



Valette & vous !

Valette pour vous.

LES ACTUALITÉS SALONS ET CANARD

NOUS Y SERONS !

Les Épicures :

Le lundi 28 avril 2025 se déroulera la 12^e 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 :

Foie Gras, Magret, Confit : les Français aiment ce trio et le prouvent en passant de la parole aux actes !

En 2024, les français ont augmenté leurs achats de Foie Gras en magasins de +10,4 % en volume sur l'année et même de +14,8 % sur le seul mois des fêtes.⁽¹⁾

Le Magret a quant à lui vu ses achats en magasins bondir de +108 % sur l'année et le Confit de +36 %.⁽²⁾

Un succès qui s'étend bien au-delà de la consommation à domicile !

Comparées à 2023, les entreprises ont augmenté leurs ventes auprès des restaurateurs de +39 % pour le Foie Gras, de +68 % pour le Magret et +63 % pour le Confit.⁽³⁾



Des hausses records, entraînées par le retour de l'offre sur le marché.

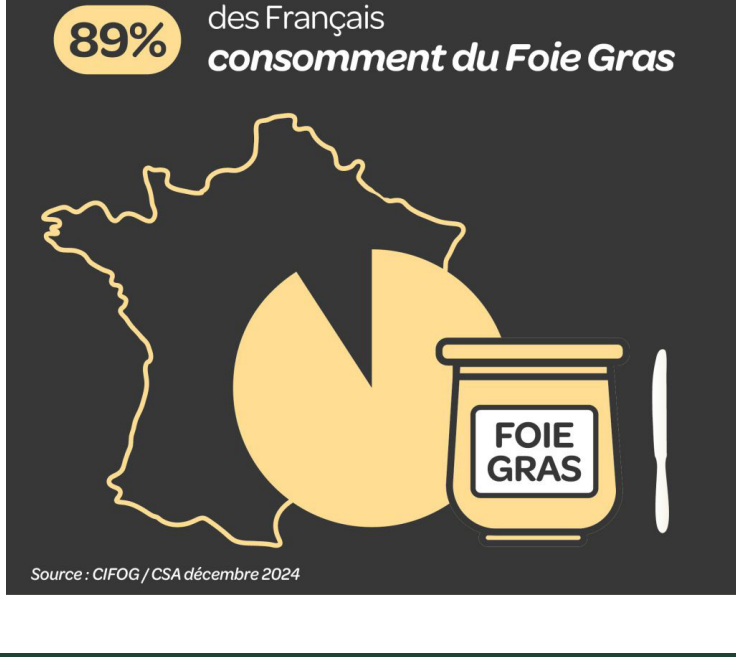
La mobilisation exemplaire des professionnels pour sécuriser les approvisionnements, avec une stratégie de vaccination pionnière contre l'influenza aviaire, est en effet une réussite au bénéfice de tout le pays.

Ils se sont engagés de façon responsable pour protéger l'ensemble des élevages et ce volontarisme leur a permis de reprendre sereinement leur production de Foie Gras, en hausse de +40 % sur 1 an.

(1) Source : Circana 2024 – ventes de Foie Gras transformé gen-codé en grandes surfaces + e-commerce + magasins de proximité

(2) Source : Kantar 2024 – tous magasins

(3) Source : Fédération des Aliments Conservés – FIAC 2024



L'ACTUALITÉ DE VALETTE

RETROUVAILLES ENTRE AMIS :

Lundi 31 Mars pour fêter nos 105 ans !

C'est face à notre atelier de fabrication, dans notre nouvel espace de réception situé à Saint-Clair (46), que nous avons reçu et retrouvé plusieurs amis fidèles de notre marque Valette Gastronomie.

Cette journée fut une belle réussite. De la bonne humeur, de la convivialité, de la gourmandise, des souvenirs et beaucoup d'éclats de rire étaient au rendez-vous !

Un véritable moment positif et de partage !



"UN GRAND MERCI À NOS AMIS DE LA MARQUE POUR CE MOMENT DE PARTAGE, DE CONVIVIALITÉ ET POUR CES PRÉCIEUX ÉCHANGES." VOTRE PRÉSENCE A RENDU CETTE EXPÉRIENCE ENCORE PLUS MÉMORABLE.

Nos convives ont pu ce jour-là :

- Visiter les locaux de Gourdon,
- Visiter l'atelier de fabrication de Saint-Clair,
- Déguster nos spécialités gastronomiques (magrets, truffes, foies gras, etc.).

Nous tenions également à remercier chaleureusement le **Lycée Hôtelier de Souillac** qui s'est occupé de toute la préparation culinaire de nos produits gourmands.

Cet événement n'aurait pas été aussi accueillant et positif sans nos partenaires de longues dates : **le Château Lagrézette et le Champagne H.Blin.**



NOS PRODUITS À L'HONNEUR

2025 : L'ANNÉE DES RÉCOMPENSES !

C'est avec une immense fierté que nous vous présentons plusieurs de nos créations emblématiques qui ont été récompensées cette année pour leur qualité exceptionnelle, leur authenticité et leur savoir-faire.

En 2025, notre passion pour les saveurs authentiques et notre engagement envers l'excellence ont été salués par des distinctions prestigieuses :

• **Le Foie Gras d'Oie Entier du Périgord « Recette à l'Ancienne »**
Médaille de Bronze 2025 du Concours Général Agricole Paris

• **Les Rillettes Pur Canard**
Médaille d'Argent 2025 du Concours Général Agricole Paris et Médaille d'Or 2025 du Concours International de Lyon

• **Le Foie gras de Canard entier du Sud-Ouest**
« Recette à l'Ancienne »
Médaille d'argent 2025 du Concours International de Lyon

• **Le Foie Gras de Canard entier du Périgord**
« Recette à l'Ancienne Mi-cuit »
Médaille d'argent 2025 du Concours International de Lyon

• **Le Foie Gras d'Oie entier du Périgord à la Truffe Noire du Périgord 5% « Recette à l'Ancienne »**
Les Palmes d'Or 2025 du Périgord

Ces distinctions témoignent de notre exigence constante, de notre amour du goût et de la confiance que vous nous accordez chaque jour.

Merci de faire partie de cette belle aventure culinaire à nos côtés !

COUP DE PROJECTEUR SUR NOS NOUVELLES TERRINES :

« Prise de Bec au potager » Terrine du Potager aux 2 Volailles

Une terrine généreuse qui marie deux volailles tendres à une sélection de légumes du potager, pour une recette à la fois rustique et délicate. Un équilibre parfait entre saveurs authentiques et légèreté, idéale pour une entrée fraîche ou un apéritif plein de douceur.

« Diablement Délicieuse » Terrine de Volaille à la Diable

Savourez une terrine artisanale alliant la tendresse de la volaille à la puissance subtile de la moutarde à l'ancienne et d'épices relevées. Une recette de caractère, à la fois fondante et piquante, idéale pour vos apéritifs ou en entrée gourmande. Un goût à la diable qui réveille les papilles !

La Terrine de Magret de Canard au Poivre Vert

Du magret de canard fondant, relevé par la fraîcheur aromatique du poivre vert : une terrine pleine de caractère, à la fois fine et savoureuse. Pour des apéritifs de caractères ou des entrées qui en jettent, c'est la touche gourmande qui fait toute la différence.



L'OFFRE DU MOMENT DU 07 AVRIL AU 31 MAI 2025 :



NOS OFFRES COMMERCIALES

C'EST LE MOMENT DE PRÉPARER VOS STOCKS !

La belle saison est arrivée, et avec elle, une hausse d'activité à anticiper.

Nos offres commerciales « Spéciales Saison Estivale » sont toujours en cours !

Pensez à passer vos commandes pour éviter toute rupture et assurer la continuité de nos produits pendant la saison Estivale.

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

L'OPÉRATION N°2 : LA SÉLECTION ESTIVALE DU 07 AVRIL AU 31 AOÛT 2025



L'OPÉRATION N°1 : LES COMPOSITIONS PRINTEMPS / ÉTÉ 2025 DU 03 MARS AU 24 AOÛT 2025



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 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

