



COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LES PROFESSIONNELS DU FOIE GRAS APPELENT LES CHEFS ET RESTAURATEURS À PARTICIPER À LA 7^E SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT, DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE DANS TOUTE LA FRANCE !

Le Foie Gras est très attendu en restauration : 89 % des Français estiment que les chefs doivent en proposer à l'occasion des fêtes de fin d'année¹, et 66 % souhaitent même le retrouver à la carte des restaurants tout au long de l'année. Pour répondre à cette attente et offrir aux consommateurs des moments d'exception à l'approche des fêtes, les professionnels français du Foie Gras invitent les restaurateurs à participer à la [7^e édition de la Semaine du Foie Gras](#) et à faire vivre le patrimoine culinaire français !

Cet événement national se déroulera cette année du **30 novembre au 6 décembre** dans des centaines de restaurants partout en France. De quoi permettre aux Français de savourer les créations réalisées par les chefs autour de ce mets incontournable de la gastronomie française.

En 2026, les **plus grandes associations professionnelles de la restauration** sont une nouvelle fois partenaires de 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, la Fédération des Chefs d'Alsace et les Cuisiniers de France.

INSCRIPTIONS GRATUITES DÈS MAINTENANT SUR SEMAINE-DU-FOIE-GRAS.FR

Les chefs et restaurateurs sont invités à s'inscrire dès maintenant et gratuitement sur le site dédié qui répertorie l'ensemble des restaurants participants : semaine-du-foie-gras.fr.

Grâce à ce site, les Français peuvent ainsi trouver en quelques clics un restaurant près de chez eux proposant ce mets incontournable de la gastronomie française !



2 séjours de rêve à gagner

aux Prés d'Eugénie - Maison Guérard *****

Un tirage au sort sera effectué à l'issue de cette semaine pour faire gagner à 2 établissements participant à cette opération, un week-end de rêve pour 2 personnes aux Prés d'Eugénie – Maison Guérard (hôtel 5 étoiles à Eugénie-les-Bains, dans les Landes). Règlement sur semaine-du-foie-gras.fr.

UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION ET UN KIT D'ANIMATION POUR LES RESTAURATEURS

L'événement bénéficiera d'une large visibilité grâce à un dispositif de communication déployé dans les médias et sur les réseaux sociaux. Le site dédié, semaine-du-foie-gras.fr, mettra à l'honneur les établissements participants en les référant sur une carte interactive accessible à tous les gourmets en quête de bonnes adresses.

Pour accompagner les restaurateurs dans cette opération et les aider à valoriser le Foie Gras auprès de leurs clients, un kit d'animation comprenant des affiches et des livrets d'information sera adressé à chaque établissement participant.



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.

C'est aussi un atout à la carte des restaurateurs : Le Foie Gras est un produit attractif qui sait s'inscrire dans les dernières tendances culinaires à la mode (burgers, planches apéritives, finger food, brunch, cuisine du monde...). Perçu par 91 % des Français comme un produit haut de gamme et de qualité, le proposer à votre table, c'est générer du chiffre d'affaires et des marges additionnelles.

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

Pour plus de 9 Français sur 10¹, 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).



¹ Source : enquête CIFOG / CSA 2025

**« LES TABLES DU FOIE GRAS » :
UNE NOUVELLE COMMUNAUTE POUR INSPIRER ET
ACCOMPAGNER LES CHEFS**



Le CIFOG renforce son engagement auprès des chefs et restaurateurs avec une nouvelle stratégie digitale dédiée aux trois pépites de la filière : Foie Gras, Magret et Confit.

L'objectif : rassembler les professionnels autour de ces 3 produits emblématiques et leur donner de nouveaux leviers pour les mettre en valeur, en cuisine comme à la carte. C'est dans cet esprit qu'est née « Les Tables du Foie Gras & Co », un compte conçu comme outil d'inspiration et d'accompagnement.

Au menu : des recettes originales, les dernières tendances et des conseils business concrets pour enrichir sa carte et optimiser la valorisation de ces produits, dans un contexte où la rentabilité et la différenciation restent des enjeux majeurs.

L'ensemble des contenus est diffusé sur [Instagram](#), [Facebook](#) et [LinkedIn](#) afin d'amplifier la visibilité de la démarche et de toucher l'ensemble des acteurs du secteur.

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