

Pense-fêtes gourmand. L'indétrônable foie gras !



Les Français sont résolument fans de foie gras. D'après la dernière enquête menée fin novembre par CSA pour les professionnels réunis au sein d CIFOG, ils sont désormais plus de 9 sur 10 (92 % ; +2 points vs 2018) à en consommer, et même plusieurs fois par an pour 72 % d'entre eux (+5 pc vs 2018).

ENQUÊTE. L'enquête confirme également sa place de leader des produits associés aux fêtes de fin d'année : 77 % des Français estiment qu'il s'agit grand incontournable de la période, devant le saumon fumé (67 %) et même la bûche de Noël (59 %).

Et, pour le choisir, ils peuvent compter sur un nouveau point de repère : le logo collectif « Origine France ». Officiellement lancé cet automne par les professionnels, il a pour objectif de permettre aux consommateurs de repérer facilement les produits de la filière issus de canards nés, élevés, engraisés, transformés, conditionnés et étiquetés en France.

UNE RECETTE EXOTIQUE JEAN LARNAUDIE



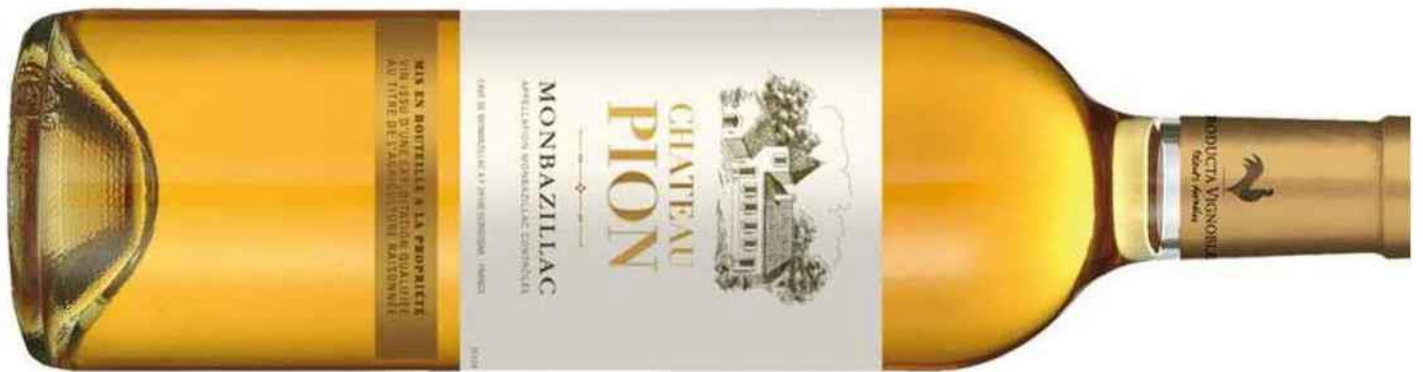
La maison Jean Larnaudie mise sur l'originalité en s'associant avec le rhum Clément pour créer un foie gras de canard original et envoûtant. Une recette exclusive finement assaisonnée au rhum vieux agricole 3 ans d'âge et agrémentée d'une délicate pointe de vanille. Une petite merveille en bouche ! L'alliance du rhum et du foie gras apporte un goût unique et un fondant incomparable.

• Disponible en version mi-cuit et conserve 14,99€ à 29,99€ (125g à 280g).

Pour promouvoir cette création exclusive, un jeu concours, valable avec obligation d'achat, jusqu'au 31 décembre 2019, est organisé avec 5 voyages à Martinique à gagner incluant la visite de la distillerie rhum Clément.



[...]



Château Pion. Ce Monbazillac 2018 révèle une robe jaune or brillante. Son nez exhale des arômes de pêche et d'acacia. La bouche est gourmande fruitée et s'achève sur une pointe de fraîcheur pour un bel équilibre du vin.

• Producta vignobles 33310 Lormont
Prix de vente indicatif en GMS : 6€

(photos CIFOG-Ph.Asset-ADOCOM-RP et DR)

Publié le 16 décembre 2019