

MAISON
ROUGIÉ
1875

Un océan de saveurs avec
DES PRODUITS DE LA MER D'EXCELLENCE



**UNE MATIÈRE
PREMIÈRE
d'exception**

Sélection de produits de très
haute qualité

Matière pêchée et surgelée
durant la meilleure période
de pêche

Gamme qui respecte les
écosystèmes (périodes,
modes et zones de pêche)

**DES PRODUITS
alliant tradition
et innovation**

Process de fabrication
associant des techniques
traditionnelles et modernes
de haute précision

Fumage traditionnel à froid
(4°C) à la pomme de pin
méditerranéenne

Régularité et qualité assurées
par une vérification de chaque
produit

**UNE GAMME
d'excellence et
pratique**

Rapidité de remise en oeuvre

Pas de perte matière avec un
rendement de 100%

Gamme surgelée pour une
conservation longue et une
régularité qualitative toute
l'année

LES NOIX DE SAINT-JACQUES

de Normandie

Les noix de Saint-Jacques sauvages françaises de la Maison Rougié sont pêchées à bord de coquillards par des **marins expérimentés** pour vous proposer des **noix d'une grande qualité** qui allient matière première d'exception et innovation. 100% normandes, elles ont un **goût iodé et une texture ferme et fondante** caractéristiques.

1 Une espèce convoitée

Une pêche exclusivement dans les **eaux froides normandes**, première zone pour la coquille "Pecten Maximus".



2 Une pêche raisonnée

Une pêche en dehors des **périodes de reproduction**, d'octobre à mi-décembre, pour obtenir une noix blanche, sans corail. Seules celles arrivées à maturité sont récoltées (Ø environ 11 cm). L'application de ces pratiques favorise l'augmentation constante de leur population.

3 Une fraîcheur garantie

Les captures de noix de Saint-Jacques sont livrées le jour même, débarquées vivantes puis sélectionnées et énuclées à la main.



4 Une surgélation individuelle

Dans un délai d'une heure après l'ouverture manuelle des coquilles, la surgélation rapide IQF (Individually Quick Frozen) **garantit la fraîcheur et la disponibilité d'un produit de haute qualité toute l'année.**

5 Le glazurage

Une fine pellicule de glace est apposée pour **protéger la chair délicate** de la noix de Saint-Jacques jusqu'à sa remise en œuvre. **Le poids net est garanti avant glazurage.**



6 Le calibrage*

Les noix sont enfin **calibrées finement** (calibre 17-25 pièces/LB et 10-17 pièces/LB) dans des **sachets refermables** d'environ 1 kg au nombre de noix fixe.

LES CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE DE la Maison Rougié

1. Sauter les noix de Saint-Jacques décongelées et salées, ou directement surgelées dans une poêle graissée à feu moyen pendant 2 min.
2. Ajouter une noix de beurre, arroser puis retourner et laisser caraméliser pendant 2 min, en continuant d'arroser (tout en salant si noix surgelées).
3. Retirer et assaisonner à convenance.



**36 NOIX DE SAINT-JACQUES
DE NORMANDIE
SURGELÉES**

10-17 PIÈCES/LB

+/- 1KG

6020470104

Poche refermable

Colisage : **4**

Durée de vie totale : **24 mois**

Garantie Client : **9 mois**

ENTRÉE OU PLAT GASTRONOMIQUE



**48 NOIX DE SAINT-JACQUES
DE NORMANDIE
SURGELÉES**

17 - 25 PIÈCES/LB

+/- 1KG

6020480104

Poche refermable

Colisage : **4**

Durée de vie totale : **24 mois**

Garantie Client : **9 mois**

ENTRÉE OU PLAT GASTRONOMIQUE



Un savoir-faire artisanal pour UNE SAURISSERIE D'EXCEPTION

La Maison Rougié a fait le choix de développer une gamme de poissons fumés d'exception basée sur une **matière première sélectionnée pour ses qualités gustatives**. Des poissons qui sont ensuite sublimés par un savoir-faire artisanal et qui tirent leur singularité d'un **fumage à froid à la pomme de pin méditerranéen**.

1 La sélection Rougié

La Maison Rougié sélectionne **les meilleurs poissons dans les zones de pêche les plus réputées**. Les saumons de grande taille (environ 9 kg) arrivés à maturité, à la chair charnue et gourmande, proviennent des Îles Féroé et d'Écosse. Les harengs et les maquereaux sauvages sont pêchés dans les eaux froides de Norvège et du Royaume-Uni.



2 Le filetage à la main

Dans l'atelier, les filets sont levés à la main, sans mécanisation, pour respecter pleinement le produit. Nos experts, dotés d'un **savoir-faire inégalable**, retirent chaque arête manuellement à la pince, garantissant ainsi **une chair intacte et de la plus haute qualité**.

3 Le salage au sel sec

Les filets sont massés à la main au sel sec et au sucre pour assurer une maturation optimale. Ce processus de déshydratation préserve la chair tout en apportant la teneur en sel nécessaire **pour rehausser la saveur et permettre une conservation optimale**.

4 Le fumage à froid

Le **fumage délicat à la pomme de pin méditerranéen sublime nos poissons**. Effectué à froid (maximum 4°C), il préserve les saveurs iodées et l'intégrité de la chair, sans aucune agression thermique tout en offrant un produit fini **authentique, subtil et résolument haut de gamme**.



5 La découpe manuelle

La découpe à la main, par nos experts, **garantit un parage parfait des pièces nobles** de saumon, filets de harengs et maquereaux. Leur intervention **assure également une régularité et qualité absolues**.



6 La surgélation

L'application de notre savoir-faire historique autour de la surgélation fait de ces produits d'exception **des spécialités disponibles tout au long de l'année, à la régularité sans faille**.

LES CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE DE la Maison Rougié

1. Décongeler le produit 8h en chambre réfrigérée.
- 2a. **À FROID** : Trancher à votre convenance et accompagner d'une salade et de beurre.
- 2b. **À CHAUD** : Ajouter de la matière grasse dans une poêle et snacker quelques minutes sur la peau pour un plat chaud aux multiples textures : peau craquante, chair cuite et chair crue. À accompagner d'une crème de choux fleur au chorizo.



**TARTARE
DE SAUMON FUMÉ
À LA POMME DE PIN
SURGELÉ**

450G

6020650118

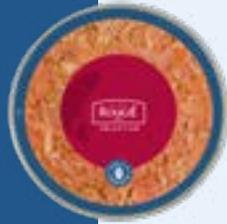
Barquette refermable

Colisage : **18**

Durée de vie totale : **24 mois**

Garantie Client : **9 mois**

**COCKTAIL OU ENTREE
OU COMPOSANTE PLAT**



**HARENG FUMÉ
À LA POMME DE PIN
SURGELÉ**

450G

6020660118

Barquette refermable

Colisage : **18**

Durée de vie totale : **24 mois**

Garantie Client : **9 mois**

ENTRÉE OU PLAT TRADITIONNEL



**MAQUEREAU FUMÉ
À LA POMME DE PIN
SURGELÉ**

450G

6020670118

Barquette refermable

Colisage : **18**

Durée de vie totale : **24 mois**

Garantie Client : **9 mois**

ENTRÉE OU PLAT TRADITIONNEL



**VENTRÈCHE DE
SAUMON SUR PEAU
FUMÉ À LA POMME DE PIN
SURGELÉE**

+/- 700G

6020710104

Colisage : **4**

Durée de vie totale : **24 mois**

Garantie Client : **9 mois**

ENTREE OU PLAT FAÇON TATAKI



**COEUR DE SAUMON
SUR PEAU
FUMÉ À LA POMME DE PIN
SURGELÉ**

+/- 550G

6020720104

Colisage : **4**

Durée de vie totale : **24 mois**

Garantie Client : **9 mois**

ENTREE OU PLAT FAÇON TATAKI



LES CARPACCIOS, *des produits services haut de gamme*

La Maison Rougié innove avec des produits tout aussi serviciels qu'haut de gamme : des carpaccios de poissons fumés et crustacés **prêts à servir en cinq minutes**, qui conservent toute la texture des noix et filets originels.

1 La sélection Rougié

La Maison Rougié **sélectionne les meilleurs produits pour concevoir ses carpaccios** de la mer : des noix de Saint-Jacques françaises de Normandie, blanches, sans corail, des grands saumons d'Ecosse ou des Îles Féroé, et des filets de cabillaud de Norvège.



2 Le procédé unique de fabrication

Les crustacés ou filets de poissons fumés sont déposés à la main dans un moule rond de diamètre 14 ou 18 cm. Une pression manuelle est exercée pour **préserv**er la texture originelle et obtenir une forme ronde élégante.

3 Le conditionnement

Les produits, parfaitement portionnés en 35, 60 ou 70 g, sont conditionnés individuellement, en **format assiette**, dans un emballage sous vide pour plus de **facilité de remise en œuvre et d'usage à façon**.



4 La surgélation

La Maison Rougié applique son **savoir-faire historique en matière de surgélation** pour faciliter la conservation, le stockage et le maintien de la qualité de ces produits haut de gamme tout au long de leur cycle de vie.

5 La préparation en 5 minutes

Une fois en cuisine, les carpaccios peuvent être **prêts en cinq minutes**. Il suffit de les sortir de la chambre négative, de retirer le film plastique et de dresser l'assiette avec son accompagnement.



LES CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE DE la Maison Rougié

1. Sortir le sachet de carpaccio de la chambre négative.
2. Enlever immédiatement l'emballage et disposer le carpaccio dans l'assiette choisie.
3. Le temps du dressage, l'assiette sera prête à être servie.



**20 CARPACCIO
DE NOIX DE SAINT-JACQUES
FRANÇAISES DE NORMANDIE
SURGELÉS**

20 x 60G
DIAMÈTRE 18CM

6020680104

Sachet individuel

Colisage : 4

Durée de vie totale : **12 mois**

Garantie Client : **6 mois**

ENTRÉE OU PLAT



**20 CARPACCIO
DE NOIX DE SAINT-JACQUES
FRANÇAISES DE NORMANDIE
SURGELÉS**

20 x 35G
DIAMÈTRE 14CM

6020640104

Sachet individuel

Colisage : 4

Durée de vie totale : **12 mois**

Garantie Client : **6 mois**

ENTRÉE



**20 CARPACCIO
DE SAUMON FUMÉ
À LA POMME DE PIN
SURGELÉS**

20 x 70G
DIAMÈTRE 18CM

6020690104

Sachet individuel

Colisage : 4

Durée de vie totale : **12 mois**

Garantie Client : **6 mois**

ENTRÉE OU PLAT



**20 CARPACCIO
DE CABILLAUD FUMÉ
À LA POMME DE PIN
SURGELÉS**

20 x 70G
DIAMÈTRE 18CM

6020700104

Sachet individuel

Colisage : 4

Durée de vie totale : **12 mois**

Garantie Client : **6 mois**

ENTRÉE OU PLAT



LE HOMARD *Rougié* ROI DES CRUSTACÉS

La Maison Rougié a fait **le choix de sélectionner les meilleurs homards**, pêchés dans les eaux froides canadiennes **à la meilleure période**. Et, pour garantir leur régularité, leur qualité et leur disponibilité aux chefs du monde entier, nous avons mis en place et appliquons avec toujours la même rigueur un procédé de fabrication innovant.

1 La pêche au casier

Les homards sauvages sont pêchés au casier dans les eaux froides du Canada (FAO21) durant la meilleure période de pêche : de mai à juillet. C'est à cette période que la carapace est la plus dure et sa chair charnue **offrant ainsi une texture ferme, une saveur douce et fine.**



2 Le calibrage

Les homards sont ensuite calibrés vivants en fonction de leur taille dans de grands bassins garantissant ainsi leur **homogénéité.**

3 Le décortiquage*

Rapidement ramenés à quai pour conserver leur fraîcheur, les homards sont traités par haute pression (HPP) ce qui permet de décortiquer la queue et les pinces. Cela **préserve le homard cru sans altérer la qualité de sa chair, sa forme originelle** tout en bénéficiant d'un produit sans perte (rendement 100%).

4 Le conditionnement

La queue et les deux pinces sont conditionnées sous vide dans un emballage sécable. La proportion entre la taille de **la queue et des pinces est homogène et garantie.**



5 La surgélation cryogénique

Quelques minutes après le conditionnement, la surgélation **conserve la fermeté et le goût du homard** équivalant à un produit frais n'ayant subi aucun changement de température.



6 Le contrôle qualité

Le contrôle individuel de chacun des sachets est réalisé afin de garantir le sous vide, la qualité et la proportionnalité visuelle des produits.

LES CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE DE la Maison Rougié

1. Décongeler le produit 8h en chambre réfrigérée ou 10 minutes dans de l'eau froide.
2. Ouvrir le sachet et réaliser deux petites incisions transversales sur le ventre du homard pour éviter que la queue ne s'enroule pendant la cuisson.
3. Disposer la queue et les pinces sur une plancha ou une poêle.
4. Les retirer lorsque la texture devient ferme et légèrement spongieuse.



**QUEUE ET PINCES DE HOMARD
DÉCORTIQUÉES
SURGELÉES**

142 – 170G

6020620110

Colisage : **10**
Durée de vie totale : **36 mois**
Garantie Client : **12 mois**

PLAT GASTRONOMIQUE



**QUEUE ET PINCES DE HOMARD
DÉCORTIQUÉES
SURGELÉES**

113 – 142G

6020630110

Colisage : **10**
Durée de vie totale : **36 mois**
Garantie Client : **12 mois**

PLAT GASTRONOMIQUE



**CHAIR DE HOMARD
CRUE
SURGELÉE**

227G

6020610110

Colisage : **10**
Durée de vie totale : **36 mois**
Garantie Client : **12 mois**

ENTRÉE OU PLAT





LA MAISON ROUGIÉ,

une histoire de savoir-faire depuis

150 ANS



Parce que nous avons construit une filière canard **de l'oeuf à l'assiette**, nous étendons désormais **nos savoir-faire** en nouant des partenariats pérennes avec des **experts de la pêche et de la mer**.



Fondée en 1875, nous avons su traverser les époques, évoluant sans cesse sur notre offre, toujours en garantissant **l'excellence de nos produits de canard, d'oise et de la mer**.



Au fil des décennies, le **savoir-faire de notre Maison**, alliant **tradition et innovation**, nous a permis de vous offrir des **produits d'exception et des solutions** pour vous simplifier le travail en cuisine.

LA MAISON ROUGIÉ,

engagée aux côtés des Chefs

Partenaire fondateur de l'Académie des Lauréats du Bocuse d'Or,

le plus prestigieux concours mondial de gastronomie, du Trophée Jean Rougié, et de nombreuses associations, la Maison Rougié s'érige ainsi comme partenaire privilégié des chefs de demain comme des plus grands.

Une relation privilégiée et de proximité qui permet à Rougié de rester au plus proche des désirs des chefs comme de leurs clients.

NOS CONSEILLERS CULINAIRES Rougié

Maxime Villedieu
06 37 92 74 11
CONSEILLER CULINAIRE NATIONAL

Gilles Drop
07 88 84 97 25
SUD-EST

Cédric Varin
07 88 33 28 50
RHÔNE-ALPES

Pierre-Louis Villa
06 83 89 68 63
EST

Vincent Aymé
06 30 48 23 78
SUD-OUEST

Florian Berthelot
06 43 98 58 55
OUEST

Alisson Allagui
07 84 00 55 83
SUD-OUEST

Nadège Gagnié
06 32 59 88 41
PARIS - ÎLE DE FRANCE

Romain Giraud
06 30 47 29 14
OUEST

Sébastien Chevreau
06 37 22 62 47
SUD-EST, MONACO & CORSE

Olivier Boni
06 42 17 53 60
RHÔNE-ALPES

Francis Philipps
06 08 87 83 91
PARIS - ÎLE DE FRANCE

Pascal Bernou
06 70 74 84 60
CHEF EXÉCUTIF



@rougiegastronomie



SERVICE CLIENT : contact@rougie.com / RETROUVEZ-NOUS SUR : www.rougie.com / Rougié - Boulevard de l'Europe 64230 LESCAR - FRANCE