



4^E SEMAINE DU FOIE GRAS (DU 15 AU 21 NOVEMBRE) :

LES PROFESSIONNELS DU FOIE GRAS ET LES RESTAURATEURS

MOBILISES POUR FETER LE RETOUR DU FOIE GRAS SUR LES TABLES DE FETES !

Le Foie Gras est très attendu en restauration. Près de 9 Français sur 10 (88 %) estiment que les Chefs doivent en proposer au moment des fêtes de fin d'année. Ils sont même près de 7 sur 10 (68 %) à penser qu'il devrait être présent à leurs cartes tout au long de l'année : une proportion qui a gagné 8 points en un an !¹

Pour offrir des moments d'exception aux consommateurs en amont des fêtes, les professionnels français du Foie Gras se tiennent aux côtés des restaurateurs, en leur proposant de participer à la 4^e Semaine du Foie Gras. Cette année, l'événement met à l'honneur ce mets symbolique de la gastronomie française en salle et à emporter !

Organisée en partenariat avec les plus grandes **Associations de Chefs** à travers toute la France : EuroToques, Maîtres Cuisiniers de France, Association Française des Maîtres Restaurateurs, Académie Culinaire de France, Groupement National des Indépendants (GNI) hôtellerie et restauration, les Toques Françaises et Les Cuisiniers de la République Française,

la Semaine du Foie Gras se déroulera **du 15 au 21 novembre prochain** !

Une centaine de restaurants sont déjà inscrits à travers toute la France pour organiser des menus spécifiques et des menus du jour sur le thème du Foie Gras.

Tous les Chefs et Restaurateurs qui le souhaitent sont invités à participer gratuitement à cet évènement et à mettre le Foie Gras à l'honneur dans leur menu à emporter, à livrer, ou sur leurs tables !



¹ Enquête CIFOG / CSA – décembre 2020

Pour participer à cette initiative, il leur suffit d'inscrire leur restaurant en ligne sur :

semaine-du-foie-gras.fr/inscription2021

Foie Gras à emporter ou en salle : toutes les initiatives référencées !

L'Interprofession du Foie Gras met en avant toutes les initiatives des restaurateurs autour du Foie Gras, que ce soit pour le service à table ou la vente à emporter. Pour les plats à emporter ou à livrer, elle invite ainsi les Chefs qui proposent ou vont proposer des Terrines de Foie Gras, des plats avec du Foie Gras, etc. à se signaler pour être référencés sur la carte interactive de la Semaine du Foie Gras.

De quoi permettre aux Français de repérer les restaurants participants autour de chez eux pour se faire plaisir avant les fêtes ou pour commander des foies gras de chefs à servir sur leurs tables de réveillon !

Cette quatrième semaine du Foie Gras fera également l'objet d'une communication sur les réseaux sociaux.



Foie Gras, Magret, Confit : 5 bonnes raisons de les mettre à la carte !

Pour les restaurateurs, proposer les produits de la filière à leur carte représente de nombreux avantages, en voici cinq :

1 - Répondre aux attentes des clients

Près de **70% des Français** estiment que le Foie Gras devrait être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants (+ 8 pts vs 2019) et **88 %** à Noël.

2 - Valoriser l'image de l'établissement

C'est une excellente façon de se démarquer : **75%** des restaurateurs qui servent des produits issus du canard gras estiment que **cela valorise la carte et l'image de leur établissement**.

3 - Affirmer son talent !

96 % des restaurateurs utilisant du canard gras estiment que les recettes sont aisément personnalisables :

- d'innombrables **créations culinaires**, des plus simples aux plus sophistiquées, pour laisser s'exprimer tout le talent du chef !
- Foie Gras, Magret et Confit adaptés **de la bistronomie à la haute gastronomie étoilée** s'accordent avec tous les **produits locaux et de saison**



4 - Augmenter le ticket moyen

Foie Gras, Magret et Confit sont des produits tendances (en burgers, planches apéritives, finger food, brunch, cuisine du monde...) pour 93% des restaurateurs cuisinant du canard gras. Les proposer à la carte, c'est générer du chiffre d'affaires et des marges additionnelles. 87 % des chefs estiment que les recettes à base de canard gras ont un coût à la portion facile à ajuster.

5 - Contribuer au Patrimoine culturel et gastronomique français

- ✓ Emblématiques de la cuisine de nos terroirs
- ✓ Reflètent notre Art de vivre et offrent des gages de traçabilité
- ✓ Permettent de valoriser le savoir-faire gastronomique de la France avec des produits uniques au monde, attendus aussi bien des touristes internationaux que des Français.

À propos du CIFOG :

Créé en 1987, le **CIFOG** regroupe toutes les familles professionnelles de la filière palmipèdes à Foie Gras. **Ses objectifs sont** : la défense et la promotion des produits proposés à la consommation et la mise en œuvre d'actions dans l'intérêt général de la profession, l'établissement d'accords interprofessionnels, notamment pour préserver la qualité des produits.

Le **CIFOG** participe au financement de programmes collectifs de recherches, prioritaires pour la profession, et tout particulièrement sur le bien-être et le confort des animaux, les techniques et les méthodes de production, la connaissance des matières premières, les processus de transformation...

Le **CIFOG** travaille également à une meilleure connaissance du marché et des souhaits des consommateurs. Le rôle de l'Organisme est aussi de promouvoir le Foie Gras et les autres produits des palmipèdes gras : magrets et confits. Il met en place de multiples actions de communication collective : campagnes publicitaires, information des médias, documents d'information grand public.

Site internet : www.lefoiegras.fr

Suivez le Foie Gras sur le web



leblogdufoiegras.fr
lefoiegras.fr



[@FandeFoieGras](https://www.facebook.com/FandeFoieGras)



[@FoieGrasFrancais](https://www.instagram.com/FoieGrasFrancais)



[@BlogFoieGras](https://twitter.com/BlogFoieGras)
[@FandeFoieGras](https://twitter.com/FandeFoieGras)



[leblogdufoiegras](https://www.youtube.com/channel/UC...)



[CIFOG](https://www.linkedin.com/company/CIFOG)
