



crée l'évènement en digital avec
LE CONCOURS DES CHEFS

- DU 23 MARS AU 30 AVRIL 2026 -

RÉINVENTEZ LE FOIE GRAS

au printemps

Jusqu'au 30 avril 2026, la Maison Rougié invite les professionnels de la restauration à explorer de nouveaux territoires culinaires à travers la première édition de son Concours des Chefs, une compétition 100% digitale dédiée à la création printanière autour du foie gras cru.

Une initiative qui s'inscrit dans une ambition forte : **ouvrir le champ des possibles du foie gras en cuisine et encourager sa désaisonnalisation en invitant les chefs, sous-chefs et cuisiniers de la France entière à laisser parler leur créativité et imaginer une entrée ou un plat printanier mettant en valeur le foie gras cru.**



Le foie gras fait partie des grands repères de la gastronomie française.

Aujourd'hui, les chefs ont un rôle clé à jouer pour le réinventer, le remettre en mouvement et l'inscrire dans de nouveaux moments de consommation.

Avec ce concours, nous voulons leur donner un terrain d'expression libre, créatif et résolument contemporain



Audrey Estival

Directrice Marketing & Communication
France et International — Rougié

Pourquoi ce concours ?

Parce qu'en matière de foie gras, au restaurant, toutes les occasions sont bonnes !

Si le foie gras reste un pilier de la gastronomie française, son potentiel en restauration dépasse largement les usages traditionnels.

Selon l'étude CIFOG - Les Français, le foie gras, le confit, le magret de canard* :



Près de six Français sur dix consomment du foie gras au restaurant.



Près d'un Français sur deux considère qu'il fait partie des plats incontournables sur la carte d'un restaurant français.

Un attachement fort, qui ouvre la voie à de **nouvelles expressions culinaires tout au long de l'année**, notamment au printemps.

* Questionnaire autoadministré sur la période 25.11.25 au 02.12.25 sur un échantillon national représentatif de 1011 individus âgés de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas (sexe, âge, CSP, région, taille d'agglomération).

Un défi créatif lancé aux professionnels de la restauration

Avec le Concours des Chefs, la Maison Rougié invite chefs, sous-chefs et cuisiniers à imaginer :

**Une entrée ou
un plat printanier**

**Mettant en valeur
le foie gras cru**

**Dans une approche créative,
moderne et personnelle**

L'objectif de la Maison Rougié à travers ce concours 100% digital 100% inédit : surprendre, inspirer et faire évoluer les codes du foie gras en cuisine.

Un concours des chefs en 4 étapes du 23 mars au 30 avril 2026

Ce concours s'adresse aux professionnels travaillant au sein d'établissements de restauration, d'hôtellerie ou de traiteur en France métropolitaine.

1^{re} ÉTAPE

Jusqu'au 30 avril 2026

INSCRIPTION ET PARTICIPATION GRATUITE

Les candidats sont invités à candidater jusqu'au 30 avril sur l'espace Inscription-Concours du site Maison Rougié. L'inscription et la participation sont entièrement gratuites, il suffit de compléter le formulaire de pré-inscription en ligne pour recevoir en retour le règlement du concours et le dossier de participation à retourner par e-mail.

A réception du dossier, chaque candidat devra présenter sa recette d'entrée ou de plat printanier à base de foie gras cru, avec une fiche technique détaillée et des photos soignées.

Pour augmenter leurs chances, les candidats pourront également partager leurs créations sur Instagram avec le **#JEUCONCOURSROUGIE**.



2^e ÉTAPE

Les 4 et 5 mai 2026

PRÉSÉLECTION DES 10 FINALISTES PAR LE JURY MAISON ROUGIE

Pascal Bernou, chef exécutif Rougié et Sébastien Chevreau, référent culinaire France au sein de la Maison, sont les deux professionnels qui évalueront avec attention l'ensemble des dossiers reçus selon 6 critères d'évaluation précis :

- 1 Créativité et originalité** de la recette (15 pts)
- 2 Qualité technique de réalisation** (20 pts)
- 3 Mise en valeur du foie gras** (20 pts)
- 4 Cohérence avec l'univers** printanier (20 pts)
- 5 Présentation visuelle** du plat (15 pts)
- 6 Participation au défi digital** de la recette via le **#JEUCONCOURSROUGIE** Instagram (10 pts)

3^e ÉTAPE

Les 6 et 7 mai 2026

SÉLECTION DES TROIS LAURÉATS

Une fois l'ensemble des dossiers évalués par Pascal Bernou et Sébastien Chevreau, trois journalistes de la presse professionnelle RHD (Le Chef, Tendances restauration et Zepros restauration) rejoindront le jury de la Maison Rougié pour désigner les 3 lauréats de cette première édition 100% digital du Concours des Chefs.

4^e ÉTAPE

Le 8 mai 2026

ANNONCE DES 3 LAURÉATS CONCOURS DES CHEFS

Le 8 mai 2026, la Maison Rougié révélera les 3 lauréats du Concours des Chefs sur ses réseaux sociaux Instagram – Facebook – LinkedIn.



À gagner pour les 3 lauréats du Concours des Chefs

Jusqu'à 15 kg de foie gras Maison Rougié : **15 kg pour le 1^{er}, 10 kg pour le 2^e, 5 kg pour le 3^e**

Et une mise en avant dans la presse professionnelle Restauration & Gastronomie :

- **Un portrait Lauréat Concours des Chefs exclusif** : parmi les 3 médias partenaires.
- **Un kit digital premium** : carrousel portrait, carrousel recette, post topshot et déclinaison stories, le tout diffusable sur Instagram, Facebook et LinkedIn.
- **Une mise en avant sur les réseaux sociaux et les canaux de communication Maison Rougié**, ainsi que des campagnes RP régionales et nationales.

Avec ce concours, la Maison Rougié confirme son rôle de partenaire des chefs et d'acteur engagé dans l'évolution des usages gastronomiques. Une initiative qui fait du printemps **un nouveau terrain d'expression pour le foie gras**.



Nous INNOVONS, Vous IMAGINEZ

Parce que la Maison Rougié a construit une filière canard de l'œuf à l'assiette, elle étend désormais ses savoir-faire, en nouant des partenariats pérennes avec des experts de la pêche et de la mer. Fondée en 1875, la Maison Rougié a su traverser les époques, faisant sans cesse évoluer son offre, en garantissant toujours l'excellence de ses produits de canard, d'oie et de la mer. Au fil des décennies, le savoir-faire de la Maison, alliant tradition et innovation, lui a permis de proposer aux chefs des produits d'exception et des solutions qui leur simplifient le travail en cuisine.