



Rougié, 150 ans de savoir-faire au cœur de la gastronomie d'été

Fondée en 1875, notre Maison a su traverser les époques, évoluant sans cesse sur son offre, toujours en garantissant l'excellence de ses produits de canard, d'oie et de sa mère.

Cette qualité constante est le fruit d'une maîtrise des gestes, du terroir et des innovations, qu'elles soient techniques et en faveur du bien-être animal.

Parce que nous sommes partenaires de près de 400 fermes familiales françaises, nous maîtrisons intégralement notre filière canard, qui s'inscrit dans une démarche responsable, soucieuse de l'environnement, du champ à l'assiette. Les canards de la Maison Rougié sont ainsi nés, élevés et préparés en France. Au fil des décennies, notre savoir-faire, alliant tradition et innovation, nous a permis de devenir leaders dans les partenariats privilégiés des chefs.

Cet été, comme depuis 150 ans, nous inspirons les chefs avec des produits qui subliment les cartes et accompagnent les créations les plus audacieuses. La Maison Rougié continue de se positionner comme le leader en France sur le marché de la Restauration Hors Domicile et poursuit son rayonnement international.



Nous INNOVONS,
Vous IMAGINEZ

Les produits Rougié - Été 2025 Gourmandises et saveurs estivales en mettant le canard à l'honneur !

L'été est la saison où la gourmandise se mêle à la fraîcheur. Parmi les incontournables : le foie gras entier du Sud-Ouest et les cuisses de canard gras confites, prêtes en un clin d'œil. Autre produit phare : le magret de canard fumé pré-tranché, parfait pour des bouchées apéritives ou de savoureuses entrées, où chaque tranche révèle le savoir-faire de la Maison Rougié.

Place également à la créativité avec les aiguillettes de canard gras crues et aux pépites de foie gras de canard cru qui se prêtent à des recettes inventives, mêlant finesse des textures.

Le foie gras de canard cru déveiné, quant à lui, s'impose comme un grand classique. Incontournable des instants d'exception, il incarne l'élegance d'un produit noble, à savourer en toute saison.

Cet été, le canard sera le produit phare de toutes les cartes !

1/3

63%

81%

* étude CSA : les français, le foie gras, le confit et le magret de canard - novembre 2024



La créativité en cuisine avec le foie gras de canard cru déveiné

Plaque 4 kg - sous vide

Le foie gras de canard cru déveiné Rougié est un produit spécialement conçu pour offrir une grande liberté créative en cuisine, permettant de réaliser des entrées gourmandes comme des terrines, bâtonnets mi-cuit, montage opéra ou garnir des plats de volaille et de canard. Ce produit permet une parfaite maîtrise du cou portion car il est 100% utilisable. Le déveinage du foie gras se fait manuellement, à chaud, ce qui ne déstructure pas la matière et permet d'obtenir +/- 16 lobes par plaque. De plus, sa surgénération à chaud assure une tenue de cuisson optimale et des pertes matière minimisées.

Découvrir

Le déveinage

Les collaborateurs qualifiés de la Maison Rougié effectuent minutieusement le déveinage manuel « à chaud » pour préserver l'intégralité du foie gras. Cette technique, qui exige une longue formation, consiste à retirer la veine principale sans déstructurer le foie afin de garantir une matière intègre lors de la mise en œuvre.

Les cuisses de canard gras confites sur toutes les bonnes tables estivales !

6 cuisses 1600 g - sous vide

Les cuisses de foie gras confites Rougié révèlent toute la délicatesse du canard avec sa texture dorée et fondante. Parfaitement adaptées à la restauration traditionnelle ou la restauration collective, les cuisses sont prêtes à être réchauffées et à être dressées sur les plus belles assiettes !

Elles se prêtent à une multitude de créations culinaires : servies en pièce entière pour des plats du jour ou effilochées pour garnir des mini burgers, buns, feuilletés croustillants, samoussas ou verres apéritifs. Un produit signature à la fois authentique et astucieux, qui combine tradition culinaire et efficacité en service.

Elles se prêtent à une multitude de créations culinaires : servies en pièce entière pour des plats du jour ou effilochées pour garnir des mini burgers, buns, feuilletés croustillants, samoussas ou verres apéritifs. Un produit signature à la fois authentique et astucieux, qui combine tradition culinaire et efficacité en service.



Découvrir

Le confisage

Les cuisses de canard confites Rougié sont une solution pratique pour les chefs en quête de régularité des portions et de gain de temps en cuisine. Leur texture gourmande, fondante et leur chair qui tient à l'os viennent de leur confisage lent et traditionnel qui se fait en 3 temps. Tout d'abord, une précision lui conférant un aspect doré et une peau craquante. Puis un salage au sel sec. Enfin, un confisage de près de quatre heures, pour un moelleux incomparable.



Découvrir

L'atout gourmand des repas conviviaux, le foie gras entier du Sud-Ouest

Bocal 60 g - sous vide

Le foie gras de canard entier du Sud-Ouest Rougié est un produit d'exception qui incarne tout le savoir-faire traditionnel de la Maison Rougié. Il accompagnera les meilleures instants estivaux, qu'il s'agisse d'un apéritif classique ou d'invitations plus gastronomiques. Présenté dans un bocal, il peut être posé sur toutes les tables, mêlant ainsi la tradition aux créations audacieuses.

Facile à stocker grâce à sa longue conservation (jusqu'à un an), le foie gras entier Rougié est la solution idéale pour les professionnels en quête d'un produit signature, à la fois pratique et fidèle aux exigences de la grande restauration.

Chez Sylvie, excellence et savoir-faire se cultivent au quotidien.



Découvrir

Suggestions du Chef

Les aiguillettes de canard peuvent être utilisées de multiples manières en cuisine. En poêlée minute, elles se marient parfaitement avec une sauce maison et un accompagnement. En entrée, il s'apprécie sur un pain toasté surmonté d'une compotée de fruits de saison, pour une association sucrée-salée. Il trouve aussi parfaitement sa place sur un buffet brunch ou lors d'un cocktail déjeunatoire, où il ajoute une note festive et raffinée.



Découvrir

Le goût de l'été avec nos aiguillettes de canard gras crues et légumes d'été

Environ 300g - sous vide

Les aiguillettes de canard Rougié sont un produit à la fois pratique, riche en goût tout en étant pauvre en matières grasses.

Riches en protéines et vitamines, elles peuvent être associées à une multitude de saveurs qui agrémentent de belles assiettes. Avec leur forme fine et allongée, elles offrent de nombreux avantages en cuisine et s'adaptent à tous les styles, que ce soit de la cuisine fusion à la street-food en passant par les plats traditionnels.

À la fois savoureuses et tendres, les aiguillettes de canard Rougié s'imposent dans toutes les cuisines.



Découvrir

Suggestions du Chef

Les aiguillettes de canard peuvent être utilisées de multiples manières en cuisine. En poêlée minute, elles se marient parfaitement avec une sauce maison et un accompagnement. En entrée, il s'apprécie sur un pain toasté surmonté d'une compotée de fruits de saison, pour une association sucrée-salée. Il trouve aussi parfaitement sa place sur un buffet brunch ou lors d'un cocktail déjeunatoire, où il ajoute une note festive et raffinée.

Découvrir

Panorama des gammes Maison Rougié

Des produits de la terre et de la mer, des préparations inspirées par la tradition ou plus créatives et toujours ce goût pour l'authenticité et la gourmandise : de par leur variété, les gammes Rougié répondent à toutes les exigences.

Découvrir

Une gamme d'excellence

Sélectionnées à la main pour leur finesse, texture et calibre régulier, ces produits nobles : foie gras de canard frais sous papier, noix de Saint-Jacques de Normandie, homard décortiqué, entre autres, vous garantissent une qualité incomparable.

Une matière première noble conçue pour être personnalisée et révéler son plein potentiel à travers vos plats signatures.

Découvrir

Une gamme mêlant expérience culinaire et authenticité

Composée de produits d'une qualité professionnelle, la gamme Sélection valorise vos cartes avec du canard français et des produits de la mer de premier choix. Destinés aux chefs souhaitant sublimer des plats gourmands et généreux, ces produits sont faciles à travailler car ils sont déjà façonnés par des spécialistes qui ont jugé le visuel, la qualité, et qui ont paré et calibré les différentes pièces.

Découvrir

Une gamme axée sur le goût et la gourmandise

Ici, la gastronomie rencontre la bistroserie. Sélection Bistro de Rougié propose une gamme de terrines charcutières emblématiques, axées sur le goût et la gourmandise. Elle utilise des saveurs-fétiches renouvelables pour construire un modèle responsable. À l'illac, ses canards évoluent avec des cétaillages cultivés et sont nourris exclusivement avec des cétaillages cultivés.

Elles se prêtent à une multitude de créations culinaires : servies en pièce entière pour des plats du jour ou effilochées pour garnir des mini burgers, buns, feuilletés croustillants, samoussas ou verres apéritifs. Un produit signature à la fois authentique et astucieux, qui combine tradition culinaire et efficacité en service.

Découvrir

Une gamme prête à l'emploi

Conçue pour allier gain de temps et performance dans vos préparations culinaires, cette gamme propose des produits prêts à l'emploi, portionnés et homogènes. Ces produits sont faciles à travailler car ils sont déjà façonnés par des spécialistes qui ont jugé le visuel, la qualité, et qui ont paré et calibré les différentes pièces.

Découvrir

Rencontre avec Sylvie Roger, productrice à Tillac dans le Gers (32)

Chez Sylvie, excellence et savoir-faire se cultivent au quotidien.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir

C'est également une passion qui s'exprime dans la transmission de l'entreprise familiale.

Découvrir