

## Tripes & boyaux

### L'insolite et insolente cuisine culturelle du ventre

#### Bandine Vié

#### Livre

*Tripes & boyaux* n'est pas vraiment un livre de cuisine. C'est une plongée charnelle savante, joyeuse et culturelle dans l'univers des produits dits « du ventre » : tripes, andouillettes, boudins, saucisses, saucissons ... Ces mets populaires, longtemps relégués au second plan, reprennent ici toute leur place dans notre imaginaire gastronomique.

Derrière leur apparente rusticité, Blandine Vié révèle tout un monde : des mythes fondateurs aux savoir-faire ancestraux, des traditions paysannes aux expressions savoureuses qui ont façonné notre langue. Elle explore ce que ces aliments racontent de notre rapport au corps, à la terre, à la mémoire et même à ce ventre, siège du « deuxième cerveau », selon les scientifiques. Loin de rejeter ce que l'on jugeait impur ou dérangeant (viscères, sang, gras), nos aïeux en ont fait des piliers des cuisines paysanne et populaire. Du saucisson de l'apéro aux saucisses du barbecue, de la merguez au hot-dog, ces préparations racontent une histoire d'invention, de survie et de réconciliation avec le corps. Elles disent, sous leur apparente simplicité, bien des choses sur nos goûts, nos tabous, nos héritages.

En renouant avec les gestes de la farce, les subtilités de la cuisson, l'art délicat de l'assaisonnement, l'autrice redonne toute leur dignité à ces produits souvent mal jugés. Chaque page célèbre la chair, la texture, le goût brut, mais aussi la pensée derrière le plat. Car chez Blandine Vié, manger, c'est aussi penser. À la fois érudit, gourmand et impertinent, *Tripes & boyaux* remet au goût du jour une cuisine populaire et vivante, pleine de corps et de sens. Entre culture, mémoire et plaisir, ce livre propose une douzaine de recettes emblématiques et savoureuses, comme les andouillettes à la vouvrillonne ou la poêlée terre-mer de saint-jacques et d'andouille de Guéméné...

#### Autrice

**Blandine Vié** cultive une voix singulière dans le paysage gastronomique. Entre regard aiguisé et appétit des mots, elle fait de la cuisine un territoire d'histoires, de savoirs et de sensations. Journaliste culinaire, autrice, fondatrice du blog *Gretagarbure.com*, elle explore depuis plus de 30 ans les dessous (et les entrailles) de notre gastronomie. Formée à l'histoire de l'art, elle a choisi l'écriture pour raconter la cuisine autrement : à travers l'histoire, la mythologie, l'étymologie, la symbolique, avec un appétit insatiable pour les produits vrais, les gestes francs et les saveurs pleines. Tour à tour chroniqueuse, blogueuse et autrice, elle a signé **plus de 150 ouvrages**, dont certains déjà consacrés aux abats (*Tête de veau*, *Testicules*, ce dernier ouvrage ayant été primé trois fois). Elle se définit comme une « esthète de lard » et écrit ce qu'elle appelle des livres « cul-cul » : culino-culturels. Récompensée à plusieurs reprises pour son travail : Prix Gastronomades d'Angoulême en 1998, Prix APCIG (Association Professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie) en 2006, elle poursuit son combat pour une cuisine populaire éclairée, à la fois accessible, savante et engagée.

En librairie le 30 octobre 2025

Prix 25 euros | Pages 360 | Format 154 X 240

