

CARNET N°1

CulinaiR

L'élégance décontractée,
l'art de « bien faire » simplement



R
by ROUGIÉ

L'ÉLÉGANCE DÉCONTRACTÉE : L'ART DE BIEN FAIRE SIMPLEMENT

“

« Pour moi, la cuisine n'a jamais été une démonstration. **Elle doit être vivante, sincère et généreuse.** J'ai grandi dans une famille où chaque repas racontait une histoire, et cette vérité-là, je continue de la défendre chaque jour dans ma cuisine.

En 2025, plus que jamais, on cherche à **revenir à l'essentiel** : des assiettes qui parlent vrai. Moins d'ostentation, plus d'émotion. Deux ou trois produits choisis avec soin, une cuisson maîtrisée, un geste précis... et surtout, l'envie de laisser le produit se révéler.

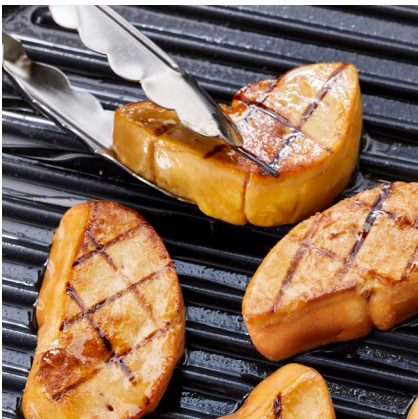
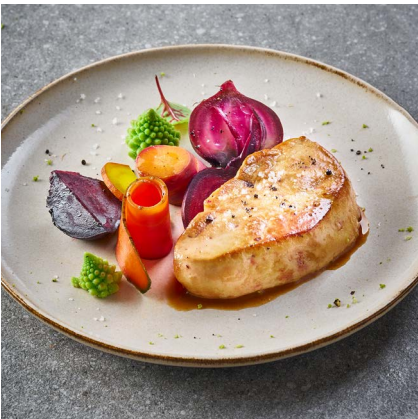
Cette tendance, je la résume en trois mots : **lisibilité, justesse, émotion.**

Une cuisine qui assume la simplicité comme une forme ultime d'élégance. La tendance se retrouve jusqu'en salle : un décor qui respire, des matières brutes, une lumière douce, un service chaleureux. **L'élégance, oui, mais libérée de tout formalisme.**

C'est une cuisine qui raconte une histoire : celle des producteurs, des saisons, d'un terroir. C'est ça qui me passionne et que j'ai envie de partager avec vous : **une élégance décontractée qui met le produit au centre, tout simplement.** »

Coline Faulquier,
Cheffe, Restaurant Auffo - Marseille





BALLOTIN DE FOIE GRAS DE CANARD

gelée de clémentine au Champagne & pain de campagne toasté

Avec cette recette, **tout est question d'équilibre : la précision du geste rencontre la simplicité** de l'assiette. La rondeur du foie gras s'exprime jusque dans sa forme, tandis que le ballotin est sublimé par la fraîcheur acidulée de la gelée de clémentine.

“
Le ballotin
apporte la maîtrise,
la gelée la fraîcheur :
un duo qui signe
la saison automne-
hiver et *twiste*
la terrine classique.

Sébastien Chevreau,
Conseiller culinaire Rougié



Suivez
chaque étape
de la recette



CATÉGORIE :
ENTRÉE

FORMAT :
BALLOTIN



FOIE GRAS DE CANARD DÉVEINÉ SURGELÉ 500 G ROUGIÉ

*Une cuisson maîtrisée,
un coût portion optimisé*

Le foie gras déveiné surgelé Rougié tient sa promesse d'une cuisson parfaite. **La surgélation préserve sa texture et assure un taux de fonte minimal**, pour une qualité irréprochable et un rendement maîtrisé : 500 g vous offriront 10 portions régulières.

ATOUTS PRODUIT

Maîtrise des coûts : un poids fixe et 100% du produit utilisable pour un calcul de coût portion simple et précis.

Stockage facilité : un emballage spécialement conçu pour s'adapter aux contraintes de la restauration professionnelle.

Rendement maximal : une cuisson parfaite avec une perte de graisse limitée, qui préserve la qualité du produit et maximise vos bénéfices.

DES GESTES SIMPLES POUR UNE ÉLÉGANCE MAÎTRISÉE



Confection du ballotin

Assaisonnez le foie gras
(10 g de sel, 2 g de poivre/kg, et
un trait d'Armagnac si souhaité).

Disposez-le sur un film étirable,
roulez comme un torchon en
serrant fermement pour former
un cylindre régulier.

Astuce : doublez le film
pour une meilleure tenue !

CONSEILS DE CHEF

À partir de deux plaques de
500 g, **réalisez 1 ballotin d'1 kg**,
idéalement de 6 à 7 cm
de diamètre. Faites cuire le
ballotin **environ 30 min au**
bain-marie eau frémissante
à 70 °C, puis procédez à un
refroidissement rapide en
cellule. Avant le service, sortez-
le 15 min avant la découpe
pour faciliter le tranchage sans
altérer la texture. Pour un
rendu net et élégant, taillez
des tranches régulières
de 1 à 1,5 cm.

Ce format se prête à la
personnalisation : **variez les**
assaisonnements ou insérez
des quartiers de mandarine,
des éclats de fruits secs,
ou une pointe d'agrumes
pour une signature unique.

Le geste du serrage

C'est le secret ! **Torsadez**
les extrémités comme le
faisaient nos grands-mères
avec un torchon.

Ce geste précis assure
une forme nette et
une texture homogène.



Gelée de clémentine

Faites confire les quartiers dans
le Champagne avec une pointe
de sucre et une note de vanille.

Liez à l'agar-agar, puis taillez
en cubes de 5 mm pour
un effet graphique.

L'ART DU DRESSAGE

Jouez avec les saveurs : variez
les plaisirs en parsemant votre
assiette de cubes de gelée de
clémentine, ou en ajoutant une
touche de vivacité avec des
pickles. Pour plus de douceur,
optez pour un chutney fruité
de figue ou de mangue.

Assaisonnez avec précision :
juste avant de servir, rehaussez
le tout d'une pincée de fleur
de sel et d'un tour de moulin
à poivre.

EN SALLE

En salle, racontez l'histoire !
Mettez en lumière le ballotin
de foie gras de canard
« fait maison », en soulignant
son **origine française**, gage
d'authenticité et de qualité.

Pour accompagner

Choisissez le pain parfait : proposez-le toasté.

Un pain de campagne pour un côté rustique, un pain brioché
pour une note gourmande, ou un pain aux graines
pour surprendre avec des textures et des saveurs contrastées.

FEUILLE À FEUILLE AUTOMNAL : *potiron & foie gras au jus parfumé*

Une inspiration automnale tout en contrastes ! Dans ce millefeuille, le foie gras et le potiron s'associent pour créer un jeu de textures et de couleurs unique. L'assiette est pensée comme une promenade sensorielle, où **chaque élément sublime l'autre avec justesse et simplicité.**



*Cette recette,
c'est l'automne dans
l'assiette ! Une alliance
simple et raffinée,
où le foie gras rencontre
la douceur du potiron.*

Pascal Bernou,
Chef exécutif Rougié



➤ Suivez
chaque étape
de la recette

CATÉGORIE :
ENTRÉE

FORMAT :
TERRINE REVISITÉE

PLAQUE DE FOIE GRAS DÉVEINÉ 4 KG ROUGIÉ

*Source d'inspiration pour plats
signatures*

Pensée pour **conjuguer praticité et technicité**, la plaque de foie gras déveiné 4 kg Rougié regroupe seize lobes de foie gras de canard. Ce format généreux offre **une grande liberté de création**, avec tous les avantages de la surgélation à chaud, garantissant **qualité, taux de fonte réduit et régularité.**

ATOUTS PRODUIT

Praticité : 16 lobes rigoureusement déveinés à la main.

Performance : surgélation à chaud pour un taux de fonte minimal et une texture préservée.

Efficacité et gain de temps : conditionnement optimisé par un poids fixe garanti de 4 kg pour un usage en une fois.

Rendement : 100 % de la matière utilisable pour une parfaite maîtrise des coûts.

Disponibilité : une solution de qualité constante, disponible toute l'année.

DES GESTES PRÉCIS POUR SUBLIMER LA CUISINE D'AUTOMNE

Le foie gras

Prenez le foie gras déveiné Rougié. **Assaisonnez à votre convenance**, avec ou sans alcool.

Placez-le sous vide, puis cuisez-le **par immersion 30 min à 70 °C**.

Laissez refroidir avant montage.

Le potiron

Tranchez le potiron en lamelles fines (2-3 mm) à la mandoline.

Blanchissez brièvement pour assouplir et garder la couleur, puis découpez des disques (Ø 8-10 cm).

Lustrez chaque tranche d'un jus de potiron au poivre de Sichuan.



Le condiment

Faites **confire une poire** dans un vin chaud aux épices. Une fois réduite, servez-la en petits quartiers.



ASTUCE DE CHEF

Pour réaliser un feuille à feuille élégant et régulier

Pour une terrine de 1 kg, alternez les couches en superposant le potiron et le foie gras mi-cuit, **en veillant à garder une régularité parfaite** pour un visuel soigné.

Pressez légèrement l'ensemble sous film pour obtenir un montage net, puis **réservez au froid pour une tenue optimale** avant la découpe.

Détaillez au couteau chaud pour des tranches nettes et une présentation impeccable.

Terminez **en lustrant délicatement le tout** d'un jus de potiron parfumé au poivre de Sichuan : la touche finale qui sublime couleurs et saveurs avec élégance.

CONSEILS DE CHEF

Le foie gras adore **les poivres du monde** : Timut, Kampot, Sichuan, Nigelle, Malabar... Jouez sur ces notes aromatiques pour créer la surprise en bouche à la dégustation du feuille à feuille.

L'ART DU DRESSAGE

Préférez une assiette sombre légèrement incurvée pour servir cette entrée. Accompagnez d'une **tranche de pain de maïs toastée et de quartiers de poires confites au vin chaud** pour la douceur épicée. Pour une assiette sobre, élégante et de saison, il est possible d'ajouter des marrons et noisettes caramélisés.

EN SALLE

Soulignez l'originalité

des condiments, une poire confite au vin chaud et des marrons caramélisés à servir à la demande.

TACOS DE CANARD CONFIT

aux trois sauces & pickles de saison

Qui a dit que tacos ne pouvait pas se marier avec gastronomie de canard ?
Cette création est le parfait mix & match entre snacking & fusion food :
un plat convivial, aux codes **street-food revisités en finesse**.



*Trois tacos ouverts, à déguster avec les doigts,
garnis d'un effiloché de canard confit fondant,
et accompagnés de condiments colorés.
Une bouchée d'ailleurs, sans artifice, où chaque
détail compte pour sublimer la simplicité.*

Gilles Drop,
Conseiller culinaire Rougié



EFFILOCHÉ DE VIANDE DE CANARD CONFITE ROUGIÉ

*Le complice de
créations gourmandes*

Prêt à l'emploi, l'effiloché de canard confit Rougié allie authenticité et praticité. Confectionné à partir de **cuissees lentement confites**, il séduit par sa **texture fondante** et son assaisonnement équilibré, adapté à une multitude de recettes.

Idéal pour des bouchées à partager, salades gourmandes ou parmentiers revisités, **il vous garantit régularité, rapidité et qualité**, sans compromis.

Facile à stocker et à mettre en œuvre, c'est une **solution innovante et polyvalente**, pensée pour toutes les inspirations : de la brasserie chic au snacking premium.



*Suivez
chaque étape
de la recette*

CATÉGORIE :
ENTRÉE / PLAT

FORMAT :
SNACKING

DES GESTES SIMPLES POUR FAIRE VOYAGER LES PAPILLES

Les sauces

Verte : façon chimichurri sans piment, à base d'huile d'olive, vinaigre, herbes fraîches (persil, origan, ciboulette), oignons rouges et brunoise de pomme verte.

Faites macérer longuement pour révéler les arômes.

Blanche : noisettes torréfiées et menthe, pour la fraîcheur et la texture.

Rouge : alliance subtile d'ail, huile d'olive, piment frais et purée de myrtilles légèrement sucrée, mixez après cuisson.

Les pickles & garnitures

Préparez à l'avance des pickles de poire et de betterave. Ajoutez une julienne de choux rouges et blancs pour le croquant.



Les galettes

Réalisez les galettes de tacos le matin même du service. Il ne vous restera plus qu'à les garnir au dernier moment.

Le montage

Dressez vos tacos avec le chou rouge et blanc et l'effiloché de canard confit, puis disposez les pickles. Les sauces pourront être versées sur les tacos ou déposées dans des contenants à côté.

ASTUCE DE CHEF

Pour préparer vos tacos en toute efficacité, utilisez la poche d'effiloché de canard confit sous vide (1,5 kg) : ouvrez, prélevez des portions de 70 g, **façonnez-les en petites boules dans un bac gastro, puis poêlez-les à la minute**, aller-retour. Pour l'assaisonnement ? Inutile, tout est déjà parfaitement équilibré !

CONSEILS DE CHEF

Pour aller plus loin dans la personnalisation, utilisez des cuisses de canard entières pour préparer votre effiloché « maison », **avec des morceaux encore plus généreux**. Une bonne manière de jouer avec les textures et d'imposer votre style !

L'ART DU DRESSAGE

Présentez les trois tacos sur une planche en bois ou une grande assiette en céramique aux tons profonds. Disposez la julienne de choux, les pickles et vos trois sauces dans de petits contenants, pour **une mise en scène soignée et conviviale**.

EN SALLE

L'atout du tacos, c'est qu'il **s'adapte à tous les formats**. Proposez-le en mise en bouche à partager, en entrée raffinée ou en plat complet accompagné de garnitures. Une solution conviviale et élégante pour séduire toutes les envies.



ATOUTS PRODUIT

Élaboré exclusivement à partir de **canards d'origine France**.

Confisage long pour retrouver le goût inimitable du confit.

Effiloché et mis sous vide (poche de 1,5 kg) pour un usage simple et rapide.

Des effilochés longs et généreux (environ 2 cm) apportant une texture riche.

Un goût gourmand et équilibré, conçu pour s'adapter à toutes vos créations.

Le format idéal pour la restauration, garantissant rapidité et régularité.

ESCALOPE DE FOIE GRAS GRILLÉE, risotto de céleri-rave, noisettes torréfiées & émulsion de café

Une création audacieuse qui marie le foie gras grillé à la fraîcheur végétale, au croquant de la noisette et à la profondeur du café. Le risotto de céleri-rave apporte la touche raffinée. Un jeu de textures et de saveurs où la technicité s'exprime avec subtilité pour magnifier le plaisir dans l'assiette : **l'essence même de l'élégance décontractée.**



Un foie gras travaillé avec des condiments de saison : une idée simple et raffinée, parfaite pour vos cartes du jour à l'automne.

Sébastien Chevreau,
Conseiller culinaire Rougié



Suivez
chaque étape
de la recette



CATÉGORIE :
PLAT

FORMAT :
SEMI-GASTRO



ESCALOPES DE FOIE GRAS ROUGIÉ

L'excellence au service de votre imagination

Grâce à des **calibres constants et généreux disponibles toute l'année**, les escalopes de foie gras Rougié s'adaptent à toutes les créations : tapas, entrées gastronomiques, plats du jour ou menus festifs.

Deux techniques de tranchage existent pour répondre aux exigences des chefs :

La découpe à la main, pour les escalopes « Grand Chef », réalisée par des experts, pour **des tranches généreuses, droites et fidèles à l'esprit artisanal.**

La découpe à ultrasons, pour les escalopes « Sélection », pour une présentation nette et régulière, avec une épaisseur constante et une coupe oblique assurant **une couverture assiette parfaite.**

DE LA SIMPLICITÉ NAÎT L'ÉLÉGANCE... DU GESTE, LA MAÎTRISE

L'escalope de foie gras

Faites cuire l'escalope, encore surgelée à la poêle à feu moyen jusqu'à **obtenir une couleur beige dorée**.

En fin de cuisson **marquez chacune des faces** de l'escalope sur un grill.



Le risotto végétal

Taillez une brunoise (ou julienne) de céleri-rave. **Faites cuire la brunoise comme un risotto**, dans un bouillon de légumes, jusqu'à obtenir une texture fondante et légèrement croquante.

Le risotto de céleri-rave apporte douceur et légèreté à l'assiette. **Travaillez-le avec un bouillon parfumé**, puis liez-le au mascarpone pour une brillance parfaite. Parsemez de noisettes torréfiées pour la texture.



L'émulsion qui fait la différence

L'émulsion au café apporte une belle aromatique et rappelle subtilement les couleurs dorées de l'escalope qui rayonne sur le risotto de couleur blanche.

Variez les plaisirs à la carte :

- **Émulsion au cacao amer** pour le côté gourmand.
- **Émulsion au thé fumé** pour la touche boisée.
- **Émulsion aux agrumes (orange, yuzu)** pour la fraîcheur.

CONSEILS DE CHEF

Pour les services de grande envergure et pour mieux anticiper votre mise en place, **les escalopes peuvent être marquées encore surgelées** au grill sur chaque face, puis terminées au four durant 6 à 8 minutes à 160-180 °C.

Lors du marquage au grill, afin d'obtenir un cadrillage net et régulier, **réalisez deux aller-retours en changeant l'orientation** (rotation à 90 °C) de l'escalope à chaque mouvement.

EN SALLE

Mettez en avant la richesse et la saisonnalité de ce plat : une escalope fondante, un risotto végétal, une noisette croquante et une émulsion de café inattendue. Soulignez la maîtrise technique et **l'originalité des accords pour séduire les amateurs de découvertes gourmandes**.



ATOUTS PRODUIT

Régularité : une coupe oblique et une épaisseur constante pour un coût portion maîtrisé.

Calibre : des formats généreux et réguliers pour un dressage élégant.

Praticité : un nombre fixe d'escalopes conditionné dans un sachet refermable pratique.

Prêt à l'emploi : une mise en œuvre rapide, sans décongélation préalable.

Fonte maîtrisée : une surgélation individuelle IQF le jour de prélèvement des foies pour un taux de fonte maîtrisé.

Flexibilité : 3 calibres disponibles pour tous les types d'usage.

SAINT-JACQUES NORMANDES SNACKÉES, *purée de courges et cèpes rôtis*

Une assiette simple et généreuse qui met l'automne à l'honneur. Les Saint-Jacques de Normandie juste snackées se marient à la douceur de la courge et au parfum des cèpes rôtis, relevés par la fraîcheur des pickles. Un crumble de noisettes apporte du croquant, et le beurre noisette vient signer **ce plat réconfortant et de saison.**



*Une recette qui semble **simple**, mais qui exige **précision** : saisir les Saint-Jacques, maîtriser le beurre noisette... Cette différence se voit dans l'assiette, avec la possibilité de le proposer légitimement à un prix supérieur.*

Gilles Drop
Conseiller culinaire Rougié



Suivez
chaque étape
de la recette

CATÉGORIE :
PLAT

FORMAT :
BISTRONOMIQUE

NOIX DE SAINT-JACQUES ROUGIÉ

Garantie qualité, créativité libérée

Issues d'une pêche raisonnée en Normandie (en dehors des périodes de reproduction), les noix de Saint-Jacques blanches (sans corail) de la Maison Rougié offrent **une régularité et une qualité irréprochables**. Surgelées individuellement et protégées par une technique innovante de glazurage fin, elles garantissent une **qualité gustative comparable à un produit fraîchement pêché** – sans les contraintes de temps long de préparation « des matinées Saint-Jacques ». **Un atout sérénité pour des cartes de qualité.**

LA MAÎTRISE DANS LA SIMPLICITÉ

Les Saint-Jacques

Sans décongélation préalable, saisissez-les 30 secondes des deux côtés pour **une coloration dorée sans surcuisson**.

Terminez-les au beurre noisette pour sublimer la gourmandise.



Les accompagnements

Réalisez une **purée de courges** montée au beurre noisette.

Rôtissez les cèpes et poêlez les choux de Bruxelles au beurre.

Préparez un crumble avec des **noisettes concassées**.

Confectionnez vos **pickles de girolles** avec une marinade vinaigre-sel-sucre et épices.

ASTUCE DE CHEF

Pour une assiette harmonieuse, **optez pour un nombre impair de Saint-Jacques** : 3 noix de Saint Jacques 17/25 pcs/LB.. Saisissez-les à feu vif encore surgelées. Vous pouvez également décongeler les noix de Saint-Jacques avant de les faire revenir à feu moyen dans un beurre moussieux. Quelle que soit la méthode choisie, vous obtiendrez une texture fondante et savoureuse.

CONSEIL DE CHEF

Travaillez la **cohérence aromatique** : beurre noisette dans la purée, nappage des Saint-Jacques et arrosage des cèpes pour créer une signature gustative élégante et enveloppante.

L'ART DU DRESSAGE

Dans une assiette en grès aux couleurs automnales, dressez la purée en cercle.

Disposez les Saint-Jacques, puis créez un « petit jardin » en intégrant cèpes et pétales de choux. Il est possible d'y ajouter des pickles de girolles et du crumble de noisettes pour **le contraste de texture**. Une mise en scène soignée qui raconte la saison.

EN SALLE

Mettez en avant les Saint-Jacques comme **valeur sûre et festive**, idéale pour dynamiser la carte en période automne-hiver. Soulignez la noblesse du produit, l'originalité des accords et la cohérence autour du beurre noisette : des arguments qui séduisent les gourmets et valorisent votre savoir-faire.

ATOUTS PRODUIT

Noix de Saint-Jacques sauvages (Pecten Maximus) de France.

Issues d'une pêche responsable, pêchées en Normandie en dehors des périodes de reproduction.

Texture ferme et fondante, saveur subtilement iodée.

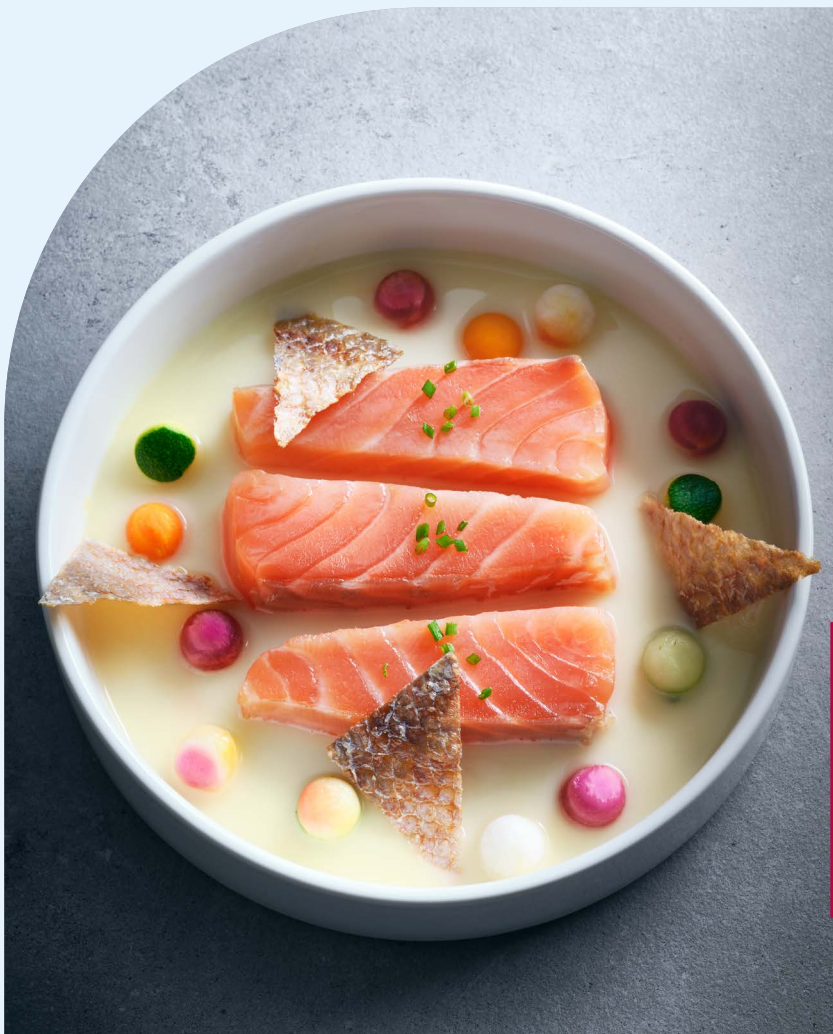
Surgélation IQF avec un glazurage protecteur pour une qualité maximale.

Qualité « Sashimi Grade » pour une utilisation crue ou pour la cuisson.

Un nombre fixe de noix par sachet (36 ou 48 noix) pour une maîtrise parfaite de vos portions.

SAUMON FUMÉ À FROID À LA POMME DE PIN, légumes d'hiver et tuile croustillante

Une création qui célèbre l'esprit des fêtes : la ventrèche de saumon fumé, tendre et persillée, s'accompagne d'une nage parfumée aux aiguilles de sapin, de billes de légumes d'hiver et d'une tuile croustillante à base de peau du saumon. Une assiette sobre, élégante, pensée pour **allier simplicité des gestes, impact visuel et explosions de saveurs en bouche.**



Signature de vos menus de fêtes, ce plat d'exception vous assure un dressage graphique et un « effet waouh », tout en étant rapide à préparer. C'est la solution idéale pour marquer les esprits.

Pascal Bernou,
Chef exécutif Rougié



➤ **Suivez
chaque étape
de la recette**

CATÉGORIE :
PLAT

FORMAT :
**CUISINE
CONTEMPORAINE**

VENTRÈCHE DE SAUMON FUMÉ À FROID ROUGIÉ

Une pièce noble, un goût d'exception

Pièce de saurisserie d'exception, la ventrèche de saumon sur peau est la pièce **la plus savoureuse et persillée du filet de saumon**. Fumée à froid à la pomme de pin pour une précuisson maîtrisée, cette technique lui garantit toute sa souplesse et son moelleux.

ATOUTS PRODUIT

Prêt à l'emploi pour un gain de temps sans compromis qualité.

Multiusage : remettre en œuvre aussi bien à chaud qu'à froid.

Facile à conserver grâce à la surgélation et son emballage sous vide.

Produit d'exception : texture tendre et persillée, déjà précuite grâce à la fumaison à froid.

RÉVÉLEZ LA FINESSE DU SAUMON FUMÉ À FROID

Le saumon

Commencez par **retirer la peau**.

Faites-la griller entre deux poêles pour obtenir une tuile croustillante.

Servez la **ventrèche de saumon fumé** (tranche de 1 à 2 cm) **crue** à température ambiante.



Les légumes

Formez des billes de légumes

d'hiver : carotte, céleri, navet et topinambour.

Glacez-les au beurre et assaisonnez délicatement.



CONSEILS DE CHEF

Pour une signature aromatique unique : assaisonnez légèrement avant cuisson avec de la fleur de sel, une touche d'agrumes ou d'herbes séchées.

Pour faire évoluer la recette au fil des saisons, **variez les accords végétaux** : aiguilles de sapin pour une note résineuse et festive, estragon pour une fraîcheur anisée ou fenouil pour une subtilité herbacée. Une astuce simple pour réinventer la nage et maintenir ce plat à la carte toute l'année.

Osez le twist créatif : du saumon... au dessert.

Transformez la ventrèche en création inattendue : une brioche façon pain perdu, légèrement sucrée, surmontée d'une fondue d'épinards au guanciale, d'un siphon de ricotta citronnée et d'une peau de saumon caramélisée à la cassonade. Une interprétation audacieuse, entre plat et dessert, qui **réinvente les codes**.

La nage parfumée

Infusez une poignée d'aiguilles de sapin dans un fond d'eau, réduisez légèrement.

Montez au beurre pour une texture souple, parfumez avec quelques zestes de combava et un tour de poivre.



L'ART DU DRESSAGE

Optez pour une assiette blanche qui **valorise le service en salle**. Disposez trois tranches de ventrèche (les chiffres impairs créent l'harmonie visuelle), plantez les tuiles de peau et répartissez les billes de légumes comme un jardin d'hiver. Versez la nage devant le client, pour une touche théâtrale et élégante.

Ce carnet de tendances est réservé exclusivement
aux membres du programme de fidélité R by Rougié



*150 ans au service
de votre imagination*

www.rougie.com



SERVICE CLIENT : contact@rougie.com / **RETROUVEZ-NOUS SUR :** www.rougie.com
Rougié – Boulevard de l'Europe 64230 LESCAR – FRANCE