

150

MAISON
ROUGIÉ
1875

**150 ANS DE
SAVOIR-FAIRE**
de la terre à la mer

Dossier de presse 2025





Quand le savoir-faire Rougié met en lumière *les produits de la mer*



— Depuis 150 ans,
*la Maison Rougié fait
rayonner la gastronomie française.*

Dotée d'un esprit pionnier, elle a toujours su allier les **richesses de la tradition aux promesses de l'innovation**. C'est ainsi qu'elle perpétue et réinvente les savoir-faire culinaires, notamment autour de son foie gras de canard. **Un incontournable**, synonyme de goût et de qualité, qui inspire la créativité des chefs dans 65 pays.

— Cette quête d'excellence,
*la Maison Rougié l'applique
aujourd'hui aux produits de la mer.*

Sur ce nouveau terrain d'expression, elle poursuit son engagement aux côtés des chefs avec une exigence intacte. En effet, la marque propose désormais **une sélection de poissons, coquillages et crustacés savamment élaborés**, en partenariat avec des acteurs spécialisés dans la pêche responsable et engagés, comme elle, à préserver la biodiversité.

— Des produits nobles,
*simples à mettre en œuvre
et pratiques au quotidien.*

D'une qualité constante, quelle que soit la saison, cette gamme de produits de la mer surgelés décline **des produits d'exception** et **des formats prêts à l'emploi**. L'idéal pour gagner du temps, sans faire de compromis sur la gourmandise. Une façon pour Rougié, comme toujours, de se mettre au service des chefs.



**Les produits de la mer,
crus ou fumés à froid,**

sont sélectionnés avec soin par la Maison Rougié pour sublimer des créations d'exception.



À travers cette gamme de produits de la mer, la Maison Rougié perpétue à la fois son identité et son savoir-faire. Comme pour nos produits canard et oie, nous sélectionnons la meilleure des matières premières, puis nous la transformons avec soin pour garantir des produits d'exception au service de tous les chefs. D'une qualité constante, ces produits nobles offrent une grande simplicité de remise en œuvre et s'adaptent aux recettes les plus créatives.

Audrey Estival,
Directrice Marketing Rougié France et International



Le meilleur de la mer, *gage d'excellence culinaire*

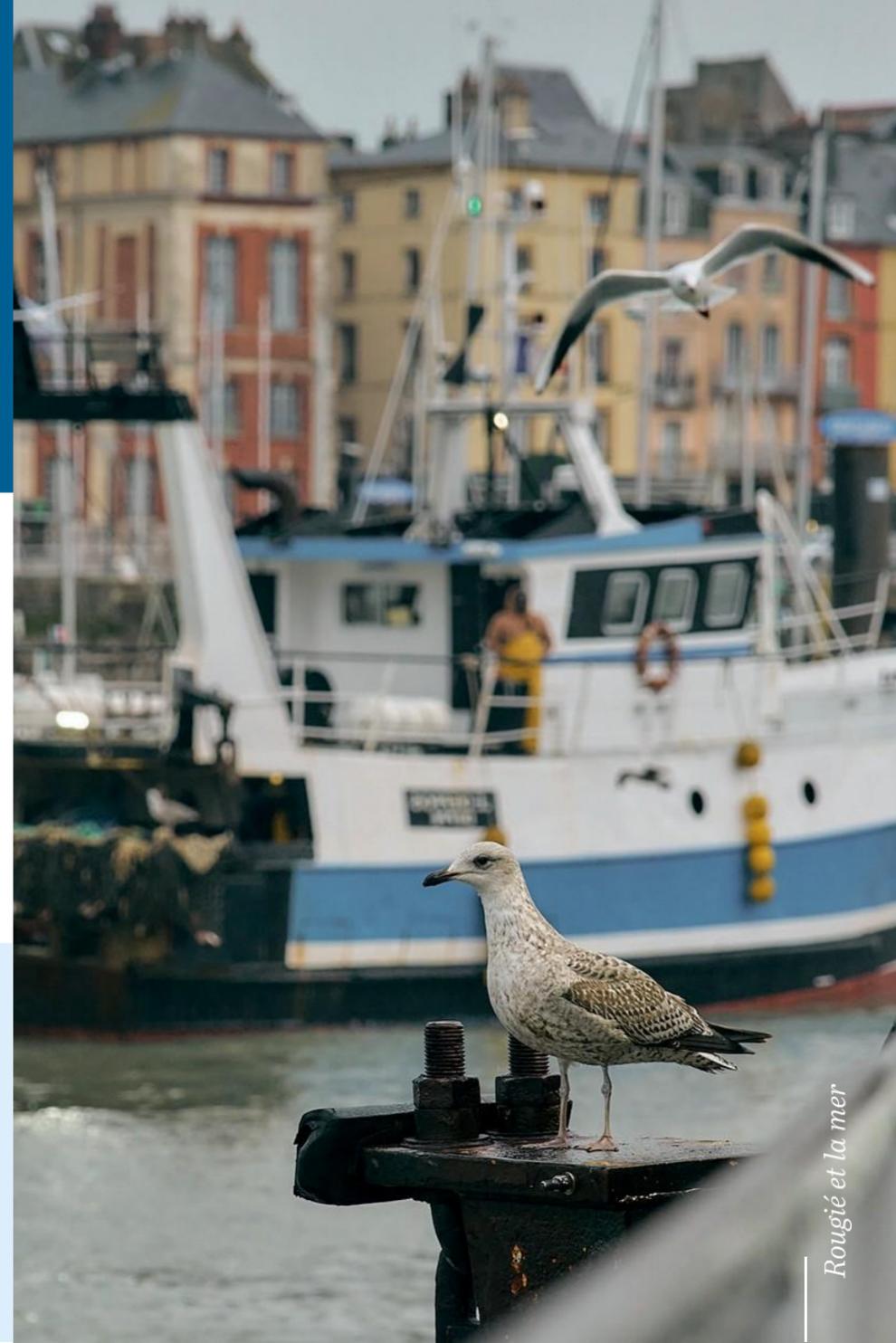
Reconnue pour la maîtrise de sa filière canard de l'œuf à l'assiette, la Maison Rougié étend aujourd'hui son savoir-faire aux produits de la mer.

Après avoir lancé le homard et la noix de Saint-Jacques, la marque complice des chefs enrichit son offre pour leur proposer une gamme marine complète. Véritable source d'inspiration, elle fait aussi rimer praticité en cuisine, disponibilité tout au long de l'année et excellence à la carte.

— Une matière première noble, *des produits d'exception*

Pour sa gamme de produits de la mer, Rougié sélectionne rigoureusement des matières premières de la plus haute qualité. De grands incontournables, tels que **le homard ou la noix de Saint-Jacques**. Et des produits plus originaux, comme **de grands saumons arrivés à maturité ou des maquereaux et des harengs sauvages**.

Les partenaires de la Maison sont **des spécialistes de la pêche responsable**. Ils choisissent les zones les plus reconnues et adaptées, puis pêchent aux meilleures périodes de l'année. La promesse de proposer une incroyable qualité, tout en respectant **les écosystèmes** et en préservant **la biodiversité**.



— Entre tradition et innovation, *tout le savoir-faire Rougié*



Affiné au fil de son histoire, le savoir-faire de la Maison allie **une approche artisanale** aux exigences d'aujourd'hui. Ses processus de fabrication associent en effet des techniques **traditionnelles et modernes**, toujours avec une grande précision.



Dans cet esprit, les experts Rougié réalisent de nombreuses opérations **manuellement**. Avec minutie, ils lèvent les filets des poissons, en retirent les arêtes, les massent avec du sel et du sucre, les tranchent finement, les conditionnent individuellement. De même, les noix de Saint-Jacques sont ouvertes à la main et avec soin, afin de les préserver.



Sans oublier **le fumage** des poissons à froid, effectué à une température maximale de 4°C, pour ne pas aggraver la chair. Et à l'aide de pommes de pins méditerranéens, provenant de zones situées dans un rayon de moins de 20 km de l'atelier de fumaison.



Toujours au service des chefs
pour inspirer la créativité

Pensée pour les chefs, la gamme marine de Rougié décline toute une palette de formats, de textures et de saveurs. Et elle s'adapte à tous les usages : **restauration bistro, gastronomique, traiteur...** De quoi libérer la créativité sur une carte d'hiver comme d'été, mais aussi imaginer des mariages terre/mer ou fumé/cru.

Côté pratique, ce sont des produits prêts à l'emploi, facilement et rapidement remis en œuvre **pour gagner en temps et en efficacité**.

Grâce à un calibrage précis, on peut aisément les portionner, et ce, sans perte de matière pour un rendement optimal.

Enfin, la surgélation est un gage de constance. Non seulement la qualité initiale des produits est préservée, mais Rougié propose également **une durée de conservation longue**. L'idéal aussi pour une disponibilité garantie tout au long de l'année.



“

La Maison Rougié a toujours été guidée par l'excellence et ces nouveautés en témoignent. Après le homard et la Saint-Jacques, déjà très appréciés, nous sommes fiers de présenter ces produits d'exception, qui nous permettent de proposer une gamme de la mer complète. De quoi aider les chefs à enrichir leurs cartes, tout en facilitant leur travail.

Florian de Prada
Chef de Produit Seafood RHD
Rougié France et International

”



Grand Chef

Une gamme d'excellence autour de produits bruts, conçus pour sublimer les créations gastronomiques les plus raffinées.



SÉLECTION

Une gamme composée de produits d'une qualité professionnelle, destinée à tous les chefs souhaitant sublimer des plats gourmands et généreux.



Service

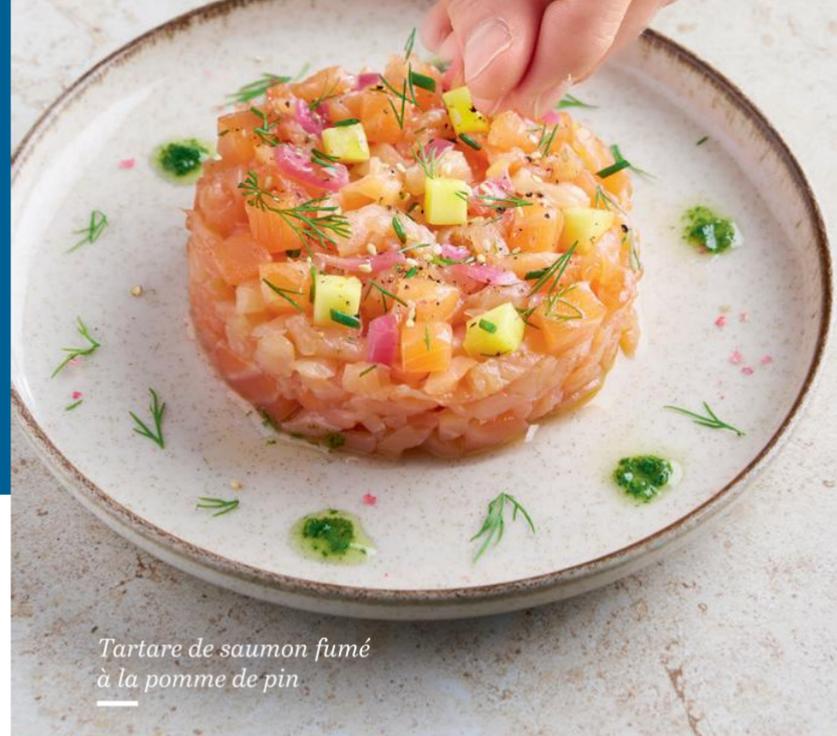
Une gamme prête à l'emploi avec des produits portionnables et homogènes pour allier gain de temps et performance.





Les nouveautés de la mer

Pour enrichir sa gamme de la mer, Rougié a fait le pari de produits novateurs : des poissons délicatement fumés et des carpaccios raffinés. Des produits qui concilient qualité et savoir-faire pour des assiettes prêtes en un rien de temps. Le résultat ? Le goût de l'authenticité, des saveurs tout en subtilité et une multitude d'usages haut de gamme.



Tartare de saumon fumé
à la pomme de pin



Cœur de saumon sur peau fumé
à la pomme de pin



Maquereau fumé
à la pomme de pin



Ventrèche de saumon
sur peau fumé
à la pomme de pin

— La saurisserie : des poissons fumés, élaborés dans les règles de l'art

À travers 5 références, Rougié propose des poissons de la plus haute qualité, fumés à froid à la pomme de pin méditerranéenne et sublimes par son savoir-faire. Des saumons¹ à pleine maturité, charnus et

gourmands, provenant des îles Féroé ou d'Écosse. Mais aussi des harengs² et des maquereaux³ sauvages des eaux froides de Norvège ou du Royaume-Uni.



Hareng fumé
à la pomme de pin

¹Salmo Salar
²Clupea Harengus
³Scomber Scombrus



PETITS SECRETS DE FABRICATION

1 Dans leurs ateliers, les experts Rougié lèvent délicatement les filets à la main, puis retirent les arêtes à la pince, afin que la chair reste intacte.

2 Pour une **maturation optimale**, les filets sont massés au sel sec et au sucre, toujours à la main, ce qui les déshydrate, tout en les préservant et en rehaussant leur saveur.

3 Vient alors l'étape du fumage à la pomme de pin méditerranéenne et à froid (4°C maximum), qui **parfume** subtilement le produit, en évitant toute agression thermique.

4 La découpe de chaque pièce est ensuite effectuée **manuellement** avec une grande délicatesse pour un parage parfaitement régulier.

5 Enfin, la **surgélation**, savoir-faire historique de la Maison, permet de disposer de poissons fumés d'une qualité constante, tout au long de l'année.



Inspirations gourmandes

À la carte...

Pour créer une verrine apéritive ou **une entrée originale**, mais aussi en composante d'un plat dans une recette traditionnelle ou façon tataki.

... et en cuisine

Décongeler le produit 8h en chambre réfrigérée.

À froid : trancher à sa convenance, puis accompagner d'une salade et de beurre.

À chaud : mettre de la matière grasse dans une poêle et snacker quelques minutes. L'idéal pour un plat aux textures multiples : peau craquante, chair cuite et chair crue. À accompagner d'une crème de chou-fleur au chorizo.



Carpaccio de Noix de Saint-Jacques françaises de Normandie

Carpaccio de saumon fumé à la pomme de pin

Carpaccio de cabillaud fumé à la pomme de pin

— Les carpaccios : des assiettes de la mer inédites, prêtes à dresser

Autre innovation dans cette gamme de la mer signée Rougié : **un trio de carpaccios** résolument premium, qui conservent une texture authentique et qui sont prêts en quelques minutes seulement. On y retrouve des noix

de Saint-Jacques⁴ de Normandie sauvages sans corail, de généreux saumons⁵ d'Écosse ou des îles Féroé, ainsi que du cabillaud⁶ de Norvège.

⁴ Pecten Maximus
⁵ Salmo Salar
⁶ Gadus Morhuas



Inspirations gourmandes

À la carte...

Pour une entrée toute en finesse et en légèreté

ou bien pour apporter à un plat **une tonalité marine pleine de fraîcheur.**

... et en cuisine

Sortir le sachet de carpaccio de la chambre négative.

Enlever immédiatement l'emballage et disposer le carpaccio dans l'assiette choisie.

Le temps du dressage et c'est prêt à être servi.



L'idée de proposer des carpaccios de la mer a créé la surprise et a été très bien perçue par les chefs avec lesquels nous collaborons. Outre la qualité et la fraîcheur, ils apprécient le format surgelé prêt à être dressé, qui permet de gagner du temps, tout en proposant des plats qui changent. Et le fait qu'il y ait plusieurs références permet de démultiplier les usages.

Nadège Gagnié,
Conseillère Culinaire Rougié Paris



PETITS SECRETS DE FABRICATION

1

La Maison a mis au point son propre procédé. Les crustacés et les filets de poisson sont **délicatement déposés** dans un moule rond de la taille voulue avant d'exercer une pression manuelle : cela permet d'obtenir **une présentation élégante**, tout en préservant la texture originelle.

2

Au moment du **conditionnement**, les produits sont minutieusement préformés et emballés sous vide individuellement, au format assiette. Cela facilite la remise en œuvre le moment venu : **l'idéal pour une utilisation à la demande.**

3

Puis, les carpaccios sont **surgelés** suivant le processus Rougié, ce qui optimise à la fois **le stockage, la conservation et le maintien de la qualité** tout au long du cycle de vie du produit. Et, à l'heure du service, le plat est prêt en 5 minutes seulement.



Les incontournables de la mer

La Maison Rougié proposait déjà deux produits de la mer :
du homard depuis 2012 et de la noix de Saint-Jacques depuis 2022.

Grâce à des procédés de fabrication maison très pointus,
permettant de préserver leur fraîcheur, leur texture et leur saveur,
ils sont devenus des incontournables auprès des chefs.

— Le homard : roi des crustacés

S'appuyant sur son savoir-faire, la Maison Rougié a décidé d'aborder les produits de la mer avec le roi des crustacés : **le homard**. Pêché dans les eaux froides du Canada à la meilleure période, il est ensuite traité à l'aide de procédés **aussi novateurs que rigoureux**. Un gage de régularité pour en disposer tout au long de l'année avec toujours la même qualité.

Queue et pinces de homard
décortiquées surgelées



Chair de homard
crue surgelée



PETITS SECRETS DE FABRICATION

1 Les homards Rougié sont pêchés au casier entre **mai et juillet**, lorsqu'ils sont les plus charnus avec une carapace bien dure, pour une texture ferme et une saveur fine. Ils sont ensuite calibrés vivants dans de grands bassins, afin de garantir leur homogénéité.

2 Rapidement ramenés à quai pour préserver leur fraîcheur, ils sont alors **traités par haute pression** (HPP ou High Pressure Processing) : cela permet de décortiquer la queue et les pinces, sans altérer la forme originelle et sans déperdition de chair.

3 Ensuite, elles sont conditionnées sous vide, puis font l'objet d'une **surgélation cryogénique**. Ce procédé conserve intacts la fermeté, le goût et les éléments nutritifs pour obtenir un produit équivalant à du homard fraîchement pêché.



“ J'aime beaucoup travailler les produits de la mer, notamment les Saint-Jacques Rougié. Avec cette nouvelle gamme, qui décline notamment des poissons fumés incontournables et d'autres plus originaux, Rougié parle le même langage que les chefs : celui de l'amour des beaux produits. En prime, qualité et simplicité d'usage sont au rendez-vous.

Romuald Fassenet,
*Meilleur Ouvrier de France
et chef étoilé du Château Mont Joly*



PETITS SECRETS DE FABRICATION

1 Pour cette espèce convoitée, Rougié a fait le choix d'une **pêche raisonnée** dans la meilleure zone. Les noix sont pêchées en dehors des périodes de reproduction, d'octobre à mi-décembre, afin de favoriser le développement de leur population.

2 **Livrées vivantes le jour même**, elles sont sélectionnées, puis ouvertes à la main. Sous un délai d'une heure, elles font l'objet d'une surgélation rapide IQF (Individually Quick Frozen), ce qui permet d'en disposer en toute saison, avec la même régularité.

3 Vient alors le **glazage** : une fine pellicule de glace est apposée sur les noix pour protéger leur chair délicate lors du conditionnement et du stockage. De qualité équivalente à un produit frais, elles sont ensuite calibrées et emballées dans des sachets refermables, contenant un nombre fixe de noix pour plus de praticité en cuisine.



— La noix de Saint-Jacques : une best-seller

Rougié propose également des noix de Saint-Jacques⁷ de **la plus haute qualité**, provenant de Normandie, sauvages et blanches, sans corail. Pêchées à bord de coquillards par des marins **expérimentés**, elles ont ce petit goût iodé caractéristique avec une texture à la fois ferme et fondante. Savamment préparées et surgelées, elles sont ainsi disponibles à tout moment.



La Maison Rougié une marque engagée

Depuis 1875, la Maison Rougié perpétue et revisite des savoir-faire ancestraux, faisant primer la qualité et la praticité au service des chefs.

Au-delà de produits d'exception, elle leur propose un accompagnement sur mesure pour magnifier chaque plat en cuisine. Et ce, en s'engageant quotidiennement pour une approche toujours plus responsable.



— Toujours aux côtés des chefs

La Maison Rougié s'est fixé pour mission d'être **le partenaire privilégié des chefs**. Établissements renommés ou adresses en devenir, tous les professionnels de la gastronomie peuvent s'appuyer sur son expertise **pour les inspirer au quotidien**.

Grâce à ses **16 conseillers culinaires**, présents en France et à travers le monde, la Maison propose aux chefs un dialogue entre spécialistes. De quoi les informer, les conseiller, les guider pour **sublimer** leurs créations autour du canard, de l'oie et des produits de la mer.



Pour découvrir nos engagements dans le détail.



Un engagement de chaque instant

Ayant toujours eu à cœur de proposer des produits d'excellence, la Maison Rougié estime que qualité et responsabilité sont **indissociables**. Jour après jour, elle met donc tout en œuvre

pour respecter au mieux ses producteurs et ses collaborateurs, mais aussi les animaux et les territoires, qui donnent vie à des **gammes inspirées** par ce que la nature nous offre de meilleur.

C'est ainsi que la marque a développé sa philosophie RSE, articulée autour de **6 grands axes** :

- 1** **Valoriser** la filière française du canard gras
- 2** **Rester toujours à l'écoute** des chefs et de leurs besoins
- 3** **Réduire** l'empreinte carbone de ses activités comme de ses produits
- 4** **Garantir** le bien-être animal
- 5** **Accompagner** la jeune génération
- 6** **Viser l'excellence** en permanence

La Maison Rougié en quelques chiffres



Une marque présente dans

65 pays sur **5** continents

111 collaborateurs



dont **16** **conseillers culinaires** (11 en France et 5 à l'international)

4 métiers

élever, sélectionner, transformer, commercialiser



90%

de ventes en restauration hors domicile, notamment auprès de :

635 établissements étoilés

9 000 établissements gastronomiques ou bistrots

33 000 établissements traditionnels

45 500 sociétés de restauration⁹

⁸ Étude Nova Consulting, réalisée auprès de 1 004 chefs en France, décembre 2023
⁹ Étude Nova Consulting, 2019



Nous INNOVONS, Vous IMAGINEZ

À propos de *la Maison Rougié*

La Maison Rougié : 150 ans d'engagement au service des chefs

Parce que la Maison Rougié a construit une filière canard de l'oeuf à l'assiette, elle étend désormais ses savoir-faire, en nouant des partenariats pérennes avec des experts de la pêche et de la mer. Fondée en 1875, la Maison Rougié a su traverser les époques, faisant sans cesse évoluer son offre, en garantissant toujours l'excellence de ses produits de canard, d'oie et de la mer.

Au fil des décennies, le savoir-faire de la Maison, alliant tradition et innovation, lui a permis de proposer aux chefs des produits d'exception et des solutions qui leur simplifient le travail en cuisine.

rougie.com



En savoir plus



