

21^{ÈME} EDITION DE
"NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS"

L'ÉDITION DES TERROIRS



En 2021, les Produits Tripiers partent "en lives", et aux 4 coins de la France avec 4 chefs issus de différents terroirs de France : Charline Stengel, Guillaume Pape, David Gallienne et Martin Feragus, leurs ambassadeurs cette année !

La France est un territoire d'une richesse agricole et gastronomique exceptionnelle ! De la Bretagne à la Corse, d'Oléron au Jura, les Français sont invités à découvrir **1000 terroirs**, à déguster **1000 saveurs différentes**. Et pour chacune des particularités locales et régionales, **les Produits Tripiers sont en bonne place pour surprendre les papilles des curieux ou satisfaire celles des amateurs.**

Pour cette nouvelle édition de "Novembre, le mois des Produits Tripiers", c'est un quadruple rendez-vous qui est donné aux amateurs de bonne cuisine comme aux gastronomes les plus curieux : chez les artisans tripiers ou bouchers, en GMS, au sein des restaurants partenaires de l'opération et, cette année, directement depuis chez vous grâce à des lives culinaires animés par nos chefs ambassadeurs.



Cette nouvelle saison de "Novembre, le mois des Produits Tripiers", la 21^{ème}, sera marquée par un fort ancrage régional et une volonté de faire découvrir au plus grand nombre les spécificités et les talents gastronomiques de chaque région de France.

LIVE
TRIPES

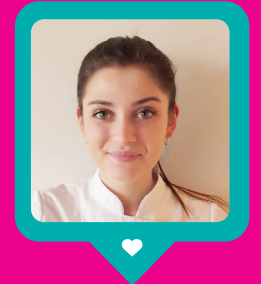
PARTEZ "EN LIVES" AVEC 4 GRANDS CHEFS
QUI ONT À CŒUR DE DÉFENDRE ET VALORISER
LEUR TERROIR LOCAL AU SEIN DE LEUR ASSIETTE.



GUILLAUME PAPE

Chef cuisinier et finaliste de Top Chef 2019, Guillaume a toujours su mettre à l'honneur ses origines bretonnes dans ses recettes. Le jeune finistérien a exercé à Plomodiern, à Rennes et se retrouve aujourd'hui à Brest à la tête de son restaurant. Une petite fierté sur un territoire qui lui est cher !

4 CHEFS RECETTES LIVES À SUIVRE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



CHARLINE STENDEL

Cheffe de la nouvelle génération avec une technique bien rodée, Charline s'est révélée au grand public en 2021 en étant la benjamine de Top Chef. Depuis quelques mois, elle a mis le cap sur Bordeaux ! Sa région d'adoption, le sud-ouest, l'a déjà conquise et transporte sa cuisine vers de nouvelles saveurs.



DAVID GALLIENNE

D'Alençon à Rouen en passant par Bagnoles-de-l'Orne, le chef fait ses armes dans les cuisines de tables normandes étoilées. En 2020, il remporte Top Chef qui le propulse dans sa vie professionnelle. Amoureux de sa terre natale, il est désormais propriétaire et chef étoilé d'un hôtel-restaurant gastronomique en Normandie.



MARTIN FERAGUS

C'est au cœur de l'Ardèche, à Vals-Les-Bains, que Martin exerce actuellement au restaurant étoilé du chef Stéphane Polly. Un retour aux sources avec une cuisine inspirée des saveurs locales qui représente à merveille le territoire ardéchois pour son plus grand bonheur.



AU SEIN DES RESTAURANTS PARTENAIRES DE LA CAMPAGNE :

Les restaurateurs, par leur savoir-faire et leur présence partout en France, sont ceux qui savent le mieux mettre à l'honneur les Produits Tripiers à la lumière de leurs créations et spécificités régionales et locales. Cette année encore, ce sont près de **800 restaurateurs** mobilisés partout en France, pour faire découvrir et déguster une grande variété de Produits Tripiers et de recettes. Grâce au macaron "**OSEZ MANGER OSÉ**" de la campagne des Produits Tripiers, vous saurez reconnaître les restaurants partenaires proposant des Produits Tripiers sur leur carte.



DANS LES RAYONS DES ENSEIGNES DE LA DISTRIBUTION

Parce que les Produits Tripiers ont vocation à satisfaire tous les membres de la famille, dans **une cuisine du quotidien simple et gourmande**, rendez-vous au **rayon Abats** des enseignes de la grande distribution.

L'offre y est variée, pour tous les goûts et tous les budgets... et présente véritablement partout en France au plus près des consommateurs.



CHEZ LES ARTISANS TRIPIERS ET BOUCHERS

Ayant à cœur de partager leur connaissance et leur passion des Produits Tripiers, les artisans tripiers et les bouchers représentent naturellement des **relais de premier choix pour l'opération "Novembre, le mois des Produits Tripiers"**.

Présents sur tout le territoire, **ces professionnels seront là pour expliquer comment les Produits Tripiers peuvent être cuisinés** selon les différentes spécificités culinaires régionales.

Pour en savoir toujours plus sur les Produits Tripiers et la campagne "Novembre, le mois des Produits Tripiers", rendez-vous également sur le site www.produitstripiers.com



laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION