



Valette &amp; vous !

Valette pour vous.

## L'ACTUALITÉ CANARD

## JOURNÉES DU PATRIMOINE

les 19 et 20 septembre 2025

Pour 91%(1) des Français, le Foie Gras fait partie du patrimoine gastronomique hexagonal !

Ce mets emblématique de notre pays bénéficie de la reconnaissance officielle « Produit du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France » depuis 2006.

À l'initiative du CIFOG (Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras), près d'une vingtaine de producteurs des principales régions de production : Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Alsace ouvriront leurs portes.

Tous sont à retrouver sur le site dédié : [patrimoine-foiegras.fr](http://patrimoine-foiegras.fr).

Cet événement constitue en effet un moyen convivial et gourmand d'en savoir davantage sur ce mets apprécié et consommé par plus de 9 Français sur 10 et 87 % des Français estiment également que le Foie Gras est issu d'un savoir-faire traditionnel à préserver.

Ces journées inédites sont placées sous le signe de la convivialité, de la transparence, du partage et du patrimoine gastronomique français bien sûr !

(1) Source : Enquête CIFOG / CSA, décembre 2024

JOURNÉES  
DU PATRIMOINE

Portes Ouvertes

À la découverte des producteurs

de Foie Gras

SAMEDI 20 SEPTEMBRE



DÉCOUVREZ ET DÉGUSTEZ LE PATRIMOINE CULTUREL ET GASTRONOMIQUE FRANÇAIS

RETROUVEZ LA LISTE DES PARTICIPANTS SUR [PATRIMOINE-FOIEGRAS.FR](http://PATRIMOINE-FOIEGRAS.FR)

FOIE GRAS, MAGRET, CONFIT :  
la consommation reprend !

Le Foie Gras, le Magret et le Confit, c'est du plaisir toute l'année !

Les premiers chiffres de l'année 2025 confirment l'enthousiasme des Français pour les produits de la filière Foie Gras bien au-delà des fêtes de fin d'année !

Dans les magasins, les achats de Foie Gras enregistrent une hausse de +19% en volume de début janvier à fin mai et les achats de Magret suivent la même tendance, à +35% en volume par rapport aux cinq premiers mois 2024(1).

(1) Source : Kantar 2025 - tous magasins, cumul annuel à date du 01/01/25 au 30/05/25

## L'ACTUALITÉ DE VALETTE

## À VOTRE SERVICE :

Notre réunion commerciale estivale !

La traditionnelle réunion commerciale de l'été s'est déroulée du 16 au 17 juillet 2025 soit deux jours pour partager, échanger et construire ensemble !

L'Occasion de faire le point sur les performances, de découvrir les nouveautés de la maison Valette et de présenter les nouvelles offres de Noël. Une ambiance conviviale, studieuse et ensoleillée, à l'image des valeurs qui nous animent depuis 105 ans.

Nos commerciaux sont repartis sur les routes pour vous rencontrer et vous proposer nos nouvelles offres de Noël !



## CÉLÉBRATION : 105 ans de la Maison Valette

Pour fêter les 105 ans de la Maison Valette, la direction a organisé le jeudi 17 juillet, une soirée placée sous le signe du partage et de la convivialité avec l'ensemble des collaborateurs.

Ce moment, au-delà d'un simple événement festif a été l'occasion de rassembler toutes les équipes autour de ce qui fait notre force depuis toujours : l'humain, la passion du métier et le partage.

Dans un cadre détendu et chaleureux, cette soirée a permis à chacun de prendre le temps d'échanger autrement, de créer du lien entre les services, de rire, de se retrouver et tout simplement de profiter.



## NOS PRODUITS À L'HONNEUR

## COUP DE PROJECTEUR SUR NOS NOUVEAUX FOIES GRAS :

## • «L'Éclat» de Foie Gras de Canard aux Noisettes torréfiées

« Cuisson Douce » :

Un équilibre parfait entre la douceur du foie gras de canard et le croquant des noisettes, subtilement torréfiées pour révéler toute leur richesse.

Grâce à notre méthode de cuisson douce, chaque détail est maîtrisé pour préserver le goût pur et délicat du foie gras, tout en apportant une touche de gourmandise irrésistible.

Un produit d'exception, pour des moments d'exception.

Que ce soit pour un dîner entre amis, un repas de fête ou pour offrir un cadeau raffiné, notre foie gras aux noisettes torréfiées est la promesse de ravir les palais les plus exigeants.

Lobe de 200 g (4/5 parts) - produits mi-cuit, 5 mois de conservation



## • Ballotin de foie gras de canard entier au champagne et aux

graines de Paradis :

Une création raffinée où la richesse onctueuse du foie gras rencontre la fraîcheur élégante du champagne, subtilement relevée par les Graines de Paradis, une épice rare aux notes florales et poivrées.

Ce mariage original et délicat révèle une palette aromatique surprenante, idéale pour sublimer les instants festifs.

Élaboré de manière artisanale, ce ballotin incarne l'alliance du savoir-faire et de la créativité, pour une dégustation inoubliable.

Sous/vide 140 g (3/4 parts) - produits mi-cuit, 2 mois de conservation



Très prochainement vous allez découvrir La Sélection Festive pour la fin de l'année ...

Pensez à passer vos commandes pour éviter toute rupture et assurer la continuité de votre activité pour la fin de l'année.

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour vous accompagner dans vos besoins et vous aider à optimiser vos approvisionnements.

## NOS OFFRES COMMERCIALES

## C'EST LE MOMENT DE PRÉPARER VOS STOCKS !

La saison de fin d'année est arrivée, une hausse d'activité à anticiper.

Laissez-vous séduire par nos coffrets gourmands pour la période festive.



Très prochainement vous allez découvrir La Sélection Festive pour la fin de l'année ...

Pensez à passer vos commandes pour éviter toute rupture et assurer la continuité de votre activité pour la fin de l'année.

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour vous accompagner dans vos besoins et vous aider à optimiser vos approvisionnements.

## Les Éléments Clés

- ✓ 105 ans d'existence
- ✓ Plus de 40 nouvelles recettes sur ces 2 dernières années
- ✓ + de 70 médailles au Concours Général Agricole en 38 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](mailto:service-client@valette.com)

[www.valette.fr](http://www.valette.fr)

Valette Foie Gras

@valettefoiegrasgastronomie

Valette Foie Gras

