

Foie gras du Périgord



magazine connecté



foiegras-perigord.com

Sommaire



Sommaire

Le pouvoir d'arrêter le temps !

Cahier spécial

IGP Périgord :
bien plus qu'un label !

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

3

4

5

6

7



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 !

LE POUVOIR D'ARRÊTER LE Temps



Le SIRHA 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.



SIRHA is an opportunity to reaffirm the identity of Foie gras from Perigord : 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.



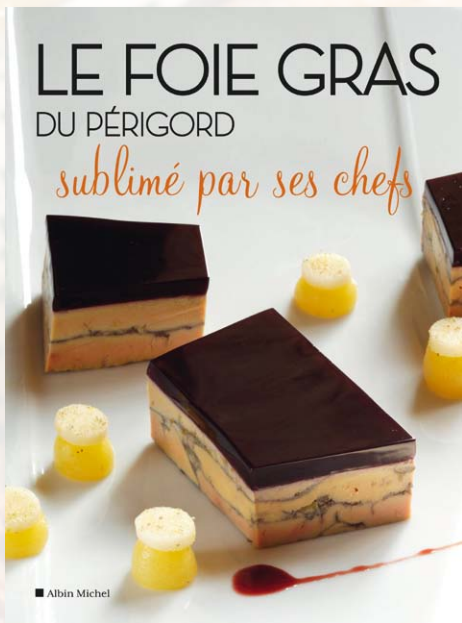
Salon SIRHA 2015

Le Foie gras du Périgord s'installe pour la première fois au SIRHA et fait découvrir une autre façon de déguster ses produits autour du Chef étoilé Maxime Lebrun de Sarlat, Lionel Lascaud de Montignac, Gérard Gatinel de Sarlat, Pierre Corre de Sorges et Hervé Rodot d'Issigeac.



Tous les jours, ils vous feront découvrir leurs créations culinaires alliant la tradition et les valeurs du terroir périgourdin aux saveurs variées et parfois exotiques. En visitant le stand vous aurez l'occasion de déguster l'une de leurs recettes présentes dans l'ouvrage : « Le Foie Gras du Périgord, sublimé par ses chefs ».

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. Un produit qui sera à l'honneur sur notre stand - 2.2F82

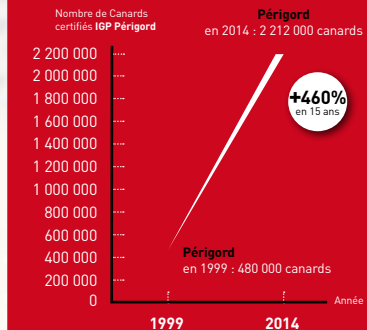


→ Critères de choix lors de l'achat de foie gras

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



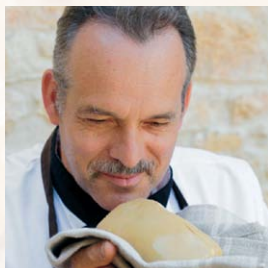
Maxime LEBRUN
Sarlat



Lionel LASCAUD
Montignac



Gérard GATINEL
Sarlat



Pierre CORRE
Sorges



Hervé RODOT
Issigeac

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 !





IGP Périgord : bien plus qu'un label !

Le Foie gras du Périgord ce sont avant tout des savoir faire qui se sont transmis de génération en génération, souvent au sein d'une même famille. 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

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 #foiegrasperigord





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

