



Deux Chefs irlandais en finale du 5e Championnat d'Europe des produits tripiers



Paris, le 8 novembre 2022
Communiqué de presse

Le 22 novembre prochain, deux Chefs irlandais, Gary O'Hanlon et Joseph Doverman, représenteront leur pays lors de la finale du 5e Championnat d'Europe des produits tripiers au Campanile du MIN de Rungis. Ce concours unique, organisé par la Confédération Nationale de la Triperie Française, partage et récompense les savoir-faire des pays européens tout en valorisant les produits tripiers. Au total, 22 Chefs finalistes s'affronteront lors de cette journée dédiée à la gastronomie venus de 6 pays : Irlande, France, Belgique, Ukraine, Italie et Roumanie.

Les prix seront remis lors du prochain Salon de l'Agriculture qui se tiendra du 25 février au 5 Mars 2023.

A retrouver dans les prochaines pages : les profils de ces 2 Chefs audacieux et renommés. Ils nous dévoilent leurs idées de recettes pour découvrir l'agneau Irlandaise
autour d'une cuisine accessible et raffinée.

Programme de la journée du 22 novembre

- 7h30 : Accueil des participants
- 8h30 : Ouverture de la cuisine pour les épreuves du matin
- 8h30 : Passage du Chef Irlandais Gary O'Hanlon**
- 9h00 : Passage du Chef Irlandais Joseph Doverman**
- 11h00 : Première dégustation
- 12h40 : Dernière dégustation
- 13h30 : Ouverture de la cuisine pour les épreuves de l'après-midi
- 16h00 : Première dégustation
- 17h40 : Dernière dégustation
- 18h00 : Ouverture du cocktail de clotûre
- 18h10 : Proclamation des gagnants



L'IRLANDE ET LES PRODUITS TRIPIERS, UNE HISTOIRE ANCRÉE DANS LA GASTRONOMIE

Serge Nadaud, président du CNTF et dirigeant de Nadaud-Delahaye, nous parle de la relation entre l'Irlande et les tripiers de Rungis.

Bonjour Serge, Pourriez-vous nous dire à quand remonte le commerce de produits tripiers irlandais à Rungis ?

S.N. : « C'est une relation historique, souvent sur plusieurs générations, personnellement j'ai commencé à travailler dans la viande en 1990 pour une entreprise irlandaise d'ailleurs et il y avait déjà un commerce soutenu de produit tripiers irlandais à Rungis. Aujourd'hui, l'Irlande fournit chaque année entre 7000 et 8000 tonnes de produits à nos entreprises, soit environ 15-20% de la matière qui passe par le pavillon. C'est donc un fournisseur de premier plan ».



Quels sont les principaux produits échangés avec l'Irlande ?

S.N. : « Historiquement, le produit phare a toujours été l'onglet de bœuf en Irlande car c'est une pièce pas ou peu consommée par les Anglo-Saxons, accompagné bien sûr de tous les produits classiques de la triperie : la langue, la joue, le foie, la hampe... Puis au début des années 2000 une diversification s'est effectuée et nos entreprises ont commencé à vendre des viandes en plus des abats pour répondre à la demande naturelle de nos clients : bouchers et restaurateurs. La bavette autre produit peu valorisée sur le marché irlandais a immédiatement pris une place importante, suivie des côtes, entrecôtes, rumstecks... L'agneau est également important, nous proposons en origine Irlande toute les principales pièces, gigots, épaules, carrés, colliers et bien d'autres. »

Quels sont les produits irlandais qui ont le vent en poupe au pavillon ?

S.N. : « Je dirai que la grande force des fournisseurs irlandais est la régularité de la qualité et leur adaptabilité qui nous permet de coller aux tendances de consommation. Avec l'Irlande nous développons des produits de niches très attractifs pour les clients restaurateurs comme les fameux tomahawks de bœuf, les t-bone, les araignées, les shorts ribs ou encore le persillé. A la demande, nous proposons aussi des pièces innovantes d'agneau comme les filets ou les magrets d'agneau. Le développement se fait aussi par les races bovines, avec l'Irlande nous disposons d'une large gamme de pièces d'Angus (Onglet, Bavette, Côtes, Entrecôtes...) qui a beaucoup de succès en restauration. Nous travaillons aussi la race Hereford. »

Deux chefs irlandais participent au championnat d'Europe des produits tripiers, pensez-vous qu'ils vont bien figurer ?

S.N. : « Nous sommes ravis d'accueillir pour la première fois des chefs irlandais sur le concours ; nous aurons d'ailleurs 6 nationalités cette année, Français, Belges, Italiens, Roumains, Ukrainiens et Irlandais. Je suis très curieux de voir les recettes des Irlandais. Je me demande s'ils vont chercher à se démarquer en donnant une touche irlandaise à leur plat ou s'ils vont rester plus classique ? Dans tous les cas à voir le profil des 2 Chefs je pense qu'ils ne viennent pas pour faire de la figuration ! »

PORTRAIT DES DEUX CHEFS IRLANDAIS

Recettes en page suivante



GARY O'HALON

Horaire de
passage 8h30

Gary O'Hanlon est un chef irlandais primé, animateur et chroniqueur. Depuis 2019, Gary est le Chef de cuisine du Condor Club au Château du Coudreseau, un parcours de golf privé reconnu mondialement à Loury, dans le Centre-Val de Loire, en France. Il est un habitué des écrans de télévision irlandais et apparaît en tant que chef dans la série irlandaise The Restaurant.

Originaire de Comté Donegal, en Irlande, Gary a travaillé auparavant au restaurant The Olde Post à Cloverhill, et au Lobster Pot Restaurant du Galway Bay Hotel. Avant de retourner en Irlande, Gary était chef de cuisine au Devlin's Restaurant and Bar à Boston. Il a également été chef de cuisine pendant plus de 9 ans à Viewmount House, Co. Longford, période pendant laquelle Viewmount House a été nommé "Meilleur restaurant d'Irlande" par les Georgina Campbell Awards.

Originaire de 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 la 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, inspiré par la nature du terroir d'Auvergne-Rhône-Alpes. 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.



JOSEPH DOVERMAN

Horaire de
passage 9h

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.

Contact presse

Elsa Languet - e.languet@influactive.com - 04 37 59 09 50

Foie d'agneau glace au bacon



4 personnes

Par le chef Gary O'Hanlon

Colcannon

- 1.Faites chauffer une poele et ajoutez le beurre puis le choux et assaisonnez.
- 2.Faites revenir a feu vif jusqu'a ce que le chou soit tendre puis ajoutez les echalotes et faites-les revenir pendant 30 secondes.
- 3.Ajoutez les pommes de terre et melangez.
- 4.Assaisonnez et reservez au chaud.

Rutabaga

- 1.Couvrez avec de l'eau et faites bouillir jusqu'a ce que le rutabaga soit tendre.
- 2.Ecrasez-le grossierement avec une fourchette en gardant un peu de texture.
- 3.Remettez la casserole sur le feu pour que le rutabaga rende un maximum d'eau.
- 4.Ajoutez le beurre petit a petit et assaisonnez

Gelee de vinaigre balsamique

Fouettez petit a petit l'Ultratex de Sosa dans le vinaigre. Comptez 10 secondes avant d'en ajouter davantage puis melangez. Obtenez une consistance de gelee ferme.

Celeri-rave

- 1.Couvrez avec de l'eau et faites bouillir le celeri-rave jusqu'a ce qu'il soit cuit.
- 2.Egouttez et replacez-le sur le feu pour le secher.
- 3.Ajoutez-le au Thermomix et incorporez la creme jusqu'a obtenir une consistance lisse et assaisonnez.
- 4.Placez le dans une bouteille compressible et reservez au chaud.

Glacage

Reduisez le bouillon de veau jusqu'a ce qu'il ait la consistance d'un sirop collant.

Foie et pancetta

- 1.Ajoutez les tranches de pancetta dans une poele et faites-les revenir jusqu'a ce qu'elles rendent le gras et qu'elles deviennent croustillantes. Reservez au chaud.
- 2.Pour le foie, faites chauffer une poele en fonte. Assaisonnez-le puis faites-le revenir a feu vif de chaque cote pendant 1 a 2 minutes. Reservez pour le laisser reposer 2 minutes sur une grille de cuisson.
- 3.Placez la grille de cuisson au-dessus d'une assiette et recouvrez compltement le foie de jus de veau pour le glacer.
- 4.Pressez ensuite la puree de celeri-rave comme sur l'image.

Accompagnement

- 1.Ajoutez une tranche de pancetta et un foie glace dans chaque assiette.
- 2.Placez des quenelles sur le rutabaga et le colcannon comme sur l'image et ajoutez des gouttes de balsamique.



Ingédients

- 4 tranches de foie d'agneau
- 4 tranches de pancetta
- 400 ml de fond de veau de qualite superieure

Gelee de vinaigre balsamique

- 30 ml de vinaigre balsamique Villa Manodori
- 2 a 4 c. a cafe d'Ultratex de Sosa

Colcannon

- 3 grosses pommes de terre, cuites et evidees
- 1/4 d'une tete de chou de Savoie en chiffonnade
- 4 noix de beurre
- Sel de mer fin et poivre blanc moulu
- 2 echalotes finement emincees

Rutabaga

- 1 rutabaga, epluche et coupe en des
- Eau pour couvrir 2 noix
- de beurre Poivre blanc
- et sel pour assaisonner

Celeri-rave

- 150 g de celeri-rave
- Eau pour la cuisson
- Creme pour reduire en puree
- Assaisonnement : sel et poivre

Langue d'agneau confite

Par le chef Joseph Doverman



6 personnes

Langues d'agneau

1. Dans une sauteuse, faites suer la garniture aromatique, ajoutez les épices, le miel puis deglacez au vin rouge.
2. Ajoutez les langues et cuire pendant 2 heures à couvert dans un four préchauffé à 150°C.

Fenouil confit

1. Emincez finement le fenouil et l'oignon et le faire compoter dans un sautoir avec le sucre, le vinaigre et les graines de fenouil.
2. Saler et poivrer.

Purée de butternut

1. Tailler le butternut en cubes, tout comme le lard et faire cuire l'ensemble à couvert jusqu'à ce que le butternut soit fondant.
2. Débarrasser dans un blender et mixer avec le beurre pour obtenir une purée bien lisse.

Noisettes torréfiées

1. Torréfiez les noisettes sur une plaque de cuisson durant 6 minutes avec l'huile et le cumin dans un four préchauffé à 165°C.

Dressage

1. Un dosage généreux de purée de butternut au fond de chaque assiette, suivi par le fenouil confit.
2. Posez les langues coupées en deux dans la longueur sur le lit de fenouil
3. Parsemez de quelques noisettes et terminer par le jus de cuisson de langue réduit.



Ingédients

Langues d'agneau

- 6 langues d'agneau 1 carotte
- 3 gousses d'ail
- 2 branches de thym 1 oignon
- Fenugrec
- Muscade
- Poivre noir
- 75 g de vin rouge
- Une cuillère à soupe de miel

Fenouil confit

- 2 fenouils
- 1 oignon
- 70 g de sucre cassonade
- 50 g de vinaigre de Banyuls
- Une cuillère à café de graines de fenouil

Purée de butternut

- 1 butternut
- 50 g de lard cuit 75 g de beurre

Noisettes torréfiées

- 100 g de noisettes
- Huile d'olive
- Cumin