

150

MAISON
ROUGIÉ
1875

**150 AÑOS DE
SABER HACER**
de la tierra al mar

Dossier de prensa 2025





El saber hacer de Rougié pone en valor *los productos del mar*



— Desde hace 150 años, *Maison Rougié promociona la gastronomía francesa.*

Con un espíritu pionero, siempre ha sabido conjugar la **riqueza de la tradición con la promesa de innovación**. Así, perpetúa y reinventa el saber hacer culinario, especialmente en torno a su foie gras de pato. **Este producto emblemático**, sinónimo de sabor y calidad, inspira la creatividad de chefs de 65 países.

— Esta búsqueda de la excelencia *es la que hoy aplica Maison Rougié a los productos del mar.*

En este nuevo terreno de expresión, mantiene intacta su exigencia y su compromiso con los chefs. La marca propone ahora **una selección de pescados, mariscos y crustáceos, cuidadosamente elaborados** en colaboración con expertos especializados en pesca responsable y comprometidos, como Rougié, con la preservación de la biodiversidad.

— Productos nobles, *fáciles de utilizar y prácticos para el día a día*

Esta gama de productos del mar congelados, de calidad constante sin importar la temporada, incluye **productos de excepción** formatos listos para usar. Ideal para ganar tiempo sin renunciar al mejor sabor. Una ocasión más en la que Rougié, como siempre, se pone al servicio de los chefs.



“

A través de esta gama de productos del mar, Maison Rougié reafirma tanto su identidad como su saber hacer. Al igual que con nuestros productos de pato y oca, seleccionamos las mejores materias primas y las transformamos con esmero para ofrecer productos excepcionales al servicio de todos los chefs. Estos productos nobles de calidad fiable ofrecen gran facilidad de uso y se adaptan a las recetas más creativas.

Audrey Estival,
Directora Marketing de Rougié Francia e Internacional



”



Lo mejor del mar, *garantía de excelencia culinaria*

Reconocida por su dominio de toda la cadena de producción del pato, desde el huevo hasta el plato, Maison Rougié amplía ahora su saber hacer a los productos del mar.

Tras lanzar el bogavante y la vieira, la marca aliada de los chefs amplía su oferta con una gama marina completa. Fuente de inspiración, esta línea une practicidad en cocina, disponibilidad durante todo el año y excelencia en el plato.

Materia prima noble, *productos excepcionales*

Para su gama de productos del mar, Rougié selecciona rigurosamente materias primas de altísima calidad. Algunos imprescindibles son **el bogavante o la vieira**. También hay productos más originales, como **grandes salmones maduros, caballa y arenque salvaje**.

Los socios de la Maison son **especialistas en pesca responsable**. Seleccionan las zonas más reconocidas y adecuadas, y pescan en los mejores momentos del año. El resultado: calidad extraordinaria respetando **los ecosistemas** y preservando **la biodiversidad**.



— Entre tradición e innovación, *todo el saber hacer de Rougié*



El saber hacer de la Maison, desarrollado a lo largo de su historia, combina **un enfoque artesanal** con los estándares actuales. Sus procesos de elaboración unen técnicas **tradicionales y modernas**, siempre con gran precisión.

En este sentido, los expertos de Rougié realizan numerosas operaciones **a mano**.

Extraen delicadamente los lomos de salmón, retiran las espinas con pinzas, los masajean con sal y azúcar y los envasan individualmente. Las vieiras también se abren a mano con el máximo cuidado para conservar toda su calidad.



Sin olvidar **el ahumado** en frío de los pescados, a un máximo de 4 °C para no afectar a las propiedades de la carne. Se lleva a cabo con piñas de pinos pinioneros recolectadas en un radio inferior a 20 km del obrador de ahumado.



Siempre al servicio de los chefs
para inspirar la creatividad

Pensada para los chefs, la gama de productos del mar de Rougié ofrece una amplia variedad de formatos, texturas y sabores. Se adapta a todos los usos: **restaurante bistró, gastronómica, catering...** Ideal para expresar su creatividad tanto en cartas de invierno como de verano, permite crear maridajes tierra-mar o crudo-ahumado.

Prácticos y listos para usar, estos productos se preparan con rapidez y

facilidad, **lo que optimiza el tiempo y la eficiencia**.

Gracias a su calibre preciso, pueden porcionarse sin pérdida de materia, para un rendimiento óptimo.

Además, la congelación garantiza una calidad constante. No solo se preserva la calidad original de los productos, sino que Rougié ofrece además **una larga vida útil**. Esto es ideal para gozar de disponibilidad durante todo el año.



“

La Maison Rougié siempre se ha guiado por la excelencia, y estas novedades lo demuestran. Tras el bogavante y la vieira, ya muy apreciados, nos enorgullece presentar estos productos excepcionales que completan nuestra gama del mar. Esperamos con ellos ayudar a los chefs a elevar aún más sus cartas y facilitar su trabajo.

Florian de Prada
Jefe de Producto Seafood
Rougié Francia e Internacional

”

Las gamas de productos del mar de
Maison Rougié



Grand Chef

Gama de excelencia compuesta por productos en bruto pensados para realzar las creaciones gastronómicas más refinadas.



SÉLECTION

Gama de calidad profesional, destinada a todos los chefs que deseen realzar platos sabrosos y generosos.



Service

Gama lista para usar, con productos homogéneos y fácilmente porcionables, que ofrecen ahorro de tiempo y excelentes resultados.





Las novedades del mar

Para enriquecer su gama del mar, Rougié ha apostado por productos innovadores: **pescados delicadamente ahumados y finos carpaccios.**

Productos que combinan calidad y saber hacer, ideales para elaborar platos en muy poco tiempo. ¿El resultado? Sabor auténtico, matices sutiles y múltiples usos de alta gama.

— Los ahumados: pescados elaborados según la tradición artesanal

Rougié presenta **5 referencias** de pescados de máxima calidad, ahumados en frío con piña mediterránea y realzados por su saber hacer. Salmón¹ completamente

madurado, carnoso y sabroso, procedente de las Islas Feroe o Escocia. Arenques² y caballas³ salvajes capturados en aguas frías de Noruega o el Reino Unido.



Arenque ahumado
con piña de pino piñonero

¹Salmo Salar
²Clupea Harengus
³Scomber Scombrus



Tartar de salmón ahumado
con piña de pino piñonero



Caballa ahumada
con piña de pino piñonero



Corazón de salmón con piel,
ahumado con piña de pino piñonero



Ventresca de salmón
con piel, ahumada
con piña de pino piñonero



SECRETOS DE ELABORACIÓN

1 En sus talleres, los expertos de Rougié extraen a mano los lomos con delicadeza y retiran las espinas con pinzas **para mantener la carne intacta.**

2 Para una **maduración óptima**, los lomos se masajean manualmente con sal seca y azúcar, lo que los deshidrata para conservarlos y potenciar su sabor.

3 Luego se procede al ahumado en frío (máx. 4 °C) con piñas mediterráneas, que aporta al producto un sutil **aroma** sin agredirlo térmicamente.

4 El corte de cada pieza se realiza también **a mano** con gran delicadeza, para un acabado totalmente regular.

5 Finalmente, **la congelación**, especialidad histórica de la Maison, permite ofrecer pescados ahumados de calidad constante durante todo el año.



Inspiraciones gastronómicas

En la carta...

Para crear vasitos de aperitivo, **un entrante original** o como componente de un plato, ya sea en versión tradicional o estilo tataki.

... y en la cocina

Descongelar el producto 8 h en cámara frigorífica.

En frío: cortar al gusto y acompañar de ensalada y mantequilla.

En caliente: dorar en sartén con grasa unos minutos. Ideal para un plato con múltiples texturas: piel crujiente, carne cocinada y carne cruda. Se recomienda acompañar de una crema de coliflor al chorizo.



Carpaccio de vieiras francesas de Normandía

Carpaccio de salmón ahumado con piña de pino piñonero

Carpaccio de bacalao ahumado con piña de pino piñonero

— Los carpaccios: especialidades del mar inéditas, listos para emplatar

Otra innovación en esta gama del mar de Rougié: **un trío de carpaccios** premium, que conservan una textura auténtica y están listos en pocos

minutos. Contiene vieiras⁴ salvajes de Normandía sin coral, generosos salmones⁵ de Escocia o de las Islas Feroe, así como bacalao⁶ de Noruega.

⁴ Pecten Maximus
⁵ Salmo Salar
⁶ Gadus Morhuas



Inspiraciones gastronómicas

En la carta...

Ideales como entrante delicado y ligero,

o para añadir **un toque marino y fresco** a un plato principal.

... y en la cocina

Saque la bolsa de carpaccio del congelador.

Retire inmediatamente el embalaje y coloque el carpaccio en el plato elegido.

Solo queda emplatar y estará listo para servir.



“

La idea de proponer carpaccios con productos del mar sorprendió gratamente y fue muy bien recibida por los chefs con los que trabajamos. Además de la calidad y la frescura, valoran el formato congelado y listo para emplatar, que permite ahorrar tiempo y ofrecer platos diferentes. Y el hecho de contar con varias referencias amplía enormemente sus posibilidades.

Jose-Luiz PAZ,
Asesor culinario de Rougié
Norte de España y Portugal

”



SECRETOS DE ELABORACIÓN

1

Rougié ha desarrollado un proceso propio. Los filetes y mariscos **se colocan delicadamente** en un molde redondo y se presionan a mano para lograr **una presentación elegante**, manteniendo la textura original.

2

Durante el **envasado**, se preforman cuidadosamente y se empaquetan al vacío individualmente en formato de plato. Esto facilita su uso llegado el momento: **ideal para un uso bajo demanda**.

3

Finalmente, los carpaccios **se congelan** siguiendo el proceso Rougié, optimizando **el almacenamiento, la conservación y la calidad** durante todo el ciclo de vida. En el momento del servicio, el plato está listo en solo 5 minutos.



Los imprescindibles del mar

La Maison Rougié ya ofrecía dos productos del mar: **bogavante desde 2012 y vieira desde 2022.**

Gracias a unos procesos de elaboración propios y muy precisos, que permiten preservar su frescura, textura y sabor, se han convertido en imprescindibles para los chefs.



SECRETOS DE ELABORACIÓN

1

Los bogavantes Rougié se capturan con nasas entre **mayo y julio**, cuando presentan más carne y una carcasa dura, lo que garantiza una textura firme y un sabor delicado. A continuación, se calibran vivos en grandes tanques para asegurar su homogeneidad.

2

Rápidamente trasladados al muelle para preservar su frescura, se someten al **tratamiento de alta presión** (HPP, High Pressure Processing): esto permite extraer la carne de la cola y las pinzas sin alterar su forma original ni perder producto.

3

Después, se envasan al vacío y se congelan mediante **congelación criogénica**. Este proceso conserva intactos la firmeza, el sabor y los nutrientes, para ofrecer un producto equivalente al de un bogavante recién capturado.



Carne de bogavante
cruda congelada

El bogavante: el rey de los crustáceos

Basándose en su saber hacer, Maison Rougié decidió abordar los productos del mar comenzando por el rey de los crustáceos: **el bogavante**. Capturado en las frías aguas de Canadá en su mejor momento, se somete después a procesos **tan innovadores como rigurosos**. Una garantía de regularidad que permite disponer de él durante todo el año, siempre con la misma calidad.

Cola y pinzas de bogavante
peladas congeladas



“

Me gusta mucho trabajar con productos del mar, especialmente con las vieiras de Rougié. Con esta nueva gama, que incluye los pescados ahumados imprescindibles y otros más originales, Rougié habla en el mismo idioma que los chefs: el del amor por los buenos productos. Y, además, con calidad y facilidad de uso garantizadas.

Romuald Fassenet,
*Meilleur Ouvrier de France y chef
con estrella del Château Mont Joly*

”



SECRETOS DE ELABORACIÓN

1

Para esta especie tan codiciada, Rougié ha optado por una **pesca responsable** en la mejor zona. Las vieiras se capturan fuera del periodo de reproducción, de octubre a mediados de diciembre, para favorecer el desarrollo de la población.

3

A continuación, se realiza **el glaseado**: se aplica una fina película de hielo sobre las vieiras para proteger su delicada carne durante el envasado y almacenamiento. De calidad equivalente a un producto fresco, se calibran y envasan en bolsas resellables que contienen un número fijo de piezas, para mayor practicidad en cocina.

2

Entregadas vivas el mismo día, se seleccionan y se abren a mano. En un plazo inferior a una hora, se someten a una congelación rápida IQF (Individually Quick Frozen), lo que permite disponer de ellas en cualquier época del año, con total regularidad.



— La vieira: un best-seller

Rougié también ofrece vieiras de **la más alta calidad**, procedentes de Normandía, salvajes, blancas y sin coral. Capturadas a bordo de embarcaciones especializadas por marineros **experimentados**, presentan ese ligero sabor yodado característico y una textura a la vez firme y fundente. Cuidadosamente elaboradas y congeladas, estarán disponibles en cualquier momento.



La Maison Rougié *una marca comprometida*

Desde 1875, la Maison Rougié preserva y reinventa un saber hacer ancestral, priorizando la calidad y la practicidad al servicio de los chefs.

Más allá de productos excepcionales, les ofrece un acompañamiento a medida para realizar cada plato en cocina. Y lo hace apostando día a día por un enfoque cada vez más responsable.

— Siempre al lado de los chefs

La Maison Rougié se ha fijado la misión de ser **el socio de preferencia para los chefs**. Tanto en establecimientos de renombre como en proyectos emergentes, todos los profesionales de la gastronomía pueden apoyarse en su experiencia **para inspirarse a diario**.

Gracias a sus **16 asesores culinarios**, presentes en todo el mundo, la Maison ofrece a los chefs un diálogo entre especialistas para informarles, aconsejarles y acompañarles a la hora de **perfeccionar** sus creaciones, tanto con pato y oca como con productos del mar.



Para descubrir
nuestros
compromisos
en detalle.



Un compromiso *a cada instante*

Fiel a su voluntad de ofrecer productos de excelencia, la Maison Rougié considera que la calidad y la responsabilidad son **inseparables**. Día tras día, se

esfuerza por respetar al máximo a sus productores, colaboradores, animales y territorios, que dan vida a **gamas inspiradas** en lo mejor que nos ofrece la naturaleza.

De esta forma, la marca ha desarrollado su filosofía de RSE, articulada en torno a **6 grandes ejes**:

1

Poner en valor
a industria francesa
del pato graso

2

Siempre atentos
a los chefs y sus
necesidades

3

Reducir la huella de
carbono de actividades
y productos

4

Garantizar
el bienestar animal

5

Apoyando
a las jóvenes generaciones

6

Apuntando a la excelencia
siempre



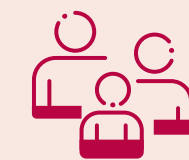
La Maison Rougié *en cifras*



Una marca presente en

65 *países* de los **5** *continentes*

111
empleados



de los cuales **16**
son asesores culinarios

4
misiones

criar,
seleccionar,
transformar,
comercializar



Nosotros INNOVAMOS, *Vosotros* IMAGINÁIS

Acerca de *la Maison Rougié*

La Maison Rougié: 150 años de compromiso al servicio de los chefs

Tras haber construido una cadena de valor del pato que abarca desde el huevo hasta el plato, la Maison Rougié amplía ahora su saber hacer mediante alianzas sostenibles con especialistas en pesca y productos marinos.

Fundada en 1875, Maison Rougié ha resistido el paso del tiempo, haciendo evolucionar constantemente su oferta y garantizando siempre la excelencia de su gama de pato, oca y productos del mar.

A lo largo de las décadas, el saber hacer de la Maison, que junta tradición e innovación, le ha permitido ofrecer a los chefs productos de excepción y soluciones que les facilitan el trabajo en cocina.

rougie.com



Más información





CONTACTO DE PRENSA:
Gulfstream Communication

Vanessa Lai
06 03 51 61 89 - vlai@gulfstream-communication.fr

Célia Dupont
06 81 10 48 73 - celia.dupont@euralis.com