



150 ANS

Rougié, 150 ans de savoir-faire au cœur de la gastronomie d'été

Fondée en 1875, notre Maison a su traverser les époques, évoluant sans cesse sur son offre, toujours en garantissant l'excellence de ses produits de canard, d'oie et de la mer. Cette qualité constante est le fruit d'une maîtrise des gestes, du terroir et des innovations, qu'elles soient techniques et en faveur du bien-être animal.

Parce que nous sommes partenaires de près de 400 fermes familiales françaises, nous maîtrisons intégralement notre filière canard, qui s'inscrit dans une démarche responsable, soucieuse de l'environnement, du champ à l'assiette. Les canards de la Maison Rougié sont ainsi nés, élevés et préparés en France. Au fil des décennies, notre savoir-faire, alliant tradition et innovation, nous a permis de devenir un des partenaires privilégiés des chefs.

Cet été, comme depuis 150 ans, nous inspirons les chefs avec des produits qui subliment les cartes et accompagnent les créations les plus audacieuses. La Maison Rougié continue de se positionner comme le leader en France sur le marché de la Restauration Hors Domicile et poursuit son rayonnement international.



Les produits Rougié – Été 2025 Gourmandises et saveurs estivales en mettant le canard à l'honneur !

L'été est la saison où la gourmandise se mêle à la fraîcheur. Parmi les incontournables : **le foie gras entier du Sud-Ouest et les cuisses de canard gras confites**, prêtes en un clin d'œil. Autre produit phare : **le magret de canard fumé pré-tranché**, parfait pour des bouchées apéritives ou de savoureuses entrées, où chaque tranche révèle le savoir-faire de la Maison Rougié.

Place également à la créativité avec les **aiguillettes de canard gras crues** et aux **pépites de foie gras de canard cru** qui se prêtent à des recettes inventives, mêlant finesse des textures.

Le foie gras de canard cru déveiné, quant à lui, s'impose comme un grand classique. Incontournable des instants d'exception, il incarne l'élégance d'un produit noble, à savourer en toute saison.

Cet été, le canard sera le produit phare de toutes les cartes !

1/3

des Français aimeraient
consommer du foie gras
sans occasion particulière*

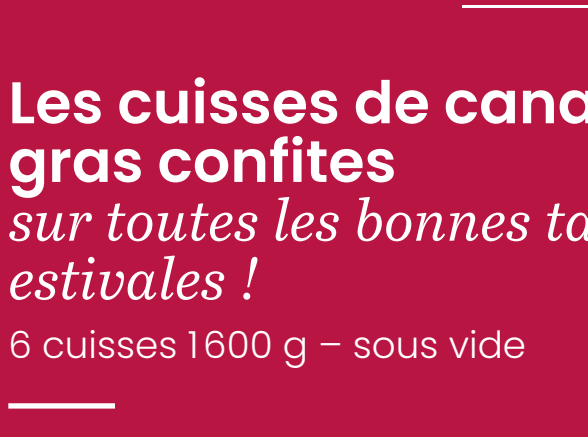
63%

des Français pensent que le foie gras devrait
être proposé à la carte d'un restaurant
français tout au long de l'année*

81%

des Français estime le magret
est une viande qui se prête
à de multiples recettes*

* étude CSA : Les Français, le foie gras, le confit et le magret de canard – Novembre 2024



La créativité en cuisine ✨ avec le foie gras de canard cru déveiné

Plaque 4 kg – sous vide

Le foie gras de canard cru déveiné Rougié est un produit spécialement conçu pour offrir une grande liberté créative en cuisine, permettant de réaliser des entrées gourmandes comme des terrines, ballottins mi-cuit, montage opéra ou garnir des plats de volaille et de canard. Ce produit permet une parfaite maîtrise du coût portion car il est 100% utilisable. Le déveinage du foie gras se fait manuellement, à chaud, ce qui ne détruit pas la matière et permet d'obtenir +/- 16 lobes par plaque. De plus, sa surgélation à chaud assure une tenue de cuisson optimale et des pertes matière minimisées.



> Découvrir

Le déveinage

Les collaborateurs qualifiés de la Maison Rougié effectuent minutieusement le déveinage manuel « à chaud » pour préserver l'intégralité du foie gras.

Cette technique, qui exige une longue formation, consiste à retirer la veine principale sans détruire le foie afin de garantir une matière intégrale lors de la mise en œuvre.

Les cuisses de canard gras confites sur toutes les bonnes tables estivales !

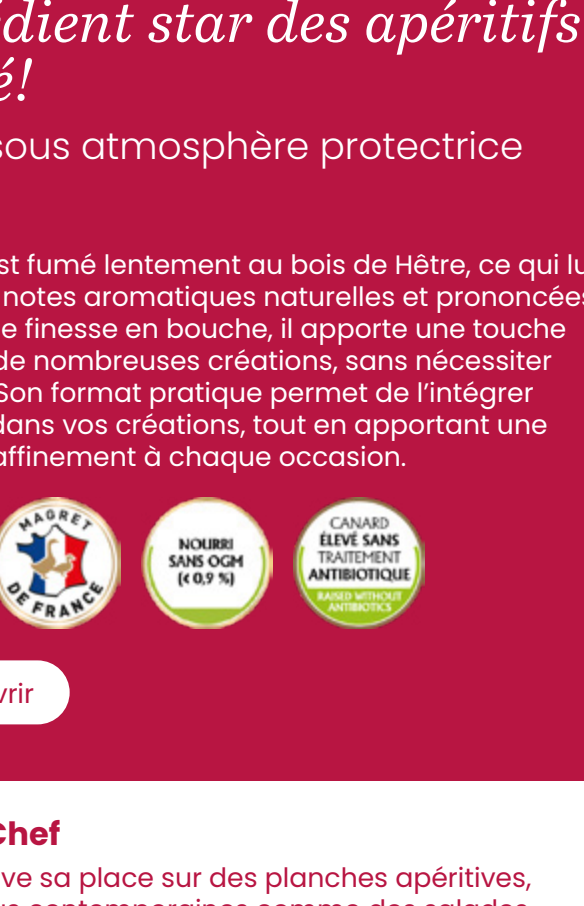
6 cuisses 1600 g – sous vide

Les cuisses de foie gras confites Rougié révèlent toute la délicatesse du canard avec sa texture dorée et fondante. Parfaitement adaptées à la restauration traditionnelle ou la restauration collective, les cuisses sont prêtes à réchauffer et à être dressées sur les plus belles assiettes !

Elles se prêtent à une multitude de créations culinaires : servies en pièce entière pour des plats du jour ou effilochées pour garnir des mini burgers, buns, feuilletés croustillants, samoussas ou verrines apéritives. Un produit signature à la fois authentique et astucieux, qui combine tradition culinaire et efficacité en service.



> Découvrir



Le confisage

Les cuisses de canard confites Rougié sont une solution pratique pour les chefs en quête de régularité des portions et de gain de temps en cuisine. Leur texture gourmande, fondante et leur chair qui tient à l'os vient de leur confisage lent et traditionnel qui se fait en 3 temps. Tout d'abord, une pré-cuisson lui conférant un aspect doré et une peau craquante. Puis un salage au sel sec. Enfin, un confisage de près de quatre heures, pour un moelleux incomparable.

L'atout gourmand des repas conviviaux, le foie gras entier du Sud-Ouest

Bocal 60 g

Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest Rougié est un produit d'exception qui incarne tout le savoir-faire traditionnel de la Maison Rougié. Il accompagnera les meilleurs instants estivaux, qu'il s'agisse d'un apéritif classique ou d'un dîner plus gastronomique. Présenté dans un bocal, il peut être posé sur toutes les tables, mêlant ainsi la tradition aux créations audacieuses.

Facile à stocker grâce à sa longue conservation (jusqu'à un an), le foie gras entier Rougié est la solution idéale pour les professionnels en quête d'un produit signature, à la fois pratique et fidèle aux exigences de la grande restauration.

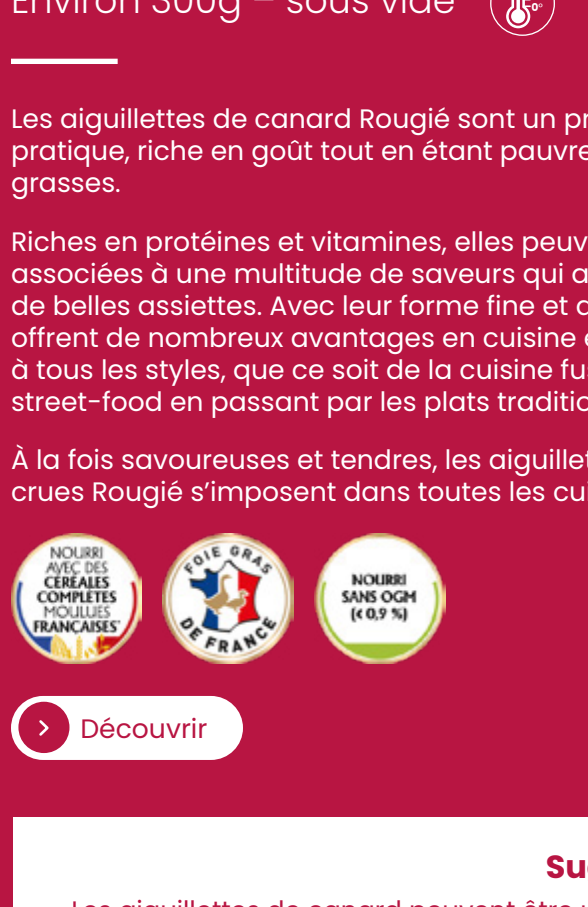


> Découvrir



Suggestions du Chef

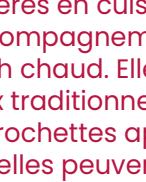
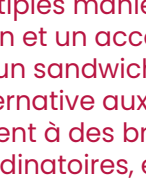
Idéal pour les préparations à froid et sans cuisson, il trouve sa place sur des planches apéritives, des wraps, des mini-sandwichs ou des compositions plus contemporaines comme des salades de saison ou des bowls. En plat, il se marie à un risotto crémeux, une quiche gourmande ou une tarte fine croustillante. En cocktail ou buffet, ses tranches régulières et fondantes agrémentent des verrines solées, mini-blinis, canapés, tartellettes ou mini-quiches.



Le magret de canard fumé pré-tranché, l'ingrédient star des apéritifs de l'été!

250 g – sous atmosphère protectrice

Le magret est fumé lentement au bois de Hêtre, ce qui lui confère des notes aromatiques naturelles et prononcées. D'une grande finesse en bouche, il apporte une touche de terroir à de nombreuses créations, sans nécessiter de cuisson. Son format pratique permet de l'intégrer facilement dans vos créations, tout en apportant une touche de raffinement à chaque occasion.



> Découvrir

Suggestions du Chef

Sa texture fondante et son goût en font un atout de choix pour enrichir les planches apéritives, qu'elles soient traditionnelles – avec charcuterie, fromages affinés et chutneys – ou plus haut de gamme, en accord avec une belle sélection de vins. En entrée, il s'apprécie sur un pain toasté surmonté d'une compotée de fruits de saison, pour une association sucrée-salée. Il trouve aussi parfaitement sa place sur un buffet brunch ou lors d'un cocktail déjeunatoire, où il ajoute une note festive et raffinée.



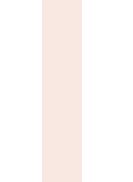
Une note originale et savoureuse avec les pépites de foie gras de canard cru ✨

+/- 100 pièces surgelées IQF – 1kg environ

Les pépites de foie gras cru de la Maison Rougié, un produit incontournable pour sublimer tous les plats.

Ces petites bouchées fondantes, taillées à la main dans nos ateliers, sont calibrées à 10g environ. Surgelées ensuite individuellement, elles offrent ainsi une régularité et une bonne tenue à la cuisson.

Véritable source d'inspiration pour les Chefs, elles permettent de sublimer chaque moment culinaire avec une diversité d'usage (amuse-bouche, salade, complément d'assiette) et une grande liberté de création.



> Découvrir

Un savoir-faire manuel

La coupe manuelle des pépites est un véritable savoir-faire de la Maison Rougié, qui s'inscrit dans une démarche alliant tradition et innovation. Cette méthode, réalisée par des opérateurs qualifiés, garantit de jolis morceaux réguliers, rappelant l'authenticité et la précision d'un chef en cuisine. Elle est appliquée sur du matériel de haute qualité, pour assurer ainsi une présentation optimale et une texture irréprochable.

Le goût de l'été avec nos aiguillettes de canard gras crues

Environ 300g – sous vide

Les aiguillettes de canard Rougié sont un produit à la fois pratique, riche en goût tout en étant pauvre en matières grasses.

Riches en protéines et vitamines, elles peuvent être associées à une multitude de saveurs qui agrémentent de belles assiettes. Avec leur forme fine et allongée, elles offrent de nombreux avantages en cuisine et s'adaptent à tous les styles, que ce soit de la cuisine fusion à la street-food en passant par les plats traditionnels.

À la fois savoureuses et tendres, les aiguillettes de canard crues s'imposent dans toutes les cuisines.



> Découvrir



Suggestions du Chef

Les aiguillettes de canard peuvent être utilisées de multiples manières en cuisine. En poêlée minute, elles se marient traditionnellement avec une sauce maison et un accompagnement. En version plus originale, elles peuvent être intégrées dans un wrap ou un sandwich chaud. Elles peuvent aussi servir de topping pour un bowl chaud, offrant une alternative aux traditionnelles protéines.

Dans le cadre de buffets, elles se prêtent parfaitement à des brochettes apéritives marinées ou laquées pour plus de finesse. Pour des cocktails dînatoires, elles peuvent être présentées en mini tapas ou en tacos ou encore des verrines chaudes.

Panorama des gammes Maison Rougié

Des produits de la terre et de la mer, des préparations inspirées par la tradition ou plus créatives et toujours ce goût pour l'authenticité et la gourmandise : de par leur variété, les gammes Rougié répondent à toutes les exigences.



Grand Chef

Une gamme d'excellence

Sélectionnés à la main pour leur finesse, texture et calibre régulier, ces produits nobles : Foie gras de canard frais sous papier, noix de Saint-Jacques de Normandie, homard décortiqué, entre autres, vous garantissent une qualité incomparable. Une matière première noble conçue pour être personnelle et révéler son plein potentiel à travers vos plats signatures.



SÉLECTION

Une gamme mêlant expérience culinaire et authenticité

Composée de produits d'une qualité professionnelle, la gamme SÉLECTION valorise vos cartes avec du canard français et des produits de la mer de premier choix. Destinés aux chefs souhaitant sublimer des plats gourmands et généreux, ces produits sont faciles à travailler car déjà façonnés par des spécialistes qui ont jugé le visuel, la qualité, et qui ont paré et calibré les différentes pièces.

SÉLECTION — bistro —

Une gamme axée sur le goût et la gourmandise

Ici, la gastronomie rencontre la bistro, la Sélection Bistro de Rougié propose une gamme de terrines charcutières emblématiques, axées sur le goût et la gourmandise. Elle utilise des savoir-faire traditionnels, des ingrédients nobles : viande et foie gras de canard, oie, pigeon, lapin ou encore châtaigne et girolle travaillés sans conservateur.

Service

Une gamme prête à l'emploi

Conçue pour allier gain de temps et performance dans vos préparations culinaires, cette gamme propose des produits prêts à l'emploi, portionnés et homogènes. Ces produits répondent aux nombreux défis qui se posent en cuisine, gain de temps, praticité, rapidité de mise en œuvre sans perdre en exigence qualité.

L'idée recette de l'été Escalope de foie gras poêlée et légumes d'été

Offrez à vos clients une harmonie de saveurs avec cette escalope de foie gras poêlée, accompagnée de légumes tendres et d'une sauce tomate riche et parfumée.

Un plat raffiné et savoureux à découvrir.

4 pers.

40 min

Ingrédients

- 1 poireau
- 1 courgette
- 2 carottes
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 100 g de beurre
- 1 dl de jus de canard

Préparation

- **Préparer les légumes :** Faites cuire séparément les légumes dans de l'eau bouillante salée. Taillez-les à votre convenance et faites-les revenir au beurre.
- **Préparer la compotée de tomates :** Concassez les tomates et faites-les cuire avec l'ail écrasé. Réduisez ensuite en purée fine.
- **Préparer la sauce :** Faites réduire le jus de canard et ajoutez-y la purée de tomates pour obtenir une sauce savoureuse.
- **Poêler l'escalope :** Poêlez doucement les escalopes de foie gras, en les colorant bien des deux côtés.
- **Dresser l'assiette :** Disposez les légumes dans l'assiette, ajoutez l'escalope de foie gras poêlée et nappez de la sauce réduite aux tomates.

Le conseil du chef

Pour un ragout encore plus savoureux, préparez les légumes à l'avance et laissez-les mariner quelques heures dans un peu de beurre clarifié et d'herbes fraîches.



Suivez-nous

www.rougie.com

