

# PRENDRE LE TEMPS DE savouer l'instant AVEC

**LABEYRIE**

FONDÉ EN 1946

**D**epuis 80 ans, les Français font confiance à Labeyrie pour magnifier leurs instants de partage.

Fidèle à notre ambition de devancer les tendances, nous dévoilons cette année une collection festive inédite... où plaisir, qualité et responsabilité sont — comme toujours — à l'honneur.

Labeyrie, c'est une marque pionnière, à la fois patrimoniale mais plus que jamais actuelle.

Ses produits portent une promesse claire : celle d'un goût juste, d'un plaisir raffiné et d'un moment de partage inoubliable.

C'est une marque choisie pour son excellence, pour l'assurance d'une qualité irréprochable, mais aussi parce que c'est une marque de considération des hôtes envers leurs convives.

Leur reconnaissance nous permet d'être leader du Foie Gras et du Saumon Fumé en France, et leur considération nous oblige, et nous pousse à toujours devancer leurs attentes.

Cette année, nous sommes fiers d'enrichir notre offre de nouvelles références, et d'innover, encore et toujours avec cette exigence de qualité, et avec l'engagement pour un plaisir responsable. Ces valeurs qui font notre force, et qui contribuent à faire de Labeyrie la marque festive par excellence.

**Stanislas Giraud**  
Directeur Général de Labeyrie

## *Chez Labeyrie, chaque instant compte*

Pour l'apéritif, place aux créations qui bousculent les classiques,  
avec des associations aromatiques inattendues.

En entrée, le raffinement des produits d'exception  
se met en scène avec élégance.

Car c'est bien l'ambition de la marque : réunir autour de moments de plaisir sincères et accessibles, quel que soit le format de dégustation souhaité,  
de la bouchée apéritive à l'entrée festive.

# La Collection du Goût 2025

## QUAND LE SAVOIR-FAIRE LABEYRIE S'EXPRIME EN ALLIANCES SUBTILES

Dans la pure tradition du savoir-faire Labeyrie, cette collection exclusive propose une lecture inédite de ses produits emblématiques. La Collection du Goût est une invitation à naviguer parmi des mariages subtils et délicats, pensés pour révéler toute la richesse aromatique du saumon fumé et offrir une expérience inédite éveillant les sens. Une gamme capsule qui rend hommage à l'art de l'assemblage, pour des dégustations qui subliment aussi bien les grandes tablées que les moments précieux.

### SAUMON FUMÉ

Labeyrie conserve sa place de n°1 des marques nationales avec 28,2 % de parts de marché.<sup>1</sup>



L'alliance subtile de l'huile de sésame et du poivre noir de Sarawak donne naissance à une recette équilibrée, aux notes douces, boisées et chaleureuses. Une interprétation gastronomique toute en rondeur.

### SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE HUILE DE SÉSAME & POIVRE DE SARAWAK

Format 6 tranches, 205 g - PMC\* 13,29 €

Herbacée et acidulée, cette recette joue sur la fraîcheur et la puissance. Le combawa, agrume au goût vif, se mêle à la délicatesse de la verveine pour un résultat parfaitement harmonieux.

### SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE HUILE DE VERVEINE & COMBAWA

Format 6 tranches, 205 g - PMC\* 13,29 €



Au-delà du goût, cette recette propose une expérience inédite et créative, pensée pour éveiller les sens. L'alliance d'une huile infusée à verser délicatement et d'un sachet de topping à saupoudrer avant de servir, selon les envies, pour un jeu de texture incomparable.

### SAUMON FUMÉ DE NORVÈGE HUILE DE BASILIC ET SACHET DE NOISETTES GRILLÉES & CRANBERRIES

Format 6 tranches, 180 g de saumon fumé, 12 g de topping et 18 g d'huile de basilic - PMC\* 13,29 €



# ENCORE PLUS DE NOUVEAUTÉS GOURMANDES... pour tous les goûts

## SAUMON DE NORVÈGE DÉGUSTATION

Labeyrie dévoile une nouvelle expression du saumon fumé, plus intense, plus affirmée.

Fumé à la ficelle selon un savoir-faire artisanal, au bois de châtaignier français, ce saumon de Norvège développe un caractère puissant, un goût fumé et boisé, tout en conservant une texture fondante et soyeuse.

Ce profil aromatique enrichit la palette de goûts proposée par la marque. Une innovation saluée en test par **une note d'attractivité de 8/10<sup>2</sup>**, qui répond aux envies d'authenticité et de sensations nouvelles à table.



### SAUMON DE NORVÈGE DÉGUSTATION INTENSÉMENT FUMÉ

Format 6 tranches minimum,

160 g - PMC\* 9,69 €

Format 12 tranches minimum,

320 g - PMC\* 15,99 €

# TRUITE FUMÉE GOURMANDE

Labeyrie continue d'explorer les goûts inattendus avec la gamme **Truite Fumée Gourmande**, qui ose des associations inédites pour surprendre les palais les plus curieux. Deux recettes inspirées, infusées d'huiles aromatiques, viennent enrichir l'expérience de dégustation et apporter une touche d'audace aux moments festifs.



Une recette subtilement luxueuse, mêlant le parfum terrien de la truffe à la vivacité florale du poivre de Sichuan.

## TRUITE FUMÉE GOURMANDE HUILE INFUSÉE SAVEUR TRUFFE BLANCHE D'ALBA & POIVRE DE SICHUAN

Format 6 tranches minimum,  
160 g - PMC\* 7,99 €

Une alliance fraîche et acidulée, qui réveille les papilles tout en conservant l'élégance naturelle de la truite fumée.

## TRUITE FUMÉE GOURMANDE HUILE INFUSÉE AU CITRON & ANETH

Format 6 tranches minimum,  
160 g - PMC\* 7,99 €



# TRUITE FUMÉE FESTIVE

Labeyrie renforce son offre de truite fumée avec un nouveau format généreux, pensé pour les grandes tablées comme pour les buffets raffinés. Une invitation à partager plus de gourmandise, réunir plus de convives, et savourer ensemble des instants choisis.

Trois recettes aux profils complémentaires permettent de varier les plaisirs :



Un fumage doux au bois de hêtre pour une texture fondante et un goût subtil.

## TRUITE FUMÉE DÉLICATE

Format 12 tranches, 320 g - PMC\* 12,99 €



Un fumage intense au bois de chêne, pour une chair plus marquée, boisée et généreuse.

## TRUITE FUMÉE SAVOUREUSE

Format 12 tranches, 320 g - PMC\* 12,99 €



Des découpes moelleuses et généreuses, légèrement fumées au bois de hêtre, parfaites pour une dégustation conviviale et sans artifice.

## ÉMINCÉS FONDANTS DE TRUITE FUMÉE

Format 10 émincés, 270 g - PMC\* 12,99 €

# UN SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉ

## Quand le goût fait l'unanimité

Chez Labeyrie, chaque détail compte. Et lorsque la rigueur du geste rencontre la justesse des saveurs, la reconnaissance ne tarde pas. En 2025, deux recettes iconiques de Foie Gras ont été primées au Concours Général Agricole, référence incontestée de l'excellence gastronomique française.

Deux approches, un même savoir-faire, et une volonté commune : offrir aux tables festives des recettes d'exception, qui font honneur au goût.

### FOIE GRAS

Labeyrie conserve sa place de n°1 des marques nationales avec 19,5 % de parts de marché.<sup>3</sup>

### LA GAMME DÉGUSTATION

La recette historique de Labeyrie, distinguée par une **médaille de bronze**, mise sur la finesse de son assaisonnement : une subtile touche d'Armagnac pour équilibrer les saveurs et développer sa texture fondante, une signature gustative unique qui fait la différence.

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST RECETTE DÉGUSTATION TORCHON

170 g - PMC\* 28,17 €  
230g - PMC\* 37,86 €  
et 275 g - PMC\* 44,83 €

### LA GAMME TRADITION

Récompensée par une **médaille d'argent**, cette recette séduit par son authenticité : une pointe de fleur de sel et de poivre, des notes brutes et légèrement relevées, une texture ferme et fondante, typique des foies entiers de qualité.

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST RECETTE TRADITION TORCHON

275 g - PMC\* 44,83 €



# RESPONSABLES PAR CHOIX, *engagés par goût*

Depuis 2025, Labeyrie a franchi une nouvelle étape dans son engagement en devenant partenaire du label **Agri-Éthique France**, aux côtés de ses éleveurs.

Ensemble, ils construisent une filière durable autour d'un pacte tripartite entre le label, la marque et les éleveurs, permettant de garantir **une rémunération juste et stable aux éleveurs, de préserver l'emploi local, et d'agir pour l'environnement et le bien-être animal**.

Un engagement concret, qui s'inscrit dans la continuité du savoir-faire de la marque : proposer des produits de qualité, porteurs de sens — qui réunissent plaisir et responsabilité.



LES RECETTES  
festives 2025



# CHOUX FARCI AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS CITRONNÉ

## Ingrédients

(pour 6 choux moyens - env. 5 cm de diamètre)

- 80 g de Truite Fumée Gourmande LABEYRIE (Huile infusée saveur Truffe Blanche d'Alba & Poivre de Sichuan)
- 6 choux salés achetés en boulangerie
- 100 g de fromage frais (type cream cheese)
- 1 c. à café de raifort (ajuster selon votre goût)
- Le zeste d'un citron jaune + 1 c. à café de jus
- Quelques feuilles de mâche
- Quelques copeaux de truffe (facultatif mais délicieux)
- Poivre du moulin

## Astuce

Ces choux peuvent être préparés quelques heures à l'avance et conservés au frais. Sortez-les 15 minutes avant de servir pour que les arômes s'expriment pleinement.

## Préparation

1. Couper délicatement le haut des choux pour créer un petit chapeau. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger le fromage frais, le raifort, le zeste et le jus de citron. Poivrer généreusement.
3. Garnir chaque chou avec une cuillère de mélange fromage frais et raifort, ainsi que quelques feuilles de mâche
4. Disposer élégamment une demi-tranche de saumon fumé sur le chou garni.
5. Déposer quelques copeaux de truffe sur le dessus pour une touche gourmande.
6. Replacer les chapeaux des choux ou les servir ouverts pour un effet visuel plus élégant.



# ROSACE DE SAUMON FUMÉ À L'HUILE DE BASILIC ET CRÈME CITRONNÉE

## Ingédients

(pour 2 personnes)

- 100 g de Saumon Fumé LABEYRIE DIY  
(mis à disposition avec son huile de Basilic et son sachet de noisette grillée et cranberry)
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- Le jus et le zeste d'un demi-citron jaune
- Sel et poivre du moulin
- Micro-pousses de mâche
- Quelques copeaux de truffe  
(facultatif mais délicieux)
- Poivre du moulin

## Préparation

- Sur une assiette plate, disposer les tranches de saumon, en les chevauchant légèrement pour former une rosace.
- Arroser délicatement d'un filet d'huile de basilic.
- Dans un petit bol, mélanger la crème fraîche épaisse avec le jus et le zeste du demi-citron.
- Saler et poivrer selon votre goût.
- Bien fouetter pour obtenir une texture lisse et légèrement aérienne.
- Déposer une quenelle de crème citronnée au centre ou sur le côté de la rosace.
- Parsemer du mélange noisette grillée et cranberry pour le croquant.
- Vous pouvez ajouter quelques feuilles de mâche assorties de micro-pousses et de copeaux de truffe

## Astuce

Servez bien frais, accompagné de pain grillé ou de blinis tièdes. Cette recette fonctionne aussi très bien en verrine ou en entrée individuelle.



# TOASTS BRIOCHÉS TIÈDES, FOIE GRAS AU GEWURZTRAMINER & POIRES RÔTIES

## Ingrédients

(pour 6 bouchées)

- 120 g de Foie Gras Entier du Sud-Ouest LABEYRIE
- 6 petites tranches de brioche (ou découpées à l'emporte-pièce)
- 1 à 2 poires mûres mais fermes (type Comice ou Williams)
- 1 c. à soupe de miel
- 1 pincée de poivre de Timut (ou poivre noir si indisponible)
- 10 g de beurre
- 1 c. à soupe de noisettes ou pistaches concassées
- Quelques copeaux de truffe (facultatif mais délicieux)
- Poivre du moulin

### Pour la réduction de Gewurztraminer :

- 150 ml de Gewurztraminer
- 1 c. à café de miel ou de sucre
- 1 petit morceau de zeste d'orange (facultatif)

## Préparation

### 1. Réduction de Gewurztraminer

#### (à faire à l'avance) :

- Verser le vin dans une petite casserole avec le miel (et le zeste si utilisé).
- Porter à ébullition, puis laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse (environ 1/3 du volume initial).
- Filtrer si besoin et laisser refroidir.

### 2. Poires rôties :

- Éplucher et couper les poires en fines lamelles.
- Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les poires, le miel et le poivre de Timut.
- Faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement caramélisées. Réserver.

### 3. Toasts briochés :

- Faire dorer les tranches de brioche dans une poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur mais encore moelleuses à cœur.

### 4. Dressage :

- Sur chaque toast tiède, déposer une tranche de Foie Gras.
- Ajouter quelques lamelles de poire rôtie.
- Napper d'un trait de réduction de Gewurztraminer.
- Parsemer de noisettes ou pistaches concassées pour le croquant.

## Astuce

Servez immédiatement pour profiter du contraste entre le foie gras fondant, la brioche tiède et les poires parfumées.



# TOASTS DE FOIE GRAS ET CUBES DE GELÉE DE MUSCAT

## Ingrédients

(pour 6 à 8 toasts)

### Pour les toasts :

- 120 à 150 g de Foie Gras Entier LABEYRIE
- 6 à 8 tranches de pain de campagne ou pain brioché
- Fleur de sel (facultatif)
- Poivre du moulin

### Pour la gelée de Muscat :

- 150 ml de vin doux Muscat
- 1 feuille et demie de gélatine (ou 3 g de gélatine en poudre)
- 1 c. à café de sucre (facultatif, selon le vin)
- Zestes d'orange

## Astuce

Vous pouvez aussi ajouter une micro-pousse ou un grain de raisin frais pour une touche décorative.

## Préparation

### 1. Préparation de la gelée de Muscat

#### (à faire à l'avance) :

- Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 à 10 minutes.
- Chauffer doucement le Muscat dans une petite casserole (ne pas faire bouillir).
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger jusqu'à dissolution complète.
- Goûter et ajouter un peu de sucre si nécessaire.
- Verser dans un petit plat à fond plat (type moule carré ou boîte hermétique) sur 1 à 2 cm d'épaisseur.
- Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Une fois prise, découper la gelée en petits cubes réguliers.

### 2. Préparation des toasts :

- Toaster légèrement les tranches de pain.
- Déposer une tranche de Foie Gras sur chaque toast.
- Ajouter quelques cubes de gelée de Muscat par-dessus ou à côté.
- Disposer quelques zestes d'orange
- Terminer avec une pincée de fleur de sel et un tour de poivre du moulin.



### À propos de Labeyrie, une marque du groupe Labeyrie Fine Foods

Fondé dans le Sud-Ouest de la France par Robert Labeyrie en 1946, le Groupe Labeyrie Fine Foods a l'ambition de donner au plus grand nombre les clés d'une consommation plus responsable. Leader européen sans équivalent, le Groupe Labeyrie Fine Foods est historiquement engagé dans le développement durable. Convaincu que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, le Groupe Labeyrie Fine Foods a traduit son engagement à rendre indissociables le plaisir intense et la responsabilité. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive et désormais Aux Petits Oignons, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 901 Millions d'euros, compte 3 315 collaborateurs et 12 sites dans le monde.

#### Contacts Presse

Anne Perrot - 06 58 97 17 19 - [anne.perrot@rbbn.fr](mailto:anne.perrot@rbbn.fr)

Anaïs Requena - 06 30 64 10 26 - [anaïs.requena@rbbn.fr](mailto:anaïs.requena@rbbn.fr)