

MAISON
ROUGIÉ
1875

Grand Chef



FOIE GRAS CRU FRAIS EXTRA GASTRONOMIE SOUS-PAPIER



Produit prestigieux, sélectionné rigoureusement à la main « touché à la patte », le Foie Gras cru frais Grand Chef Extra Gastronomie sous-papier de la maison Rougié est un véritable joyau, représentant seulement 5% des Foies Gras de la coopérative. Sa belle couleur blonde « maïs » et sa texture, d'une grande souplesse, sont la promesse d'un produit d'une grande qualité. Le calibre proposé est extrêmement resserré, entre 400 et 550g, pour un taux de fonte maîtrisé à la cuisson et une qualité irréprochable en présentation assiette.

Conditionné sous-papier, ce Foie Gras authentique garantit une « ultra fraîcheur », avec une DLC de 5 jours maximum à compter de l'abattage.

La maison Rougié offre une transparence totale, avec une traçabilité du champ à l'assiette, par l'identification, sur le colis, du producteur et du sélectionneur de ce Foie Gras cru d'exception.

Le Foie Gras cru frais Grand Chef Extra Gastronomie sous-papier, ambassadeur de la culture et de la gastronomie française, se prête parfaitement au concours du Bocuse d'Or.



Le Foie Gras est tout d'abord un fleuron de la gastronomie française, faisant « partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006 [loi du 6 janvier 2006 article L654-27-1 du Code rural et de la pêche maritime]. C'est également la valorisation d'une filière d'excellence et le reflet d'un monde agricole résilient. Ce minerai, d'une extrême rareté, se travaille à la fois chaud et à froid.

Fraicheur incomparable, image artisanale, le Foie Gras de la maison Rougié est un produit fragile, pour lequel il faut trouver la cuisson juste, précise, sans possibilité de laisser place au hasard.

Dédié à la haute gastronomie, ce produit d'exception est souvent un « plat signature » des grands établissements, se prêtant à de nombreuses préparations culinaires : de l'apéritif en tapas revisités, aux traditionnelles entrées dégustations (terrines, ballotins, bouillons), en passant par l'originalité d'un plat gastronomique (poêlé sublimant une viande de race), jusqu'au dessert, présenté glacé. Chaque préparation ingénieuse révélera ses qualités uniques.

Un véritable challenge pour les candidats du Bocuse d'Or.

Le Foie Gras cru frais Grand Chef Extra Gastronomie sous-papier est un produit prestigieux, que chaque concurrent doit déveiner minutieusement, puis sublimer à sa manière pour surprendre, étonner et séduire. La valorisation d'un terroir est en jeu...





Perfectionnant sans cesse ses méthodes de travail et ses recettes, la maison Rougié est depuis bientôt **150 ans** un emblème de la gastronomie française. Ses produits issus d'une filière canard **100% française** et de tradition gastronomique sont appréciés sur les tables des cinq continents. **Producteur** et **sélectionneur** audacieux de produits de grande qualité, la maison Rougié travaille en proximité avec les Chefs cuisiniers qui ont à cœur d'offrir une parenthèse gourmande à leurs convives.

La maison Rougié, c'est avant tout une question de savoir-faire



Près de 400 fermes familiales situées dans le Sud-ouest et dans l'Ouest de la France permettent une maîtrise totale de la qualité des élevages de la Maison Rougié. Les canards sont nés, élevés et préparés en France et ont accès à un parcours extérieur*. Ils bénéficient d'une alimentation diversifiée à base de céréales complètes moulues 100% françaises** et garantie sans OGM (<0,9%)***. Une équipe de techniciens d'élevage est dédiée à la mise en œuvre et au suivi de nos bonnes pratiques d'élevage.

Engagés à produire le meilleur, nos éleveurs ont initié une démarche de démedicalisation depuis 2014 supprimant tout traitement préventif antibiotique. Cette démarche permet aujourd'hui de garantir que 100% des foies gras et des magrets crus frais sont issus de canards élevés sans traitement antibiotique et ce depuis leur naissance. Une initiative garantie par un organisme indépendant et inédite dans la filière canard gras.

*hors périodes à risque de certaines maladies établies par la loi.

**une alimentation à base de céréales 67% mini (dont céréales complètes moulues 65% min), végétaux, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques.

*** l'indication de la limite de 0,9% est imposée par la réglementation en vigueur.

La maison Rougié et ses produits d'exception

La maison Rougié s'attache à innover en permanence pour offrir aux Chefs des produits d'excellence et des solutions qui simplifient leur travail en cuisine.

En 150 ans, nous avons su mêler l'art de l'élevage et de l'engraissement selon un savoir-faire ancestral et un esprit coopératif ; l'art de la sélection au toucher qui permet de reconnaître d'emblée un Foie gras d'exception ; l'art de lui offrir le mode de cuisson qui révélera ses qualités uniques.

Parmi l'expertise de la maison Rougié pour offrir aux Chefs des produits d'excellence, le Foie Gras cru frais, Grand Chef - Extra Gastronomie sous-papier, en est un très bel exemple.

La maison Rougié, engagée aux côtés des Chefs

Partenaire fondateur de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or depuis 2000, la Maison Rougié s'engage auprès des chefs prometteurs comme des plus grands. Véritable acteur de la transmission, la maison Rougié compte une équipe de 20 Chefs conseillers culinaires qui sillonnent le globe pour accompagner les professionnels au quotidien. Une relation privilégiée et de proximité qui permet d'être au plus proche des actualités des chefs comme de leurs clients.



Pour aller plus loin sur les engagements de la filière

La maison Rougié garantit une traçabilité complète de l'œuf jusqu'au produit fini avec 100% des canards nés, élevés et préparés en France. Les canards peuvent s'abriter dans des bâtiments aérés et spacieux avec 2 fois plus de place que la réglementation le demande. Ils bénéficient d'une alimentation diversifiée, adaptée à chaque étape de la croissance des canards de façon à leur apporter les besoins nutritionnels nécessaires.

Une équipe de 15 techniciens d'élevage et vétérinaires est dédiée à la mise en œuvre et au suivi des bonnes pratiques d'élevage. C'est ainsi que, depuis 2021, Euralis Gastronomie a mis en place et pilote une Charte Bien-être animal. Concrètement, au niveau de l'enrichissement du milieu où les animaux grandissent, ce sont déjà 560 ha d'agroforesterie qui ont pu être mis en place à fin 2023 (37 350 arbres plantés).

Enfin, la transmission étant un engagement majeur pour Rougié et Euralis afin de pérenniser la filière, 51 producteurs ont pu être accompagnés et soutenus depuis 2015 dans leur installation.

[Visuels disponibles ici](#)

Username **presseboc2025**

Password **PRESSE-ROUGIE-BOC-2025**



CONTACT
PRESSE

La maison Rougié

Clémence BRAUN

+336 49 82 85 38

clemence.braun@euralis.com