



Un siècle et demi de savoir-faire et d'innovation au service des chefs.

Depuis un siècle et demi, la Maison Rougié s'engage pour la qualité de ses produits. Fondée en 1875, elle a su traverser les époques, évoluant sans cesse sur son offre, toujours en garantissant l'excellence de ses produits de canard, d'oie et de la mer.

Parce que nous sommes partenaires de près de 400 fermes familiales françaises, nous maîtrisons intégralement notre filière canard, de l'œuf à l'assiette. Les canards de la maison Rougié sont ainsi nés, élevés et préparés en France. Au fil des décennies, le savoir-faire de la Maison Rougié, alliant tradition et innovation, nous a permis de devenir un des partenaires privilégiés des chefs.

À l'occasion de son 150^e anniversaire, la Maison Rougié rend hommage à son héritage et unique, sa passion pour la tradition et sa volonté constante de proposer les meilleurs produits. Célébrant ce jalon important, elle continue de se positionner comme le leader en France sur le marché de la Restauration Hors Domicile et poursuit son rayonnement international.



Les produits Rougié Printemps 2025

Le printemps est arrivé, et avec lui, plusieurs créations qui viendront enrichir les cartes des restaurateurs ! À l'occasion de cette nouvelle saison, la Maison Rougié présente son nouveau format pour le burger de canard confit, spécialement conçu pour répondre aux tendances actuelles.

Que ce soit pour mettre en valeur des plats, offrir une expérience gustative unique ou ajouter une touche d'originalité à vos créations, ces produits sont issus de l'expertise de Rougié et de sa volonté à toujours répondre aux demandes des utilisateurs.

63%

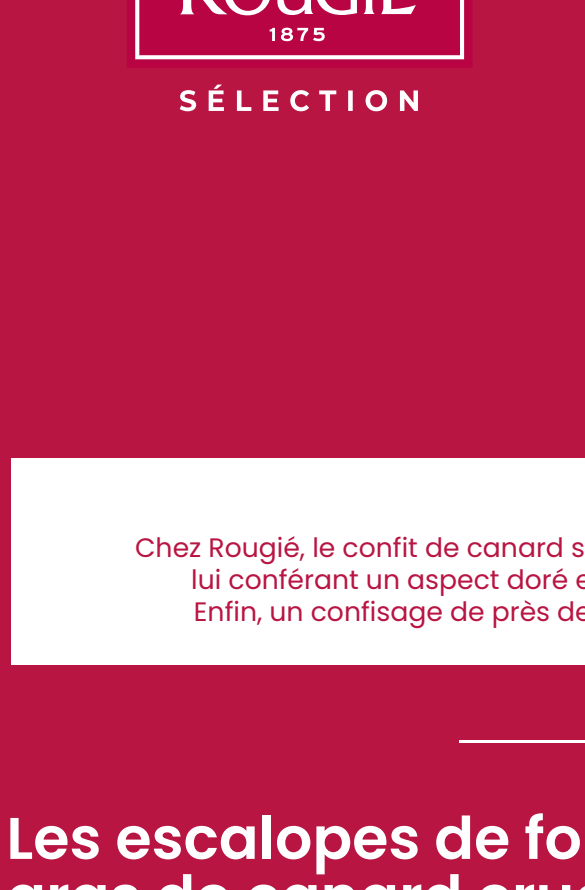
des Français pensent que le foie gras devrait être à la carte d'un restaurant **toute l'année***

88%

des Français pensent que le magret est une **viande qui fait plaisir** !*

92%

des Français déclarent être en accord avec « **Le foie gras fait partie du patrimoine gastronomique français** »



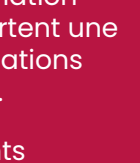
Nouveau format Burger de canard confit

6 X +/- 100g

Rougié renouvelle son offre d'effiloché de viande de canard confit « Spécial Burger », déjà primé du Snacking d'Or en 2022, avec un produit toujours plus gourmand, au format de 100 g, adapté aux nouveaux modes de consommation.

Conçus pour gagner du temps en cuisine et en simplifier l'exécution, ces burgers se distinguent par leur préparation délicate qui fait la réputation de la Maison Rougié. Le confitage lent du canard garantit un goût riche et fondant, offrant une texture qui se marie parfaitement avec un pain artisanal. Uniquement composé de matières premières nobles comme la cuisse ou le magret, chaque burger présente un diamètre de 10 cm, idéal pour une portion gourmande.

Le burger d'effiloché de canard est une véritable expérience gastronomique, alliant modernité et tradition, tout en mettant à l'honneur le terroir.



[Découvrir](#)

Le confitage

Chez Rougié, le confit de canard s'élaboré en trois temps. Tout d'abord, une pré cuisson lui conférant un aspect doré et une peau craquante. Puis un salage au sel sec. Enfin, un confitage de près de quatre heures, pour un moelleux incomparable.

Les escalopes de foie gras de canard crues

pour un printemps gourmand

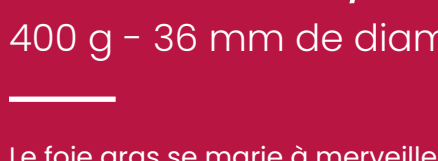
3 calibres : 25-40g, 40-60g et 60-80g

Associées aux légumes de saison, l'escalope de foie gras à toute sa place sur les tables printanières.

Tranchées de manière oblique, les escalopes sont surgelées individuellement le jour même du prélèvement des foies. Cette technique de surgélation dont la Maison est pionnière permet au foie gras de conserver sa texture souple, sa belle couleur et une excellente résistance à la cuisson.

Les escalopes se prêtent parfaitement à l'imagination de chacun pour des créations de tapas et apportent une touche gastronomique aux buffets et aux célébrations printanières, alliant raffinement et gourmandise.

Avec des calibres réguliers, généreux et constants toute l'année, l'escalope de Foie gras est un produit prêt à l'emploi.



[Découvrir](#)



SÉLECTION

Le geste signature

Chez Rougié, chaque geste est maîtrisé. Notre technologie de découpe à ultrasons permet une coupe oblique ultra-précise dans la partie la plus charnue. En plus d'une épaisseur constante, elle assure une présentation nette et régulière de chaque escalope pour une belle couverture assiette.



SÉLECTION

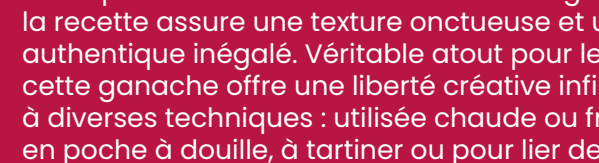
Le Magret de canard s'invite à table à l'arrivée des beaux jours !

280 g - 380 g

La canard est la troisième viande préférée des Français. Il est devenu un incontournable des cartes des restaurants grâce à sa texture délicate et son goût unique.

Le magret de canard Rougié est un véritable hommage à la gastronomie française. Elaboré avec soin, chaque magret est préparé à la main par nos experts, dans le respect des normes les plus strictes, pour offrir un produit frais et d'exception qui sublime les créations des professionnels de la restauration.

Cette portion idéale de 280-380 g met en avant la tendreté et la richesse du canard, offrant une expérience culinaire inoubliable.



[Découvrir](#)

L'engagement de la Maison Rougié

Chez Rougié, 100% des magrets de canard cru frais proviennent de canards élevés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, sans traitements antibiotiques, garantissant des produits sains, savoureux et responsables.

Il y a toujours une bonne occasion de célébrer le printemps avec le bloc de foie gras de canard en ficelle

400 g - 36 mm de diamètre

Le foie gras se marie à merveille avec les saveurs de saison !

La ficelle de Bloc de foie gras 400g est la référence idéale pour l'élaboration de nombreuses recettes : amuse-bouches, toasts, verrines et autres spécialités...

Le format en ficelle peut être facilement portionné pour faciliter sa mise en œuvre avec des usages à chaud et à froid.

Dans ce produit, la Maison Rougié mise sur le goût avec une recette simple agrémentée d'un assaisonnement et relevée d'Armagnac laissant ainsi la porte ouverte à l'imagination du Chef.



[Découvrir](#)



Service

Le respect du bien-être animal, un incontournable pour Rougié

Les canards issus des élevages de la Maison Rougié bénéficient d'accès à de vastes espaces verts. Leurs litariers sont fréquemment renouvelés et ils disposent d'une eau fraîche régulièrement analysée. Leur alimentation, diversifiée, à base de céréales* 100 % française et sans OGM**, est spécialement conçue pour leur assurer un développement optimal.

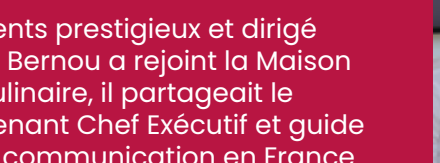
Des recettes qui fleurent le printemps avec la ganache de foie gras de canard

(50% de foie gras) 500 g

La ganache de foie gras de canard est un produit emblématique de la Maison Rougié depuis près de 15 ans.

Elle se distingue par sa richesse en foie gras. En effet, l'incorporation à hauteur de 50% de foie gras dans la recette assure une texture onctueuse et un goût authentique inégalé. Véritable atout pour les Chefs, cette ganache offre une liberté créative infinie, adaptée à diverses techniques : lissée chaude ou froide, en poche à douille, à tartiner ou pour lier des plats.

Prête à l'emploi, elle est idéale pour une préparation rapide et anoblie harmonieusement toutes les alliances de saveurs. Un sachet permet de réaliser environ 50 portions.



[Découvrir](#)

Le savoir-faire français

Une production 100 % française : en partenariat avec 389 fermes familiales, les canards de la Maison Rougié sont nés, élevés et préparés en France.

Panorama des gammes Maison Rougié

Des produits de la terre et de la mer, des préparations inspirées par la tradition ou plus créatives et toujours ce goût pour l'authenticité et la gourmandise : de par leur variété, les gammes Rougié répondent à toutes les exigences.



Grand Chef

Une gamme d'excellence

Sélectionnés à la main pour leur finesse, texture et calibre régulier, ces produits nobles : foie gras de canard frais sous papier, noix de Saint-Jacques de Normandie, homard décortiqué, entre autres, vous garantissent une qualité incomparable. Une matière première noble conçue pour être personnalisée et révéler son plein potentiel à travers vos plats signatures.



SÉLECTION

Une gamme misant sur la praticité

Composée de produits d'une qualité professionnelle, la gamme Sélection valorise vos cartes avec du **canard français et des produits de la mer de premier choix**. Destinés aux chefs souhaitant sublimer des plats gourmands et généreux, ces produits sont **faciles à travailler** car déjà **façonnés par des spécialistes** qui ont jugé le visuel, qualifié la texture, et qui ont paré et calibré les différentes pièces.

SÉLECTION

— bistro —

Une gamme axée sur le goût et la gourmandise

Ici, la gastronomie rencontre la bistronomie, Sélection Bistro de Rougié propose une **gamme de terrines charcutières emblématiques**, axées sur le goût et la gourmandise. Elle utilise des **savoir-faire traditionnels, des ingrédients nobles** : viande et foie gras de canard, oie, pigeon, lapin ou encore châtaigne et girofle travaillés sans conservateur.

Service

Une gamme prête à l'emploi

Conçue pour allier **gain de temps et performance** dans vos préparations culinaires, cette gamme propose des **produits prêts à l'emploi**, portionnés et homogènes. Ces produits répondent aux nombreux défis qui se posent en cuisine, gain de temps, praticité, rapidité de mise en œuvre sans perdre en exigence qualité.

Le rayonnement de la Maison Rougié

La Maison Rougié mise sur les rencontres avec ses 16 conseillers culinaires (11 en France et 5 à l'international), qui jouent un rôle majeur dans l'accompagnement des chefs et restaurateurs. Ces professionnels, véritables ambassadeurs de la gastronomie française, renforcent l'image de la Maison en travaillant main dans la main avec leurs partenaires. Ils parcourent la France pour aller, régulièrement, à la rencontre de chaque Chef et apportent leur vision technique et créative, aident à intégrer les produits Rougié à leur carte, et partagent leur expertise pour sublimer les recettes. Leur rôle est inspiratif et va au-delà du simple conseil.



Rencontre avec Pascal Bernou, Chef Exécutif de la Maison Rougié

Après avoir fait ses armes dans des établissements prestigieux et dirigé deux restaurants, dont un étoilé Michelin, Pascal Bernou a rejoint la Maison Rougié il y a plus de 10 ans. D'abord conseiller culinaire, il partageait le savoir-faire de la Maison aux Chefs. Il est maintenant Chef Exécutif et guide la Maison dans ses initiatives d'innovation et de communication en France et à l'international. Avec son expérience dans la gastronomie, il partage son expertise de la cuisine et le plaisir de cuisiner avec de bons produits de la marque comme le foie gras de canard et d'oie et les produits de la mer.



La transmission est pour moi une vraie passion. Valoriser le patrimoine culinaire français. Chez Rougié, notre force réside dans notre proximité avec les restaurateurs, ce qui nous permet de leur proposer des produits adaptés à leurs besoins.

C'est en analysant l'évolution des modes de consommation que j'ai participé au développement du Burger de canard confit : un produit toujours plus gourmand, au format 100g, pensé pour une consommation moderne, rapide mais exigeante. Que ce soit pour les escalopes de foie gras, le burger ou le magret de canard, notre ambition reste la même : mettre tout le savoir-faire et la générosité de la Maison dans chaque recette. Nous écoutons attentivement les retours de nos utilisateurs pour leur proposer le meilleur.

* Canards nourris avec une alimentation diversifiée à base de céréales 67% minimum (dont céréales complètes moulées 85% minimum), végétaux, vitamines, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques.

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

Contacts presse

Gulfstream Communication

Vanessa Lai – vlai@gsc-com.fr – 06 03 51 61 89

Maison Rougié

Clémence Braun – clemence.braun@euralis.com

Pour plus d'inspiration recettes, rendez-vous sur :

<https://www.rougie.com/recette/>

Suivez-nous

www.rougie.com

