

Rougié inspire l'audace des chefs

Née dans le Périgord en 1875, la Maison Rougié porte le nom de son fondateur et inspire les chefs les plus exigeants du monde entier. Perfectionnant sans cesse ses méthodes de travail et ses recettes, Rougié est devenu en 145 ans un emblème de la gastronomie française. Ses foies gras, ses homards, ses spécialités à base de viandes de canard sont appréciées sur les tables prestigieuses. Aujourd'hui, Rougié est présent dans les palaces, les grands restaurants, les épiceries fines et les duty free de plus de 70 pays.

Rougié, une marque de producteurs français engagés

Grâce à ses 541 fermes familiales françaises, la Maison Rougié maîtrise 100% de la filière, sa traçabilité et la mise en œuvre de ses bonnes pratiques d'élevage : 100% de ses canards sont nés et élevés en liberté en France, leur alimentation est spécifiquement adaptée à chaque âge, une équipe de techniciens d'élevage est dédiée au partage et au suivi des bonnes pratiques d'élevages auprès de chacun de nos éleveurs.

Engagée depuis 2014 dans une démarche de démedicalisation, Rougié est aujourd'hui fier d'annoncer que 100% de ses foies gras et magrets crus frais sont issus de canards élevés sans traitement antibiotique et ce depuis leur naissance (initiative garantie par un organisme indépendant). Une initiative inédite dans la filière canard gras !

Rougié, engagée aux côtés des chefs

Partenaire fondateur de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or, concours international qui honore depuis 1987 les Chefs prometteurs, et créateur de l'Ecole du Foie Gras, la Maison Rougié s'érige ainsi comme partenaire privilégié des plus grands chefs et est aujourd'hui une référence incontournable de la gastronomie française dans le monde entier.

Véritable acteur de la transmission entre les chefs, Rougié compte une équipe de 20 conseillers culinaires qui sillonnent le globe pour accompagner les chefs au quotidien : sélectionner le produit qui correspond le mieux à leurs besoins, partager de nouvelles techniques et de nouvelles inspirations... Des relations privilégiées et de proximité qui permettent à Rougié de rester au plus proche des désirs des chefs comme de leurs clients.

Des produits d'exception

Nous cherchons à produire la meilleure qualité issue d'un savoir-faire traditionnel qui puise ses racines dans nos ateliers de Sarlat, au cœur du Périgord Noir, et d'un cahier des charges strict.

La préparation des terrines de foie gras, le prélèvement comme la sélection des foies restent des étapes manuelles où la maîtrise et l'engagement des Hommes Rougié garantissent la qualité reconnue de nos productions

Depuis 145 ans, Rougié ne cesse d'innover pour répondre aux attentes des chefs et des fins gourmets. Rougié est l'inventeur de l'escalope de foie gras surgelée devenue en 20 ans un incontournable de la restauration des plus belles tables du monde entier.

En perpétuelle quête d'excellence, Rougié améliore ses recettes comme ses écrins. En 2019, Rougié rénove sa gamme de bocaux de verre destinée aux consommateurs gourmets du monde entier et ajoute une mention sans conservateur. La gamme de foie crus frais dédiée aux chefs est retravaillée avec la nouvelle promesse de canards élevés « sans traitement antibiotique dès la naissance », de nouvelles propositions pour le chef et la garantie d'un calibre de foie toute l'année. Enfin, le Foie Gras mi-cuit Signature offre aux chefs, à l'occasion des fêtes de fin d'année, la possibilité de proposer un foie gras de canard avec une texture et un goût exceptionnel, fruits d'une cuisson basse température et d'ingrédients sélectionnés sans conservateur.