

INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS

Le Bocuse d'Or Europe est la sélection européenne du prestigieux concours de la gastronomie mondiale. Pour cette édition qui se tiendra en Hongrie à Budapest les 23 et 24 mars prochains, à l'occasion du Sirha, le foie gras est à l'honneur et la Maison Rougié a été choisie comme le fournisseur officiel.

La Maison Rougié s'engage auprès des chefs et défend les valeurs de la gastronomie française

La Maison Rougié est devenue en 145 ans, à la fois l'emblème de la gastronomie française avec ses foies gras d'exception, mais aussi le partenaire engagé auprès des chefs les plus exigeants. De Sarlat-la-Canéda à Tokyo, la Maison est présente sur les plus belles tables du monde. Des produits de haute qualité, nobles et authentiques, qui ne cessent de se réinventer pour proposer de nouvelles expériences gustatives. Véritable acteur de la transmission des savoirs et savoir-faire, l'équipe de 25 conseillers culinaires Rougié, accompagne les chefs au quotidien en sillonnant le globe. Ces relations privilégiées et de proximité, s'inscrivent dans des partenariats avec les écoles de formation, les associations de chefs et jusqu'au concours d'envergure internationale, comme le Bocuse d'Or.

La Maison Rougié tisse des relations de longue date avec le Bocuse d'Or

Le Bocuse d'Or, qui se perpétue depuis 35 années, est l'un des événements majeurs de la grande gastronomie. Cette compétition se tient tous les deux ans et met à l'honneur, à travers le monde, des cheffes et chefs, et leur passion pour la cuisine.

Rougié est partenaire premium du Bocuse d'Or Europe. L'enjeu de cette sélection européenne : 10 places pour la grande finale à Lyon en 2023

L'édition 2022 sera l'occasion de faire concourir 17 pays et donc 17 candidats lors de cette sélection continentale. A l'issue de ces 2 jours de compétition, 10 d'entre eux obtiendront leur place pour le Bocuse d'Or, dont la grande finale aura lieu les 22 et 23 janvier 2023 à Lyon



Rougié est partenaire officiel de foie gras de la sélection Europe

Les deux épreuves qui attendent les candidats reflètent la culture gastronomique de la Hongrie, entre tradition et innovation. Sur l'épreuve 1, c'est un plat végétarien à base de pommes de terre. Sur l'épreuve 2, c'est le chevreuil à servir avec du foie gras, qui est le thème plateau. La maison Rougié a été choisie comme fournisseur officiel.

« C'est une grande fierté pour notre maison, nos éleveurs, et surtout pour nos clients. Et c'est aussi un bel honneur pour le foie gras français. Pour la petite anecdote, les candidats se sont préparés avec notre gamme Grande Cuisine, une sélection de nos plus beaux foies gras. » Julie Pobel, Directrice Marketing

Rougié est partenaire fondateur du Bocuse d'Or Winners et à cette occasion, la Maison remettra le prix du commis le 24 mars 2022

Partenaire fondateur des Bocuse d'Or Winners, Rougié a le plaisir de remettre, chaque année, le Prix du Meilleur Commis Bocuse d'Or, et souligne ainsi son engagement auprès des jeunes talents.

Retrouvez les équipes Rougié sur le salon du sirha, au village des partenaires, hall G 101d. Elles ont hâte de vous accueillir.

Focus sur le produit travaillé par les candidats

La Foie Gras de Canard Cru, Extra Gastronomie, Grande Cuisine

La gamme Grande Cuisine de la Maison Rougié est une sélection des plus beaux foies gras qui ont été rigoureusement choisis pour leur qualité constante et leur couleur uniforme. L'origine est garantie 100% France.



Focus sur 2 innovations produits façonnées par le savoir-faire des chefs Rougié



La verrine individuelle de Foie Gras mi-cuit, prêt à déguster

Elle est idéale pour la restauration assise en planche apéritive mais aussi pour la vente à emporter. La verrine gastronomique est un foie gras de canard mi-cuit d'exception, prêt à l'emploi, qui permet, en plus, une parfaite maîtrise du coût portion.

L'effiloché de canard confit, pour Burger gourmand

Rougié propose une alternative ultra gourmande et originale pour le Burger, qui est à la carte sur 10. Un confit 100% canard gras français. Un format adapté au pain burger, prêt à l'emploi pour un temps d'exécution court. L'effiloché de canard confit est tout fraîchement récompensé du Snacking d'Or, aux Trophées de l'alimentation rapide et nomade, dans la catégorie viande.



À PROPOS DE ROUGIÉ

L'aventure Rougié commence en 1875. Créée par Léonce Rougié, la maison connaît un rayonnement international à partir des années 1950 grâce à son fils, Jean, et est devenue la marque emblématique de la gastronomie française. Dans la volonté permanente de perfectionner ses méthodes de travail et son savoir-faire et forte de la qualité de ses foies gras, Rougié a tissé de solides liens avec les grands chefs du monde entier. Elle est présente sur les tables les plus prestigieuses.



