COMMUNIQUÉ DE PRESSE

7E SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT : LES CHEFS FONT RAYONNER LE FOIE GRAS SUR LEURS CARTES DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE !

Du 30 novembre au 6 décembre, ce seront les fêtes avant les fêtes dans de nombreux restaurants partout en France à l'occasion de la 7e édition de la Semaine du Foie Gras !



De quoi ravir les Français, dont 91 % d'entre eux consomment du Foie Gras et le considèrent comme un incontournable de la carte des restaurants : 89 % estiment que les chefs devraient en proposer à l'occasion des fêtes de fin d'année, et 66 % souhaitent même le voir figurer à la carte tout au long de l'année[1]! Pour offrir aux consommateurs des moments d'exception à l'approche des fêtes, les professionnels français du Foie Gras et les restaurateurs se mobilisent.

Cet évènement national se déroulera cette année du 30 novembre au 6 décembre. De quoi permettre aux Français de se régaler avec les délicieuses créations réalisées par des chefs autour de ce mets incontournable de la gastronomie française !

Les plus grandes associations professionnelles de la restauration renouvellent leur partenariat avec cet événement qui s'inscrit désormais dans le calendrier des chefs : Euro-Toques, le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR), l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), l'Académie Internationale des Chefs, Les Toques Françaises, le Club Prosper Montagné, Les Maîtres Cuisiniers de France, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, l'Académie Culinaire de France, les Toques Blanches Lyonnaises, et la Fédération des Chefs d'Alsace.

[1] Source : enquête CIFOG / CSA 2025

SEMAINE-DU-FOIE-GRAS.FR : UN SITE DÉDIÉ POUR TROUVER LES RESTAURANTS PARTICIPANTS PRÈS DE CHEZ SOI !

L'ensemble des restaurants participant à *la Semaine du Foie Gras au restaurant* est à retrouver sur sa plateforme dédiée **semaine-du-foie-gras.fr** ! Grâce à une carte de géolocalisation, les Français pourront trouver en quelques clics les restaurants participants près de chez eux et découvrir les délicieuses recettes de Foie Gras spécialement concoctées par les chefs à cette occasion !

Restez connectés : la liste des restaurants participants s'enrichit chaque jour. Le site est régulièrement actualisé pour les retrouver facilement !



Quelques exemples des créations des chefs participants à la semaine du Foie Gras au restaurant…

Racines (01 – Auvergne-Rhône-Alpes)

À l'occasion de la Semaine du Foie Gras, le restaurant Chez Planes propose un Foie Gras de Canard marbré au cacao amer, rhum ambré et vanille Bourbon. Restaurant gastronomique situé aux portes de Bourg-en-Bresse dans l'Ain, niché au beau milieu d'un parc privé, arbres centenaires et plan d'eau. La garantie d'avoir une cuisine faite maison, gastronomique et gourmande tout en respectant la saisonnalité des produits.

Plus d'information : https://semaine-du-foie-gras.fr/restaurant-racines/

Maison Chochois (62 – Hauts-de-France)

À l'occasion de la Semaine du Foie Gras, le restaurant Maison Chochois propose un mi-cuit de Foie gras de Canard, un Foie Gras de canard poêlé et un tournedos Rossini. Au cœur de la Grand-Place d'Arras, Maison Chochois propose un art de la table raffiné et une cuisine faite maison. Doté de sa propre boucherie, elle sert de la viande locale et de haute qualité bouchère ainsi que des viandes d'excellence comme le Wagyu.

Plus d'information : https://semaine-du-foie-gras.fr/maison-chochois/

La Calanque Blanche (13 – Provence-Alpes-Côte d'Azur)

À l'occasion de la Semaine du Foie Gras, le restaurant La Calanque Blanche propose une escalope de Foie Gras sautée aux fruits secs, marmelade de kumquat, jus de canard au chocolat. Le restaurant se démarque par son style indépendant, mettant en avant une ambiance chaleureuse, authentique et conviviale. La vue panoramique depuis la terrasse surplombe la mer des Goudes de Marseille et crée une atmosphère unique, propice à l'évasion.

Plus d'information : https://semaine-du-foie-gras.fr/la-calanque-blanche/

Auberge Reine de Sicile (49 – Pays-de-la-Loire)

À l'occasion de la Semaine du Foie Gras, l'auberge Reine de Sicile propose un Foie Gras mi-cuit au coteaux-de-l'aubance. Sur l'île d'Offard, au pied du château de la Reine de Sicile, dans les anciennes dépendances du château, Manuella, Cédric et leur équipe accueillent dans un cadre typiquement saumurois de poutres, cheminée et de pierres de tuffeau pour des repas raffinés.
Plus d'information : https://semaine-du-foie-gras.fr/auberge-reine-de-sicile/

Elmer (75 – Île-de-France)

À l'occasion de la Semaine du Foie Gras, le restaurant gastronomique et bistronomique Elmer propose une tourte de chasse, canard colvert et Foie Gras et légumes d'automne.
Elmer est un lieu de partage autour du feu de bois. Le chef Simon Horwitz et sa brigade y travaillent les viandes à la rôtissoire et les poissons au barbecue, dans une cuisine créative qui suit les saisons et les arrivages. Les produits viennent de petites productions françaises, bio ou éco-responsables, choisies pour tenir la broche et la braise. Côté cave, plus de 800 références sélectionnées à travers la France accompagnent chaque plat.
Plus d'informations : https://semaine-du-foie-gras.fr/elmer/

Chez Planes (66 – Occitanie)

À l'occasion de la Semaine du Foie Gras, le restaurant Chez Planes propose un Foie Gras mi-cuit, financier à la pistache, confit de Banyuls, compotée d'abricots verveine et caramel de pistache. Depuis plus de 130 ans les chefs Joseph, Henri, Jean-Luc et Natacha Planes perpétuent une cuisine faisant la part belle aux spécialités locales "faites maison". Aujourd'hui, c'est une équipe, qui comme défenseur d'une cuisine traditionnelle, locale, savoureuse et gourmande œuvre aux fourneaux. Dans l'ambiance conviviale de cette authentique maison cerdane, les clients sont invités à vivre une expérience gustative unique dans un décor rustique très chaleureux de bois et de pierre, au cœur duquel trônent un patio et une majestueuse cheminée.
Plus d'information : https://semaine-du-foie-gras.fr/planes/

Et bien d'autres à découvrir…. semaine-du-foie-gras.fr



LE FOIE GRAS, UN INCONTOURNABLE À LA CARTE DES RESTAURANTS SELON LES FRANÇAIS !

Pour 92 % des Français, le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique français. Incontournable à la table comme à la carte des restaurants, il occupe une place de choix dans les habitudes de consommation. Ainsi, 89 % des Français estiment qu'il doit être proposé dans les restaurants à l'occasion des fêtes de fin d'année, et plus de 2 sur 3 (66 %) souhaitent le retrouver tout au long de l'année. Cette attente témoigne du lien étroit qui unit les chefs à ce mets d'exception, véritable ambassadeur de l'art de vivre et de la culture gastronomique française.

LE FOIE GRAS : ÉTENDARD DU SAVOIR-FAIRE GASTRONOMIQUE HISTORIQUE DE LA FRANCE

Pour plus de 9 Français sur 10[2], le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique français, et 87% déclarent que le Foie Gras participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde. L'origine française demeure un critère de choix primordial pour les consommateurs : 90 % d'entre eux déclarent qu'elle joue un rôle déterminant dans l'achat d'un Foie Gras. Ils sont également 87% à considérer qu'il est important de transmettre cette tradition culinaire aux jeunes générations.
Véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française à travers le monde, le Foie Gras bénéficie même de la reconnaissance officielle « patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006 (art. 654-27-1 du code rural).



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 recherche, 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

[2] Source : enquête CIFOG / CSA 2025


www
lefoiegras.fr
fandefoiegras.fr
lemagret.fr
@FandeFoieGras
@FoieGrasFrancais
@foiegrasfrancais
@LeFoieGrasFrance
@fanfoiegrasmagret
@BlogFoieGras
@FandeFoieGras
@FiliereFoieGras
Interprofession CIFOG