

Foie
gras
du Périgord



Professions de foie

Proclamation publique des
artisans du goût, initiateurs
de saveurs, au service de
l'élégance gustative du
Périgord



Dossier de presse
Le 2 décembre, l'or jaune du Périgord vous donne rendez-vous en Suisse

Sommaire

Association

Foie Gras du Périgord

Cré@vallée Nord
Boulevard des saveurs
24660 COULOUNIEIX-CHAMIER

Contact

Alexandre LÉON
+33 (0)5 53 45 47 61- +33 (0)6 83 59 65 81
a.leon@foiegras-perigord.com



3

4

6

8

10

11

12

COMMUNIQUÉ DE PRESSE :

L'or jaune du Périgord vous donne rendez-vous en Suisse

La destination touristique Dordogne Périgord et ses filières agro-alimentaires emblématiques à l'international s'affichent en Suisse dans le cadre de l'**Exposition Internationale Lascaux 3** : le mercredi 2 décembre 2015, résidence du Consul de France à Genève

Périgord Dordogne c'est de l'or à Genève

Déroulé de la manifestation du 2 décembre 2015

La gastronomie périgourdine, d'abord des professions de foie

Une filière Foie gras du Périgord dynamique et mobilisée

Il était une fois, une exigence de bonne-foi, dans nos villes de foie...

IGP origine et qualité Périgord certifiées :
des exploitants et artisans engagés

D'importations en migrations : une histoire de mondialisation

Des savoirs-faires ancestraux, des acteurs contemporains innovants, et la mondialisation naturellement

Le foie en chiffres et vérités

Près de 3 millions de canards sous IGP Périgord par an et quelques contrevérités

Actes de foie...

Deux chefs du cru, ayant le Périgord pour ADN, à Genève

COMMUNIQUÉ DE PRESSE :

L'or jaune du Périgord vous donne rendez-vous en Suisse

Pour apporter sa contribution majeure à la promotion de la destination Dordogne Périgord à l'international, la production des professions de foie de l'Association Foie Gras de Périgord sera sublimée par deux valeurs incontestables de la cuisine française avec **Marc ZUFFEREY**, chef de la Résidence du Consul de France à Genève.

→ **Danièle MAZET DELPECH**, pionnière du tourisme rural, chef des cuisines privées de l'Elysée du Président Mitterrand, dont la vie Périgourdine à **Chavagnac** et l'œuvre culinaire sans frontières ont inspiré le film « Les Saveur du palais », sorti en août 2012 sur les écrans.



→ le chef **Francis DELPEY**, enfant de Dordogne, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Bergerac, au parcours émérite servi d'une cuisine hommage au passé guidée par une vision créative des mutations gustatives, comme « L'Espace du Sixième sens », nom du restaurant qu'il dirige depuis 13 ans à Périgueux.

→ **LASCAUX 3 : Vecteur des valeurs Périgord à travers le monde**

Après Chicago, Houston, Montréal, Bruxelles et Paris, **l'Exposition Internationale Lascaux 3** qui parcourt le monde depuis 2013, fait une halte en Suisse, à Genève au Palexpo entre le 2 octobre 2015 et fin janvier 2016.

Cette exposition est une nouvelle opportunité pour l'Association Foie Gras du Périgord, filière emblématique des produits et traditions d'excellence d'un terroir, partenaire incontournable de l'offre touristique d'une région, de contribuer à la promotion de la destination Dordogne-Périgord à l'international. Pour l'événement « Périgord Dordogne c'est de l'or » au sein de la Résidence du Consul de France à Genève, le 2 décembre 2015, une délégation de professionnels et acteurs de la production agro-alimentaire, dont **l'Association Foie Gras du Périgord**, conduite par Atout France et le Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne, se rendra à Genève.



→ Mercredi 2 décembre 2015

Résidence du Consul de France à Genève

L'Association Foie gras du Périgord et ses 300 professionnels adhérents, Ambassadeurs de l'or gastronomique du Périgord, mets noble empreint de terroir et de savoirs-faires historiques, répondent à l'invitation de la Consule Générale de France à Genève Madame Odile SOUPISON à l'occasion de l'Exposition International LASCAUX 3 présente à Genève d'octobre 2015 à janvier 2016.

En pièces, tranché frais, ou en trésors, emboîtés et sertis, en traditions réactualisées l'or jaune du Périgord, source infinie de créativité gustatives pour gastronomes avertis ou dégustateurs néophytes : une richesse qui s'exporte, une valeur certifiée Périgord.



Périgord Dordogne, c'est de l'or à Genève.



Brun comme ses cèpes et châtaignes, rouge comme ses fraises, blond comme ses pommes et ses noix, noir comme sa truffe, jaune comme son foie gras et ses déclinaisons culinaires d'oie et de canard, le Périgord, c'est de l'or gastronomiquement touristique qui part en Suisse pour favoriser le plus grand plaisir des gastronomes.



→ Mercredi 2 décembre 2015

Résidence du Consul de France à Genève

PROGRAMME

- 12h - 14h : Déjeuner gastronomique réalisé par le Chef de la Résidence Marc ZUFFEREY en association avec les chefs de la Dordogne Danièle MAZET DELPEUCH et François DELPEY.
- 15h - 17h : Atelier dégustation Vins de Bergerac et Foie Gras, Truffre et Caviar du Périgord.
- 18h - 21h30 : Soirée de cocktail VIP - Cocktail dînatoire préparé par le Chef de la Résidence Marc ZUFFEREY en association avec les chefs de la Dordogne Danièle MAZET DELPEUCH et François DELPEY.

SUR INVITATION



Genève : évasion spéciale

À l'occasion de son évasion spéciale en terres helvétiques comme partie intégrante de la promotion de la destination touristique Dordogne Périgord et de ses filières de produits agro-alimentaires, l'Association Foie Gras du Périgord vous propose des rendez-vous Presse



Route
du foie gras

EN PÉRIGORD

- Sur la Route du Foie Gras : www.route-foiegras-perigord.com
- Ou à l'occasion des grandes Foires au gras traditionnelles

• **THENON**, le mardi
de novembre à fin février

• **MONTIGNAC**, le mercredi
de décembre à fin janvier

• **PERIGUEUX**, le mercredi et le
samedi de mi-novembre à mi-mars

• **SARLAT**, le mercredi et le samedi
de début-novembre à mi-mars

• **SAINT-ASTIER**, le jeudi
de fin novembre à mi-mars

• **TERRASSON**, le jeudi
de fin novembre à mi-mars

• **RIBÉRAC**, le vendredi
de mi-novembre à mi-mars

• **VERGT**, le vendredi
de mi-novembre à fin février

• **BERGERAC**, le samedi
de mi-novembre à fin février

• **THIVIERS**, le samedi
de novembre à mars

Contact

Alexandre LÉON - +33(0)5 53 45 47 61 / +33(0)6 83 59 65 81 - a.leon@foiegras-perigord.com

À PARIS

Au Salon International de
l'Agriculture du 27 février au 6
mars 2016 à Paris Expo, Porte de
Versailles.



La gastronomie périgourdine, D'abord des professions de foie

En 2013, l'Association **Foie gras du Périgord** a soufflé ses 20 bougies, forte de **ses 300 adhérents** qui font d'elle **une filière dynamique et mobilisée**, participant activement à la position de **leader mondial** de la France sur le marché de la production de foie gras. Cette filière Foie gras du Périgord, ce sont des hommes et des femmes porteurs de savoirs-faires uniques et de métiers de traditions présents à chaque étape de production :

→ **L'accouveur** : il transforme les œufs en oisons et canetons et veille à leur développement.

→ **L'éleveur-Gaveur** : Il reçoit oisons et canetons de l'âge d'un jour. Charge à lui de les élever avec une alimentation contrôlée et progressivement augmentée jusqu'à l'âge de trois semaines, où les animaux quittent la poussinière pour être mis en liberté jusqu'à minimum onze semaines et demie, avant gavage.

→ **Le découpeur** : les animaux sont abattus, plumés et découpés sous contrôle sanitaires stricts. De l'art et la minutie du découpeur résultent magrets, aiguillettes, cuisses, manchons, ailerons, arrières et bien évidemment foies parfaitement levés.

→ **Le conserveur** : Il sublime le foie en le cuisinant et s'occupe également du conditionnement et de la conservation sous forme de verrine, terrine, conserve ou sous-vide.



Ces artisans et exploitants agricoles, conscients des **enjeux économiques** (73% de la production mondiale est issue de France) **et culturels** de leur filière emblématique et traditionnelle, se sont massivement regroupés et mobilisés au sein de l'Association **Foie Gras du Périgord**. Ainsi depuis 1993, la production s'est structurée et développée. Elle connaît aujourd'hui une reconnaissance internationale visant à préserver des méthodes et traditions ancestrales et d'exception par **la Loi d'orientation agricole art. 654-27-1 du Code rural**, adopté par l'assemblée Nationale et validé par le Sénat, qui définit le foie gras comme appartenant « **au patrimoine culturel et gastronomique protégé**

en France ». La Dordogne est ainsi **le seul département** à disposer d'un **site de formation** (Lycée Agricole) intégralement dédié à la filière où l'enseignement pluridisciplinaire porte sur tous les maillons de la chaîne de production, de l'accoupage jusqu'à la commercialisation des produits transformés, et favorise l'installation de nouveaux éleveurs et ateliers ou reprises d'exploitations.



La présence d'une **station d'expérimentation et de diffusion** sur l'oie et le canard conforte également le positionnement de la Dordogne, terres de Périgord, parmi les leaders du marché. Enfin, **la coexistence et la complémentarité de plusieurs circuits de production et transformation** dans les secteurs fermier, artisanal et industriel, renforce indéniablement l'image du Périgord et de sa notoriété dans le monde entier. La gastronomie périgourdine, c'est



d'abord des **professions de foie d'hommes et de femmes impliqués et mobilisés pour l'excellence de la production** et en capacité de se fédérer pour que le Foie Gras reste un produit festif très apprécié et que la notoriété du Périgord demeure incontestée. Assurer la **promotion en régional, national et à l'international** de la filière est l'un des objectifs majeurs de l'Association **Foie Gras du Périgord** qui, au nom des artisans du goût et initiateurs de saveurs de l'or jaune périgourdin, assure une représentativité assidue et valorisante sur de nombreux salons de la restauration, l'hôtellerie, la gastronomie et l'agriculture de portée parfois mondiale tels que le Salon International de l'Agriculture à Paris, le Salon de l'agriculture Aquitaine, le Salon de l'Innovation Agro Alimentaire (SIAL), le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA), ...



L'Association Foie gras du Périgord sera heureuse de vous rencontrer en Périgord ou à Paris pour échanger sur ses métiers, sa démarche qualité, son savoir-faire reconnu Patrimoine culturel et gastronomique protégé, son implication dans la promotion internationale d'un territoire.



Nos engagements « qualité Périgord »

→Engagement « Origine »

De l'élevage au conditionnement, les canards demeurent en Périgord. Un système de traçabilité documentaire complet et performant permet, en quelques instants, de retracer tout l'historique du produit qui est remis.

→Engagement « Qualité »

Maître mot de nos engagements pour la qualité, le respect :

- des normes sanitaires en vigueur
- des conditions sanitaires dans les bâtiments
- de l'application de programmes de nettoyage-désinfection entre chaque lot d'élevage et de gavage
- des conditions d'ambiance pour les animaux avec des densités en bâtiment réduites et un accès à des grands parcours
- de l'âge minimum à l'abattage de 91 jours
- du contrôle de tous les aliments
- de la non-utilisation d'antibiotiques pendant le gavage
- de techniques de cuisson traditionnelles
- de conditions de transport optimales.

→Engagement « Contrôle »

De 1 à 4 contrôles par an réalisé(s) soit par les techniciens de l'Association Foie Gras du Périgord et des groupements de producteurs (contrôles internes) soit par un Organisme de certification indépendant (contrôles externes) qui vérifie également les contrôles internes.

Origine

Qualité

Contrôle

Il était une fois, une exigence de bonne-foi, dans nos villes de foie...

L'IGP, Indication Géographique Protégée, «Canard à foie gras du Sud-Ouest – Périgord» pour une identité gastronomique et culturelle unique et préservée.

L'un des objectifs premiers de l'Association Foie Gras du Périgord, à l'origine même de sa création en 1993, est également de défendre la qualité et l'origine des produits issus de palmipèdes à foie gras du Périgord et d'offrir la plus grande transparence aux consommateurs. Depuis le 26 juin 2000, le foie gras du Périgord dispose d'une Indication Géographique Protégée (IGP), signe d'origine et de qualité européen de portée identique à une Appellation d'Origine Protégée, AOP.

Cette IGP est un gage d'excellence ; une garantie de haute qualité ; une assurance de traçabilité départementale ; une caution de savoirs-faires uniques et réglementés.

Cette certification traduit l'engagement sans faille, soumis à de nombreux contrôles réguliers, de l'ensemble des acteurs de la filière, adhérents de l'association. A toutes les étapes de production et transformation, fidèles à des savoirs-faires transmis de génération en génération, des hommes et des femmes s'attachent à préserver des méthodes de travail comme autant de garanties du produit parfait par tradition.

A l'heure de la mondialisation et des dérives usurpatrices de terroirs et de savoirs-faires, les professionnels de « Foie gras du Périgord » s'engagent au quotidien et invitent à déguster l'excellence de la production.



Dans le même esprit de préservation de ce que le Périgord produit de mieux par tradition, la certification des oies à foie gras du Périgord est en cours d'attribution. Contrairement aux autres départements du Sud Ouest, la production d'oies plus fragiles et difficiles à élever, continue à se maintenir en Dordogne grâce à une parfaite maîtrise des techniques de production. Elle approvisionne un marché haut de gamme pour des consommateurs avertis.

Le lancement, en 2012, de la marque collective « Oie du Périgord » conforte les efforts de tous les opérateurs.



Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie est vivante. Elle participe au dynamisme économique de nos régions ainsi qu'au rayonnement de la France à l'international.

Fort de ce constat, le Ministère de l'Economie et le Secrétariat d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie

sociale et solidaire, ont jugé important de mettre en avant les différents acteurs de ce secteur en valorisant l'excellence des savoir-faire français, la richesse et la qualité de nos produits et rassembler les professionnels de différents secteurs autour de projets communs.

Dans ce cadre et avec l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, l'Association Foie Gras du Périgord trouve son compte dans la promotion du territoire et participe à travers l'excellence de sa filière à la renommée mondiale d'un terroir et des ses richesses.

C'est pourquoi, l'Association Foie Gras du Périgord et ses adhérents, porteurs d'une IGP, gage de qualité et d'origine certifiée, seront partie prenante de l'événement « Périgord Dordogne c'est de l'or » à Genève.



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

Disponible sur
App Store



DISPONIBLE SUR
Google play



 @fgperigord #FGP

 facebook.com/foiegrasduperigord

 instagram.com/foiegrasperigord

 youtube.com/foiegrasduperigord



foiegras-perigord.com

D'importations en migrations : une histoire de mondialisation

Dès le XV^{ème} siècle, le maïs, rapporté du Nouveau Monde, voit sa culture se développer dans nos régions et s'impose rapidement comme particulièrement adapté aux oies et aux canards dans ces basses terres longtemps domaines exclusifs des femmes. D'autant que la cuisson et la conservation dans la graisse permettent la constitution de réserves.

Le Foie gras devient alors le mets des Rois et Grands du Royaume tout en étant l'une des bases de l'alimentation des paysans.

En Dordogne, terres d'échanges, l'histoire du foie gras est le fruit de la rencontre de l'Amérique avec le canard de Barbarie et le maïs importé en Europe. Elle est également une rencontre avec l'Asie née de l'importation sur le vieux continent du canard de Pékin. Elle est aussi très naturellement l'histoire de volatiles, migrateurs par nature.

C'est au XIX^{ème} siècle que la mise au point des procédés d'appertisation, conservation par stérilisation par la chaleur dans un récipient clos, favorise l'émergence de conserveurs qui deviendront de grandes maisons particulièrement en Périgord. Lesquelles, en diffusant leurs Foies Gras dans le monde entier, vont en faire l'un des fleurons de la gastronomie française, partie intégrante du patrimoine culturel de notre Pays.

Le Périgord est aujourd'hui la zone **de production de foie gras dans le monde qui compte le plus grand nombre d'entreprises** implantées.

Les enjeux pour cette production associée au terroir Périgord, sont à la fois économiques, gastronomiques, patrimoniaux et culturels. L'Association **Foie gras du Périgord et ses quelques 300 adhérents participent incontestablement au rayonnement de la France à l'international.**



Ainsi, tous nos opérateurs, de l'accoureur au transformateur, s'inscrivent au quotidien dans une démarche associant qualité et notoriété qui induit exigences et modernité à toutes les étapes, de la production à la commercialisation des produits transformés en passant par la promotion.

De l'itinéraire connecté **La Route du Foie**, au Magazine en ligne **ÔFoie gras du Périgord**, des **QR codes** vers des contenus interactifs, aux **défis culinaires** face aux plus Grands Chefs sur les réseaux sociaux, en passant par un ouvrage aux Editions Albin Michel « **Le Foie gras du Périgord sublimé par ses chefs** », notre Association fait vivre la filière et développe une image légitime à la hauteur de l'excellence de sa production, à l'international.

Le **Foie Gras du Périgord** inscrit résolument ses traditions ancestrales dans un monde moderne de promotion et communication.

Le foie gras à travers les générations, ce sont des savoir-faires ancestraux et aujourd'hui des acteurs contemporains innovants de la mondialisation.



Le Foie gras en chiffres

La gastronomie en France c'est :

Les métiers de la restauration

61,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires

794000 emplois salariés

Les métiers de bouche

145 milliards d'euros de chiffre d'affaires

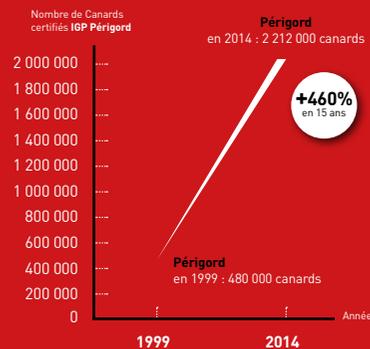
475000 actifs

Les arts de la table

1,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires

→ **13,5 %** des dépenses des touristes étrangers.
→ **73 %** c'est la part du Foie gras français dans la production mondiale.

→ Croissance de la filière

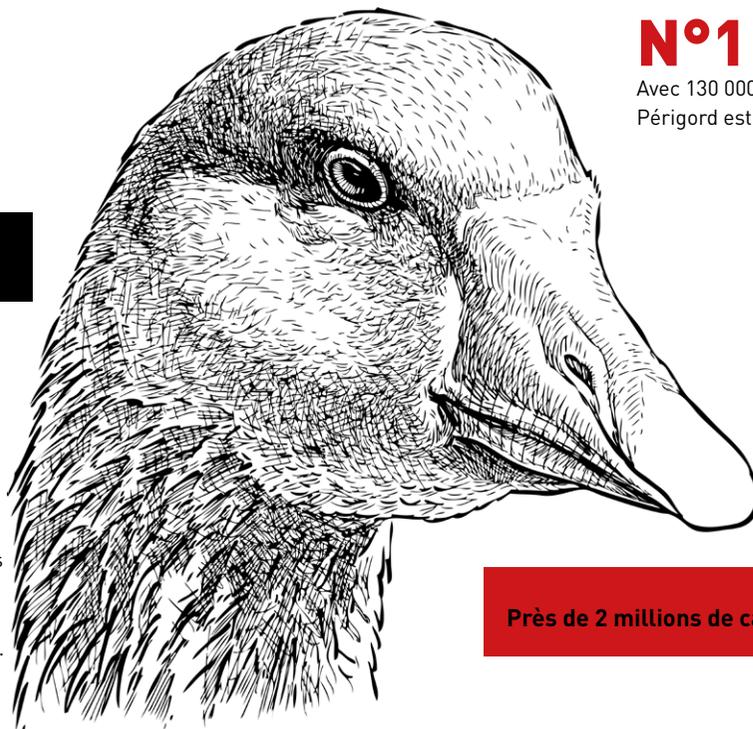


98 %

des canards utilisés pour la production de Foie Gras du Périgord sont des Mulards (croisement du canard Barbarie d'Amérique et du Canard Pékin d'Asie)

→ **Entre 600 et 700g**, pèse un foie gras d'oie cru.
→ **Entre 450 et 600g**, pèse un foie gras de canard cru.
→ **91 jours**, âge minimum à l'abattage.

→ **De 8,5 à 11kg**, quantité de maïs ingéré pendant le gavage.
→ **10 à 15 jours** de gavage et 2 repas par jour.



N°1

Avec 130 000 oies par an (1 oie pour 25 canards) le Périgord est leader national de la production d'oies

97

97 % des Français considèrent que le foie gras fait partie du patrimoine gastronomique de la France.

82

82% des Français placent le foie gras en tête des spécialités gastronomiques incontournables lors des repas de fêtes.

Près de 2 millions de canards sous IGP Périgord par an depuis 2011.

→ 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

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

La région d'origine	60
Le prix	50
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

L'excellence Foie Gras du Périgord fait des envieux...

Top 4 des contrevérités

« Le foie gras est un organe malade... »

NON : le Foie gras est un produit sain issu d'une oie ou d'un canard en bonne santé

La technique de gavage remonte à des temps ancestraux et est inspirée d'un comportement naturel des volatiles en liberté. Dans la nature, ce phénomène biologique permet aux oiseaux de stocker d'importantes réserves d'énergie en vue d'un long voyage migratoire.

L'accumulation de graisse dans le foie porte le nom de stéatose. Chez l'homme, la stéatose peut être le signe d'une pathologie, mais chez les palmipèdes, oies ou canards, c'est un processus naturel, non-pathologique et totalement réversible.

« Le foie gras contient de l'huile de palme ... »

NON : le foie gras est un produit noble

Le foie gras n'est pas un mélange de graisses et d'huiles végétales, plus ou moins hydrogénées, afin d'obtenir une sorte de pâte végétal de synthèse. C'est un foie de canard ou d'oie qui a naturellement produit la graisse qu'il contient.

Le foie gras présente une majorité de bonnes graisses - les acides gras poly et mono-insaturés - qui sont bénéfiques dans la prévention des maladies cardiovasculaires. Il apporte également du fer, de la vitamine A et de la vitamine B9. Rappelons que l'huile de palme contient, quant à elle, une forte concentration d'acides gras saturés reconnus pour augmenter le taux de mauvais cholestérol.

Par ailleurs, il est souvent reproché à la production d'huile de palme de contribuer à la déforestation.

« Le canard souffre pendant le gavage... »

NON : le gavage n'est pas douloureux.

Le gavage consiste simplement à remplir le jabot d'un canard ou d'une oie. Le jabot est une poche formée par un renflement de la paroi de l'œsophage dans laquelle les aliments séjournent avant de poursuivre leur cheminement dans l'appareil digestif. Pour remplir le jabot, le gaveur utilise un tube, appelé « embuc », qu'il introduit d'un geste sûr et précis dans le bec de l'oie ou du canard. « L'embuc » est lisse pour éviter les blessures et sa taille est adaptée à la longueur de l'œsophage. L'œsophage des palmipèdes n'est pas cartilagineux, ses parois sont souples et élastiques.

Les études neurophysiologiques montrent que, durant toute la période d'engraissement, les signaux nerveux générant la sensation de douleur sont rares et très faibles. Par ailleurs, on observe facilement que les oies et les canards ne sont pas effrayés par le gavage. Il n'y a pas d'augmentation des comportements associés à l'état de stress. Le taux sanguin de corticostérone - une hormone liée au stress - n'augmente pas durant la période de gavage.

« Tous les canetons femelles sont broyés à la naissance... »

Non : les canetons femelles sont commercialisés bien vivants à l'export

Seuls les canards mâles sont utilisés pour produire le foie gras et les magrets (filets, gésiers...) mais les canetons femelles sont orientés vers des filières de production de viande et principalement exportés vers des pays où les ressources en volailles sont insuffisantes par rapport à la demande. Ces exportations contribuent positivement à la balance commerciale de la France.



Actes de foie...Naturellement cuisiné

Le Périgord, c'est leur ADN. Deux atouts France à Genève

Danièle Mazet Delpuch

Pour beaucoup, elle est la cuisinière du Président qui fait son marché chez les petits producteurs de sa terre natale et importe le Périgord en terre élyséenne. Mais dans la réalité, elle est bien plus que cela, Danièle Mazet Delpuch ! Elle est une femme de passion empreinte de la notion de terroir, pionnière du tourisme rural, ambassadrice internationale de la gastronomie française.

« Si j'avais à me définir, je dirais que je suis une bonne cuisinière qui parle de la cuisine des femmes dans un monde d'hommes, en s'appuyant sur les produits du terroir. » déclare-t-elle au Magazine « Voir ça » de Montréal.

Son terroir c'est le Périgord, son ADN culinaire, son amour inconditionnel pour sa propriété familiale ancestrale, « La Borderie », son code génétique. Consciente de ce patrimoine gastronomique et culturel qu'elle a reçu en héritage, dès 1974, hors de toutes tendances touristiques de l'époque, elle crée « Les week-ends Foie gras », les tout premiers du genre en France, mille fois imités depuis, pour partager son savoir-faire « paysan » avec le plus grand nombre et faire de la propriété agricole, son initiatique parcours culinaire, une affaire touristique.

Sa cuisine est un passeport pour l'aventure qui la conduira des Etats Unis à l'Antarctique où à 60 an au milieu des glaces, la chaleur de sa cuisine réchauffe, 14 mois durant, les papilles des scientifiques de la base. Sans oublier la Nouvelle-Zélande où, comme à « La Borderie » en marge de son élevage d'oies du Périgord, elle crée une truffière. Elle est une infatigable ambassadrice des produits du Périgord en général et du Foie Gras en particulier, son activité première dans sa ferme de Chavagnac. Avec ces trésors naturels qu'elle sublime par sa cuisine authentique née des marmites de ses aïeules, Danièle Mazet Delpuch met tout son tempérament et son caractère périgourdins dans ses assiettes et porte viscéralement, haut et fort, à travers le monde les valeurs du terroir Périgord. Sa vie et son œuvre gastronomique ont inspiré le film « Les saveurs du Palais » en 2012.



Francis Delpuy

Il incarne à lui seul l'esprit Périgord. La fraîcheur des produits, la passion du plat simple, l'amour de sa région riche et saine, il les tient de sa mère, cuisinière modeste et pourtant émérite dans un château périgourdin. Très jeune, il respire, pense et goûte les saveurs Périgord. Plus tard, il en fait toute sa vie sans chercher à y trouver les honneurs mais en s'attachant à multiplier les hommages à cette cuisine authentique.

Des études à l'Ecole hôtelière de Bergerac, un goût pour la pâtisserie, il fait ses armes aux Eyzies dans une grande maison, puis à Domme avant de porter les valeurs de son terroir dans ses aventures gastronomiques hors Périgord. De l'Intercontinental de Genève à un Relais et Châteaux près d'Angoulême, de l'Auberge de l'Isle, au sauvetage d'un vaisseau amiral de 300 couverts qu'il remet à flot près de Perpignan, Francis Delpuy n'en oublie jamais les saveurs de son enfance qu'il invite alors à découvrir et partager.

Ambassadeurs itinérants, des années durant, des valeurs Périgord, c'est au centre de la place Saint-Silain de Périgueux en Dordogne, au cœur des terres qui l'ont vu grandir qu'il exerce depuis 13 ans maintenant. « L'Espace du Sixième Sens », restaurant traiteur à l'encontre des produits du Périgord, comme la promesse d'une expérience gustative unique. Ici, ça fleure bon le marché au gras ou aux truffes, la cuisine de saison et le fameux Pâté de Périgueux qui puise ses origines au XIVème siècle, dont il est reconnu aujourd'hui comme le digne héritier. A cette bonne table, on sert tout le Périgord dans les assiettes, en déclinaison de produits choisis au plus près des producteurs locaux. Bardé de diplômes honorifiques et de présidences culinaires, anobli par de nombreux faits de cuisine, il les suggère plus qu'il n'en parle. Il préfère potasser, interpréter, traduire vieux écrits et références ancestrales.

Si son panier est garni des preuves intangibles de ses compétences, il n'aime guère les proclamer, trop occupé qu'il est à comprendre l'évolution des goûts, les deux pieds fermement enracinés dans la tradition. Francis Delpuy adapte sans jamais les trahir les valeurs Périgord qui lui sont si chères.



Actes de foie...Vivement recommandé

Danièle Mazet Delpeuch

La cuisinière de Mitterrand

« Un jour de 1988, le président lança pour son second mandat une petite révolution à l'Elysée. « Je veux une femme de la campagne dans ma cuisine ! »[...] ce fut Jack Lang qui s'y colla. (...) il interrogea donc son réseau. Et, un jour qu'il déjeunait dans l'un des restaurants étoilés de Joël Robuchon, le grand chef lui parla d'une cuisinière. Une femme du Périgord, tenant une ferme à une trentaine de kilomètres de Sarlat : agneau, truffes et foie gras. »

Le Monde

Carnets de Cuisine : du Périgord à l'Elysée

« Référée par le chef étoilé Joël Robuchon (...) cette périgourdine deviendra chef à l'Elysée après avoir passé quelques années à accueillir des touristes dans sa ferme du Périgord, leur apprenant à cuisiner l'oie dont elle fait l'élevage (...).elle nous apprend tout sur le foie gras (...). »

Romansgourmands.com
Blog de délice dans les mots

Je n'ai touché une casserole qu'à 19 ans

« En fait, j'avais beau ne pas cuisiner quand j'étais jeune, j'avais déjà la chance de connaître le goût des meilleurs produits »

L'Express

Toute une région de France à l'Elysée

« Recommandée par Joël Robuchon, la cuisinière a donc les faveurs du Président, et se retrouve au prestigieux 55 Rue du Faubourg Saint-Honoré. Pour autant, elle ne changera pas ses habitudes, et importe à l'Elysée les produits de sa région, le Périgord. « Pour moi, le plus important c'est que les ingrédients soient de parfaite qualité. Il faut que je connaisse les gens qui les produisent, c'est la seule façon que j'ai trouvée pour être totalement en repos avec la cuisine et pour la faire avec plaisir. »

Francis Delpey

L'espace du sixième sens

« Faut-il encore présenter Francis Delpey à Périgueux ? (...)Ce chef, bourré de talents, regorge d'idées (...)Jon déjeune sur le pouce d'une assiette gourmande composée de foie gras, magret, jambon, rillettes d'oie, fromage et noix, le tout arrosé d'un bon verre de vin de Bergerac sélectionné par le chef, dans sa cave..Membre de la confrérie du Pâté de Périgueux, (...), il a mis au point le Petit Périgueux, le petit frère présenté dans une boîte de 70 g, qui ne contient que 15 % de foie gras de canard et moins de 1 % de truffes »

Le Petit Futé

Rectitude et épicurisme

« On est de son enfance comme on est d'un pays», disait Saint Exupery, Francis aussi, à la mémoire longue. (...)Denier enfant de la fratrie, il fit ses armes sous les jupes de sa mère, ramassa les pommes de terre dès sa sixième année, sentit les tomates et les fruits frais, et grandit sous le fumet des canards, oies et fonds de sauces. »

L'esprit Périgord

L'art de vivre Tranquille

« Loulou Bordas, président de la Confrérie du pâté de Périgueux - qui compte parmi ses membres Gerhard Schröder ou Jean d'Ormesson - parle avec passion (et très longtemps) de cette petite chose délicieuse composée d'au moins 30% de foie d'oie ou de canard et de 3% de truffe noire, le tout mélangé à une chair à gibier, serti d'une fine croûte et qui s'avale comme le petit Jésus en culotte de velours. Loulou Bordas veut réhabiliter ce mets du XIVE siècle et pousse les restaurateurs du coin à le mettre à leur carte - ce que fait, (...)Francis Delpey, (...), qui le cuisine et le sert avec un monbazillac bien frais.

L'Express

NOS GRANDS RENDEZ-VOUS



Marchés au gras en Dordogne

- **THENON**, le mardi de novembre à fin février
- **MONTIGNAC**, le mercredi de décembre à fin janvier
- **PERIGUEUX**, le mercredi et le samedi de mi-novembre à mi-mars
- **SARLAT**, le mercredi et le samedi de début-novembre à mi-mars
- **SAINT-ASTIER**, le jeudi de fin novembre à mi-mars
- **TERRASSON**, le jeudi de fin novembre à mi-mars
- **RIBÉRAC**, le vendredi de mi-novembre à mi-mars
- **VERGT**, le vendredi de mi-novembre à fin février
- **BERGERAC**, le samedi de mi-novembre à fin février
- **THIVIERS**, le samedi de novembre à mars



Toute l'année aux éditions Albin Michel

20 chefs du Périgord révèlent leurs meilleures recettes de Foie gras du Périgord.
« Le Foie gras du Périgord sublimé par ses chefs »



Salon de l'Innovation Agro Alimentaire, révélateur de tendances, observatoire mondial de l'innovation

16 au 20 octobre 2016,
Paris Nord-Villepinte.



Salon International de l'Agriculture

• **Du 27 février au 6 mars 2016,**
Paris Expo, Porte de Versailles.



Salon de l'Agriculture Aquitaine

• **Du 14 au 22 mai 2016,**
Parc des Expositions de Bordeaux dans le cadre de la Foire Internationale.



Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

21 au 25 janvier 2017,
Eurexpo Lyon.

Association Foie Gras du Périgord

Cré@vallée Nord
Boulevard des saveurs
24660 COULOUNIEUX-CHAMIERES

Contact

Alexandre LÉON
+33(0)5 53 45 47 61- +33(0)6 83 59 65 81
a.leon@foiegras-perigord.com

