

LABEYRIE  
— FONDÉ EN 1988 —

# FOOD BOOK

COLLECTION 2013/2014

DOSSIER DE PRESSE

# DU FOIE GRAS TRADITIONNEL AU RAFFINEMENT ULTIME

Afin de varier les plaisirs et sublimer toutes les entrées, Labeyrie confirme son savoir-faire en présentant une sélection des meilleurs foies gras du Sud-Ouest.

Entre tradition et sophistication, ces produits incontournables des fêtes émerveilleront les papilles de chacun par leur délicatesse, leur fondant ou leur alliance délicate et subtile avec la célèbre Truffe Noire.



L'élégance du diamant noir  
sublime le Foie Gras Entier  
de Canard du Sud-Ouest

Les foies gras Labeyrie Sélection seront le point d'orgue des festivités. Pour l'occasion, ils se parent de magnifiques écrins aux couleurs noires et or renfermant des recettes d'exception. Bien connu des gastronomes, l'arôme puissant et subtil de la Truffe Noire s'alliera à merveille aux foies gras pour une dégustation inédite et sophistiquée.



Toute la Tradition des Foies Gras  
à l'ancienne

Garant d'un savoir-faire et d'une authenticité uniques, Labeyrie présente des foies gras d'exception sélectionnés, assaisonnés et préparés à la main. En torchon, en bocal ou en cocotte, la large variété proposée par Labeyrie est réalisée à l'ancienne dans la plus pure tradition.



# SAUMON FUMÉ : LA SÉLECTION GOURMANDE DE LABEYRIE

Grâce à des recettes authentiques ou raffinées, toujours goûteuses, Labeyrie illumine les tables du réveillon et dévoile le goût exquis du produit phare des fêtes de fin d'année en sélectionnant les meilleurs saumons fumés pour satisfaire les plus fins palais.

L'origine exceptionnelle des produits et leurs saveurs gustatives incomparables font de cette sélection, riche en nuances, la nouvelle gourmandise à partager.





### La Tradition d'un saumon fumé à l'ancienne

Incarnation du savoir-faire Labeyrie, le saumon Pure Tradition fumé à la ficelle est une promesse d'émerveillement des papilles et de voyage des sens grâce à sa recette inédite de fumage à l'ancienne et au bois de chêne qui symbolise le goût unique du saumon d'autrefois.

### L'excellence du saumon star d'Écosse

Sélectionné dès l'origine au cœur des Highlands d'Écosse, le saumon fumé Sélection est reconnu pour ses qualités gustatives prestigieuses qui permettent de réaliser des recettes d'exception. Classique, finement tranché ou glacé d'une pointe de whisky, la gamme Sélection fera fondre de plaisir les gastronomes.



# DES PRODUITS APÉRITIFS AUX ACCOMPAGNEMENTS, LABEYRIE RÉGALE LES YEUX ET LES PAPILLES

Labeyrie réinvente l'apéritif avec ses cœurs et bouchées de saumon fumé délicats et savoureux mais aussi avec ses barquettes apéritives de foie gras aux inspirations sucrées-salées. L'occasion de partager un moment convivial avec des créations aussi surprenantes que succulentes.

Toujours plus envoûtantes et attractives, les présentations seront quant à elles mises en valeur grâce à l'ensemble des accompagnements proposés par Labeyrie pour le plus grand plaisir des convives.



### L'apéro prend le large

Pour un apéritif convivial, on mise sur la star des produits de fêtes avec deux créations hautes en couleurs et en saveurs : le cœur de saumon fumé citron/pavot et les bouchées de saumon crème/ciboulette.



## Apéritifs



Des saveurs exquises à partager pour l'apéritif

Pour se mettre en appétit, Labeyrie présente ses barquettes apéritives déclinées en quatre saveurs : nature, figues, noisettes et le mariage inédit cerise-piment d'Espelette, dernière nouveauté de la gamme. Ces alliances savoureuses seront idéales pour partager un moment de gourmandise tout en simplicité.

### Des alliances sur-mesure

Pour réaliser des recettes savoureuses et uniques, un trait de jus de citron ou encore une touche de confit de citron accompagnera et relèvera le saumon fumé de façon originale tandis que le chutney d'abricot apportera une note fruitée et épicée au foie gras.



## Accompagnements

Des toasts craquants pour un repas croquant



Pour les plus gourmets, la texture craquante des toasts nature ou au romarin associée au fondant du saumon fumé sera l'alliance idéale pour des recettes croquantes tout en finesse.

## CONTACT PRESSE

Agence Opha / We Agency  
Muriel Nicolas - Magali Bluzat  
17 Rue de Javel - 75015 Paris  
Tel : 01 44 37 22 44 - [magali.bluzat@we-agency.fr](mailto:magali.bluzat@we-agency.fr)





# FOOD BOOK

COLLECTION 2013/2014

DOSSIER DE PRESSE

# POUR LES AUTHENTIQUES

## L'héritage et la tradition selon Labeyrie

Cette fin d'année promet d'être riche en émotions parmi les mille et une merveilles de Labeyrie. L'occasion de réunir famille et amis et de savourer ensemble les dernières nouveautés autour d'une bonne table.

Les passionnés de cuisine savoureront des produits de terroir qui font le succès de toutes les recettes de famille pour passer un moment privilégié sous le signe de la convivialité.

Dans la plus pure tradition, Labeyrie invite à retrouver l'ambiance authentique des meilleurs dîners de réveillon autour du foie gras cuit au torchon ou d'un saumon fumé à la ficelle. Pour les curieux, Labeyrie propose également un foie gras cuit dans sa cocotte à déguster tel quel ou à personnaliser d'épices ou d'une pointe d'alcool.

Petit guide des incontournables à avoir sur sa table de fête !



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



Prix public indicatif :  
 (1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Pure Tradition Torchon 320g - 33,99 € (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Pure Tradition Lobe 235g - 24,99 €  
 (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Pure Tradition Cocotte 230g - 24,99 € (4) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Pure Tradition Bocal 275g - 24,99 €  
 (5) Saumon Fumé à la ficelle Pure Tradition - Fumé au Bois de Chêne - Origine Norvège 14 tranches + 1 gratuite - 16,59 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# POUR LES **AUDACIEUX**

## Éloge de la gourmandise selon Labeyrie

L'assiette devient un mode d'expression pour les plus créatifs : un zeste de folie, une pincée de piment d'Espelette et de couleurs ou encore une présentation arty relookent toutes les tables.

Côté cuisine, le fruit s'invite à table pour nous étonner encore et toujours : dès l'apéritif avec des créations gourmandes et graphiques à la cerise ou à la figue qui accompagnent le foie gras, ou avec un confit de citron qui se marie parfaitement avec le saumon.

Produit phare des tables de fête, le saumon fumé est idéal à l'apéritif et se déguste aussi bien en bouchées au fromage frais qu'en mini-pavés marinés au citron et parsemés de graines de pavot.

Surprenant, envoûtant, décalé et coloré, Labeyrie dévoile son côté audacieux pour réveiller nos papilles.



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(8)



(7)

Prix public indicatif :

(1) Chutney d'Abricot façon Pain d'Épices - 50g - 1.59 € (2) Confit de Citron pour Saumon Fumé - 40g - 1.39 €

(3) Coeur de Saumon Fumé Citron/Pavot - 100g - 4.99 € (4) 12 Bouchées de Saumon Fumé - Crème & Ciboulette - 72g - 3.50 €

(5) Assortiment de 12 bouchées de Saumon Fumé & fromage frais - 114g - 5.99 € (6) Alliance de Bloc de Foie Gras de Canard Cerise & Piment d'Espelette - 75g - 5.50 €

(7) Alliance de Bloc de Foie Gras de Canard Noisettes - 75g - 5.50 € (8) Alliance de Bloc de Foie Gras de Canard Figues - 75g - 5.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# POUR LES SOPHISTIQUÉS

## L'élégance au rendez-vous

Briller de mille feux, mettre les petits plats dans les grands... Tel est le programme de cette fin d'année pour une table unique.

Labeyrie propose de nous faire découvrir des trésors gourmands pour un repas chic et choc. Le raffinement sera au menu du réveillon. Entre le saumon des Highlands d'Écosse, fumé au bois de hêtre, nature ou finement glacé d'une pointe de whisky et l'alliance parfumée de la Truffe Noire, ingrédient d'exception, et des savoureux ballotins de foie gras, les palais les plus délicats n'en reviendront pas ! Labeyrie sélectionne les meilleurs produits pour vivre une dégustation rare et sensationnelle.

Comment faire de Noël et des fêtes de fin d'année un véritable moment d'exception ?

Labeyrie nous comble avec un assortiment d'exception 100% festif.



- Prix public indicatif :
- (1) Alliance de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest et sa gelée aux éclats de Truffe noire - Lingot 200g - 29.99 €
  - (2) Alliance de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest et Truffe noire - Ballotin 210g - 29.99 €
  - (3) Foie Gras de Canard du Sud-Ouest poché dans son bouillon au jus de Truffe - Torchon 260g - 29.99 € / (4) Carpaccio de Truffe d'été - 20g - 9.99 €
  - (5) Saumon Fumé des Highlands d'Ecosse Fumé au Bois de Hêtre - Le Classique 8 tranches 270g - 13.50 €
  - (6) Saumon Fumé des Highlands d'Ecosse Fumé au Bois de Hêtre - Le Finement Glacé 8 tranches 230g - 13.50 €
  - (7) Saumon Fumé des Highlands d'Ecosse Fumé au Bois de Hêtre - Le Tranché Fin 8 tranches 220g - 13.50 €

## CONTACT PRESSE

Agence Opha / We Agency  
Muriel Nicolas - Magali Bluzat  
17 Rue de Javel - 75015 Paris  
Tel : 01 44 37 22 44 - [magali.bluzat@we-agency.fr](mailto:magali.bluzat@we-agency.fr)