



DOSSIER DE PRESSE

FOIE GRAS 2017 : LA FILIÈRE EN ORDRE DE MARCHÉ POUR LE PRODUIT FESTIF PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS !

La nouvelle saison du Foie Gras débute dans un contexte inédit après deux années de crises majeures. La mobilisation de chaque maillon de la filière est intense pour répondre aux attentes des consommateurs pour ces fêtes de fin d'année 2017.

En effet, les Français restent de grands inconditionnels de ce mets festif par excellence. D'après la récente enquête CIFOG/CSA¹, ils sont plus de 9 sur 10 à en consommer (92%). Il faut dire qu'ils lui accordent une large confiance : 93% des Français estiment qu'il s'agit d'un produit de qualité. Ils sont autant à lui accorder une dimension festive puisque 86% en savourent ainsi au moment des fêtes de fin d'année !

Mobilisés pour répondre à leurs envies, les professionnels français ont engagé un puissant plan d'action pour qu'une offre de Foie Gras d'une qualité exemplaire soit au rendez-vous des fêtes de fin d'année 2017-2018. Après avoir agi en professionnels responsables pour éradiquer le virus dont ils ont été victimes, ils s'attachent à renforcer leurs règles de production en s'appuyant sur le Pacte national défini avec les Pouvoirs publics, mais également en le complétant avec un dispositif sanitaire élaboré dans le cadre de leur démarche volontaire PalmiGconfiance.

Actuellement en cours de redémarrage après 6 à 10 mois d'arrêt dans certains départements des régions Nouvelle Aquitaine et Occitanie, la production française devrait enregistrer une baisse estimée de -22% en 2017 par rapport à 2016. De la même manière, les deux autres pays européens producteurs de Foie Gras (Hongrie et Bulgarie) voient leur production impactée à 50%. Au total, 13 400 tonnes de Foie Gras devraient être disponibles en France en 2017.

Avec des volumes moindres et des investissements majeurs en termes de biosécurité, le Foie Gras sera plus que jamais un produit premium en 2017. Les prochaines fêtes de fin d'année seront ainsi marquées par une montée en gamme de l'offre avec de nouveaux produits axés sur le raffinement, la créativité, l'authenticité, ...



¹ Source : enquête CIGOG/CSA menée du 5 au 11 mai 2017 auprès d'un échantillon national représentatif de 1 0003 Français âgés de 18 ans et plus.

Fêtes de fin d'année : le Foie Gras poursuit sa montée en gamme

Pour les fêtes de fin d'année, les entreprises se sont majoritairement orientées vers des innovations haut gamme.

Les adeptes du raffinement et de la créativité retrouveront ainsi des recettes de Foie Gras associé à des ingrédients nobles ou originaux comme le poivre de Sichuan, de Sarawak, de Madagascar, du Brésil, les baies de Sansho, ... Les alcools, des plus classiques aux plus exotiques, seront aussi de mise pour agrémenter les recettes : monbazillac, armagnac, cachaça, rhum, saké, etc. L'offre festive 2017-2018 est également marquée par des présentations particulièrement soignées. Les entreprises jouent notamment sur la transparence des conditionnements pour permettre aux consommateurs de visualiser l'aspect des produits qu'ils choisissent. De plus, pour répondre aux attentes de traçabilité des consommateurs, les fabricants facilitent le repérage de l'ancrage local de leur Foie Gras : IGP canard à foie gras du Sud-Ouest (Périgord, Landes, Gascogne, Gers, Quercy) d'Alsace, ... 100% France garantie, ... Le Foie Gras étant un produit de terroir et de tradition, les entreprises mettent également en avant les modes de préparation et de sélection faisant appel au savoir-faire et à la main de l'homme dans leur élaboration.

Le Foie Gras incontournable de la gastronomie et partenaire de la restauration française

Véritable ambassadeur de la gastronomie française, le Foie Gras est depuis toujours une source inépuisable d'inspiration pour les Chefs. Chaque nouvelle génération s'attache à revisiter ce mets de tradition et d'exception. Cette inventivité des jeunes talents est chaque année récompensée par le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires. Cette année, pour sa 13^e édition, les 6 finalistes sélectionnés présentent leurs recettes originales autour du thème « Foie Gras et Magret, l'accord parfait ». Le Foie Gras sera également à l'honneur sur les tables des Chefs du réseau Euro-Toques. Durant toute une semaine, du 6 au 12 novembre prochain, il figurera en vedette de leurs menus et des livrets d'information seront mis à la disposition de leurs clients dans les restaurants ainsi que de nombreuses informations et recettes sur les réseaux sociaux. On retrouvera ensuite le Foie Gras sur les écrans, du 19 novembre au 12 décembre, dans le spot signé : « Offrez du Foie Gras, on s'en souviendra ».

Symbole de l'art de vivre à la française, le Foie Gras veut reprendre sa place à l'international

À l'international et malgré la crise, les exportations de Foie Gras français sont restées stables sur les 7 premiers mois de l'année 2017 par rapport à la même période en 2016, tant en volume qu'en valeur. Avec la chute de la production mondiale et la diminution des importations sur la période (-29% en valeur et -45% en volume), la balance commerciale de la France enregistre même un excédent de +7 millions d'euros sur les 7 premiers mois de 2017.

Cependant, de nombreuses frontières restent encore fermées aux ventes de Foie Gras cru, comme le Japon, première destination traditionnelle pour les exportations françaises, mais les professionnels se mobilisent pour de nouveau offrir ce mets emblématique de la culture et de la gastronomie française aux gourmets du monde entier.

À propos du CIFOG :

Créé en 1987, le **CIFOG** regroupe toutes les familles professionnelles de la filière palmipèdes à Foie Gras. **Ses objectifs sont** : la défense et la promotion des produits proposés à la consommation et la mise en œuvre d'actions dans l'intérêt général de la profession, l'établissement d'accords interprofessionnels, notamment pour préserver la qualité des produits.

Le **CIFOG** participe au financement de programmes collectifs de recherches, prioritaires pour la profession et tout particulièrement sur le bien-être et le confort des animaux, les techniques et les méthodes de production, la connaissance des matières premières, les processus de transformation...

Le **CIFOG** travaille également à une meilleure connaissance du marché et des souhaits des consommateurs. Le rôle de l'Organisme est aussi de promouvoir le Foie Gras et les autres produits des palmipèdes gras : magrets et confits. Il met en place de multiples actions de communication collective : campagnes publicitaires, information des médias, documents d'information grand public, présence sur internet : www.lefoiegras.fr

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08

e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr

Qualification : Agence Certifiée OPQCM

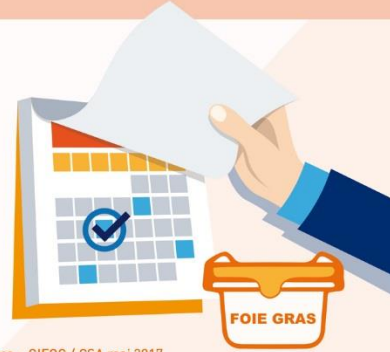
Les Chiffres clés 2017 du Foie Gras en France

**92% DES FRANÇAIS
CONSOMMENT DU FOIE GRAS**



Source : CIFOG / CSA mai 2017

**85% DES CONSOMMATEURS DE FOIE GRAS
EN SAVOURENT PLUS D'UNE FOIS PAR AN**



Source : CIFOG / CSA mai 2017

**LE FOIE GRAS :
UNE GARANTIE DE QUALITÉ GUSTATIVE**

Le Foie Gras synonyme de :
Qualité gustative pour **80%** des Français



Source : CIFOG / CSA mai 2017

**LE FOIE GRAS VEDETTE
DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

86% des consommateurs de Foie Gras
en savourent au moment des fêtes de fin d'année



Source : CIFOG

**LA FRANCE : 1^{ER} RANG MONDIAL
DE LA PRODUCTION DE FOIE GRAS**



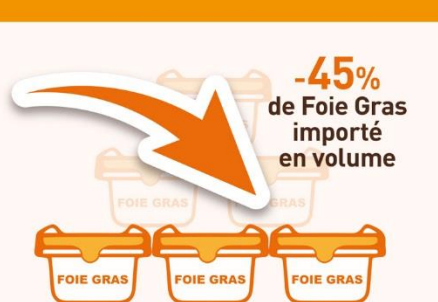
Source : CIFOG

**100 000 EMPLOIS
DIRECTS ET INDIRECTS GÉNÉRÉS
PAR LA FILIÈRE FOIE GRAS EN FRANCE**



Source : Estimation CIFOG

DES IMPORTATIONS EN NET RECU



Source : Douanes Janvier / Juillet 2017 vs Janvier / Juillet 2016

**- 26% DE FOIE GRAS
DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS
EN 2017 VS 2016**



Source : Estimation CIFOG pour l'année 2017

SOMMAIRE

ENQUÊTE

FOIE GRAS :

LES FRANÇAIS INCONDITIONNELS D'UN METS D'EXCEPTION

P.5

MOBILISATION

UNE GESTION RESPONSABLE POUR UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE

P.7

PRODUCTION

LE FOIE GRAS EN VOIE DE RARÉFACTION EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

P.11

INTERNATIONAL

FOIE GRAS : L'AMBASSADEUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE PRÊT À REPARTIR À LA CONQUÊTE DE L'INTERNATIONAL

P.13

TENDANCES PRODUITS

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2017/2018 : LE FOIE GRAS JOUE LA MONTÉE EN GAMME

P.14

CONCOURS

LE 13^E CHALLENGE FOIE GRAS : LES JEUNES TALENTS RÉINVENTENT UN INCONTOURNABLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

P.16

GASTRONOMIE

LE FOIE GRAS, GRAND INCONTOURNABLE DES TABLES DES CHEFS

P.18

INFORMATION

LE FOIE GRAS À LA UNE DÈS NOVEMBRE

P.37

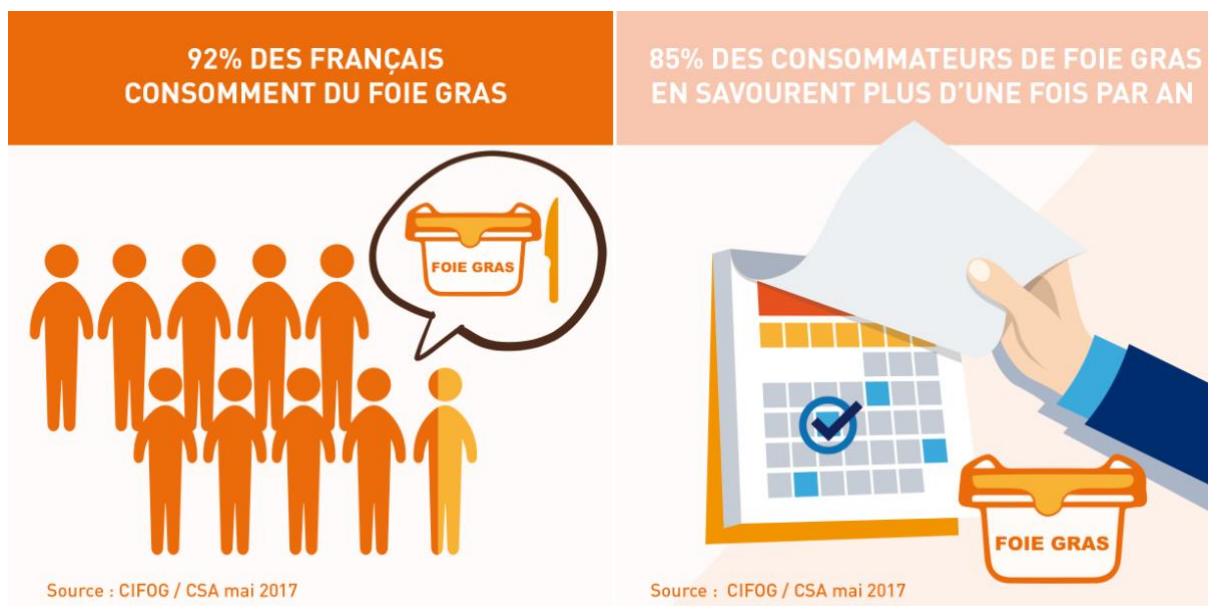
ENQUETE

FOIE GRAS : LES FRANÇAIS INCONDITIONNELS D'UN METS D'EXCEPTION

Source : enquête CIGOG/CSA menée du 5 au 11 mai 2017 auprès d'un échantillon national représentatif de 1 003 Français âgés de 18 ans et plus.

Les Français : des inconditionnels du Foie Gras

Dans un contexte difficile pour la filière, les Français continuent de prouver leur attachement au Foie Gras. 92% se disent en effet consommateurs de Foie Gras et 85% d'entre eux déclarent même en savourer plus d'une fois par an.



Le Foie Gras : incontournable des fêtes

Le Foie Gras reste le grand indétrônable des repas de fêtes et 93% des Français le définissent comme un produit de fêtes.

La majorité des consommateurs, 86%, déclarent en savourer au moment des fêtes de fin d'année.

La deuxième occasion de consommation la plus répandue est également un moment festif puisqu'il s'agit d'événements familiaux ou amicaux pour 57% des consommateurs de Foie Gras.



Les Français confiants dans le Foie Gras et sa filière

Les Français accordent une large confiance à la production française du Foie Gras.

Ils sont 8 sur 10 à estimer que la production française de Foie Gras est une garantie de qualité gustative.

Par ailleurs, 93% des Français estiment ainsi que le Foie Gras est un produit de qualité.



Le Foie Gras : patrimoine gastronomique pour 97% des Français

97% des Français s'accordent à dire que « Le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique français » et 88% qu'il « participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde ».

En effet, le Foie Gras est un véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française à travers le monde, qui bénéficie de la reconnaissance officielle « patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006.

Les Français conscients des difficultés de la filière

93% des Français se disent conscients de l'augmentation des difficultés rencontrées par la filière suite à la crise liée à l'influenza aviaire. En conséquence, ils sont près de 9 sur 10 (89%) à s'attendre à une augmentation des prix. Près de 8 sur 10 (79%) pensent également que le nombre de produits disponibles lors des fêtes de fin d'année va diminuer.

Une confiance inaltérable dans la qualité du Foie Gras

Les consommateurs estiment dans une très large majorité que la crise à laquelle ont été confrontés les professionnels du Foie Gras n'altèrera pas la qualité de ce mets, voire même l'augmentera. En effet, 85% des consommateurs de Foie Gras estiment que la qualité gustative du Foie Gras vendu sera inchangée ou augmentée. Il en va de même concernant la qualité sanitaire pour 80% des consommateurs.

UNE GESTION RESPONSABLE POUR UNE QUALITÉ EXEMPLAIRE

Deux années de crises inédites

En décembre 2016, débutait une deuxième année consécutive de crise sanitaire majeure pour la filière du Foie Gras. Après le virus H5N1 de 2015-2016, les professionnels devaient affronter le virus H5N8 en 2016-2017.

Après 6 mois de lutte, c'est le 29 mai que les animaux ont pu commencer à retourner dans les exploitations des départements du Gers, des Landes, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées durement touchés par l'épizootie d'influenza aviaire H5N8. Cependant, la reprise n'a pas été immédiate pour toutes les exploitations et s'est échelonnée jusqu'au 15 septembre en raison du manque d'animaux disponibles.

Tous les maillons de la filière Foie Gras ont subi les conséquences de la crise : les couvoirs, les producteurs, les entreprises de transformation, mais également les entreprises de transport, de prestations de services, de fabrication d'aliments... Les mesures drastiques prises pour éradiquer le virus H5N8 ont entraîné une chute de la production d'environ 12 millions de canards. En 2017, ce sont donc 23 millions de canards qui seront produits, contre 29 millions en 2016 suite au virus H5N1 et environ 37 millions en 2015.

Les flux en 2017 sont donc encore plus tendus qu'en 2016, année déjà complexe à gérer suite à l'éradication du virus H5N1. Une tension qui va se poursuivre dans les années à venir, en raison des mesures de biosécurité mises en œuvre pour renforcer la sécurité sanitaire des élevages.

350 millions de pertes financières

Au total, les pertes financières liées à l'épizootie de H5N8 en 2016-2017 dépasseront les 350 millions d'euros (vs 270 millions d'euros pour l'épizootie H5N1 de 2015-2016) : 50 millions d'euros pour l'accoupage, 31,4 millions pour le dépeuplement, 86 millions pour les pertes de production à l'amont et 180 millions d'euros pour l'aval.

Si le cadre des indemnisations est d'ores et déjà établi pour une grande partie de la filière, les versements se font encore attendre.

Une attente aujourd'hui insoutenable pour des exploitations à l'arrêt durant 6 à 10 mois, pour les entreprises d'accoupage ainsi que pour les entreprises de transformation, pour lesquelles les mesures d'accompagnement suite au précédent épisode de 2015/2016 ne sont pas mises en place.

Par ailleurs, comme le CIFOG l'a indiqué aux Pouvoirs publics, les avances de 50% pour compenser les pertes liées au H5N8 ne prennent pas en compte les conséquences du vide sanitaire après le 29 mai 2017 qu'ont subi les éleveurs et les gaveurs par manque d'animaux disponibles.

Ainsi, certains professionnels n'ont pas pu reprendre le travail avant la mi-septembre. Cette situation représente des pertes financières supplémentaires sur près de 4 mois. Le CIFOG demande aux Pouvoirs publics de couvrir financièrement cette nouvelle perte de revenus dans le cadre de son plan d'avance de 50%.

Un Pacte national pour renforcer la biosécurité

Le CIFOG a mené un important travail de concertation avec tous les maillons de la filière et de consultation d'experts scientifiques et vétérinaires pour proposer dès le 19 janvier dernier aux Pouvoirs publics un plan de sécurisation du risque sanitaire tenant compte de tous les modes d'élevages. Le plan d'action issu de ce travail collectif a servi, en grande partie, de base à la création du Pacte de lutte contre l'influenza aviaire associant État, profession, banques et collectivités territoriales.

Une feuille de route en 7 points

L'application de ce pacte se traduit par un renforcement de la réglementation sur la conduite des élevages et sur le transport des animaux. Au vu des éléments scientifiques, il ressort des échanges interprofessionnels une feuille de route à mettre en œuvre, quel que soit le mode d'élevage et le circuit de commercialisation :

- 1. Améliorer les réactions collectives** en temps de crise
- 2. Sécuriser le maillon production**
- 3. Sécuriser le transport des animaux vivants**
- 4. Renforcer l'application des règles de biosécurité** au niveau des intervenants
- 5. Agir aux niveaux européen et international**
- 6. Mettre en place un système d'appui économique** aux conséquences de l'influenza aviaire hautement pathogène
- 7. Agir de manière transversale** pour l'évolution de la filière

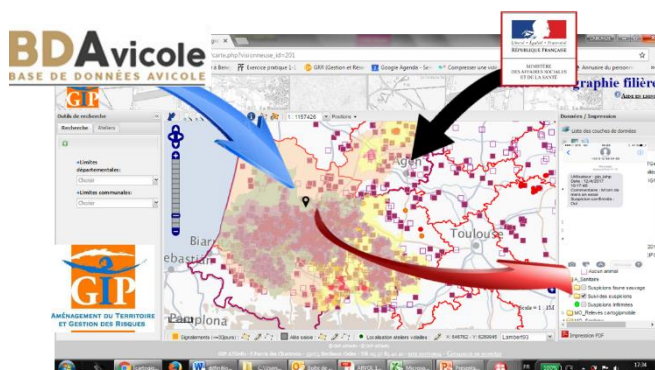
Cette feuille de route s'applique à tous les intervenants de la filière tout en les adaptant en fonction de la taille des exploitations ou des modes de production. Ces règles ne remettent absolument pas en question l'élevage en plein air qui fait partie de l'ADN des pratiques d'élevage de tous les acteurs de la filière. Le CIFOG souhaite à la fois que soit préservée la diversité des modes de production qui fait la richesse du secteur du Foie Gras, mais également qu'un travail collectif et de concertation permette de protéger l'ensemble des intervenants de la filière.

Des avancées significatives pour sécuriser la filière

Un plan d'action a été défini dans le cadre du Pacte national. De nombreuses actions ont déjà été mises en œuvre pour sécuriser la filière :

Déploiement d'une base de données en ligne : la BDAvicole

Pour améliorer les réactions collectives en temps de crise, la filière travaille au déploiement de la Base de Données Avicole (BDAvicole) pour tous afin de répondre à l'obligation de déclaration de mise en place, d'identifier tous les éleveurs et bâtiments, de localiser tous les lots d'animaux en place, de localiser et protéger les élevages de reproducteurs et couvoirs, d'informer rapidement.



Elle développe également un outil cartographique de suivi en temps réel en coordination avec les Pouvoirs publics et les autres filières avicoles.

Des mesures de biosécurité dans les élevages

Un arrêté de biosécurité renforce les mesures pour sécuriser les élevages depuis le 1^{er} septembre (Arrêté Ministériel du 10 juillet 2017) pour l'ensemble des détenteurs de palmipèdes gras. Les conditions des dépistages sérologiques sont précisées selon le niveau de risque. Au minimum un dépistage par an doit être effectué entre mars et juillet et en préalable de tout transfert des lots de mâles reproducteurs et de femelles futures reproductrices.

Les cahiers des charges et les guides relatifs à la biosécurité seront validés officiellement après évaluation scientifique par l'Anses. "Ils devront prendre en considération les spécificités de chacune des filières afin d'être appliqués concrètement par tous les producteurs."

La filière met à la disposition des éleveurs des fiches techniques pour les accompagner dans la mise en œuvre des mesures de biosécurité (www.itavi.asso.fr).

Par ailleurs, l'arrêté du 5 mai 2017 impose que toute exploitation supérieure à 3 200 animaux en élevage soit en capacité de protéger ses animaux en cas de passage en risque sanitaire élevé.

PalmiGconfiance : vers un nouveau volet sanitaire

La démarche volontaire PalmiGconfiance, créée en 2014 par les professionnels pour aller au-delà de la réglementation et garantir les bonnes pratiques des éleveurs en matière de bien-être animal, va s'enrichir d'un volet sanitaire. Il s'agit d'établir de nouvelles règles professionnelles concernant notamment l'alimentation et la conduite d'élevage. Les palmipèdes devront être alimentés à l'intérieur d'un bâtiment entre le 15 novembre et le 15 janvier et le nombre d'animaux sera limité en fonction des différents types d'élevages.



De nouvelles règles de biosécurité pour le transport


Un arrêté ministériel sur les mesures de biosécurité dans le transport d'animaux vivants a été défini et va bientôt paraître. Il s'agit notamment d'attribuer un transport dédié aux palmipèdes gras, d'interdire les tournées de collecte, de former spécifiquement les opérateurs et d'établir des process types accompagnés de contrôles réguliers.

De plus, au-delà ces nouvelles règles officielles, la profession a élaboré un guide de bonnes pratiques dédié au transport pour la filière palmipède à Foie Gras. Il y est notamment question de stations de lavage dédiées et de transport bâché du 15 novembre au 15 février. Ce guide est actuellement en cours de finalisation et sera remis à la Direction Générale de l'Alimentation pour validation.

Une sensibilisation accrue des intervenants


En collaboration avec les autres filières volailles et l'ITAVI (Institut technique des filières avicole, cunicole et piscicole), la Profession travaille actuellement sur plusieurs points visant à renforcer la sensibilisation des intervenants de la filière au respect des mesures de biosécurité. Il s'agit d'élaborer un guide de bonnes pratiques, de référencer les entreprises intervenantes, de former les équipes, d'évaluer leurs compétences et de créer des supports visuels.

Préparation des interventions de la journée.....

 Le véhicule transportant les hommes et le matériel est nettoyé en station de lavage tous les jours.


Mettre dans le véhicule :

- deux contenants hermétiques nettoyés et désinfectés (type gaciers, bac plastique...) l'un dédié au linge sale et l'autre pour le linge propre
- un troisième contenant ou sac destiné à isoler les bottes des autres équipements
- le nécessaire pour la désinfection du véhicule, du matériel... Equipements de protection individuelle (EPI), matériels de désinfection et désinfectant
- un flacon de gel hydro alcoolique ou kit de désinfection médical qui permet le nettoyage et la désinfection des mains
- des sacs poubelles pour le linge sale (ou sacs hydro-solubles)
- le matériel nécessaire à l'intervention (matériel de vaccination, veuclos, outils...)
- une tenue de travail propre et au moins deux paires de sur-bottes pour chaque unité de production, identifiée et conservée en emballage étanche. La ranger dans le contenant spécifique « linge propre »
- une paire de bottes propres et désinfectées rangée dans le sac ou contenant spécifique
- le carnet de fiches de prestation et les fiches de remonte d'intervention

 **Les tenues de travail jetables (hors charlotte, masque, gants) sont prosrites pour toute intervention en élevage**

Arrivée sur le site d'élevage.....

Véhicule

 Après avoir pris connaissance du plan de circulation de l'élevage, garer le véhicule sur le parking dédié en dehors de la zone professionnelle. Si le parking est trop éloigné de l'unité de production pour s'y rendre à pied, l'éleveur doit transporter le personnel ou met un véhicule à disposition.

Le personnel

1. Vêtu de la tenue civile, choisir les sur-bottes en sortant du véhicule
2. Prendre :
 - la tenue de travail (sauf si fournie par l'éleveur) identifiée pour l'unité de production
 - la paire de bottes (sauf si fournie par l'éleveur)
 - un sac poubelle (ou sac hydro-soluble)
 - le matériel d'intervention,
 - une seconde paire de sur-bottes
3. Ouvrir le contenant pour le linge sale
4. Se diriger vers le SAG

LE FOIE GRAS EN VOIE DE RARÉFACTION EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

-44% : baisse de la production nationale de Foie Gras en 2 ans

En 2017, d'après les estimations de la profession, la production française devrait s'élever à environ 10 750 tonnes de Foie Gras.

Un volume qui serait en baisse de -22 % par rapport à 2016 (-3 100 tonnes) et de -44% par rapport à 2015 (-8 500 tonnes), la dernière année de référence avant les deux sévères crises qu'ont dû affronter les professionnels.



Importations en forte baisse en 2017

Du fait des foyers d'influenza aviaire en Hongrie et Bulgarie, les importations sont en très forte baisse : -45 % sur les 7 mois 2017 par rapport à 2016. Au total, 13 390 tonnes de Foie Gras devraient être disponibles sur le marché français en 2017, importations comprises, soit -26% par rapport à 2016 (-4 860 tonnes) et -42% par rapport à 2015 (-9 600 tonnes).



Une production mondiale en net recul

Le virus H5N8 a également touché la Bulgarie et la Hongrie qui, d'après les prévisions, devraient voir leurs volumes de production diminuer respectivement de -33 % et de -27 % en 2017 par rapport à 2016. Au total, la production mondiale de Foie Gras ne devrait pas dépasser les 16 650 tonnes en 2017, contre 20 630 en 2016 et 25 600 tonnes en 2015.

Rappel Consommation 2016 :

le Foie Gras incontournable des fêtes

En 2016, Foie Gras a affiché des ventes en recul en volume, une diminution conjoncturelle due à la forte baisse de l'offre en 2016. Sur l'ensemble de l'année 2016, les Français ont acheté 4 836 tonnes de Foie Gras en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), vs 5 336 tonnes en 2015. Cependant, il enregistrait une hausse à +6,1% sur la semaine du 19 au 25 décembre 2016, traduisant le fort attachement des Français à la présence de Foie Gras sur leurs tables de fin d'année.

Le Foie Gras a même réussi un véritable tour de force en maintenant son chiffre d'affaires à -1%, sur un marché festif globalement à la peine (+1,2% en val ; -0,2% en vol).



FOIE GRAS : L'AMBASSADEUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE PRÊT À REPARTIR À LA CONQUÊTE DE L'INTERNATIONAL

(Source : Douanes)

Une balance commerciale excédentaire de près de 7 millions d'euros

La balance commerciale du Foie Gras reprend des couleurs. Elle gagne 292% sur 7 mois, sur la période janvier-juillet 2017 par rapport à la même période de l'année précédente.

À fin juillet, elle atteignait 6,8 millions d'euros d'excédent, contre un déficit de -3,5 millions d'euros à fin juillet 2016.

Les importations ont en effet chuté de 29% en valeur sur 7 mois, tandis que les exportations enregistraient +1%.

Des exportations stables

Malgré la fermeture de certaines frontières au Foie Gras, la demande internationale reste stable par rapport à 2016. L'année 2017 débute ainsi sur les mêmes quantités exportées qu'en 2016. Sur les 7 premiers mois de l'année, il s'est vendu 822 tonnes de Foie Gras cru à l'international, contre 818 tonnes sur la même période de 2016 et 733 tonnes de Foie Gras transformé vs 735 tonnes en 2016.

L'Espagne conforte sa place de 1^{er} pays client du Foie Gras français, avec des achats s'élevant à 264 tonnes pour le Foie Gras cru (+13%) et 347 tonnes pour le Foie Gras transformé (+3%) sur la période.



FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2017/2018 : LE FOIE GRAS JOUE LA MONTÉE EN GAMME

Pour les fêtes de fin d'année, marquées par une offre en Foie Gras limitée, les fabricants ont clairement décidé de jouer la carte de la montée en gamme. Elles souhaitent ainsi répondre aux envies de saveurs festives en proposant des produits hautement qualitatifs, afin de créer de véritables moments d'exception.

Transparence et raffinement

De nombreuses entreprises misent désormais sur la transparence des conditionnements pour permettre aux consommateurs de distinguer clairement l'aspect des produits qu'ils achètent. C'est le cas désormais de produits qui montent en gamme en s'associant à des saveurs nobles comme le muscat, le poivre de Sichuan, le monbazillac, la fleur de sel, le sauternes, le poivre de Sarawak, sel de Guérande, poivre de Madagascar, vieil Armagnac....



Créativité et contraste

Les fabricants répondent aux envies d'originalité des consommateurs en proposant de nouveaux produits, associant le Foie Gras à des ingrédients singuliers. Cette année, on retrouvera ainsi des recettes empreintes d'exotismes, mises au point avec de Grands Chefs. Le Foie Gras origine France s'associe à la cachaça, au poivre du Brésil, au rhum, aux épices colombo, au saké, aux baies de Sansho, ... Le sucré-salé est également à l'honneur, avec du Foie Gras spécialement pensé pour les tables de fêtes, habillé de gelée de figue, reposant sur un lit croustillant d'amandes et de noisettes...

Origine et authenticité

Les Français sont de plus en plus attachés à l'origine des produits qu'ils consomment. C'est pourquoi les entreprises proposent des gammes mettant en évidence l'origine du Foie Gras qu'elles proposent. On trouve ainsi du Foie Gras 100% France garantie ou du Foie Gras localisé beaucoup plus précisément, par exemple du Sud-ouest, bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée, signe officiel de garantie d'origine et de qualité. Le Foie Gras étant un produit ancré dans la tradition, certaines entreprises appuient également leurs gammes sur la préparation manuelle des produits pour accentuer son caractère authentique.



Haute qualité et fait-maison

Les inconditionnels du Foie Gras aiment souvent passer eux-mêmes à l'action pour préparer leur propre Foie Gras. Une tendance qui s'inscrit dans le développement du fait-maison et du succès de la cuisine en France. Afin de permettre aux amateurs de Foie Gras de bénéficier des meilleurs produits pour créer leurs propres recettes, les fabricants développent du cru de haute qualité. Cette année, les consommateurs trouveront en particulier en rayon du Foie Gras cru à l'origine certifiée, soigneusement sélectionné, manuellement et visuellement, pour offrir les meilleures qualités.

Des accompagnements pour multiplier les accords !

Les professionnels proposent désormais de nombreux accompagnements pour mettre le Foie Gras en valeur dans les assiettes et offrir de nouvelles combinaisons aromatiques.

Les consommateurs ne manquent pas de choix pour proposer de multiples accords à leurs convives. Les plus classiques confits d'oignons ou de figes figurent aux côtés des plus originales fleurs de sel au piment d'Espelette, au poivre de Madagascar et même aux brisures de truffes d'été ! L'audace est également de mise pour la crème de vinaigre balsamique au poivre de Sichuan, les gelées au piment d'Espelette, à la passion-vanille de Madagascar, au thé bergamote-agrumes, au gewurztraminer ou au cognac XO, tout comme pour le sel noir d'Hawaï ou le chutney de mangue ...



13^E CHALLENGE FOIE GRAS : LES JEUNES TALENTS RÉINVENTENT UN INCONTOURNABLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Lancé en 2005, le Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires invite les apprentis cuisiniers à développer des créations culinaires autour du Foie Gras et du Magret. Chaque année, plus d'une centaine de candidats de toutes les régions de France répondent à l'appel. Véritables étendards de la gastronomie française, le Foie Gras et le Magret sont en effet une source inépuisable d'inspiration pour les futurs Chefs français.

Leurs créations sont examinées par un prestigieux Jury présidé par André Daguin et supervisé par Guy Legay, Meilleur Ouvrier de France, qui veille au respect des critères de cet événement.

En 2017, la 13^e édition du Challenge invite les jeunes talents de la cuisine à s'exprimer sur le thème suivant :

« Foie Gras et Magret, l'accord parfait »

Participez au
CHALLENGE
FOIE GRAS 2017
DES JEUNES CRÉATEURS
CULINAIRES*

et gagnez jusqu'à
1800 €

Sur le thème :
**« FOIE GRAS ET MAGRET
L'ACCORD PARFAIT »**

Création d'une entrée ou d'un plat principal
chaud ou froid sur une assiette individuelle

INSCRIVEZ-VOUS AUPRÈS DE :
ADOCOM-PP, Tél. : 01.48.95.19.00 - Fax : 01.43.95.35.08 - Courriel : anais@adocom.fr
* Règlement du Concours sur adocom.fr ou sur leblogdufoiegras.com

6 candidats sélectionnés pour la grande finale 2017 à Paris

Parmi les candidatures reçues, 6 finalistes ont été retenus pour participer à la grande finale organisée dans les cuisines de la prestigieuse École Ferrandi-Paris, le 25 octobre. Ils présenteront leurs recettes à base de Foie Gras (« cru » à cuisiner ou « prêt-à-consommer » du commerce) et de Magret (« cru » à cuisiner ou « fumé » ou « séché »).

Retour sur la 12^e édition : la recette de Léo Daull primée

Léo Daull a reçu le 1^{er} Prix du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires dans les salons parisiens du Pavillon Ledoyen en 2016. Il s'était en effet particulièrement illustré lors de la finale de la 12^e édition de ce réputé concours sur le thème : « Le Foie Gras, faites-en tout un plat... ».

Très inspiré par le Foie Gras « *que l'on peut travailler à l'infini et qui offre d'innombrables possibilités d'associations gustatives* » comme il l'a souligné, Léo avait créé une recette baptisée « Tarte renversée au Foie Gras de canard chaud, salsifis, cèpes et ris de veau, sauce vin jaune ».

Ce jeune talent originaire du Bas-Rhin (67), qui a fait l'unanimité auprès des jurés, était en apprentissage au restaurant doublement étoilé « Le Chambard » du Chef Olivier Nasti à Kaisersberg.



LE FOIE GRAS GRAND INCONTOURNABLE DES TABLES DES CHEFS

Le Foie Gras en vedette des tables des Chefs Euro-Toques

Les professionnels du Foie Gras ont conclu un partenariat avec les Chefs du réseau Euro-Toques.

Ainsi, durant toute une semaine, du 6 au 12 novembre, plus de 200 restaurants sont invités à composer des menus spécifiques sur le thème du Foie Gras.

15 000 livrets sur le Foie Gras seront mis à la disposition de leurs clients. Sur 12 pages, ils reviennent sur la tradition du Foie Gras, donnent des conseils pour bien le choisir et le savourer, présentent également le Magret et proposent 4 recettes de Chefs.

Des écoles hôtelières proposeront également des recettes à base de Foie Gras, élaborées par les élèves cuisiniers dans les restaurants d'application, ainsi que des ateliers dédiés au Foie Gras.

Par ailleurs, des Ateliers Enfants seront organisés dans 4 villes de France : Marseille (13), Bordeaux (33), Metz (57) et Rumilly (74). Chaque événement aura lieu en compagnie de 4 Chefs qui initieront les enfants à la réalisation de recettes avec du Foie Gras.



Religieuse de FOIE GRAS et figues

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- Pour le foie gras
 - 200 g de Foie gras fermé cuit
 - 2 cuillères de canard
- Pour le crumble de figues
 - 50 g de farine
 - 50 g de beurre
 - 25 g de sucre
 - 50 g de poudre d'amande
 - 1 pincée de fleur de sel
 - 2 figues fraîches hachées
- Pour la pâte à choux
 - 20 g de lait
 - 50 g de farine
 - 200 g de beurre
 - 1 œuf
 - Sel et poivre
- Pour le croustisqu
 - 50 g de Foie gras frais
 - 2 figues
 - 2 cl de Baylis
 - 50 g de farine
 - 50 g de beurre
 - 2 œufs battus
 - 50 g de mie de pain séché
- Pour la gelée de figue
 - 2 cl de jus de figue
 - 2 cl de Baylis
 - 2 œufs d'arabica
 - 50 g de sucre semoule
 - 1 g de agar
 - 1 feuille de gélatine
- Pour le blanc manger figue
 - 100 g de crème montée
 - 2 cl de alcool de figue
 - 1 g de xanthane

PRÉPARATION

Pour le blanc manger
Mélanger tous les ingrédients énergiquement à froid d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement.

Pour le choux
Foie chauffer le beurre et la farine, ajouter le lait et cuire à ébullition sans cesser de remuer 1 minute 30. Hors du feu, ajouter l'œuf. Mettre l'appareil dans une poche à douille et coucher sur une feuille de papier sulfurisé et une plaque à pâtisserie d'une largeur de 2 cm. Cuire au four 7 minutes à 180 °C. Rincer les choux de blanc monté. Garder le reste pour la décoration.

Pour les croustisqu
Foie rôtir les figues dans un caramel, déglacer au calvados et laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Mettre le choux au surgélateur. Passer la demi-sphère dans la farine, puis l'œuf battu puis la chapelure. Faire à 180 °C jusqu'à coloration blonde. Mettre au four à 180 °C pendant 3 minutes. Réserver.

Pour la gelée de figue
Faire chauffer le bœuf et le jus de figue, le sucre, et la fleur d'arabica. Ajouter l'agar-agar et la gélatine ramolli. Couler sur un plateau d'une fine épaisseur. Retirer des bandes de 4 cm de large.

Pour la religieuse de Foie Gras
Touiller le foie gras en rond de 4 cm de diamètre et 4 cm de hauteur. Mettre le chou ou-dessus puis mettre tout autour des points de blanc-manger figue.

Pour le crumble
Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène, mettre au réfrigérateur. Une fois durci, râper le sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four 12 minutes à 180 °C.

Dressage et finition
Disposer au centre de l'assiette ou crumble en poudre, poser la religieuse de foie gras, quelques points de comté de figue et des pousses de riz. Dans une casquette à part mettre le jus de canard et déposer le croustisqu ou-dessus.

PHOTO: © BRANT STON

LE FOIE GRAS : PLUS DE 4 500 ANS D'HISTOIRE GOURMANDE

LE FOIE GRAS : METS FESTIF PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS !

Très important pour l'économie française, ce mets d'exception représente 20 000 emplois directs et près de 100 000 indirects. 5 grandes régions françaises sont particulièrement concernées par la production du Foie Gras : Aquitaine, Midi-Pyrénées, Bretagne, Pays de la Loire, Alsace.

LE FOIE GRAS VEDETTE DE TOUTES NOS FÊTES !

Voilà quelques-unes de fêtes, le Foie Gras se déguste sous de multiples formes grâce à la diversité des recettes imaginées par les professionnels.

LA BONNE IDÉE : LE FOIE GRAS PRÊT À CONSOMMER

Le Foie Gras prêt à consommer nous est offert sous différentes présentations, que nous nous amusons à trancher et à présenter avec tous les accompagnements de notre imagination et ceux suggérés sur lefoiegras.com par exemple.

LES PROFESSIONNELS DU FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT, UN TOURBILLON D'IDÉES

Pour profiter avec authenticité en toute simplicité, les Professionnels nous proposent également de nombreuses créations inspirées de recettes d'autres siècles ou de variétés traditionnelles au feu toréon, avec des recettes qui réintroduisent aussi des ingrédients classiques comme le truffe, les figues, les fruits secs, les champignons noirs...

En des temps immémoriaux, lorsque les Hommes commencèrent à se sédentariser, abandonnant peu à peu leurs activités de cueillette et de chasse, ils entreprirent la domestication, puis l'élevage d'animaux pour se nourrir.

Les palmipèdes : oies, canards, etc... sont élevés depuis la haute antiquité ; les auteurs anciens et les artistes célèbrent dans leurs œuvres cette relation Homme-animal comme, par exemple, les bas-reliefs égyptiens découverts dans la nécropole de Saqqarah qui montrent un valet nourrissant une oie avec des figues.

Reproduisant donc une tendance naturelle qu'ont certains animaux, les palmipèdes en particulier, à se suralimenter afin de supporter l'hiver ou pour pouvoir accomplir de longs trajets migratoires, de très lointains ancêtres ont découvert le Foie Gras.

LA FRANCE : LE PAYS DU FOIE GRAS

Au fil des siècles, ce mets d'exception a traversé les frontières, la France de la gastronomie devenant le Pays du Foie Gras. L'Hexagone produit aujourd'hui 80% du Foie Gras dégusté dans le monde.

LE FOIE GRAS : UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE

En 2006, le Foie Gras a été officiellement reconnu « Patrimoine Culturel et Gastronomique Français Protégé » par le Parlement Français.

GASTRONOMIE

LE FOIE GRAS INSPIRE LES GRAND CHEFS



FOIE GRAS AUX TRUFFES

PAR LE CHEF GUILLAUME GOMEZ
CHEF DES CUISINES DU PALAIS DE L'ÉLYSÉE À PARIS



Ingrédients pour 10 personnes :

- 1 lobe de Foie Gras
- 30 g de truffe (entière ou en morceaux)
- 0,6 cl de vin doux
- 1,2 cl de porto rouge
- 0,6 cl de Cognac
- 1 g de quatre épices
- 3,5 g de sucre
- 13 g de sel
- 2,5 g de poivre

Préparation :

Choisir un Foie Gras frais, sous papier si possible (pas sous-vide). Il doit être bien blanc, souple au doigt et sans marque de coups.

Laisser revenir le Foie Gras à température ambiante afin de pouvoir l'éveiner plus facilement. Dégager la veine du premier lobe en écartant la chair avec le plat du couteau. Faire de même avec l'autre lobe.

Peser le Foie Gras et peser un assaisonnement en fonction de ce dernier (200 g de Foie Gras pour 2,3 g de sel et 0,7 g de poivre).

Mettre à mariner avec l'assaisonnement et laisser au réfrigérateur une nuit.

Dans un film alimentaire, rouler le Foie Gras en additionnant les tranches ou les morceaux de truffe.

Bien le serrer et cuire, soit au four, soit en immersion à 80°C, avec un temps de cuisson de 50 minutes au kilo.

FOIE GRAS POÊLÉ AU VIN ROUGE

PAR LE CHEF MICHEL ROTH

DE « L'HÔTEL PRÉSIDENT WILSON » À GENÈVE EN SUISSE



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le Foie Gras

- 1 lobe de Foie Gras de 500 g

Pour le vin chaud

- 1 L de vin rouge
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 anis étoilé
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 orange
- Poivre en grains

Pour le sel d'agrumes

- 20 g de fleur de sel
- 1 zeste d'un citron jaune et vert, d'une orange et d'une mandarine
- 1 dl de jus de mandarine réduit
- 5 cl de jus de volaille

Pour la tarte

- 250 g de farine
- 80 g de pâte à brioche
- 3 g de levure chimique
- 100 g d'eau
- 30 g d'huile d'olive
- 3 g sel

Pour la royale de panais

- 100 g de purée de panais
- 50 g de crème
- 25 g de lait
- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 1 gousse de vanille

Pour les tuiles mandarine

- 25 g de farine
- 40 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 40 g de jus de mandarine + zeste
- 6 mandarines (épucher et retirer les suprêmes pour la décoration et les réserver)

Préparation :

Pour le vin chaud

Faire bouillir le vin rouge avec tous les ingrédients. Laisser cuire 30 min. Passer au chinois et réserver.

Pour la royale de panais

Mélanger au fouet tous les ingrédients et saler. Verser sur une plaque beurrée et cuire au bain-marie pendant 30 min à 90°C. Découper à l'emporte-pièce rond.

Pour la pâte

Réaliser la pâte et l'étaler très finement, la cuire entre 2 plaques pendant 8 min à 180°C.

Pour les tuiles

Mélanger tous les ingrédients et cuire les tuiles sur une plaque au four à 170°C.

Pour le sel d'agrumes

Faire sécher les zestes d'agrumes au four. Les concasser puis ajouter la fleur de sel.

Pour le Foie Gras

Eveiner le Foie Gras et le couper en tranches épaisses. Saler et poivrer.

Cuire les tranches de Foie Gras dans une poêle chaude pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Bien les colorer, les retirer et les éponger. Enlever la graisse de la poêle, verser le vin chaud puis réduire de moitié. En garder pour la présentation et ajouter le jus de volaille.

Passer au chinois et glacer les tranches de Foie Gras.

Dressage

Poser les royales de panais sur les fonds de tarte puis ajouter les suprêmes de mandarine. Passer au four 2 minutes puis les poser sur les assiettes. Surmonter avec les tranches de Foie Gras poêlées. Parsemer de sel d'agrumes.

Saucer avec le reste de vin chaud et le jus de mandarine réduit.

Finir la présentation avec les tuiles d'agrumes.

RELIGIEUSE DE FOIE GRAS ET FIGUE

PAR LE CHEF MICHEL ROTH

DE « L'HÔTEL PRÉSIDENT WILSON » À GENÈVE EN SUISSE



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le Foie Gras

- 300 g de Foie Gras mi-cuit
- 2 dl de jus de canard

Pour le crumble pomme

- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 25 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 pommes fraîches hachées

Pour la pâte à choux

- 20 g de lait
- 30 g de farine
- 20 g de beurre
- 1 œuf
- Sel, poivre

Pour le croustis

- 80 g de Foie Gras frais
- 2 figes
- 2 cl de Banyuls
- 30 g de farine
- 2 œufs battus
- 50 g de mie de pain sèche

Pour la gelée de figue

- 2 dl de jus de figue
- 2 cl de Banyuls
- 2 fleurs d'ibiscus
- 50 g de sucre semoule
- 2 g d'agar agar
- 1 feuille de gélatine

Pour le blanc manger figue

- 100 g de crème montée
- 2 cl d'alcool de figue
- 2 g de Xanthane

Préparation :

Pour le blanc manger

Mélanger tous les ingrédients énergiquement à l'aide d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement.

Pour la pâte à choux

Faire chauffer le beurre et la farine, ajouter le lait et cuire à ébullition sans cesser de remuer pendant 1 minute 30. Hors du feu, ajouter l'œuf.

Mettre l'appareil dans une poche à douille et coucher les choux sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Cuire au four 7 minutes à 180 °C.

Farcir les choux de blanc manger.

Garder le reste pour le dressage.

Pour les cromesquis

Faire rôtir les figes dans un caramel, déglacer au calvados et laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote.

Remplir un moule demi-sphère de moitié avec la compote. Insérer un morceau de Foie Gras frais puis recouvrir de compote de pomme.

Mettre le tout au congélateur.

Passer la demi-sphère dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure.

Frire à 180°C jusqu'à obtention d'une coloration blonde.

Mettre au four à 180°C pendant 3 minutes. Réserver.

Pour la Gelée de Figue

Faire chauffer le banyuls, le jus de figue, le sucre et la fleur d'hibiscus.

Ajouter l'agar agar et la gélatine ramollie.

Couler sur un plateau d'une fine épaisseur.

Tailler des rondelles de 4 cm de large à l'aide d'un emporte-pièce.

Pour la religieuse de Foie Gras

Tailler le Foie Gras en rond de 4 cm de diamètre et 4 cm de hauteur à l'aide d'un emporte-pièce. Mettre le chou au-dessus puis ajouter tout autour des points de blanc-manger à la figue.

Pour le crumble

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène, mettre au réfrigérateur.

Une fois durcie, la râper sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Cuire au four 12 minutes à 180°C.

Dressage

Disposer au centre de l'assiette du crumble en poudre, poser la religieuse de Foie Gras, quelques points de confit de figue et des pousses de shizo.

Dans une assiette à part, mettre le jus de canard et déposer le cromesquis au-dessus.

MI-CUIT DE FOIE GRAS, PULPE DE RAISIN À LA MOUTARDE DE BRIVE ET FLEUR D'HIBISCUS

PAR LE CHEF NICOLAS SALE
DU « RITZ » À PARIS



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le Foie Gras

- 1 lobe de Foie Gras
- 5 g de sel
- 1 g de poivre
- Cacao en poudre

Moût de raisin

- 500 g de raisin Muscat
- 5 dl de vin rouge
- 5 fleurs d'hibiscus
- 1 badiane
- 25 g de moutarde de Brive

Garniture

- 10 grains de raisin Muscat
- 150 ml de jus de betterave
- 5 fleurs d'hibiscus au sirop

Marinade pickles (pour les fleurs d'hibiscus)

- 200 g d'eau
- 125 g de vinaigre de Sauvignon
- 50 g de sucre
- 1 dl de gelée de canard

Préparation :

Pour le Foie Gras

Sortir le Foie Gras du réfrigérateur. Le laisser revenir à température ambiante, l'éveiner, l'assaisonner et le parsemer de poudre de cacao. Le monter dans un emporte-pièce rectangulaire, laisser bien refroidir et mettre sous vide. Faire cuire à 70°C et retirer de cuisson lorsqu'il atteint 55°C à cœur. Presser et mettre ensuite en glace.

Tailler une tranche en rectangle et couler la gelée de canard très fine.

Pour la marinade pickles

Mettre les fleurs d'hibiscus au sirop dans la marinade pickles pendant 2 jours. Les farcir avec le moût de raisin au moment.

Pour le moût de raisin

Prendre 250 g de raisin, les couper en deux et centrifuger le reste. Faire suer en casserole les raisins puis ajouter ensuite le jus de raisin et le vin rouge flambé. Ajouter les fleurs d'hibiscus séchées, la badiane et laisser compoter. Une fois cuit, enlever la badiane et les fleurs séchées et mixer. Passer au chinois et réserver. Mettre en pipette.

Pour la garniture

Éplucher les raisins, mettre à mariner dans le jus de betterave préalablement bouilli et filtré pendant 1 journée. Ensuite, épépiner et mettre au déshydrateur pendant 1 heure. Farcir ensuite avec le moût de raisin.

Dressage

Tirer deux traits de moût de raisin, poser la tranche de Foie Gras au milieu de l'assiette puis les raisins et les fleurs d'hibiscus.



FOIE GRAS POÊLÉ À LA NOISETTE, CERISE ET OIGNON PARFUMÉS AU ROMARIN, JUS ACIDULÉ CERISE ET ROMARIN



PAR LE CHEF MATHIEU FAUQUEMBERGUE
DU RESTAURANT « MOULIN DU GASTRONOME » À CHARNAY-LES-MACON



Ingrédients pour 6 personnes :

- 630 g de Foie Gras

Pour le vin chaud

- 700 g de cerises
- 500 g d'oignons grelot
- 1 botte d'oignons cébette rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de thym

- 700 g de pommes de terre
- 250 g de noisettes
- 100 g de sucre cassonade
- Vinaigre de Xérès
- Huile de Noisette
- 1 L de vin blanc
- 100 cl de lait
- 100 cl de crème
- 250 g de beurre

Préparation :

Dénoyauter les cerises. Conserver leur jus.

Éplucher les pommes de terre et tailler des billes dedans.

Dans une cocotte, cuire les billes de pommes de terre pendant 20 minutes à 230°C avec du beurre, ail, thym, romarin, un peu de sel et poivre. Laisser reposer au chaud.

Faire revenir les oignons dans le beurre, le jus de cerise, le vinaigre de Xérès, le romarin, saler et poivrer.

Cuire les cerises avec le beurre, le sucre cassonade, le romarin, le jus de cerise, sel et poivre puis réserver au chaud.

Dans le même récipient que les cerises, faire caraméliser la cassonade. Déglacer avec le vin blanc, le jus de cerise et le vinaigre de Xérès. Mouiller le tout au jus de volaille. Faire réduire, puis monter au beurre.

Ajouter un peu de vinaigre de Xérès et du jus de cerise. Passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement.

Marquer en cuisson une mousseline de pommes de terre avec les parures, le lait, la crème, le beurre, l'huile de noisette et le sel et poivre.

Paner les escalopes de Foie Gras sur une seule face avec des noisettes concassées, saler et poivrer. Cuire les escalopes de Foie Gras dans une poêle antiadhésive.

Dresser.



CHOU FARCI AU FOIE GRAS & PETITES TROMPETTES

PAR LE CHEF OLIVIER FOUSSAT
DU RESTAURANT « LE LIVING » À BRIVE LA GAILLARDE



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 morceaux (50 g) de Foie Gras frais
- 1 chou vert de 1,2 kg / 1,8 kg
- Thym ou romarin
- Gros sel
- 1 oignon
- 4 cl de Cognac
- Persil plat
- Sel, Poivre

Pour la farce :

- 600 g de chair à saucisse hachée gros
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- Pain à tremper
- 2 gousses d'ail

Pour la sauce trompette

- 2 carottes
- 2 échalotes
- 150 g de trompettes réhydratées
- 50 cl de jus de viande
- 8 cl de Porto rouge
- 1 gousse d'ail
- 100 g de beurre

Préparation :

Blanchir les feuilles de chou.

Pour la farce :

Mixer la chair à saucisse avec les œufs, le lait, le pain, le persil plat, les gousses d'ail, l'oignon, le Cognac, le sel et poivre.

Etaler les feuilles de chou puis y déposer de la farce, un morceau de Foie Gras et recouvrir de farce. Refermer les feuilles de chou.

Cuire les choux pendant 15 minutes à 100°C au four vapeur.

Pour la sauce :

Couper les carottes en mirepoix, les faire revenir au beurre puis y ajouter les trompettes et l'ail. Déglacer au porto et ajouter le jus de viande. Laisser frémir 15 minutes.

Dressage :

Dans une cocotte, colorer légèrement les choux au beurre puis mouiller avec la sauce trompette et fermer la cocotte. Laisser chauffer 15 minutes.

Au moment de servir, piquer une branche de romarin ou de thym dans le chou, la flamber et fermer la cocotte. Servir dans une assiette creuse.



FOIE GRAS DE CANARD AU MOJITO MARMELADE DE POMME À LA MENTHE

PAR LE CHEF JÉRÔME LEBRETON
DU RESTAURANT « L'ANTIQUAIRE » À LAVAL



Ingrédients pour 10 personnes :

- 1 kg de Foie Gras
- 1 kg de pommes
- ½ zeste de citron vert
- 40 g de Rhum + selon appréciation pour le Foie Gras
- Menthe selon appréciation
- Beurre
- 100 g de sucre + selon appréciation pour le Foie Gras
- 15 g de sel
- Poivre

Préparation :

Eveiner le Foie Gras, l'assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre selon appréciation, le demi-zeste de citron vert et une touche de Rhum. Laisser mariner une nuit.

Le lendemain, fumer le Foie Gras pendant 1h30, le remettre au frais puis le découper en petits morceaux et le placer au réfrigérateur.

Cuire le Foie Gras au four pendant 9 minutes à 90°C.

Le sortir du four et mettre à refroidir dans un cul de poule avec des glaçons en dessous et ensuite le mouler.

Faire revenir les pommes de terre au beurre avec le sucre. Flamber avec du Rhum et ajouter la menthe ciselée.

Dresser.

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ ET COMPOTÉE DE MIRABELLES

PAR LE CHEF CHRISTIAN LECLOU
DU RESTAURANT « LE CLOU DE FOURCHETTE » À PARIS



Ingrédients pour 6 personnes :

- 300 g de Foie Gras de canard
- 5 cl de vinaigre de vin
- 1 kg de mirabelles
- 10 cl de miel d'acacia
- 30 g de beurre
- 5 cl d'eau de vie de mirabelle
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 g de cannelle
- 2 clous de girofle
- Sel, poivre

Préparation :

Couper le Foie Gras bien froid en 8 tranches égales.

Bien les saisir dans une poêle, 3 minutes de chaque côté. Réserver sur du papier absorbant. Déglacer la poêle avec l'eau de vie et le vinaigre de vin.

Faire revenir les mirabelles dénoyautées et coupées en deux dans le beurre et le miel d'acacia. Lorsqu'elles sont bien dorées, ajouter les épices (noix de muscade, cannelle et clous de girofle) et laisser compter 10 minutes à feu très doux.

En fin de cuisson, ajouter du vinaigre de vin pour déglacer.

Dressage :

Dans une assiette, déposer le Foie Gras poêlé et verser le jus de cuisson après avoir vérifié l'assaisonnement.

TOURTE DE FOIE GRAS ET PIGEON À LA VERVEINE, JUS DE PIGEON RÉDUIT AU PORTO



PAR LE CHEF KEVIN PERNETTE
DU « CLUB DE LA CHASSE ET DE LA NATURE » À PARIS



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 lobe de Foie Gras
- 1 pigeon de Bresse
- 1 chou vert
- 1 kg de Tétragone
- Du Porto
- 2 échalotes
- Gros sel
- Thym
- 500 g de beurre
- Huile

Pour la pâte à tourte

- 500 g de farine
- 150 g d'eau
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de graine de sésame
- ½ botte de verveine fraîche

Préparation :

Pour la pâte à tourte

Dans une cuve de batteur, mettre la farine, l'eau, les œufs et le sel.

Mélanger au crochet puis ajouter le beurre pommade, les graines de sésame et la verveine ciselée. Mélanger à nouveau.

Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au frais.

Pour les pigeons

Passer le pigeon au chalumeau puis le vider. Décoller les cuisses. Lever les filets et retirer la peau. Réserver le tout.

Recouvrir les cuisses de pigeon de sel pendant 20 minutes puis les rincer et les éponger. Les mettre à confire dans l'huile à feu doux.

Pour le jus de pigeon

Réaliser le jus de pigeon en commençant par saisir les carcasses préalablement concassées. Une fois colorées, ajouter les échalotes, une branche de thym et le beurre puis laisser mousser.

Égoutter, retirer la graisse et mouiller à l'eau.

Une fois la consistance souhaitée, passer au chinois et réduire avec le Porto.

Pour les chips

Réaliser des chips de peau entre deux feuilles de papier sulfurisé à 180°C pendant 10 minutes.

Montage

Détailler des tranches de Foie Gras en forme de larmes à l'aide d'un emporte-pièce.

Bien assaisonner le filet de pigeon et les larmes de Foie Gras entourés d'une feuille de chou vert préalablement blanchie et égouttée.

Abaisser une première pâte puis recouvrir avec la seconde et dorer au jaune d'œuf.

Cuire à 200°C pendant 14 min.



FOIE GRAS AU PINOT NOIR, NOIX ET BETTERAVES

PAR LE CHEF EMILIEN ROUABLE
SAP SO OUEST À LEVALLOIS



Ingrédients :

- 1,6 kg de Foie Gras
- 25 g de sel
- 4 g de sucre
- 3 g de poivre

Pour la betterave

- 1 betterave crapaudine
- 0,05 L de vinaigre balsamique blanc

Pour le Pinot noir

- 0,5 L de pinot
- 3 g de gingembre
- ½ feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 zeste d'orange
- ½ bâton de cannelle
- 1,5 g de gelan

Préparation :

Éveiner le Foie Gras et l'assaisonner avec le sel, le sucre et le poivre. Le rouler dans du film alimentaire, bien serrer, en faisant un cylindre d'environ 5,5 centimètres.

Le cuire dans un four à vapeur à 65°C. Quand le Foie Gras atteint la température de 58°C à cœur, le retirer du four.

Le plonger immédiatement dans la glace jusqu'à refroidissement complet puis mettre de côté pendant trois jours minimum.

Couper des tranches à l'aide d'un emporte-pièce de 4,5 centimètres.

Pour le Pinot noir

Verser le Pinot noir dans une casserole et porter à ébullition. Le retirer du feu et ajouter toutes les épices. Laisser infuser toute une nuit puis filtrer.

Porter de nouveau la préparation à ébullition avec le gelatin, sans cesser de remuer puis retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Verser la préparation sur le Foie Gras dans l'emporte-pièce.

Mettre à mariner avec l'assaisonnement et laisser au réfrigérateur une nuit.

Pour la betterave

Tailler la betterave en bâtonnets et la cuire au four. Faire bouillir le vinaigre balsamique blanc et le verser dessus.



LE FOIE GRAS À LA UNE DÈS NOVEMBRE

« Offrez du Foie Gras, on s'en souviendra » : le Foie Gras au programme pendant 3 semaines

Le Foie Gras revient sur les écrans durant 3 semaines avant les fêtes de fin d'année, du 19 novembre jusqu'au 12 décembre prochains.

Le film publicitaire, signé « Offrez du Foie Gras, on s'en souviendra », sera diffusé sur les grandes chaînes historiques (TF1, France Télévisions) et sur les chaînes de la TNT.

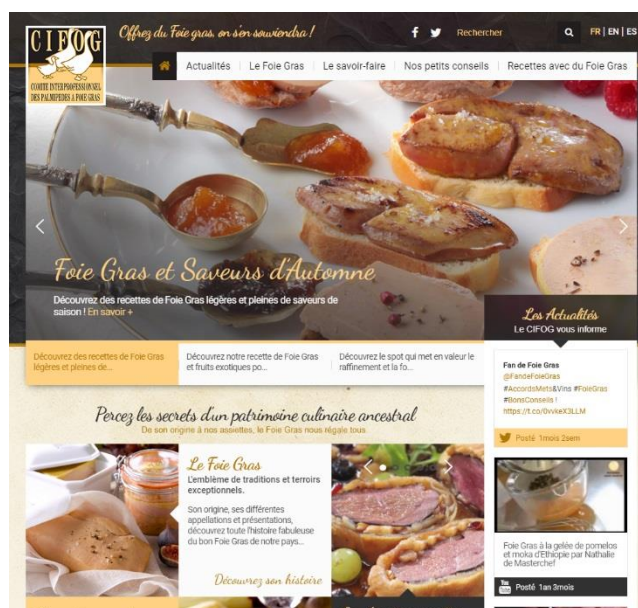
Cette puissante campagne vise les 35/59 ans pour valoriser l'image du Foie Gras et leur donner envie de s'en procurer.

Le Foie Gras est en effet un produit de grande qualité qui participe aux moments d'exception. Servir du Foie Gras constitue une marque d'attention généreuse car ce mets offre de merveilleux plaisirs gourmets. Les moments associés à la dégustation de Foie Gras s'inscrivent ainsi dans la mémoire des convives : « Offrez du Foie Gras, on s'en souviendra ».



Deux sites web pour tous ceux qui veulent en savoir plus

- lefoiegras.fr : côté consommation**
Ce site internet invite l'internaute à découvrir tous les secrets du Foie Gras, ses origines, ses meilleures recettes, mais aussi à aller à la rencontre des producteurs.
- elevage-gavage.fr : côté production**
Ce site internet reprend les sujets importants de la filière et délivre une information de qualité sur les modes de production des palmipèdes à Foie Gras.



Une communauté réunie sur les réseaux sociaux autour du Foie Gras

Le Foie Gras est massivement présent sur les réseaux sociaux. Les fans de Foie Gras peuvent ainsi rejoindre sa page **Facebook** (<https://www.facebook.com/pages/Fan-de-Foie-Gras>) et se retrouver sur le compte **Twitter** lié (**@FandeFoieGras**). Sur ces pages officielles, les internautes sont invités à découvrir, toutes les semaines, des recettes, conseils culinaires, actus... à propos de ce produit d'exception de la gastronomie française.

Les fans peuvent également suivre le fil de **@BlogFoieGras** – lié à leblogdufoiegras.com – pour découvrir l'actualité du Foie Gras français, mais également bénéficier de conseils, d'idées recettes, d'infos pratiques,...

Par ailleurs, un compte Twitter dédié au mode de production du Foie Gras permet de suivre la vie de la filière : **@FiliereFoieGras**.

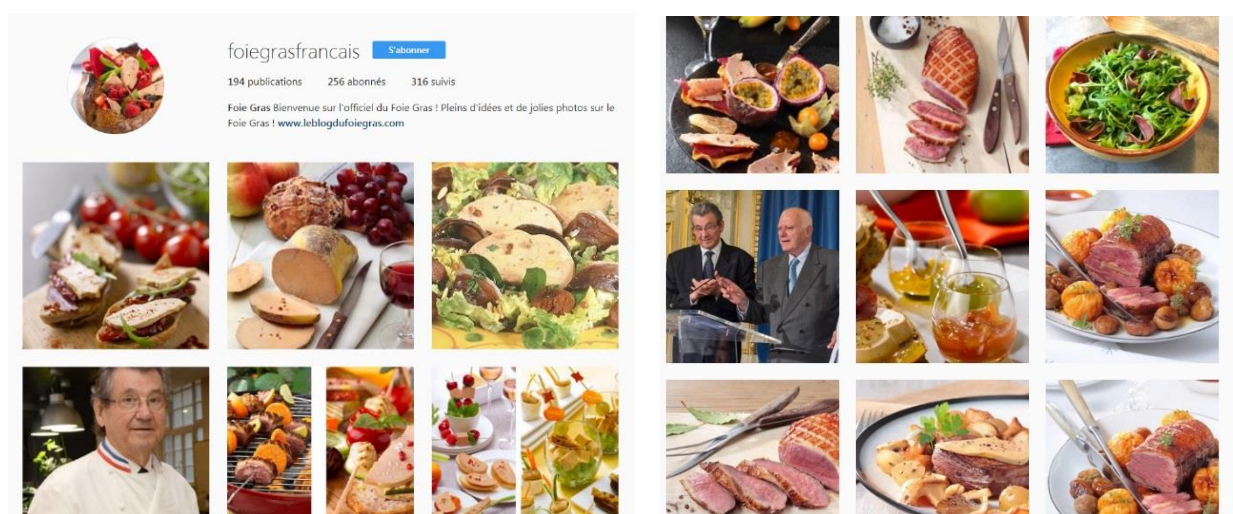
Et, sur **Instagram** ([instagram.com/FoieGrasFrancais](https://www.instagram.com/FoieGrasFrancais)), ce sont de magnifiques photos de recettes que les inconditionnels de Foie Gras peuvent découvrir !

Le Magret est également présent sur internet et les réseaux sociaux :

Site : **lemagret.fr**

Twitter : **@lemagret**

Instagram **I_love_magret**



Campagne réalisée avec le soutien de FranceAgriMer



L'équipe ADOCOM-RP, Service de Presse CIFOG
vous remercie de votre attention - Tél : 01 48 05 19 00

ADOCOM®-RP

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax : 01.43.55.35.08
e-mail : adocom@adocom.fr - site : www.adocom.fr
Qualification : Agence Certifiée OPQCM