

Valette & vous !

Valette pour vous.

LES ACTUALITÉS SALONS ET CANARD

NOUS Y SERONS !

Le Salon SIRHA : Présentation de nos nouveautés

Le salon Sirha qui aura lieu du **23 au 27 janvier 2025 à Lyon** : à noter sur vos agendas pour nous rendre visite au stand **2.1F33** !

Nous vous attendons nombreux pour échanger et vous faire connaître et déguster nos spécialités gastronomiques et nos nouveautés !



COUP DE PROJECTEUR :

Le Foie Gras est très attendu en restauration : 89% des Français estiment que les Chefs doivent en proposer au moment des fêtes de fin d'année et ils sont même 58% à être d'avis que le Foie Gras devrait être présent tout au long de l'année à la carte des restaurants ! Alors, pour offrir des moments d'exception aux consommateurs en amont des fêtes, les professionnels français du Foie Gras se tiennent aux côtés des restaurateurs et les invitent à participer à la 5e Semaine du Foie Gras au restaurant !

Cet évènement national se déroulera cette année du 2 au 8 décembre dans des centaines de restaurants partout en France. De quoi permettre aux Français de se régaler avec les délicieuses créations réalisées par les Chefs autour de ce mets incontournable de la gastronomie française !

Le Foie Gras : étendard du savoir-faire gastronomique historique de la France

D'après 86%[1] des Français, le Foie Gras contribue au « rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique

française dans le monde ».

Une grande majorité de la population, 91 %, s'accorde à dire que le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique hexagonal. 87 % des Français estiment également qu'il s'agit d'un produit « Made in France » à soutenir et 88 % d'un savoir-faire traditionnel à préserver.

Véritable ambassadeur du savoir-faire culinaire à la française à travers le monde, le Foie Gras bénéficie même de la reconnaissance officielle « patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006 (art. 654-27-1 du code rural).

Source : enquête CIFOG / CSA 2023



DÉMARCHE RSE : Portes ouvertes

Nous avons participé aux **Journées Portes Ouvertes des Entreprises et Coopératives Engagées**, le jeudi 07 Novembre 2024.

Nous avons pu profiter de ce moment pour présenter notre livret RSE !

Notre raison d'être et nos valeurs :

Fédérer le plus grand nombre autour du bien et du bon en plaçant au cœur de nos actions les valeurs centrales de nos territoires, notre maison et notre histoire.

Transmission, transparence, solidité, curiosité, écoute.

**Le Délicat Accord de Foie Gras de canard et Truite fumée du Périgord signés aux graines de Paradis :**

Un lobe de foie gras mi-cuit subtilement parfumé à la truite fumée du Périgord et à la graine de Paradis.

Une alliance audacieuse et savoureuse.

Produit mi-cuit - 5 mois de conservation - barquette de 180g (4/5 parts)



L'ACTUALITÉ DE VALETTE

« LE MOIS DES CONSERVEURS DU PÉRIGORD » :

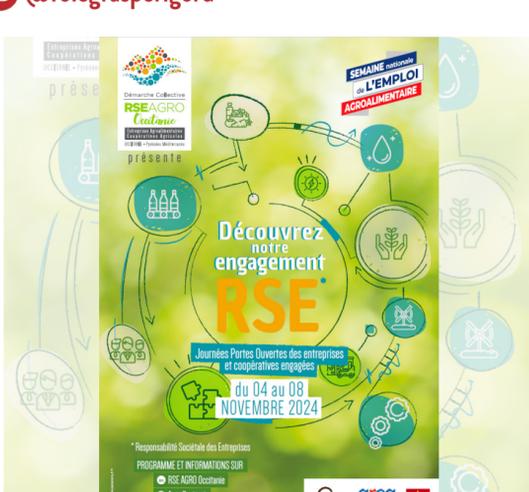
La Maison Valette a participé à l'évènement et a pu élaborer une recette en compagnie du **Chef Philippe Mesuron** avec nos Rillettes Pur Canard :

Des champignons farcis aux rillettes de canard du Périgord !

Une recette simple et gourmande, parfaite pour un apéro entre amis, un brunch convivial ou même en entrée pour un repas raffiné.

Retrouvez la sur le site foiegras-perigord.com !

@foiegrasperigord



NOS PRODUITS À L'HONNEUR

NOS FOIES GRAS D'EXCEPTION : Idéal pour les fêtes de fin d'année**« L'irrésistible » Foie gras de Canard aux cranberries et aux noix de Pécan :**

Un foie gras de canard simplement salé et poivré au milieu duquel se trouve un savoureux mélange de cranberries et noix de pécan.

Produit mi-cuit - 5 mois de conservation - barquette de 180g (4/5 parts)

**La Signature de Foie Gras de Canard et de Truffles Noires du Périgord (10% de Truffles Noires) :**

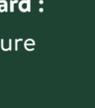
L'Excellence d'un foie gras de canard onctueux au goût authentique délicatement habillé d'un manteau de lamelles de truffes noires du Périgord.

Produit mi-cuit - 5 mois de conservation - barquette de 180g (4/5 parts)

Les Éléments Clés

- ✓ Presque 105 ans d'existence
- ✓ Plus de 40 nouvelles recettes sur ces 2 dernières années
- ✓ 68 médailles au Concours Général Agricole en 37 ans de participation
- ✓ 3 générations d'entrepreneurs passionnés
- ✓ IGP Périgord, Sud-Ouest Oie et Canard : des Labels distinctifs de qualité supérieure

✓ Valette s'engage dans une Démarche RSE avec pour objectif de répondre aux enjeux sociaux et sociétaux.



Nous contacter

Valette Foie Gras
46300 Gourdon - France

Tél : +33(0)5 65 41 62 81

service-client@valette.com

www.valette.fr

Valette Foie Gras

@valettefoiegrasgastronomie

Valette Foie Gras

