



**DÉSIRS
SAVEURS**

**Le restaurant de
MAURICE BEAUDOIN**



mbeaudoin@lefigaro.fr

Le mois des produits tripiers

En novembre, les produits tripiers font parler d'eux. « Les tripes, c'est chic » : ce slogan, inventé par leur comité de soutien était une jolie trouvaille. Les commerces de triperie se font rares, relayés par les bouchers, mais les produits tripiers tiennent bon. En novembre, leur promotion est rassurée par 850 restaurants à travers la France et par 1 000 supermarchés. Un jeu concours est organisé. Novembre, c'est bien, mais les produits tripiers sont appréciés toute l'année, à la maison comme au restaurant. *Ribouldingue*, face à l'église Saint-Julien-le-Pauvre, à Paris (V^e), y consacre sa carte avec la salade de tétine de vache, les rognons blancs en persillade, la vinaigrette de langue d'agneau, les tripes au vin blanc. *Benoit*, le bistrot chic d'Alain Ducasse (Paris IV^e), a obtenu son étoile avec la tête de veau ravigote et la langue de veau Lucullus. *Moissonnier*, face à l'Institut du monde arabe, est le seul à proposer le fameux tablier de sapeur, gras-double et pied-de-veau. *Chez Grenouille*, rue Blanche, le chef Alexis Blanchard prépare la ravigote de pied de cochon. Porte de la Villette, qui fut le temple des produits tripiers à l'époque des abattoirs parisiens, *Au Bœuf Couronné* propose toujours l'os à moelle au sel de Guérande, la tête de veau ravigote et le rognon de veau entier grillé sauce moutarde. *A L'Auberge Bressane*, près des Invalides, les hommes politiques continuent à commander la pomme de ris de veau aux morilles et surtout la bouchée à la reine sauce financière, remise à la carte par les frères Dumant, les propriétaires. Leur restaurant totalement terroir est un conservatoire des plats classiques. L'onglet, le foie de veau sont aussi des produits tripiers. On les trouve dans la plupart des restaurants. Avec mention spéciale pour le *Café des Abattoirs*, Rostang père et filles, qui vient d'ouvrir, près de l'Opéra. On y sert l'onglet tranché accompagné d'excellentes frites. L'onglet et le foie de veau, la *Cave Beauveau* et *Le Gavroche*, deux bistrot parigots vrais de vrais, les proposent chaque jour. Quant à *La Tour Montlhéry*, Denise y sert l'onglet en version XXL. Joël Robuchon s'en souvient encore. Il débordait de sa grande assiette. En province aussi les tripes se portent bien. A Toulouse, *Chez Carmen*, restaurant des abattoirs, propose dans une atmosphère joyeuse pansette d'agneau au vin blanc, pied-de-veau sauce ivrogne, pied-de-veau sauce ravigote, tête de veau sauce ravigote, cervelle de veau à la ciboulette.

“
A Toulouse,
la panse
d'agneau
de « Chez
Carmen »
”

Depuis longtemps, les abats ont été anoblis par les grands chefs. Michel Roth, au *Ritz*, servait des rognons à la moutarde ; Christian Le Squer, chez *Ledoyen*, propose un pot-au-feu d'abats d'origine italienne ; Alain Passard, à *L'Arpège*, a servi la grillade de veau à l'oseille rouge. Et Eric Briffard, au *Cinq*, sert dans un bol la noix de ris de veau, bouillon de cèpes et truffes blanches, fricassée de châtaignes.



A Toulouse, dans le décor chaleureux de « Chez Carmen », le patron consacre toute l'année une partie de la carte aux produits tripiers.

- Chez Carmen, 97, allée Charles-de-Fitte, Toulouse (05.61.42.04.95).
- Ribouldingue (01.46.33.98.80).
- Benoit (01.42.72.45.68).
- Moissonnier (01.43.29.87.65).
- Chez Grenouille (01.42.81.34.07).
- Au Bœuf Couronné (01.42.39.44.44).
- L'Auberge Bressane (01.47.05.98.37).
- Café des Abattoirs (01.76.21.77.60).

**ABATS
PETIT LEXIQUE**

- Animelles** : appelées aussi « frivolités » ou « rognons blancs ». Ce sont les testicules d'agneau, de taureau au Pays basque ou de bélier. D'une consistance proche des ris de veau.
- Bonnet** : l'une des poches de l'estomac du bœuf, avec la panse, la caillette et le feuillet, qui, tous, entrent dans la composition des tripes à la mode de Caen. Il sert à faire le gras-double
- Cervelle** : riche en protéines, vitamines et minéraux. Seules les cervelles de veau et d'agneau se consomment.
- Cœur** : muscle dépourvu de graisse. On consomme celui du bœuf, du porc, de la génisse et du veau.
- Foie** : riche en fer et vitamine A. On peut lui associer la « fagoue » (le pancréas, dit « foie blanc », car de couleur ivoire).
- Fraise de veau** : l'intestin de veau blanc, dont la peau sert à mouler les saucisses, remplacé par du synthétique. Interdit depuis l'an 2000.
- Gras-double** : constitué des parties les plus épaisses de la panse. Entre dans la recette du tablier de sapeur (pané et frit).



- Hampe** : steak à griller (muscle qui soude le diaphragme aux côtes).
- Joue** : à l'extérieur de la mâchoire, superbe morceau filamenteux et gélatineux (veau, bœuf, agneau, porc). Les joues intérieures sont plus rares et excellentes.

- Langue** : se consomme braisée ou en pot-au-feu. Froide, en vinaigrette ou à la sauce tomate.
- Onglet** : pilier du diaphragme rattaché à la hampe. Un des « morceaux du boucher ».
- Oreilles** : texture croquante qui entre dans la composition du pâté de tête (joues, langue, oreilles, museau).
- Pansette** : ou panse. Sert à l'élaboration des pieds paquets.
- Queue** : veau, bœuf (voir photo ci-dessus), agneau. Très goûteuse.
- Ris** : glande de croissance (thymus) dans l'arrière-gorge, disparaît avec l'âge. Agneau jusqu'à 10 mois et veau jusqu'à 12 mois (d'où sa rareté et son prix).
- Tête** : de veau, de bœuf, de porc, d'agneau.
- Tétines** : extrémités des mamelles. Croquantes.

C. A.