

# Le chef irlandais Joseph Doverman décroche la seconde place lors de la finale du Championnat d'Europe des produits tripiers



Paris, le 29 novembre 2022  
Communiqué de presse

À l'occasion du 5e Championnat d'Europe des produits tripiers organisé par le CNTF (Confédération Nationale de la Triperie Française), deux chefs irlandais, accompagnés par Bord Bia, s'étaient qualifiés en finale de cette compétition pour représenter leur pays et leur savoir-faire culinaire le mardi 22 novembre à Rungis.



Recette by Joseph Doverman  
©Didier Venom

Le jeune chef Joseph Doverman, originaire de Tipperary au Sud de l'Irlande, a remporté la 2nd place de cette compétition européenne grâce à sa cuisine subtile et maîtrisée, en présentant son plat "Langue de bœuf braisée servie avec de l'orge maltée, des oignons confits, sauce à base de whiskey irlandais". Cette assiette était accompagnée d'un bouillon de moelle infusé de thé noir et d'herbe, versé sur une préparation de champignons et de racines.

Ambassadeur passionné des produits irlandais, Joseph Doverman travaille en France depuis 6 ans. Il est actuellement chef adjoint au restaurant La cours des Loges\* en plein coeur de Lyon.

Félicitation à Rémy Mariolles qui remporte la 5e édition du Championnat d'Europe des produits tripiers avec sa recette « Ris de veau en deux façons, légumes acidulés pomme Granny ».

Bravo également Sylvain D'Avico qui complète le podium avec une queue de boeuf croustillante parfumée à la menthe et à la coriandre.

La remise des prix s'effectuera lors du Salon International de l'Agriculture 2023 au stand d'INTERBEV le lundi 27 février. Cet événement est une formidable occasion pour valoriser les produits tripiers et partager les savoir-faire des pays européens.



De gauche à droite  
Joseph Doverman - Rémy Mariolles - Sylvain  
D'Avico ©Didier Venom

# Joseph Doverman

## Retour sur le parcours d'un chef inspiré par la gastronomie lyonnaise

Originaire du Comté de Tipperary en Irlande, Joseph Doverman est Chef adjoint au restaurant Les Loges, un restaurant étoilé au Guide Michelin, dans le luxueux hôtel du groupe Radisson au Cours des Loges à Lyon. Avant de rejoindre le restaurant en 2018, Joseph a travaillé en tant que Chef au Prairial un autre établissement étoilé de Lyon. Avant de s'installer en France, Joseph a commencé très jeune sa carrière comme poissonnier dans le comté de Tipperary, en Irlande. Après ce premier contact avec le monde de l'alimentaire, il a travaillé comme chef de partie au Hayfield Manor, un hôtel-boutique 5 étoiles dans le comté de Cork.



Pour toute demande d'interviews, merci de contacter Elsa Languet  
par mail [e.languet@influactive.com](mailto:e.languet@influactive.com)  
ou par téléphone 04 37 59 09 50

## L'Irlande et les produits tripiers en quelques chiffres

La confédération nationale des commerçants d'abats (CNTF), l'organisateur de cet événement, regroupe toutes les entreprises impliquées dans le commerce des abats en France : grossistes, importateurs, transformateurs, détaillants, etc. La valeur des exportations irlandaises d'abats de bœuf et d'agneau a connu une belle croissance en 2021, atteignant **20 millions d'euros** cette année-là et devrait augmenter de manière significative en 2022.

À Rungis, les grossistes en produits tripiers commercialisent **7 500 tonnes d'abats et de viande irlandaise** par an. La halle aux abats est une plaque tournante majeure pour le commerce des langues de bœuf irlandaises, des jupes de bœuf (Bavette et Onglet), du foie, ... mais aussi des morceaux de viande et des races premium. L'agneau et le porc irlandais, la viande et les abats y sont également commercialisés.

### À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 16 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.