



OSEZ CUISINER
RAISONNÉ

SURPRENANTE!

la planche apéro revisitée
à base de Produits Tripiers



Un nouveau temps fort de la Brigade des Tripes, initié pour montrer la diversité des recettes créatives et gourmandes à imaginer avec les Produits Tripiers.

Incontournables de l'apéritif dinatoire, les **planches apéritives** sont un grand succès dans le monde de la restauration. Pour compléter l'offre traditionnelle de planches apéritives de fromages et charcuteries, la célèbre cheffe **Béatrix Gonzalez**, membre de la Brigade des Tripes, a encore une fois fait preuve d'une grande créativité en imaginant une planche apéritive à base de **Produits Tripiers** :

beignets de tête et langue de veau ; tacos de ris de veau croustillants ; effiloché de joue de bœuf façon birria ou encore enroulés d'aubergines aux pieds de porc.

Ces fingers surprendront les convives lors des apéritifs estivaux.



Sandrine Hut (à gauche) et Béatrix Gonzalez (à droite)



BRIGADESTRIPES.COM



APPELEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.



SURPRENANTE!
la planche apéro revisitée
à base de Produits Tripiers



**OSEZ CUISINER
RAISONNÉ**

La Planche Canaille by Béatriz Gonzalez

Béatriz Gonzalez s'est rendue chez l'un des restaurateurs membres de la Brigade des Tripes : Sandrine Huit au Café Lobut à Lyon, afin de réaliser à ses côtés

6 recettes pour composer une planche canaille gourmande et appétissante.

Un réelmoment de partage et de convivialité tout à fait dans l'esprit de la Brigade des Tripes et l'occasion de montrer que la réalisation d'une planche canaille permet de surprendre avec des recettes qui changent et parfaitement adaptées aux nouveaux modes de consommation.



Béatriz Gonzalez

Béatriz Gonzalez a grandi dans les deux restaurants de ses parents sur l'île de Cozumel au Mexique. À 18 ans, elle rejoint la France pour intégrer le très prestigieux Institut Paul Bocuse et tombe en amour pour la gastronomie française.

Après être passée par les plus belles maisons françaises (Orsi **, Sanderens ***, La grande Cascade *) elle décide d'ouvrir un premier restaurant, Neva Cuisine, avec son mari Matthieu Marcant qui dirige la salle et choisit les vins. Forte du succès de sa cuisine haute en couleur et moderne, elle décide de répéter l'expérience avec Coretta, un restaurant situé dans le 17^e arrondissement de Paris.

Son produit phare : le ris de veau qu'elle décline toute l'année selon les saisons et son inspiration du moment.



Sandrine Huit

Propriétaire et cheffe du Café Lobut à Lyon, membre de la Brigade des Tripes, Sandrine fait partie des gagnants du Star Tripes et est arrivée 4^{ème} ex-aequo au 6^{ème} Championnat d'Europe des Produits Tripiers, organisé à Rungis en novembre 2023. Sa recette



BRIGADEDESTripes.COM



APPEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.



SURPRENANTE!

la planche apéro revisitée
à base de Produits Tripiers



OSEZ CUISINER
RAISONNÉ

Renouveler la planche apéritive traditionnelle

Les Produits Tripiers montrent bien que l'on peut encore surprendre avec des « fingers food » ! Déclinables à l'infini tant au niveau gustatif que visuel, la planche canaille by Béatrice Gonzalez réserve de belles surprises !

Tacos de ris de veau croustillants, purée de persil, condiment citron vert, oignons au vinaigre de riz

Irrésistibles sur une planche apéritive, les mini tacos à garnir revisités au ris de veau ajoutent une note gourmande et persillée. Il ne reste plus qu'à les savourer et à les partager entre amis !

Cœur de bœuf snacké, rondelles de betterave cuites au vinaigre balsamique, gel de framboises

Inattendues, les bouchées fermes et goûteuses de cœur de bœuf snacké surprendront à coup sûr les convives.

Joue de bœuf effilochée façon birria, pommes de terre croquantes, julienne de radis, condiment poivre

Élaborée à la mexicaine, cette recette joue sur les textures du bœuf effiloché et de la pomme de terre croquante. La julienne de radis relève le goût.

Pieds de porc enroulés dans une aubergine entre deux pains de mie, condiment dulce

Ce petit sandwich enveloppe un pied de porc délicatement inséré dans une aubergine préalablement cuite au four. Un résultat à la fois tendre et délicieux !



BRIGADESTRIPES.COM



APPEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.



SURPRENANTE!

la planche apéro revisitée
à base de Produits Tripiers



OSEZ CUISINER
RAISONNÉ



Beignets de tête et langue de veau, sésame, condiment ail noir, huile de ciboulette

Alliant deux textures,
croustillante à l'extérieur
et fondante à l'intérieur, les
beignets à la tête de veau
se dégustent idéalement
avec une sauce gribiche.



Joue de porc dans un pain de mie "façon pain perdu"

Accompagné d'une émulsion
de poivrons fumés, la joue
de porc repose sur un
pain de mie façon pain
perdu pour une texture
moelleuse et savoureuse.

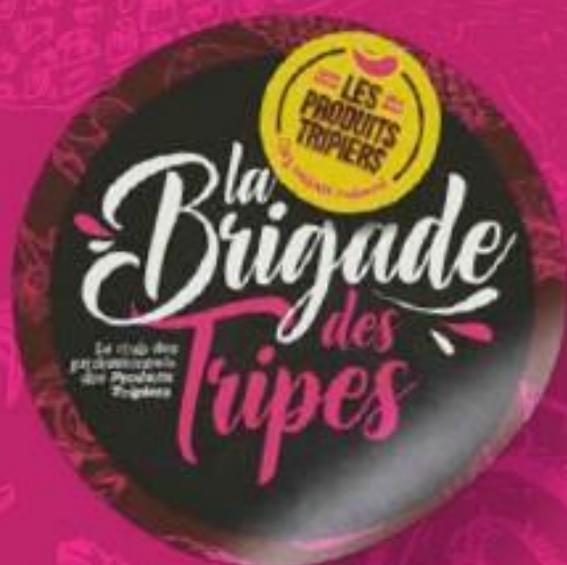


BRIGADESTRIPES.COM



APPEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.





À PROPOS - LA COMMUNAUTÉ DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS DE PRODUITS TRIPIERS

La Brigade des Tripes rassemble des professionnels passionnés composés de restaurateurs, chefs bouchers, artisans bouchers, artisans tripiers, charcutiers et traiteurs unis par leur amour des

Produits Tripiers. Ils s'efforcent de les faire apprécier à une nouvelle génération de consommateurs en mettant en avant leur originalité, leur goût, leur texture, leur valeur nutritionnelle, leur accessibilité, et

leur contribution à travailler une cuisine anti-gaspi et inventive, les plaçant ainsi au cœur des tendances sociétales.

À PROPOS D'INTERBEV

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage et des viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de

ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire. Afin de mieux intégrer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, le « Pacte sociétal », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux en matière d'environnement, de protection animale, de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de

qualité. En 2021, INTERBEV reçoit à nouveau le label AFNOR « ENGAGÉ RSE CONFIRMÉ » de niveau 3 sur 4 pour sa démarche collective de responsabilité sociétale. Aujourd'hui, cette démarche qui engage la filière dans la promesse responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens ».



BRIGADESTRIPES.COM



AIMEZ LA VIANDE,
ET CEUX QUI LA FONT.

