

Marco Strullu



VOTRE AUDACE MERITE LE MEILLEUR

L'Oie du Sud-Ouest

UN PRÉCIEUX HÉRITAGE, MAGNIFIÉ PAR ROUGIÉ



ORIGINE SUD-OUEST

- Valorisation d'**une filière régionale rare**
- Oies cendrées, nourries **sans OGM (<0,9%)***.
- **Elevage long** et **engraissement progressif**



EXPERTISE ROUGIÉ

- **Tri visuel et manuel** des **plus beaux foies**
- Forme d'escalopes **régulière et homogène**
- Taux de **fonte réduit**



PRODUITS GASTRONOMIQUES

- **Traditionnellement** réputés
- Qualité **incomparable**
- Un atout pour les **cartes**

* L'indication du seuil de 0,9% étant imposée par la réglementation en vigueur



Une origine traditionnelle



L'histoire de la Maison Rougié et du Périgord, berceau de la Maison, s'entremêle depuis bientôt **150 ans**.

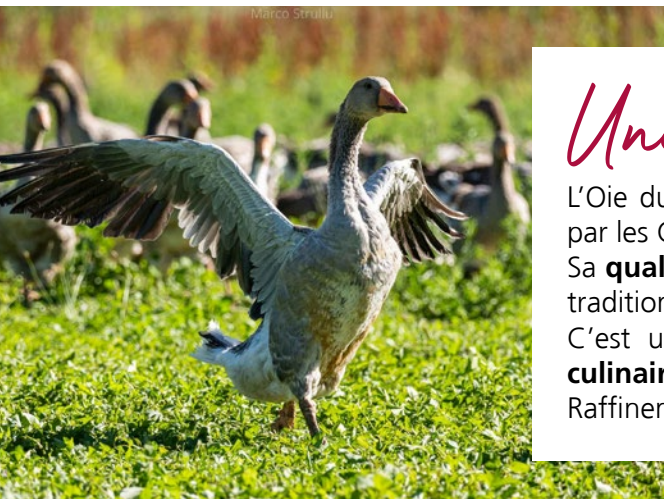
C'est donc naturellement dans le Périgord que Rougié sélectionne avec soin ses **Oies du Sud-Ouest** issues d'oies cendrées, de l'espèce *Anser anser*, mâles et femelles, destinées à la production de foies gras. Héritage d'un **précieux patrimoine** et d'une **tradition locale**, l'Oie du Sud-Ouest retrouve ses lettres de noblesse par la relation privilégiée entre Rougié et des **producteurs passionnés**, qui perpétuent le savoir-faire familial.



Xavier,
éleveur
d'Oies du
Sud-Ouest

Une matière première noble

Grâce aux températures douces et à la pluviométrie régulière, le Périgord offre les conditions idéales à la production des oies. Cette production est **confidentielle**, le Sud-Ouest représentant 72% de la production nationale avec seulement **204 000 oies** (*Palso - 2020/2021*). Elevées durant **plus de 3 mois, sans traitement antibiotique** dès la naissance, ces oies bénéficient d'un parcours enherbé, propice au respect de leur rythme naturel de croissance et à leur épanouissement. Elles sont nourries avec du **maïs du Sud-Ouest** et des **céréales françaises**, une alimentation **garantie sans OGM** (< 0,9%)*.



Une source d'inspiration

L'Oie du Sud-Ouest, **fleuron de la gastronomie française**, est **reconnue** par les Chefs du monde entier.

Sa **qualité** et son **goût originel**, fin et subtil, permettent d'associer à la fois tradition et innovation culinaire à l'assiette.

C'est une source d'inspiration inépuisable pour l'expression des **talents culinaires** qui souhaitent émerveiller les papilles des fins gourmets.

Raffinement et plaisir sont les maîtres-mots de ce **produit d'excellence**.

UNE RÉPONSE AUX ATTENTES D'UNE RESTAURATION EXIGEANTE



LA MAÎTRISE DE LA PRÉPARATION ET DE LA SURGÉLATION UNIQUE DE ROUGIÉ



- Sélection manuelle et rigoureuse de chaque foie gras et de chaque escalope
- Coupe oblique nette pour une surface lisse
- Taux de fonte réduit à la cuisson
- Escalopes surgelées individuellement

ESCALOPES



20 ESCALOPES | 40-60 g

Sachet zippé - 630013 01 02
DDM : 9 mois - Colisage : 2



15 ESCALOPES | 60-80 g

Sachet zippé - 630011 01 02
DDM : 9 mois - Colisage : 2



FOIE GRAS | 750-900g

Sous-vide - 630010 01 02
DDM : 9 mois - Colisage : 2



FOIE GRAS



Rougié pour vous accompagner

Notre histoire est tout d'abord celle de la **famille Rougié** et de son premier atelier créé en **1875**. Producteur de canards et de foies gras d'exception, Rougié est aujourd'hui un **emblème de la gastronomie française**, et est fier de ravir les plus fins palais grâce à la qualité de ses produits.

Reconnu pour ses **innovations** et technologies de pointe, Rougié a été le 1^{er} acteur du marché à proposer une gamme d'**escalopes de foie gras surgelées** individuellement (IQF) en 1999! Inspiré par ce succès, Rougié allie aujourd'hui la surgélation à une autre matière première noble, celle de l'**Oie du Sud-Ouest**.

Une équipe de conseillers culinaires Rougié à votre service

Nadège GAGNIE

Région Paris-IDF
Tél. : 06 32 59 88 41

Julien RAFFENNE

Région Paris-IDF
Tél. : 06 29 02 64 00

Florian BERTHELOT

Région France Ouest
Tél. : 06 43 98 58 55

Stevie SAVIGNY

France National
Tél. : 06 76 63 53 81

Vincent AYME

Région Sud-Ouest
Tél. : 06 30 48 23 78

Cédric VARIN

Région Rhône-Alpes
Tél. : 07 88 33 28 50

Olivier BONI

Région Rhône-Alpes
Tél. : 06 42 17 53 60

Pierre-Louis VILLA

Région Est
Tél. : 06 83 89 68 63

Gilles DROP

Région Sud-Est
Tél. : 07 88 84 97 24

Sébastien CHEVREAU

Région Sud-Est
Tél. : 06 37 22 62 47

Pascal BERNOU

Chef Exécutif
Tél. : 06 70 74 84 60

Envie d'en découvrir plus sur Rougié ?

Suivez-nous sur :



@rougie.lefoiegrasdeschefs



@rougiegastronomie



Foie Gras Rougié



Rougié

Avenue Du Périgord - 24203 SABLAT - FRANCE
Service client : contact@rougie.com - pro.rougie.fr



VOTRE AUDACE MERITE LE MEILLEUR