

Un partenariat de longue date avec les professionnels.

Le foie gras d'oie ou de canard, les magrets, les confits ou les truffes : des produits nobles, authentiques, que Rougié vous propose sous bien des formes, dans le respect d'une tradition séculaire et avec la garantie d'un groupe intégré, leader à l'exportation.

En puisant dans le savoir-faire de nos terroirs et de nos équipes, nous développons des produits toujours plus adaptés aux besoins d'une restauration professionnelle, exigeante et en constante évolution (produits élaborés crus surgelés : escalope, éveiné).

Il fallait l'inventer. Rougié l'a fait.

Le Foie Gras est un véritable emblème de la gastronomie française. Or, à ce jour, il n'existait aucun lieu de formation consacré au Foie Gras. Il revenait à Rougié, marque référence des professionnels dans le monde entier de combler cette lacune !

Cette école qui ouvre ses portes début 2008, accueillera des chefs prestigieux, qui viendront faire partager leurs expériences et leurs recettes.

Venez progresser avec les plus grands !

Rougié Parrain
Fondateur de



ROUGIE, A STRONG RELATIONSHIP WITH PROFESIONALS.

Goose and duck Foie Gras, breast, confits or truffles are authentic products that Rougié offers in various presentations, respecting a centennial tradition with the safety of an integrated group, export leader.

The knowledge of our teams married to the gastronomy of Périgord allow us to develop products always more adapted to the needs of the Chef, in constant evolution (such as IQF raw Foie Gras, sliced, deveined...).

IT HAD TO BE INVENTED ROUGIE DID IT

Foie Gras is a veritable emblem of French gastronomy. Yet, until now, there has not been a training ground devoted exclusively to Foie Gras. It was up to Rougié, world-famous brand to professionals, to fill the void.

This school, which will open its doors early 2008, it will, therefore, host prestigious, starred chefs from around the world who will share their experience and recipes. Come to progress with the best Chefs!