



LES TRIPIERS REPOUSSENT LES LIMITES DE LA GASTRONOMIE AU CHAMPIONNAT D'EUROPE ! UN CONCOURS QUI CÉLÈBRE LE GOÛT ET L'INNOVATION

Le 26 novembre 2024, la CNTF (Confédération Nationale des Tripiers de France) organise la 7^e édition du Championnat d'Europe des Produits Tripiers. Placé cette année sous le signe de l'automne, ce concours est ouvert aux chefs professionnels (restaurants, traiteurs, boucheries-charcuteries) et aux étudiants en cuisine. Les amateurs sont acceptés sur dossier.

Les participants sont invités à exprimer leur créativité en élaborant des plats aussi beaux que savoureux avec les produits de saison tels que les champignons, les poires et les châtaignes, tout en revisitant les classiques de la triperie. Un jury d'experts les évaluera sur l'originalité, le goût, la présentation et le respect de la tradition.

7^e ÉDITION CHAMPIONNAT D'EUROPE DES PRODUITS TRIPIERS

26 novembre 2024



C'est avec une immense fierté que nous annonçons que Nicolas Sale, chef étoilé renommé, sera le parrain de cette édition. Il sera accompagné de Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, qui présidera le jury. Ce duo d'exception, formé de deux personnalités emblématiques de la gastronomie française, garantira un niveau d'exigence élevé et une reconnaissance sans équivoque des talents des tripiers.



Nicolas Sale
Chef cuisinier

Formé à l'école Médéric, Nicolas obtient sa première étoile à l'hôtel du Castellet, puis ses deux étoiles Michelin en 2013 pour le restaurant la table du Kilimandjaro et deux étoiles Michelin en 2014 pour le restaurant le Kintessence.

Le quadra rejoint le Ritz. Fait unique dans l'histoire du Ritz, la restauration cumule trois étoiles Michelin dans ce haut lieu de la gastronomie française. La même année, il est élu chef de l'année par ses pairs.

Son nouveau projet de cantine gastronomique « À la source » ouvrira prochainement ses portes au cœur du MIN de Rungis.

Figure de la cuisine de palace, Nicolas Sale est en perpétuelle recherche d'excellence, de générosité, de simplicité, d'humilité et de bienveillance.



Joseph Viola
Chef cuisinier / MOF

Meilleur Ouvrier de France, le chef Joseph Viola est à la tête de trois bouchons lyonnais, Daniel & Denise. Précurseur de la cuisine canaille, il y met à l'honneur les saveurs des plats mythiques de la cuisine française avec finesse, élégance et générosité ; une cuisine vivante et réconfortante, centrée autour du produit au service du goût et de l'excellence.

Le chef Joseph Viola a ouvert également une cave à vin ainsi qu'une épicerie Daniel & Denise où l'on retrouve ses pâtés en croûte à emporter.

En octobre 2024, il publie son troisième ouvrage « La délicieuse cuisine traditionnelle française » aux éditions de La Martinière, dans lequel il partage 150 recettes emblématiques de notre patrimoine culinaire.

EN QUOI CONSISTE CE CHAMPIONNAT ?

Les meilleurs cuisiniers s'affrontent pour présenter des recettes originales et savoureuses à base de produits tripiers. Un jury d'experts les évaluera sur différents critères :

- **L'originalité**

Les candidats sont encouragés à sortir des sentiers battus et à proposer des créations culinaires innovantes.

- **Le goût**

Les saveurs doivent être parfaitement équilibrées et les produits mis en valeur.

- **La présentation**

L'assiette doit être soignée et esthétique.

- **Le respect de la tradition**

Les recettes doivent s'inscrire dans la tradition de la triperie, tout en apportant une touche de modernité.

POURQUOI CE CHAMPIONNAT EST-IL IMPORTANT ?

Ce concours vise à :

- **Valoriser les produits tripiers**

Redonner ses lettres de noblesse à des produits souvent méconnus et sous-estimés.

- **Promouvoir la gastronomie française**

Mettre en avant la richesse et la diversité de la cuisine française et européenne

- **Découvrir de nouvelles saveurs**

Faire découvrir au grand public de nouvelles recettes et de nouvelles associations de goûts.

Le Championnat d'Europe des Produits Tripiers 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.

MODALITÉS PRATIQUES

- **Date**

26 novembre 2024

- **Lieu**

Marché International de Rungis (Campanile)

- **Inscription**

coralie.binet@trapiers.fr

- **Plus d'informations**

samuel.bordage@trapiers.fr

