

# Foie gras du Périgord



magazine connecté



[foiegras-perigord.com](http://foiegras-perigord.com)

# Sommaire



## Sommaire

**IGP Périgord :**  
bien plus qu'un label !

Les ambassadeurs  
du **Foie gras du Périgord**

**Cahier spécial**

**Vincent Lucas** vous dévoile sa  
recette autour du Foie gras  
du Périgord

Portrait de Chef : **Marie Rougier**

**Le Foie gras du Périgord**  
révèle l'imaginaire et sublime  
vos papilles !



## Le magazine connecté

Empreint de tradition, **le Foie gras du Périgord** sait aussi vivre avec son temps en faisant découvrir ou redécouvrir ses valeurs et ses engagements grâce aux technologies digitales.

Au fil des thématiques il vous sera possible de vous connecter via les **QR code** émaillant les articles, et ainsi dénicher des contenus interactifs et inédits comme les recettes des Chefs, le portrait de Marie Rougier ou encore la présence du Foie gras du Périgord sur les grands événements régionaux et nationaux. Vous pouvez être également un acteur de ce

magazine : à tout moment vous pouvez réagir et faire partager vos expériences culinaires et rivaliser face aux Chefs en utilisant le **#FGP** ou **#FGPFACEAUCHEF** ou en suivant le Foie gras du Périgord sur les réseaux sociaux.

Suivez nous tout au long d'un parcours « saveur » qui saura le temps de votre séjour émerveiller vos papilles. Nos producteurs vous invitent à découvrir leur métier et nos Chefs vous dévoilent leurs recettes les plus secrètes.

**Venez nous rencontrer nous sommes là pour vous !**



## IGP Périgord : bien plus qu'un label !

**Crouzel, Delmond, Espinet, Godard, Teyssier, Valette** et bien d'autres, autant d'entreprises familiales qui ont fait la notoriété internationale du Foie gras du Périgord. Des accoueurs aux conserveurs, tous sont impliqués dans l'obtention de L'IGP et l'Origine Certifiée Périgord. Plus qu'une garantie c'est un engagement que nos entreprises ont souhaité afin d'offrir au fil des ans le meilleur du Périgord. C'est un combat au quotidien qui fait de notre foie gras un produit unique.

Elevés pendant presque trois mois en plein air, nos canards sont alors nourris quotidiennement au maïs point de départ de la production du foie gras.

**La qualité supérieure des produits est au cœur de nos préoccupations.** L'Indication Géographique Protégée (IGP) « Canard à foie gras du Périgord » protège, depuis les années 2000, la mention géographique Périgord. Elle préserve les entreprises engagées dans la démarche qualité d'une concurrence rendue déloyale par l'utilisation abusive du terme Périgord. Mais ce n'est pas tout! Elle permet également une transparence vis-à-vis du consommateur, qui peut ainsi choisir des produits de canards gras dont l'origine géographique et la qualité sont garanties.

La garantie gustative est aussi une préoccupation entre foie gras d'oie et canard. Le Foie gras d'oie du Périgord est un produit noble, avec une vraie finesse de goût, une saveur qui s'exprime avec

un léger temps de retard en bouche. Le Foie gras de canard du Périgord, quant à lui, possède un caractère plus prononcé et presque sauvage. Les deux sont complémentaires en cuisine.

**→ Quand je vous dis « foie gras », à quelle(s) région(s) de production l'associez-vous ?**

**83% des français citent spontanément au moins une région de production.** Très forte association du foie gras à la région / départements du Sud Ouest avec 8 français sur 10 qui associent le foie à cette région. Et plus particulièrement, bonne association du Foie gras au Périgord.

### → Régions de production associées au foie gras

Périgord / Dordogne	30
Sud-Ouest	30
Gers	13
Landes	10
Alsace	8
Aquitaine	4
Midi Pyrénées	4
Autres	15
Ne sais pas	17

Base TNS : total individus 15 ans et + : 505

# Les ambassadeurs du Foie gras du Périgord

## La Reine Elisabeth II déguste du Foie gras du Périgord !

À l'occasion des célébrations du 70<sup>ème</sup> anniversaire du débarquement des Alliés, la Reine d'Angleterre a demandé à manger du Foie gras du Périgord.



## Fabien Galthié, le foie gras directement à la source

Il décrit le Périgord, terre de foie gras comme le Quercy, comme « chaud, suave, goûteux »



## Philippe Mesuron, le Masterchef de retour aux sources

« Tout me vient de mes grands-mères, j'ai l'amour du terroir, je suis un vrai périgourdin, back to basics ! »



# Et vous ?

Tout comme nos ambassadeurs, partagez vos expériences culinaires, vos moments de convivialité... autour du Foie gras du Périgord sur les réseaux sociaux !

@fgperigord facebook.com/foiegrasduperigord



En selfie ou entre amis  
sur Instagram

# Cahier spécial **Tour de France**

Plus qu'un symbole régional, Le Foie gras du Périgord s'investit également dans la vie économique et sportive.

Que la Reine se rassure, suivant son exemple les coureurs auront le bonheur eux aussi de déguster notre foie gras, lors de l'étape de Bergerac du **25 et 26 juillet**.



@fgperigord

Venez nous retrouver au cœur du village étape ASO de Monbazillac, ou sur le village départ du contre-la-montre à Bergerac. Nos Chefs vous feront partager des moments uniques, en direct lors de l'émission « avant le Tour », et en bord de Dordogne lors du pique-nique géant organisé sur le port.

À quelques heures de l'arrivée sur les champs Elysées, le contre la montre peut s'avérer fondamental pour le classement final. Entre Bergerac et Périgueux les spécialistes de la vitesse vont s'affronter sur plus de 50 km à une moyenne de plus de 50 km/h.

Nibali le leader actuel va-t-il conserver son maillot ou le céder à ses poursuivants ? Porte l'Australien, Valverde l'Espagnol ou les Français Bardet et Pinot en embuscade vont-ils réussir à s'en saisir avant Paris ? Nul doute que le combat sera de qualité.

**Venez nous retrouver, nous serons là pour vous faire partager un moment de sérénité gustative dans l'ambiance survoltée du tour 2014.**

#FGPTDF



# Rendez-vous pour 2 jours de fête !

## → Vendredi 25 juillet

### Village ASO Monbazillac :

Avec les Vins de Bergerac / Accueil dégustations de Foie gras du Périgord sous plusieurs formes et de spécialités du canard et de l'oie du Périgord (magrets séchés-fumés-fourrés au foie gras / fruits fourrés au foie gras / saucisses de canard, etc.), dégustations comparatives oie et canard du Périgord, Présentation des spécificités du Foie gras du Périgord.

### Salle de presse :

Avec les Vins de Bergerac / Accueil dégustations de Foie gras du Périgord sous plusieurs formes et de spécialités du canard et de l'oie du Périgord (magrets séchés-fumés-fourrés au foie gras / fruits fourrés au foie gras / saucisses de canard, etc.), dégustations comparatives oie et canard du Périgord, Présentation des spécificités du Foie gras du Périgord.

### Village ASO arrivée :

Partenaires : repas autour des produits du Périgord avec le Foie gras du Périgord à l'honneur.

### Soirée de Gala :

Repas autour des produits du Périgord avec le Foie gras du Périgord à l'honneur cuisiné par les Chefs étoilés Marie Rougier, Vincent Lucas et Vincent Arnould qui sont sur la Route du Foie gras du Périgord.

## → Samedi 26 juillet

### Village départ ASO :

Avec les Vins de Bergerac et les autres produits du Périgord / Accueil dégustations de Foie gras du Périgord sous plusieurs formes et de spécialités du canard et de l'oie du Périgord (magrets séchés-fumés-fourrés au foie gras / fruits fourrés au foie gras / saucisses de canard, etc.), dégustations comparatives oie et canard du Périgord, Présentation des spécificités du Foie gras du Périgord.

### Émission télé « Avant le Tour » :

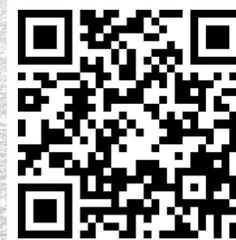
Recette à base de Foie gras du Périgord mise en œuvre en direct à partir de 12h50 parvis de l'église Notre Dame / émission présentée par Laurent Luyat avec comme invités Dany Brilliant, Collectif Métissé, Pierre Bellemare et Guillaume de Tonquedec. Recette mise en œuvre par les Top Chef Noémie Honiat et Quentin Bourdy.

### Pique-nique géant sur le Quai Salvette en bord de Dordogne :

100 Tables de pique-nique mises à disposition par les vins de Bergerac avec des producteurs du Périgord qui proposent leurs spécialités (Foie gras, Poulet, Agneau, Cabécou, Noix, etc.). Arrivée de gabarres et de confréries du Périgord sur le Quai Salvette (Confrérie de la Truffe et du Foie gras du Périgord, des Vins de Bergerac, etc.) orchestrée et filmée en direct sur France 3 par Jean-Maurice Hogue (hélico et sur terre) réalisateur du Tour.



@f\_cancellara



Faire un petit tour du côté du Périgord

@fgperigord



Ô FOIE GRAS  
DU PÉRIGORD!  
#FGPTDF

## Pascal Chanteur roule pour le Foie gras du Périgord

**Périgourdin d'adoption, Pascal Chanteur était un coureur cycliste réputé. Quand il s'agit du Foie gras du Périgord, c'est avant tout un passionné de gastronomie qui s'exprime !**

### → Gourmand comme un Périgourdin

Installé par amour en Dordogne (sa femme y est née), Pascal Chanteur affiche sa passion pour le Foie gras du Périgord : « je suis très attaché à la gastronomie locale, foie gras, cèpes, confit, ce sont des produits qui me parlent ». Natif de la région parisienne, le coureur a toujours été un amateur de bonne chère. Depuis qu'il vit à Bergerac, la tendance s'est accentuée : « j'adore le repas typiquement périgourdin. D'ailleurs ma femme me le fait remarquer, quand je vais dans d'autres régions, je prends toujours du foie gras ou du confit. Quand j'invite des amis, j'offre toujours du Foie gras du Périgord ou du magret ».

### → Cyclisme et gastronomie, accord réussi

Avec sept Tours de France dans les jambes, Pascal Chanteur n'a pourtant jamais arrêté de manger du Foie gras du Périgord : « quand j'étais en saison, je faisais très attention à mon alimentation en général. Mais pendant ma carrière, j'ai toujours mangé du foie gras, même si c'était avec modération. Cela me faisait du bien, c'était agréable ». Et Pascal Chanteur n'était pas le seul coureur dans ce cas, il

se souvient encore de bons repas partagés avec Laurent Jalabert ou Didier Rous : « les coureurs aiment bien manger en général, un peu comme les rugbymen ».

### → Le Tour fait étape à Bergerac

Amoureux de sa région d'adoption, le coureur combattif s'est transformé en élu local motivé. Le Tour de France arrive le 25 juillet à Bergerac en sillonnant le vignoble de Monbazillac. Le 26 juillet, c'est le seul contre-la-montre de l'édition 2014, de Bergerac à Périgueux. Ce sera donc une étape avec un fort enjeu sportif pour le podium aux Champs-Élysées. Pascal Chanteur, également président du syndicat national des coureurs cyclistes professionnels, s'est tout naturellement investi dans l'organisation de l'étape : « le Tour de France est un événement populaire, gratuit et très fédérateur. Nous allons nous appuyer dessus pour faire connaître nos produits et notre savoir-faire ». Le Foie gras du Périgord figurera ainsi en bonne place sur les tables officielles. L'occasion sans doute pour Pascal Chanteur de partager ses meilleurs souvenirs de dégustation : « un tournedos rossini, c'est formidable. J'aime aussi beaucoup le Foie gras du Périgord avec du pain d'épice et j'ai déjà goûté de la glace au foie gras. Avec ce produit, plus rien ne m'étonne ! ».



**Découvrez le décriptage du contre-la-montre Bergerac / Périgueux par Philippe Mauduit (Directeur sportif de Tinkoff-Saxo). #FGPTDF**

## Vincent Lucas vous dévoile sa recette : fleur de Foie gras du Périgord et sa déclinaison de chèvre et Cabécou du Périgord



**Sur la Route du Foie gras du Périgord, Vincent Lucas, le Chef étoilé du restaurant Étincelles à Sainte-Sabine, vous livre une recette simple et pleine de saveurs, autour du Foie gras du Périgord et du Cabécou du Périgord.**

### → Ingrédients :

- 1 escalope de Foie gras du Périgord
- 1 chèvre ultra sec
- 1 caillé
- de la faisselle
- de la marjolaine
- quelques tomates cerises
- des figues
- 2 fleurs de courgette
- de la fleur de sel
- du poivre de malabar
- de l'huile de noisette extra-vierge
- des noisettes du Piémont
- des baies de sureau
- du sucre
- des courgettes
- du Cabécou frais du Périgord
- de la crème fraîche
- de l'artichaud en purée (optionnel)

### → Préparation :

**Cuisson du Foie Gras :** mettre l'escalope de Foie gras du périgord dans les fleur de courgette, assaisonner de sel et poivre et le cuire au four ou au four vapeur quelques minutes.

**Crème de cabécou :** écraser le cabécou frais et incorporer la crème fraîche

**Noisettes du Piémont :** les griller quelques minutes au four

**Sirop de sureau :** faire cuire les baies de sureau dans de l'eau et du sucre 10 minutes, mixer et passer au chinois. Cuire de nouveau pour faire réduire jusqu'à obtenir un sirop épais.

### → Dressage :

Mettre dans votre assiette le Foie gras du Périgord et agrémenter tout autour des différents cabécous, des figues, purée de courgettes, tomates cerises, marjolaine, noisettes... Arroser d'huile de noisette et de sirop de sureau.



**Rivalisez face au Chef en envoyant la vidéo de votre recette sur la chaîne Youtube ou la photo de votre plat sur Instagram et Twitter #FGPFACEAUCHEF**



## Portrait de Chef : Marie Rougier

**Dans une autre vie, Marie Rougier faisait de la comptabilité. Aujourd'hui, elle est Chef étoilée. Dans son restaurant, le Foie gras du Périgord s'exprime autant dans la tradition que dans la modernité.**

Pour présenter son restaurant **La Tour des Vents** à Monbazillac, la Chef étoilée Marie Rougier cite tous ses collaborateurs et employés, un par un, par leur prénom, dix-huit personnes. Ce sont autant d'ingrédients indispensables à la renommée de sa table : « *moi, je suis très attachée à mon équipe. Presque tous mes garçons en cuisine sont des jeunes que j'ai formés, et en salle c'est pareil* ». De la comptabilité au restaurant étoilé Marie Rougier est d'autant plus attachée à la transmission de son savoir, qu'elle est arrivée à la cuisine par des chemins plus que détournés : « *Jusqu'en 1980, j'étais comptable* ». Lorsque sa mère, viticultrice à Monbazillac, prend sa retraite en 1986, Marie Rougier décide de développer une petite activité de restauration : « *J'avais mis des ardoises avec marqué dessus « confit de canard », « magret », des choses très simples pour nourrir les touristes* ».

En 2010, le guide Michelin décerne une étoile à son restaurant de la Tour des Vents. « *Je dis on a une étoile, c'est la récompense de toute une équipe* ».

### Une partition à quatre mains

Son sens du collectif se retrouve aussi dans sa cuisine. Marie Rougier, 64 ans, aime à dire : « *on fait une cuisine à quatre mains* ». Les deux autres mains sont celles de Damien, 26 ans, son chef, au restaurant depuis dix ans : « *la tradition c'est moi, Damien représente la modernité* ». Dans l'assiette, cela se traduit par « *des alliances très amusantes, comme le Foie gras du Périgord poêlé avec des fraises, ou très classiques, comme des filets de veau sous la mère avec une escalope de foie gras poêlée* ». **Origine Périgord, bien entendu...**

La Tour des Vents Moulin de Malfourat  
24240 Monbazillac 05 53 58 30 10

Marie Rougier dévoile en vidéo sa recette de Foie gras de canard du Périgord poêlé pommes confites et sablé aux Noix du Périgord !  
#FGPFACEAUCHEF



## Le Foie gras du Périgord révèle l'imaginaire et sublime vos papilles !



→ Millefeuille de Foie gras du Périgord, ris de veau, langoustines, agrumes



→ Croustillant de confit de canard du Périgord, panacotta de Foie gras du Périgord, tartare aux 2 magrets du Périgord



→ Truffe de Foie gras de canard mi-cuit du Périgord, gelée de kumquats confits et tuiles de beurre salé.



Quel mariage faites-vous pour associer le Foie gras du Périgord ?

Partagez vos idées culinaires sur les réseaux sociaux  
#FGPFACEAUCHEF





Disponible sur  
**App Store**



DISPONIBLE SUR  
**Google play**



 @fgperigord #FGP

 facebook.com/foiegrasduperigord

 instagram.com/foiegrasperigord

 youtube.com/foiegrasduperigord



**Association Foie gras du Périgord**  
Cré@vallée Nord  
Boulevard des saveurs  
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER

[foiegras-perigord.com](http://foiegras-perigord.com)

