

# LE POUVOIR D'ARRÊTER LE Temps



Le SIAL est l'occasion de réaffirmer l'identité du Foie gras du Périgord : des savoir-faire traditionnels de production et de transformation de canards et d'oies et dans le même temps une ouverture au monde, perpétuellement innovant afin de répondre aux évolutions de la consommation et de la société.

Le Foie gras du Périgord a comme soucis premier de permettre à ceux qui le dégustent de vivre un moment unique où soudain le temps s'arrête. Cette ambition est le fruit d'une attention de tous les instants, à chacune des étapes de la filière de production et d'un engagement de chaque entreprise.



*SIAL is an opportunity to reaffirm the identity of the Perigord liver : traditional skills but also constant innovation and boundless creativity. Foie gras from Perigord will make you live a unique moment when suddenly time stops.*

*Come meet us.*



# Programme des animations SIAL 2014

Le Foie gras du Périgord s'installe pour la première fois au SIAL et fait découvrir une autre façon de déguster ses produits autour du Chef argentin Christian Borini.

Tous les jours (11h, 13h, 16h et 17h00\*), il vous fait découvrir ses créations culinaires alliant la tradition et les valeurs du terroir périgourdin à ses origines latines. En visitant le stand vous allez avoir l'occasion de déguster l'une de ses neuf recettes, que vous pourrez retrouver directement grâce au QR Code :



- 1 → Sucettes de Foie gras mi-cuit, confiture d'oignons et pain d'épices.
- 2 → Tataki de Magret d'Oie et quelques légumes croquants.
- 3 → Foie gras poêlé sur Parmentier de pommes de terre et écume de thym.
- 4 → Maki de Foie gras mi-cuit, mangue et chips d'oignon caramélisé, gelée de truffe.

- 5 → Mille-feuille de Foie gras mi-cuit, pomme Granny Smith, champignon de Paris, pâte brick au miel et vinaigrette sucrée de citron vert et gingembre.
- 6 → Niguri de Magret mariné de Canard, mangue et sauce au soja.
- 7 → Petits Choux au Foie gras, caramélisés aux pommes ou gingembre ou glace au chocolat épicié.
- 8 → Poêlée de pommes-poirs, marrons glacés et Foie gras, le tout flambé au cognac et noix torréfiées.
- 9 → Verrine de crème de Foie gras, fruits secs, ananas, et salade de Magret séché.

**Le Foie gras du Périgord n'est pas seulement une histoire de canard... en effet le Périgord est aussi le premier producteur de Foie gras d'Oie de l'hexagone. Une journée spéciale lui sera consacrée, le mardi 21 novembre, sur notre stand pour une dégustation exceptionnelle.**

\* Dimanche 20 et Jeudi 23 horaires animations 11h, 13h, 16h uniquement.



Le Foie gras du Périgord est présent dans de nombreux magazines professionnels et culinaires pour faire vivre nos produits tout au long de l'année !



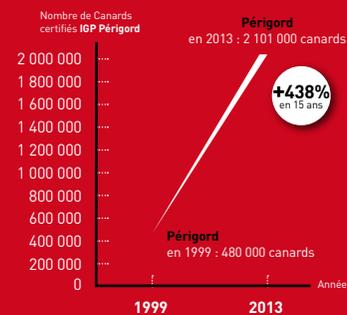
→ Retrouvez le nouveau livre de recettes à base de Foie gras du Périgord paru chez Albin Michel

## → Critères de choix lors de l'achat de foie gras

|  |    |
|--|----|
| La région d'origine                        | 60 |
| Le prix                                    | 50 |
| La présence d'un signe officiel de qualité | 44 |
| La marque                                  | 25 |
| La qualité                                 | 3  |
| Le goût                                    | 2  |
| La présentation / l'emballage              | 2  |
| Le fabricant                               | 2  |
| Autres                                     | 6  |

Base TNS : individus qui achètent du foie gras : 399

## → Croissance de la filière



→ Découvrez nos packs d'animations de vente en grande distribution



# Portrait de Chef : **Christian Borini**

**Christian Borini est un concentré d'influences :** Argentin né à Buenos Aires, avec des origines familiales néerlandaises, italiennes et espagnoles, il réalise ses études dans une école de cuisine de Mar del Plata où l'influence asiatique est très présente. Perfectionniste il rejoint à l'issue de ses études des établissements renommés de Madrid puis Majorque où il apprivoise les saveurs et l'innovation des cuisines du sud de l'Europe. L'attrance pour notre tradition culinaire le conduit en Dordogne officiant dans plusieurs restaurants étoilés puis bientôt à son compte. Amoureux des produits de qualité et « créateur de saveurs » reconnu, il met son imagination au service des produits exceptionnels de notre région et en particulier le Foie gras du Périgord.

La présence de ce jeune Chef talentueux sur l'édition 2014 du SIAL est un véritable hymne à l'histoire du Foie gras du Périgord ainsi qu'à la diversité et à l'innovation qu'il défend. Le Chef, natif du continent américain, est un passionné de cuisine française et japonaise, comme un clin d'œil à l'histoire multiculturelle du Foie gras du Périgord.

En effet, le Foie gras du Périgord a bénéficié sur la base du savoir-faire de la paysannerie locale et des oiseaux migrateurs apprivoisés, de l'apport des Amériques (maïs, canard de Barbarie), et de l'Asie (canard Pékin). Ces événements ont conduit progressivement au fleuron de la gastronomie française que l'on apprécie aujourd'hui.

*De nombreuses animations culinaires par le Chef argentin Christian Borini vont rythmer les 5 jours du SIAL 2014.*



**Retrouvez une recette originale du Chef Borini : un Tataki de magret d'oie du Périgord mariné et Foie gras de canard du Périgord mi-cuit !**