



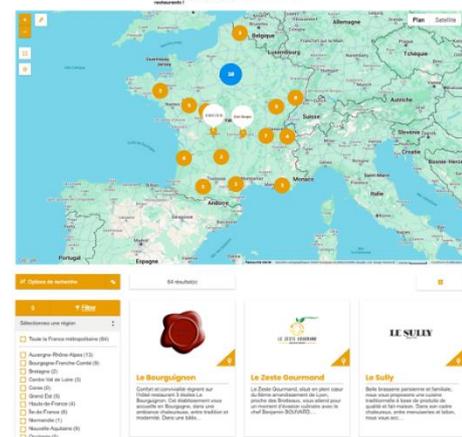
5^E SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT : LES CHEFS METTENT LE FOIE GRAS A L'HONNEUR SUR LEUR CARTE DU 2 AU 8 DECEMBRE !

Du 2 au 8 décembre prochain ça sera les fêtes avant les fêtes dans de nombreux restaurants partout en France à l'occasion de la [5^e édition de la Semaine du Foie Gras](#) !

Le Foie Gras est en effet très attendu en restauration : 89% des Français estiment que les Chefs doivent en proposer au moment des fêtes de fin d'année et ils sont même 58% à être d'avis que le Foie Gras devrait être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants¹ ! Alors, pour offrir des moments d'exception aux consommateurs en amont des fêtes, les professionnels français du Foie Gras et les restaurateurs se mobilisent !

Cet évènement national se déroulera cette année **du 2 au 8 décembre** dans des dizaines de restaurants partout en France. De quoi permettre aux Français de se régaler avec les délicieuses créations réalisées par les Chefs autour de ce mets incontournable de la gastronomie française !

La Semaine du Foie Gras est organisée en partenariat avec **les plus grandes Associations de Chefs** : Euro-Toques, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR), l'UMIH, l'Académie Culinaire de France, les Toques Blanches Lyonnaises, les Maîtres Cuisiniers ainsi que les Toques Françaises.



SEMAINE-DU-FOIE-GRAS.FR : UNE PLATEFORME DEDIEE POUR TROUVER UN RESTAURANT PARTICIPANT PRES DE CHEZ SOI !

Près d'une centaine de restaurants ont déjà répondu présent à l'appel à participation de la filière française du Foie Gras en s'inscrivant sur le site [semaine-du-foie-gras.fr](#). Et de nouveaux continuent de s'ajouter chaque jour ! L'ensemble des restaurants participant est à retrouver sur la plateforme dédiée [semaine-du-foie-gras.fr](#) ! Grâce à une carte de géolocalisation, les Français peuvent ainsi trouver en quelques clics les restaurants participant à cette opération près de chez eux et découvrir les délicieuses recettes concoctées par les chefs à cette occasion pour mettre à l'honneur le Foie Gras !

¹ Source : enquête Cifog / CSA 2023

Le Foie Gras : un atout à la carte des Chefs !

Le Foie Gras fait partie des incontournables des tables des restaurants. **89 % des Français** estiment en effet que le Foie Gras doit être proposé dans les **restaurants en fin d'année**, 84 % à l'occasion des moments festifs comme Pâques, Saint-Valentin, fête des Mères, etc., et près de 6 sur 10 (58 %) tout au long de l'année. Il existe en effet un lien étroit entre les Chefs et ce mets d'exception, qui participe au **rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique** d'après 86 % de la population.

Le Foie Gras : étendard du savoir-faire gastronomique historique de la France

D'après 86%² des Français, le Foie Gras contribue au « **rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde** ».

Une grande majorité de la population, 91 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du **patrimoine gastronomique hexagonal**. 87 % des Français estiment également qu'il s'agit d'un **produit « Made in France » à soutenir** et 88 % d'un **savoir-faire traditionnel à préserver**.



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 recherches, 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 2023