



JDD PARIS

Gastronomie

Ils mettent leurs tripes sur la table

Les bonnes adresses de Christian Constant pour déguster les abats qu'il adore

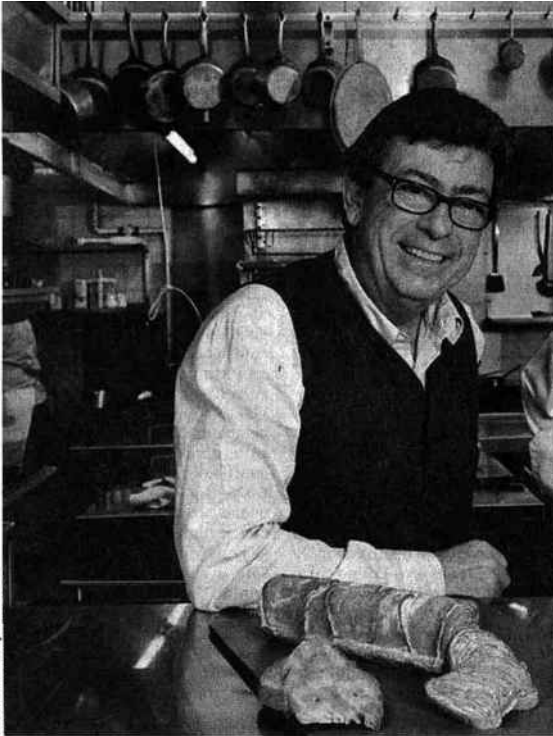
Aurélie Chaigneau

PANSE, feuillet, bonnet, rognons, ris, oreilles, langue, cœur, foie, hampe, tête, joues, pieds, mou... les abats sont tendance ! Et novembre, c'est le mois des produits tripiers. Chaque année, depuis dix ans, restaurateurs, artisans bouchers et tripiers de toute la France mettent ce qu'on nomme aussi les « quartiers de noblesse » à l'honneur.

Pour remettre au goût du jour ces parties trop souvent négligées. Saviez-vous que les produits tripiers sont moins chers que la viande mais, en plus, ils sont, pour certains – tripes à la mode de Caen, foie de veau, cœur de bœuf –, faibles en calories et bourrés de minéraux et de vitamines. Alors pourquoi s'en priver ? Surtout qu'ils sont « faciles

à cuisiner », d'après Christian Constant, un fervent adorateur de tripes et chef incontesté de la rue Saint-Dominique, dans le 7^e (avec Le Violon d'Ingres – une étoile –, Les Cocottes et le Café Constant).

« Je les aime depuis mon enfance, explique-t-il. Quand j'étais petit, chaque jour avait son plat : poisson le vendredi, poulet-frites le dimanche. Le lundi ou le mardi, c'étaient les abats. Ma mère préparait de la langue avec du riz, le tout nappé de sauce aux cornichons. J'adorais ça, c'était si tendre. » Le chef cuisine donc naturellement les abats depuis le début de sa carrière. Tous les cuistots qui sont passés au Crillon lorsqu'il y dirigeait les cuisines ont appris à préparer la terrine



Beata Komand pour le JDD



Christian Constant au Violon d'Ingres. Ci-dessus et ci-dessous, des classiques des produits tripiers : brochettes de rognons de veau, ris de veau aux épinards et tripes à la mode de Caen.



Fenot Eric/Stockfood



JD Sucres/Voyage gourmand

de campagne avec du foie de porc.

Et les gastronomes connaissent tous un plat incontournable du Violon d'Ingres : le mille-feuille de langue Lucullus. Une gourmandise absolue de langue et de foie gras.

Le Violon d'Ingres,
135, rue Saint-Dominique (7).
Tél. : 01 45 55 15 05. Ouvert 7j/7.

■ Ribouldingue, pour les rognons

« L'antre des abats ! C'est fabuleux. J'aime l'ambiance, le décor et la bonne humeur de la patronne, une femme de métier, rapide et efficace, ancienne de chez Yves Camdeborde. C'est exactement ce qu'on attend quand on va dans un restaurant, de la

convivialité. Mes plats favoris : rognons de veau, salade de groins de cochon et tétines de vache. »

Ribouldingue,
10, rue Saint-Julien-le-Pauvre (5).
Réserv. : 01 46 33 98 80.

■ **Chez Michel,**
avec son plat d'andouille
« Une adresse incontournable,

surtout pour son plat d'andouille de Vire et huîtres. »

Chez Michel, 10, rue Belzunce (10). Réserv. : 01 44 53 06 20.

■ Le Café du commerce et son pied de porc

« J'y vais le dimanche en famille. Un œuf mayo en entrée et, ensuite, un pied de porc maison,

l'un des meilleurs que j'aie mangés. Il est fondant, gélatineux, si goûteux... Je le dévore avec les doigts. Si je pouvais, je mangerais même l'os. Souvent aussi, je craque pour la tête de veau. Elle ressemble vraiment à celle que je fais au Violon d'Ingres. »

Le Café du commerce, 51, rue du Commerce (15). Réserv. : 01 45 75 03 27.

■ Le Barbezingue, terrine ou boudin

« L'adresse de Thierry Faucher, j'y vais le vendredi parce que c'est le jour du barbier. Je me fais raser et j'en profite pour déguster une bonne terrine de campagne, de la charcuterie ou un plat avec du boudin. »

Le Barbezingue, 14, bd de la Liberté, Châtillon (92). Réserv. : 01 49 85 83 50.

■ Afaria et ses abats basques

« Tous ses abats viennent du Pays basque.

Je dévore des tapas à base de produits tripiers avec un bon verre d'Irouleguy. »

Afaria, 15, rue Desnouettes (15). Réserv. : 01 48 56 15 36.

Renseignements sur l'opération

« Novembre, mois des produits tripiers » sur www.produitsstripiers.com