



L'ÉCOLE DU FOIE GRAS



Une **école du foie gras**
pour les
passionnés du
produit.



Février 2008 avec JL Danjou & R Marcon

Rougié : une longue histoire avec les Chefs.

Rougié est la marque **leader en France et à l'étranger** pour la fourniture de Foie Gras dans le circuit des **professionnels de la restauration**. Ce n'est pas le fruit du hasard, mais celui du travail d'équipes aux savoir-faire élevés, qui se traduisent par des produits innovants, adaptés au monde moderne de la cuisine gastronomique et avec une qualité reconnue mondialement.

De nombreux chefs gastronomiques travaillent le foie gras Rougié, ils constituent une référence pour notre marque dans tous les autres segments de la restauration en France et un étendard pour l'export.

Rougié : le foie gras des Chefs, est présent et accompagne les chefs dans leur vie professionnelle et associative.

Dans ce monde complexe et animé par des passionnés, la quête de la perfection est une constante. Pour y accéder, curiosité et formation sont moteurs pour ces stars qui nous font rêver.



La formation : une progression vers la perfection

Le foie gras est un emblème de la gastronomie française et aucune institution de formation ne lui est consacrée à ce jour. Lacune que Rougié a décidé de combler avec la création de **l'école du foie gras Rougié** !

Cette école est installée à Pau, au siège opérationnel de notre maison mère Euralis Gastronomie. Les locaux ultramodernes, l'équipement de pointe tout induction de Bonnet grandes cuisines et les formateurs de renommée mondiale, sont au sommet de ce que l'on peut trouver en termes de technicité ou de performance.

L'école : une référence.

Ouverte en 2008, **l'école du foie gras Rougié** est une **référence incontournable en matière d'expertise** pour ce noble produit qu'est le Foie Gras !

La conception.

La mise au point de l'aménagement de la partie laboratoire a été réalisée par un grand professionnel reconnu dans le monde de la cuisine : **Jean-Luc DANJOU**

Cet homme de 55 ans a réalisé l'essentiel de son parcours professionnel dans l'enseignement. Il travaille actuellement dans l'un des plus importants lycées hôtelier de France à Toulouse (900 lycéens).

Il maîtrise la **pédagogie** dans la formation tant des jeunes que des adultes.

Il a été Meilleur Ouvrier de France en 1986 et depuis côtoie les grands de la cuisine en participant à de nombreux concours, tant dans les jurys que dans les organisations (MOF, Bocuse d'or ...).

Il maîtrise la **technique**.

Il est reconnu en France comme un professionnel sérieux et de haut niveau.

Le laboratoire est conçu pour accueillir idéalement 8 stagiaires + un ou deux formateurs. Des zones sont définies pour répondre aux besoins de la DSV :

- Préparations culinaires
- Zone de plonge
- Zone de cuisson / travail sur les pianos (2 postes complets)
- Zone de démo du formateur



Avril 2008 avec JL Danjou & S Vieira



Mars 2008 avec JL Danjou & M Roth

L'équipement.

Un parti pris : le tout électrique.

Depuis toujours le gaz a eu la préférence des chefs par sa puissance de feu et sa capacité à fournir de la très haute température rapidement.

L'induction est en train de révolutionner les cuisines des restaurants et les grands l'adoptent (AS Pic, T Marx, Trois Gros, M Meurin ...).

- La capacité de chauffe est supérieure au gaz.
- Le bilan énergétique plus favorable (chauffe à la demande et pas en continu, moins besoin de clim, de hotte aspirante...). Ceci concourt à une action en faveur du développement durable.
- Le confort de travail nettement supérieur car dégageant moins de chaleur, on parle de piano froid.
- Facilité d'entretien : le piano est lisse, les plaques se nettoient simplement, pas de brûleurs encrassés.
- Sécurité de l'électrique / gaz

Maestro
by BONNET

C'est en partenariat avec la société Bonnet que ce laboratoire a été équipé. Avec son piano froid Maestro qui équipe déjà des grands noms de la cuisine en France comme AS PIC, TROISGROS, T. MARX, M MEURIN ...

La batterie de cuisine est signée

demeyere
MADE IN BELGIUM



Les stages.

Ils se déroulent sur deux jours.

Jean-Luc Danjou assure cette formation et invite un grand chef pour la deuxième journée afin de partager avec les stagiaires sa créativité autour du foie gras.

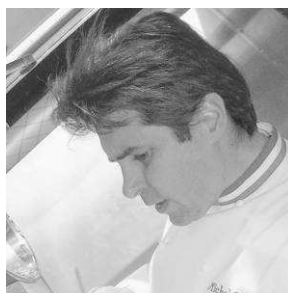
L'école est enregistrée comme organisme de formation auprès du préfet de Région Midi-Pyrénées sous le n°76 65 00490 65. A ce titre, elle est habilitée à recevoir des financements d'organismes professionnels pour la prise en charge des stages dans le cadre de la formation professionnelle.

Des moments uniques, une relation privilégiée avec les formateurs grâce à un nombre restreint de stagiaires. Celui-ci est limité à 8 ou 9 places.

Le foie gras dans tous ses états est au programme, revisité dans ses fondamentaux le premier jour et décliné dans une explosion de créativité le second avec nos invités prestigieux.



Franck Putelat



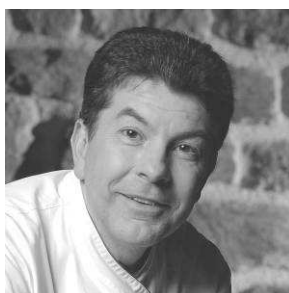
Michel Roth



Yannick Alléno



François Adamski



Régis Marcon



Serge Vieira



Yannick Delpech



Jean-Marie Gautier



Fabrice Desvignes

L'école du foie gras Rougié et vous : une opportunité unique.

La formation, plus qu'un droit, un plaisir, un état d'esprit !

Offrez-vous la plus festive, la plus étoilée, la plus gourmande des formations avec 2 jours à l'école du Foie Gras Rougié.

C'est le foie gras dans tous ses états qui s'invite au menu de cette formation, mis en scène par les plus grands Chefs avec qui vous aurez l'occasion de partager des moments inoubliables.

Vous cotisez depuis des années à un organisme de collecte pour le financement de la formation professionnelle qui est à votre service pour prendre en charge vos opérations de formation.

Pour les salariés, avec 2 dispositifs de financement possibles.

Le plan de formation. Le financement s'effectue alors par l'intermédiaire de l'OPCA (par exemple : le Fafih, l'Opcareg, l'Agefos, etc.).

Le DIF (Droit Individuel à la Formation).

Tout salarié peut bénéficier d'un droit individuel à la formation de 20 heures par an (cumulable pendant 6 ans à hauteur de 120 heures). Le financement s'effectue également par l'intermédiaire de l'OPCA (Fafih, Opcareg, Agefos).

Pour les non salariés (employeurs), le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'Agefice. La demande de prise en charge de la formation doit être faite auprès du point Agefice de votre département.

Nous sommes à votre disposition pour vous aider dans votre démarche, n'hésitez pas à nous solliciter.

Contact

EURALIS GASTRONOMIE - ECOLDE DU FOIE GRAS ROUGIE
Boulevard de l'Europe - RN 117 - BP 40494
F - 64238 LESCAR Cedex

Pascal Schneider-Maunoury

Directeur Marketing Rougié
pascal.schneider@euralis.fr
+33 (0)559 77 78 00
www.rougie.com

Aurélié Domingie

Information école
aurelie.domingie@euralis.fr
+33 (0)559 77 78 81
<http://ecole.rougie-professionnel.fr>

Le foie gras : un univers de créations encore à explorer ...

