

PARTICIPEZ

5^E SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT

DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 2024



Tous les Chefs qui le souhaitent sont invités à participer gratuitement à cet événement national organisé à l'initiative de l'interprofession CIFOG, en mettant le Foie Gras à l'honneur dans leur menu !

Pour se faire connaître, il suffit de s'inscrire sur le site semaine-du-foie-gras.fr qui répertorie tous les restaurants participants. Grâce à ce site, les Français peuvent ainsi trouver en quelques clics un restaurant près de chez eux proposant ce mets incontournable de la gastronomie française !



UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION

Cet événement fera l'objet d'une communication dans les médias et les réseaux sociaux en s'appuyant sur le site de l'événement qui présentera les restaurants participants sur une carte interactive.

UN KIT D'ANIMATION À DISPOSITION

Afin de faciliter l'organisation de cette opération et de promouvoir ce produit dans vos établissements, nous vous faisons parvenir un kit d'animation composé d'affiches et de livrets d'information.

UN WEEK-END DE RÊVE À GAGNER AUX PRÉS D'EUGÉNIE ☆☆☆☆☆

Un tirage au sort sera effectué le 9 décembre pour faire gagner à 3 établissements participant à cette opération, un week-end de rêve pour 2 personnes aux Prés d'Eugénie - Maison Guérard (hôtel 5 étoiles à Eugénie-les-Bains, dans les Landes).



5 bonnes raisons de mettre le Foie Gras à la carte, et de participer à la Semaine du Foie Gras 2024 :

1 RÉPONDRE AUX ATTENTES DE VOS CLIENTS :

La majorité des Français (58 %) estiment que le Foie Gras devrait être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants et 89 % à Noël. (Source : CIFOG / CSA 2023)

2 VALORISER L'IMAGE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT :

En cuisinant du Foie Gras, vous répondez aux envies de vos clients à la recherche de sensations et de moments exceptionnels dans votre restaurant. Vous leur offrez la possibilité de s'évader de leur quotidien en dégustant des plats extraordinaires ! C'est une excellente façon de vous démarquer : 75 % des restaurateurs qui servent des produits issus du canard gras (Foie Gras, Magret et Confit) estiment que cela valorise la carte et l'image de leur établissement. (Source : CHD EXPERT-CIFOG 2019)

3 AFFIRMER VOTRE TALENT :

96 % des restaurateurs utilisant du canard gras estiment que les recettes sont aisément personnalisables. (Source : CHD EXPERT-CIFOG 2019) Magret, Foie Gras et Confit ouvrent la voie à d'innombrables créations culinaires, des plus simples aux plus sophistiquées, pour laisser s'exprimer tout le talent du chef ! Ces produits s'adaptent à tous les styles de cuisine : de la bistronomie à la haute gastronomie étoilée. Ils s'accordent avec tous les produits locaux et de saison. Cru, cuit, mariné ou fumé, frais, sous vide, surgelé ou en conserve, en format mini ou maxi... la diversité de leurs présentations s'adapte à votre inspiration et vous permet même d'éviter le gaspillage alimentaire !

4 AUGMENTER LE TICKET MOYEN :

Foie Gras, Magret et Confit sont des produits attractifs, qui savent s'inscrire dans les dernières tendances culinaires à la mode (burgers, planches apéritives, finger food, brunch, cuisine du monde...). Les proposer à votre table, c'est générer du chiffre d'affaires et des marges additionnelles. Les restaurateurs cuisinant du canard gras disent à 93 % que le Foie Gras est un produit dans l'air du temps et ils sont aussi 91 % à le dire du magret. Ils sont également 87 % à estimer que les recettes à base de canard gras ont un coût à la portion facile à ajuster. (Source : CHD EXPERT-CIFOG 2019).

5 CONTRIBUER AU PATRIMOINE CULTUREL ET GASTRONOMIQUE FRANÇAIS :

Emblématiques de la cuisine de nos terroirs, Foie Gras, Magret et Confit reflètent l'art de vivre à la française et offrent des gages de traçabilité avec les logos « Foie Gras, Magret, Confit de France », IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest »... Les proposer à vos clients, c'est valoriser le savoir faire gastronomique de la France et proposer des produits exceptionnels et uniques au monde, attendus aussi bien des touristes internationaux que des Français.



Pour tous renseignements complémentaires, l'agence ADOCOM-RP est à votre disposition au 01.48.05.19.00 - info@semaine-du-foie-gras.fr.

Éric DUMAS - Président du CIFOG - Interprofession du Foie Gras



CIFOG
7 rue du Faubourg Poissonnière
75009 Paris
contact@cifog.fr
www.lefoiegras.fr

