



LE CONCOURS DIGITAL DES CHEFS

**LA MAISON ROUGIÉ DÉVOILE  
LES 4 LAURÉATS DE SON  
CONCOURS DIGITAL DES CHEFS**

*"Réinventez le foie gras au printemps"*



Pour cette édition inaugurale de son **Concours des Chefs**, la Maison Rougié a lancé un défi inédit aux professionnels de la restauration : réinventer le foie gras au printemps. Une compétition 100% digitale, ouverte du **23 mars au 30 avril 2026** à tous les chefs, sous-chefs et cuisiniers travaillant au sein d'établissements de restauration, d'hôtellerie ou de traiteur en France métropolitaine.

**Le principe** : imaginer une entrée ou un plat printanier mettant en valeur le foie gras cru, dans une approche créative, moderne et personnelle. Une invitation à bousculer les codes, à désaisonnaliser le foie gras et à l'inscrire dans de nouveaux moments de consommation.

Les candidats ont soumis leur dossier en ligne (fiche technique détaillée et photos) et ont pu amplifier leur participation via le **#JEUCONCOURSROUGIE** sur Instagram. Les dossiers ont ensuite été évalués selon 6 critères précis : créativité et originalité, qualité technique, mise en valeur du foie gras, cohérence avec l'univers printanier, présentation visuelle et engagement digital.

**Pascal Bernou**, chef exécutif Rougié, et **Sébastien Chevreau**, référent culinaire France ainsi que des collaborateurs de la Maison Rougié, ont présélectionné les finalistes avant de soumettre les dossiers à un jury de journalistes professionnels : **Le Chef, Tendances restauration, Zepros Snack et Zepros Resto**, réunis pour désigner les 4 lauréats de cette première édition historique.

**JEU  
CONCOURS**  
*des Chefs*

MAISON  
ROUGIÉ  
1872

TENTEZ DE **GAGNER JUSQU'À**  
**15 KG DE FOIE GRAS**

+ COMMUNICATION AUPRÈS  
DE LA **PRESSE PROFESSIONNELLE**

## Les 4 Lauréats

### 1<sup>er</sup> PRIX



#### Mickaël Féval

*Restaurant Olivia & Mickaël Féval - Bouc-Bel-Air (13)*

#### **Recette : Royale de foie gras de canard au pastis, morilles et asperges vertes de Provence**

*« Inspirée par le renouveau du printemps, cette création met en lumière un foie gras Rougié travaillé en royale, tout en finesse. Les asperges de Provence apportent fraîcheur et vivacité, en contraste avec la profondeur des morilles. Le Pastis Ferroni vient subtilement signer l'assiette par une note anisée élégante. Une composition végétale et équilibrée, où le foie gras se fait plus léger, en harmonie avec la saison. »*

### 2<sup>e</sup> PRIX



#### Morgane Tellai

*Cheffe à domicile - Cheffie - Villiers-Saint-Frédéric (78)*

#### **Recette : L'éveil printanier du foie gras laqué**

#### **Rouleau de Printemps comme au Vietnam, au Foie Gras Laqué, Asperges d'Ablis, Ail des Ours de la forêt de Rambouillet et gastrique de rhubarbe du jardin.**

*« J'ai voulu faire voyager le foie gras, du Sud-Ouest jusqu'au Vietnam, tout en restant ancrée dans mon terroir francilien.*

*Le principe : un rouleau de printemps revisité, avec un foie gras cru mariné 24h aux saveurs asiatiques (nuoc-mâm, soja, cinq épices) puis laqué au barbecue pour une belle caramélisation brillante. À l'intérieur, les produits du printemps : asperges d'Ablis, radis, pousses d'épinard et ail des ours de la forêt de Rambouillet. En sauce, une gastrique de rhubarbe du jardin et une huile verte d'ail des ours, pour la fraîcheur et l'intensité. »*

### 3° PRIX



#### Aurélien Martin

Restaurant Le Panier - Nice (06)

**Recette : Escalope de foie gras pochée au dashi et torchon et meringue de petits pois, gel de vinaigre de fraise et copeaux de foie cru**

« J'ai pensé à travailler cette escalope comme un tataki avec ce côté grillé, avec la star du printemps, le petit pois. Je rajoute le céleri qui a fermenté tout l'hiver, qui vient amener de l'acidité et de l'umami pour twister l'escalope. »

### ♥ PRIX COUP DE CŒUR



#### Eric Rabazzani

Restaurant La Calanque Blanche - Marseille (13)

**Recette : Escalope de foie gras Rougié rôti au poivre long, marmelade de fraise à l'asperge de Mallemort de Didier Ferreint, rhubarbe fondante, jus de canard au jus de fraise**

« Pour ce plat, j'ai voulu travailler le foie gras autrement, en jouant sur des associations plus fraîches et acidulées. L'escalope de foie gras Rougié est juste snackée avec du poivre long pour apporter une petite touche épicée sans cacher le goût. Je l'accompagne d'une marmelade de fraise avec de l'asperge de Mallemort pour amener du fruité et du végétal. La rhubarbe fondante vient casser le côté gras avec une belle acidité. Et pour finir, le jus de canard au jus de fraise lie tout ça pour un ensemble gourmand et équilibré. »

## Une première édition riche de créativité

Cette première édition du Concours des Chefs confirme l'intérêt des professionnels de la restauration pour le foie gras au-delà des usages traditionnels et de la saisonnalité. Les recettes reçues témoignent d'une grande créativité, d'une maîtrise technique affirmée et d'une véritable sensibilité aux codes du printemps avec des produits de saison.



*« Cette première édition nous a permis de confirmer ce que nous pressentions : les chefs ont une vision du foie gras qui dépasse largement les codes habituels. Leur créativité est une source d'inspiration pour toute la filière. »*

**Audrey Estival, Directrice Marketing & Communication France et International –  
Maison Rougié**

### À propos de la Maison Rougié

Fondée en 1875, la Maison Rougié a construit une filière canard de l'œuf à l'assiette, garantissant toujours l'excellence de ses produits de canard, d'oie et de la mer. Au fil des décennies, son savoir-faire alliant tradition et innovation lui a permis de proposer aux chefs des produits d'exception et des solutions qui simplifient le travail en cuisine. Partenaire engagé des professionnels de la restauration, la Maison Rougié œuvre pour faire évoluer les usages gastronomiques autour du foie gras, tout au long de l'année.

---

[www.rougie.com](http://www.rougie.com)