



Valette & vous !

Valette pour vous.



L'ACTUALITÉ DE VALETTE

CETTE ANNÉE VALETTE GASTRONOMIE FÊTE SES 105 ANS !

Un véritable témoignage de son héritage, de son savoir-faire et de son engagement envers l'excellence.

L'entreprise a su transmettre, de génération en génération, sa passion inébranlable pour la gastronomie.

105 ans d'émotions gourmandes, de passion, de qualité et d'innovation, un héritage que Valette Gastronomie souhaite partager avec ses clients.

À VOTRE SERVICE : Notre réunion commerciale annuelle

La traditionnelle réunion commerciale s'est déroulée du 15 janvier au 17 janvier 2025.

Nous avons pu échanger avec les commerciaux et les assistantes commerciales sur le bilan 2024 et nos futurs objectifs et projets pour 2025 avec quelques dégustations de nos futures nouveautés gastronomiques.

Nous avons hâte de continuer à vous proposer de nouveaux produits, de nouveaux coffrets gastronomiques et de nouvelles offres commerciales.



SIRHA 2025 : Merci pour votre confiance !

Le SIRHA 2025 s'est terminé il y a 3 semaines, et cette édition était pleine d'énergie, d'échanges et de contacts de qualité.

Vous avez été très nombreux à venir nous rendre visite sur notre stand et nous vous en remercions.

L'ÉQUIPE VALETTE : un départ à la retraite et une nouvelle tête !

Notre légendaire et fidèle collaboratrice Bernadette, du service commercial pro, a pris sa retraite après 35 ans chez Valette Gastronomie.

Nous vous présentons notre nouvelle interlocutrice et assistante commerciale Pro, Anais, qui sera à votre écoute et disponible pour vos futures commandes.



LES ACTUALITÉS SALONS ET CANARD

NOUS Y SERONS !

Les Épicures :

Le lundi 28 avril 2025 se déroulera la 12e édition des rencontres annuelles du monde de l'Épicerie fine au Pavillon Gabriel à Paris : les Épicures.

Nous participons au concours du Prix des Épicures avec un produit terroir : la Terrine de Lapin aux Graines de Lin et Sauvignon, en boîte de 150g.

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



COUP DE PROJECTEUR :

Le Confit de canard, le savoureux goût du réconfort en hiver !

D'après le Cifog, plus de 7 Français sur 10 (73 %) déclarent consommer du Confit de Canard et plus des deux tiers d'entre eux (36 %) ont une préférence pour le faire en hiver.

Les résultats de la récente enquête menée par l'Institut CSA pour le CIFOG sont donc sans appel : c'est le bon moment pour en profiter !

D'autant qu'il se cuisine en deux temps, trois mouvements : 80 % des Français considèrent même qu'il est facile à préparer ! Une bonne nouvelle pour organiser simplement et rapidement de chaleureuses retrouvailles en famille ou entre amis après les fêtes et leurs préparatifs souvent fastidieux.

Plat emblématique du Sud-Ouest, le Confit de Canard est reconnu comme étant typique de la cuisine française par 86 % des Français.

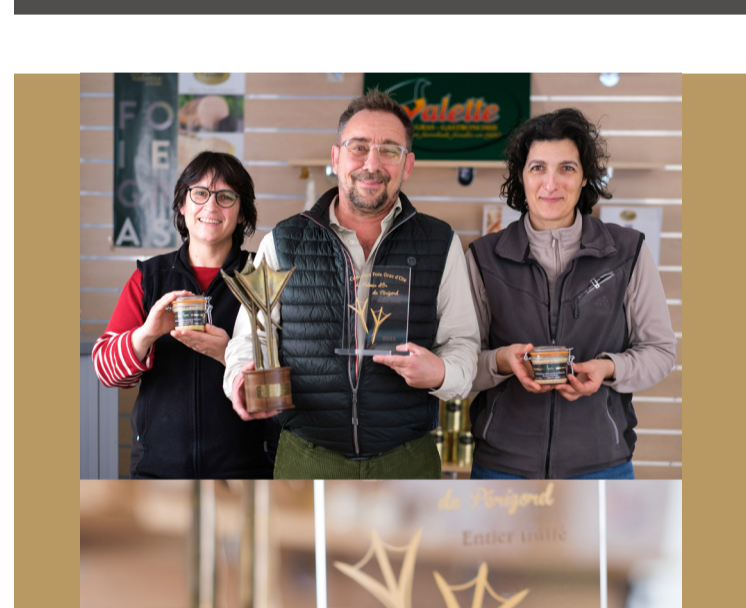


Source : CIFOG / CSA décembre 2023

Les résultats de la récente enquête menée par l'Institut CSA pour le CIFOG sont donc sans appel : c'est le bon moment pour en profiter !

D'autant qu'il se cuisine en deux temps, trois mouvements : 80 % des Français considèrent même qu'il est facile à préparer ! Une bonne nouvelle pour organiser simplement et rapidement de chaleureuses retrouvailles en famille ou entre amis après les fêtes et leurs préparatifs souvent fastidieux.

Plat emblématique du Sud-Ouest, le Confit de Canard est reconnu comme étant typique de la cuisine française par 86 % des Français.



NOS PRODUITS À L'HONNEUR

DE NOUVELLES RÉCOMPENSES DU SAVOIR-FAIRE VALETTE !

Les Palmes d'Or :

Le concours annuel des Palmes d'Or du Périgord organisé par l'Association des foies gras du Périgord s'est déroulé le 25 janvier dernier au cœur de la Dordogne.

Il récompense chaque année depuis 15 ans les meilleurs foies gras de canard ou d'oie.

La Maison Valette a été récompensée par une première place pour son Foie gras d'oie entier du Périgord Truffé.

La qualité du foie gras, la mise en valeur de la Truffe, l'équilibre de l'assortiment ce prix.

Le concours International de Lyon :

Pour la 1ère édition du Concours International de Lyon - partie Charcuteries : 183 échantillons ont été médaillés d'Or & d'Argent parmi les 550 qui ont été dégustés par les jurés !

La Maison Valette a été récompensée par une médaille d'or pour les Rillettes à Pur Canard et deux médailles d'argent pour le Foie Gras de Canard Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne » mi-cuit et le Foie gras de canard entier du Sud-ouest « Recette à l'Ancienne » « Conserve ».



NOS OFFRES COMMERCIALES

PROCHAINEMENT DANS VOS BOÎTES AUX LETTRES !

Nous vous présentons l'opération N°1 PRO Valette : les compositions Printemps / Été 2025 valable jusqu'au 24 août 2025.

Encore un peu de patience ...

Nos équipes peaufinent les dernières nouveautés de la Maison Valette. En ce début d'année 2025 nous validons encore les nouvelles recettes et gammes qui sortiront très prochainement...

Nous avons hâte de vous en faire part rapidement et de connaître également vos retours.



Les Éléments Clés

- ✓ 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