – MAF charcutière.
- **Sandrine Lobut** – Cheffe, jury dégustation.
- **Ollie Clark** – Chef cuisinier, champion d'Europe 2024.
- **Dominique Batani** – Directeur du Marché de Rungis.
- **Indro Néri** – (Italie) – Fondateur du site

troppatrippa.com – scopri le millecuriosità dellatrippanelmondo



PARRAIN & PRÉSIDENT



Alain Fontaine, parrain

Figure emblématique des bistrots parisiens, Alain Fontaine est le chef-propriétaire du restaurant Le Mesturet, situé en plein cœur de Paris.

Défenseur **passionné de la cuisine de tradition**, il milite depuis des années pour que les bistrots soient reconnus comme patrimoine immatériel de l'UNESCO .

Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, il incarne une restauration sincère, exigeante et populaire, fondée sur la qualité des produits et la transmission des savoir-faire.

Particulièrement attaché aux produits tripiers, Alain Fontaine met un point d'honneur à les valoriser dans ses cartes, en puisant dans la richesse du patrimoine culinaire français.

En 2025, il apporte son soutien en tant que Parrain du Championnat d'Europe des Produits Tripiers, pour **encourager les jeunes talents et transmettre la passion des produits authentiques**.



Nicolas Sale, président du jury

Chef cuisinier de renom, Nicolas Sale incarne l'excellence de la gastronomie française.

Formé à l'école Médéric, il obtient **deux fois deux étoiles Michelin pour les restaurants La Table du Kilimandjaro et Le Kintessence à Courchevel**, avant de rejoindre le Ritz Paris, où **il marque l'histoire en cumulant trois étoiles** pour l'ensemble de l'offre gastronomique.

En 2025, Nicolas Sale a ouvert «À la source», sa nouvelle cantine gastronomique située au cœur du Marché de Rungis, où il célèbre les produits bruts et les recettes franches de goût.

Présent lors de l'édition 2024 en tant que parrain, **il s'engage cette année comme Président du Jury du Championnat d'Europe des Produits Tripiers**, apportant son regard aiguisé et bienveillant à cette compétition culinaire d'envergure.

LES PRODUITS TRIPIERS, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Aussi appelés abats, les produits tripiers regroupent toutes les parties comestibles du bœuf, du veau, de l'agneau ou du porc autres que les muscles.

Foie, rognons, cœur, langue, joue, mais aussi des morceaux très prisés des chefs comme l'onglet, la hampe ou les ris... Ces pièces de caractère offrent une richesse de goûts et de textures, et se prêtent à une multitude de recettes créatives, de la cuisine traditionnelle aux assiettes les plus gastronomiques.



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.



Le Championnat d'Europe des Produits Tripiers organisé par la CNTF est bien plus qu'un simple concours culinaire. C'est un événement qui célèbre la passion, le savoir-faire et l'innovation. Ne manquez pas cette occasion unique de découvrir les talents des tripiers et de redécouvrir les saveurs authentiques de la cuisine française.

- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆