

À noter dans vos agendas!

LA SEMAINE DU FOIE GRAS AU RESTAURANT REVIENT DU 8 AU 16 NOVEMBRE 2025 !

Participez à cet évènement national !

Une **excellente occasion** de lancer la dynamique
des fêtes de fin d'année !

Une opération en partenariat avec
les plus grandes associations françaises de Chefs.

Vous pouvez vous inscrire dès maintenant :

EN CLIQUANT ICI

Une carte **interactive** pour trouver en un clin d'œil
les restaurants participants.

**UNE PUISSANTE CAMPAGNE
DE COMMUNICATION :**

Médias et réseaux sociaux.



**UN KIT D'ANIMATION
À DISPOSITION :**

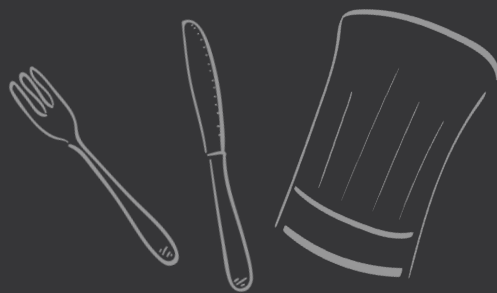
Affiches et livrets d'information
vous seront remis.

**2 SÉJOURS DE RÊVE À GAGNER
PARMI LES RESTAURANTS INSCRITS
AUX PRÉS D'EUGÉNIE - MAISON GUÉRARD *******



Pour tous renseignements complémentaires : 01.48.05.19.00 - info@semaine-du-foie-gras.fr
CIFOG - Interprofession du Foie Gras

5 bonnes raisons de mettre le Foie Gras à la carte, et de participer à la Semaine du Foie Gras 2025 :



1 RÉPONDRE AUX ATTENTES DE VOS CLIENTS :

89% des Français consomment du Foie Gras ! Un mets incontournable pour eux au restaurant : la majorité de la population (63 %) estime que le Foie Gras devrait en effet être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants et 88 % pour les fêtes de fin d'année. (Source : CIFOG / CSA 2024)

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 avec un produit synonyme pour les Français de plaisir (93 %) et de fête (91 %) ! C'est une excellente façon de vous démarquer !

3 AFFIRMER VOTRE TALENT :

Le Foie Gras ouvre la voie à d'innombrables créations culinaires, des plus simples aux plus sophistiquées, pour laisser s'exprimer tout le talent du chef ! Source de créativité culinaire pour 73 % des Français, ces produits s'adaptent en effet à tous les styles de cuisine : de la bistro 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 :

Le Foie Gras est un produit attractif qui sait s'inscrire dans les dernières tendances culinaires à la mode (burgers, planches apéritives, finger food, brunch, cuisine du monde...). Perçu par 91 % des Français comme un produit haut de gamme et de qualité (88 %), le proposer à votre table, c'est générer du chiffre d'affaires et des marges additionnelles.

5 CONTRIBUER AU PATRIMOINE CULTUREL ET GASTRONOMIQUE FRANÇAIS :

Pour 92 % des Français, le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique français. Emblématique de la cuisine de nos terroirs, il reflète en effet l'art de vivre à la française et offre des gages de traçabilité avec le logo « Foie Gras de France », IGP « Canard à Foie Gras du Sud-Ouest »... Le proposer à vos clients, c'est valoriser le savoir-faire gastronomique de la France et proposer un produit exceptionnel et unique au monde, attendu aussi bien des touristes internationaux que des Français : 86 % des Français déclarent même que le Foie Gras participe au rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde.



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

CIFOG - Interprofession du Foie Gras



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

