



Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et le décret du 16 août 1901
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.

Courriel : ordre.culinaire@hotmail.fr  <http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational>



OPÉRATION « PRODUITS TRIPIERS »

AU PAVILLON DE LA TRIPERIE



JEUDI 17 NOVEMBRE 2016



Comme tous les ans au mois de Novembre, le Pavillon de la Triperie de Rungis est en fête. Cette opération permet de faire découvrir ou redécouvrir les « produits tripiers ».

Cette appellation désigne les morceaux qui ne sont pas directement attachés à la carcasse. On les surnomme aussi « abats » ou « quartiers de noblesse », en référence à leur finesse.

Ils proviennent de 4 espèces animales :

- **Le bœuf** : des abats plutôt denses et charnus avec un goût prononcé
- **Le veau** : des abats réputés pour leur finesse particulière
- **L'agneau** : des abats de petite taille aux saveurs de noisette
- **Le porc** : des abats plus « canailles » ayant un parfum campagnard

Convité par **M. Alain Martinez**, Confédération Nationale de la Triperie Française, notre Président Philippe Gardette s'est donc rendu à Rungis le jeudi 17 novembre dès 4 heures du matin afin d'effectuer une animation et dégustation culinaire avec des produits tripiers.

Les recettes proposées :

- Beaujolaise de ris, fraise et rognons de veau aux champignons
- Escalope de ris de veau fumé minute



