

JEU CONCOURS

des Chefs



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.

LE THÈME

« RÉINVENTEZ LE FOIE GRAS AU PRINTEMPS »

Imaginez une **entrée ou un plat printanier** mettant en valeur le **foie gras de canard cru**, en proposant une interprétation **personnelle, créative et moderne**, inspirée de votre terroir, de votre culture culinaire ou de votre signature gastronomique.

À travers ce concours, la Maison Rougié souhaite valoriser la richesse d'expression culinaire du foie gras, au-delà de ses usages traditionnels.

RETROPLANNING CONCOURS

Mars

Avril

Mai

23 mars

Lancement du concours

R&D des chefs

30 avril

Clôture dépôt de dossier

4-5 mai

Présélection des 10 dossiers par Rougié

6-7 mai

Récupération des grilles de note des jurys presse

Annonce **officieuse** aux 4 gagnants

Création de contenus

8 mai

Communication officielle RP, CM

DOSSIERS & NOTATIONS

[Règlement](#)

[Brief photo](#)

[Dossier candidature](#)

1. Créativité et originalité de la recette : la capacité du candidat à proposer une interprétation innovante du thème « Le foie gras au printemps ». **15 points**
2. Qualité technique de la réalisation : la précision des étapes de préparation et le niveau de maîtrise culinaire nécessaire pour réaliser la recette. **20 points**
3. Mise en valeur du foie gras : l'importance accordée à ce produit emblématique dans la recette en tant qu'ingrédient principal. **20 points**
4. Cohérence avec l'univers printanier : l'adéquation de la recette avec la saisonnalité. **20 points**
5. Présentation visuelle : l'esthétique, appétence de la photographie du plat soumis, volumes, couleurs,.. **15 points**

=> Les points seront additionnées par l'équipe Rougié pour définir les 3 Lauréats

+ Choisir votre coup de cœur parmi les 10 dossiers 

DOTATIONS & COMMUNICATION

Dotation produits :

- 1er lauréat => 15 kg de Foie gras Rougié d'une valeur de 780 euros ;
- 2nd lauréat => 10 Kg de Foie gras Rougié d'une valeur de 520 euros ;
- 3ème lauréat => 5 kg de Foie gras Rougié d'une valeur de 260 euros.
- Le coup de coeur du jury => 5 Kg de Foie gras Rougié d'une valeur de 260 euros.

Communication auprès de la presse professionnelle & de la communauté Rougié :

Des articles dans les médias professionnels RHD comprenant :

- Portrait du chef + photo + verbatims
- Mise en avant de la recette signature
- Publication d'articles dans les médias présents dans le jury

Kit digital Rougié offert à chaque lauréat

- 1 carrousel portrait (photo + verbatim)
- 1 carrousel recette (photo + citation créative)
- 1 déclinaison stories

NOTRE COMMUNICATION

UN COMMUNIQUE DE PRESSE

LE CONCURS DES CHEFS

DU 23 MARS AU 30 AVRIL 2026

RÉINVENTEZ LE FOIE GRAS au printemps

Le 23 mars 2026, la Maison Rougié invite les professionnels de la restauration à repenser le foie gras au printemps. Un défi qui consiste à créer un plat original, innovant, et à le présenter de manière créative. Le concours est ouvert à tous les professionnels de la restauration, qu'ils soient chefs de cuisine, chefs de service ou chefs de partie. Les participants doivent envoyer leur création avant le 30 avril 2026. Le jury sera composé de professionnels de la presse culinaire et de consommateurs. Le gagnant sera récompensé par un séjour à la Maison Rougié et un prix de 15 kg de foie gras. Le concours est gratuit et ouvert à tous les professionnels de la restauration.

Un défi créatif lancé aux professionnels de la restauration

Avec le Concours des Chefs, la Maison Rougié invite chefs, cuisiniers et cuisinières à repenser le foie gras au printemps. Un défi qui consiste à créer un plat original, innovant, et à le présenter de manière créative. Le concours est ouvert à tous les professionnels de la restauration, qu'ils soient chefs de cuisine, chefs de service ou chefs de partie. Les participants doivent envoyer leur création avant le 30 avril 2026. Le jury sera composé de professionnels de la presse culinaire et de consommateurs. Le gagnant sera récompensé par un séjour à la Maison Rougié et un prix de 15 kg de foie gras. Le concours est gratuit et ouvert à tous les professionnels de la restauration.

3 ÉTAPE
DU 23 MARS AU 30 AVRIL 2026

SELECTION DES QUATRE LAUREATS

Après la sélection des chefs, la Maison Rougié invite les quatre lauréats à présenter leur création au jury. Le jury sera composé de professionnels de la presse culinaire et de consommateurs. Le gagnant sera récompensé par un séjour à la Maison Rougié et un prix de 15 kg de foie gras. Le concours est gratuit et ouvert à tous les professionnels de la restauration.

4 ÉTAPE
DU 23 MARS AU 30 AVRIL 2026

ANNONCE DES LAUREATS CONCURS DES CHEFS

Après la sélection des chefs, la Maison Rougié invite les quatre lauréats à présenter leur création au jury. Le jury sera composé de professionnels de la presse culinaire et de consommateurs. Le gagnant sera récompensé par un séjour à la Maison Rougié et un prix de 15 kg de foie gras. Le concours est gratuit et ouvert à tous les professionnels de la restauration.

1 ÉTAPE
DU 23 MARS AU 30 AVRIL 2026

INSCRIPTION ET PARTICIPATION GRATUITE

Les chefs professionnels sont invités à participer au concours en envoyant leur création avant le 30 avril 2026. Le concours est gratuit et ouvert à tous les professionnels de la restauration.

2 ÉTAPE
DU 23 MARS AU 30 AVRIL 2026

PROCESUS D'ÉVALUATION ET SÉLECTION DES QUATRE LAUREATS

Après la sélection des chefs, la Maison Rougié invite les quatre lauréats à présenter leur création au jury. Le jury sera composé de professionnels de la presse culinaire et de consommateurs. Le gagnant sera récompensé par un séjour à la Maison Rougié et un prix de 15 kg de foie gras. Le concours est gratuit et ouvert à tous les professionnels de la restauration.

LE JEU CONCURS DES CHEFS

Le 23 mars 2026, la Maison Rougié invite les professionnels de la restauration à repenser le foie gras au printemps. Un défi qui consiste à créer un plat original, innovant, et à le présenter de manière créative. Le concours est ouvert à tous les professionnels de la restauration, qu'ils soient chefs de cuisine, chefs de service ou chefs de partie. Les participants doivent envoyer leur création avant le 30 avril 2026. Le jury sera composé de professionnels de la presse culinaire et de consommateurs. Le gagnant sera récompensé par un séjour à la Maison Rougié et un prix de 15 kg de foie gras. Le concours est gratuit et ouvert à tous les professionnels de la restauration.

MAISON ROUGIÉ
Avec nous, imaginez. Avec nous, imaginez.

CONTACT PRESSE

JEU CONCURS des Chefs

TENTEZ DE GAGNER JUSQU'À 15 KG DE FOIE GRAS

+ COMMUNICATION APRÈS DE LA PRESSE PROFESSIONNELLE

LES RESEAUX SOCIAUX INSTAGRAM et LINKEDIN

Instagram Post:

rougieconomiste et 2 autres

rougieconomiste • Jeu concours Chefs : Réinventez le foie gras au printemps! 🍷

La Maison Rougié, vous invite à exprimer toute votre créativité à travers un jeu concours culinaire 100% digital!

Le défi ? Réinventer une entrée ou un plat printanier mettant à l'honneur le foie gras cru, en y apportant votre signature.

À gagner : Jusqu'à 15 kg de foie gras

Une mise en avant dans la presse professionnelle

Pour participer, c'est simple :
• Lui dans la bio

Augmentez vos chances : partagez votre création sur Instagram avec le #JEUCONCOURSROUGIE

65 J'aime
23 mars

Ajouter un commentaire...

LinkedIn Post:

JEU CONCURS des Chefs

DU 23 MARS AU 30 AVRIL
RÉINVENTEZ LE FOIE GRAS au printemps

PARTICIPATION DEPUIS NOTRE SITE INTERNET

TENTEZ DE GAGNER JUSQU'À 15 KG DE FOIE GRAS

+ COMMUNICATION APRÈS DE LA PRESSE PROFESSIONNELLE

NOS PARTENAIRES CHEFS



LES PRINCIPAUX FOIE GRAS ROUGIÉ



Grand Chef



SÉLECTION





Nous INNOVONS, *Vous* IMAGINEZ