



5^E SEMAINE DU FOIE GRAS (DU 2 AU 8 DÉCEMBRE) :

LES PROFESSIONNELS DU FOIE GRAS INVITENT LES RESTAURATEURS ET CHEFS A PARTICIPER A LA SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT !

Le Foie Gras est 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 se tiennent aux côtés des restaurateurs et les invitent à participer à [la 5^e Semaine du Foie Gras au restaurant](#) !

Cet évènement national se déroulera cette année **du 2 au 8 décembre** dans des centaines 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.

Inscription gratuite sur semaine-du-foie-gras.fr

Les chefs et restaurateurs sont invités à s'inscrire dès maintenant gratuitement sur le site dédié qui répertorie tous les 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 !

Chefs, mettez à l'honneur le Foie Gras sur vos cartes en participant à la

5^E ÉDITION DE LA SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT

DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 2024

3 SÉJOURS DE RÊVE À GAGNER PARMIS LES RESTAURANTS INSCRITS AUX PRÉS D'EUGÉNIE - MAISON GUÉRARD *****

INSCRIPTION GRATUITE SUR : SEMAINE-DU-FOIE-GRAS.FR



3 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 3 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.

¹ Source : enquête CIFOG / CSA 2023

Une campagne de communication et un kit d'animation à disposition

Cet événement fera l'objet d'une communication dans les médias et les réseaux sociaux en s'appuyant sur le site de l'événement semaine-du-foie-gras.fr qui présentera les restaurants participants sur une carte interactive.

Afin de faciliter l'organisation de cette opération et de promouvoir le Foie Gras dans les Etablissements, un kit d'animation composé d'affiches et de livrets d'information sera envoyé à chaque participant.

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).

² Source : enquête CIFOG / CSA 2023

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



Suivez le Foie Gras sur les réseaux sociaux !

- lefoiegras.fr fandefoiegras.fr
- [@BlogFoieGras](https://www.blogfoiegras.com) [@FandeFoieGras](https://www.facebook.com/FandeFoieGras)
- [@FandeFoieGras](https://www.facebook.com/FandeFoieGras) [leblogdufoiegras](https://www.youtube.com/channel/UC...)
- [@FoieGrasFrancais](https://www.instagram.com/FoieGrasFrancais) [CIFOG](https://www.linkedin.com/company/CIFOG)