LAFITTE
CRÉATEUR DE FOIE GRAS DEPUIS 1920

SÉLECTION PRODUIT
novembre 2026

## PRÉCISION TECHNIQUE, AUTHENTICITÉ ET INTENSITÉ GUSTATIVE

# L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD LABEL ROUGE : LE SAVOIR-FAIRE DE LA MAISON LAFITTE POUR SERVIR LA CRÉATIVITÉ DES CHEFS

**Spécialiste du Foie Gras de Canard traditionnel des Landes depuis plus de 100 ans, la Maison LAFITTE accompagne aujourd'hui près d'un millier de Chefs en France et à l'international, des bouillons aux plus grandes tables étoilées. Son savoir-faire artisanal et sa capacité à proposer des Foies Gras sur mesure en font une référence pour les professionnels exigeants et pour le très sélectif Club des Chefs des Chefs. Avec son Escalope de Foie Gras de Canard surgelée Label Rouge, la Maison LAFITTE illustre sa vision : « toujours des évolutions au service de ses clients, jamais de révolutions dans le respect de ses produits ». Une approche qui conjugue qualité certifiée, transmission des savoir-faire et innovations utiles au service de la Gastronomie.**



LAFITTE
CRÉATEUR DE FOIE GRAS DEPUIS 1920

SÉLECTION PRODUIT
novembre 2026

## Une Escalope de Foie Gras de Canard pensée pour répondre aux exigences de la restauration

Véritable concentré du savoir-faire de la Maison, l'Escalope de Foie Gras de Canard surgelée Label Rouge a été pensée pour répondre aux exigences des Chefs en matière de précision technique, de maîtrise de la cuisson et d'excellence gustative. Tranchée selon une méthode traditionnelle au couteau, elle préserve l'intégrité et la noblesse du Foie Gras tout en garantissant une présentation élégante de l'assiette. Cette découpe manuelle permet de préserver la structure naturelle du foie gras et d'en révéler pleinement les qualités à la cuisson. Sa texture impeccable et sa fonte maîtrisée assurent une cuisson précise et un rendu visuel irréprochable, tandis que son procédé de surgélation Individually Quick Frozen (IQF) permet de restituer toute la complexité aromatique du produit. Une signature technique et gustative qui accompagne aussi bien les grands classiques de la gastronomie que les créations les plus innovantes.




## Le Label Rouge : l'exigence comme signature

HOMOLOGATION N°12.89

L'Escalope de Foie Gras de Canard LAFITTE est élaborée à partir de foies gras certifiés Label Rouge, le signe officiel français garantissant une qualité supérieure. Marque collective qui appartient au ministère de l'Agriculture et spécificité française unique, le Label Rouge demeure aujourd'hui le signe officiel de qualité qui inspire le plus confiance aux consommateurs et constitue pour les professionnels de la restauration un véritable marqueur d'excellence.
Cette certification repose sur deux caractéristiques certifiées communicantes : un âge minimum de 102 jours et un gavage au maïs grain entier. Elle s'appuie également sur un cahier des charges exigeant encadrant l'ensemble de la production, de l'élevage à la transformation.
Chaque conditionnement bénéficie d'une numérotation individuelle garantissant une parfaite traçabilité.
La qualité supérieure des produits est régulièrement vérifiée au travers de tests organoleptiques réalisés sous le contrôle d'un organisme certificateur indépendant, accrédité pour garantir le respect des exigences du cahier des charges.
Associé obligatoirement à l'IGP Landes, qui garantit l'origine géographique des Foies Gras LAFITTE, le Label Rouge valorise également un modèle de production. Il est fondé sur des élevages à taille humaine, des souches de canards à croissance lente et des cadences de production respectueuses du temps nécessaire à l'obtention d'une qualité optimale : élevage, gavage, abattage, transformation.
Depuis plus de 100 ans, la Maison LAFITTE s'attache à sublimer cette matière première d'exception grâce à son savoir-faire. Sélection rigoureuse des Foies Gras, par un tri manuel et découpe traditionnelle au couteau témoignent de cette exigence portée à chaque étape de fabrication.
Autant d'engagements qui se traduisent en cuisine par une signature gustative nette, élégante et fidèle à l'identité des produits Maison LAFITTE, tout en offrant aux Chefs la possibilité de mentionner le Label Rouge sur leurs cartes et menus.

## MAISON LAFITTE AU SIRHA LYON 2027

**La Maison LAFITTE donne rendez-vous aux professionnels de la gastronomie au SIRHA Lyon 2027. À l'occasion de ce rendez-vous incontournable de la restauration et de l'hôtellerie, la Maison LAFITTE présentera son savoir-faire et ses solutions dédiées aux professionnels, avec une sélection de Foies Gras et de spécialités pensées pour répondre aux exigences des Chefs.**
**Rendez-vous sur le stand Maison LAFITTE : 6F83**

LAFITTE
CRÉATEUR DE FOIE GRAS DEPUIS 1920

SÉLECTION PRODUIT
novembre 2026

## Des formats adaptés à toutes les expressions culinaires

Pour répondre à la diversité des cartes et aux attentes des professionnels de la restauration, LAFITTE décline son Escalope de Foie Gras de Canard surgelée en plusieurs calibres, offrant ainsi une grande liberté d'interprétation culinaire.
Les formats 30-40 g, 40-60 g et 60-80 g répondent à une grande diversité d'usages. Le calibre 30-40 g permet d'enrichir une recette d'une touche de Foie Gras parfaitement maîtrisée, en accompagnement d'une viande, d'un burger ou d'une autre création. Les formats 40-60 g et 60-80 g se prêtent quant à eux aux préparations plus généreuses, des grands classiques de la gastronomie aux créations signatures des Chefs.




Disponibles traditionnellement en sachets aluminisés de 1 kg (15 à 30 pièces IQF selon les calibres), les escalopes de Foie Gras sont également proposées dans un conditionnement « prêt à cuisiner » de 3 ou 4 pièces, une innovation développée par LAFITTE.
Pensé pour simplifier le travail des brigades, ce format permet de précuire directement dans l'emballage, au bain-marie ou au four vapeur et à réserver au frigo. Au moment du service, quelques secondes à la poêle suffisent pour apporter une belle coloration dorée et révéler toutes les qualités organoleptiques du produit.
Une solution qui allie gain de temps, maîtrise de la cuisson et excellence de présentation, y compris lors des services à forte affluence.

## Un engagement fort auprès de la gastronomie de demain

Partenaire historique du Club des Chefs des Chefs, le cercle gastronomique le plus exclusif au monde, la Maison LAFITTE entretient depuis de nombreuses années des liens privilégiés avec celles et ceux qui font rayonner la gastronomie française à travers le monde.
Cet engagement s'illustre également à travers le Trophée Michel Guérard, co-initié et parrainé par la Maison LAFITTE. Lancé en 2025 lors du salon Exp'Hôtel Bordeaux, ce concours d'excellence récompense des talents autour des valeurs chères au Chef visionnaire : créativité, précision du geste, la durabilité du terroir.
À travers cette initiative, la Maison LAFITTE affirme sa volonté d'accompagner la nouvelle génération de Chefs et de contribuer activement à la transmission des savoir-faire qui font la richesse de la gastronomie française.

## MAISON LAFITTE, CRÉATEUR DE FOIE GRAS DEPUIS 1920

**Spécialiste du Foie Gras de Canard traditionnel des Landes, la Maison LAFITTE est une entreprise familiale qui perpétue depuis plus de 100 ans un savoir-faire artisanal fondé sur la sélection rigoureuse des Foies Gras et la maîtrise de chaque étape de leur transformation. Aujourd'hui, la Maison LAFITTE accompagne près d'un millier de Chefs en France et à l'international, en proposant des produits adaptés aux exigences de la restauration et des Foies Gras sur mesure. Fournisseur officiel du Club des Chefs des Chefs, la Maison LAFITTE partage avec les professionnels une même exigence d'excellence, d'authenticité et de transmission.**

**www.lafitte.fr**