

LE MAGBOOK



collection Noël 2018/2019

LABEYRIE
FONDÉ EN 1844



Labeyrie réinvente *L'esprit des fêtes de fin d'année*

Aux grandes célébrations les délicieux moments de partage.

Parce que rien ne compte plus que faire plaisir à ses proches, **LABEYRIE** met tout son savoir-faire au service des fêtes. Chaque moment qui compte est sublimé par les produits d'exception **LABEYRIE**. Les émotions gustatives sont intenses, les regards s'illuminent et les sourires sont plus exquis à chaque bouchée. Se retrouver, c'est s'évader ensemble à travers les goûts et les textures. C'est déguster chaque seconde et se laisser subjugué par l'émotion, la joie d'être si bien entouré.

Essence même de ces fêtes, **LABEYRIE** rassemble autour de produits raffinés et nobles. Les convives s'enchantent à la texture unique du **Saumon Fumé** d'une qualité incomparable. Ils s'étonnent en savourant les saveurs nuancées et subtiles des **Foies Gras** et s'émerveillent devant la puissance aromatique du **Pata Negra**.

Initiatique, mythique : la marque accompagne depuis des générations les gourmets à chaque étape de leur vie. Pour que ces moments de partage aient toujours la saveur du bonheur, il tient à cœur à **LABEYRIE** d'offrir le meilleur. En famille ou entre amis, dresser la table avec **LABEYRIE**, c'est promettre un repas réussi.

On ne vous remerciera jamais assez d'avoir choisi LABEYRIE.



01

La gamme

Foie Gras

Subtil, généreux, puissant... **le Foie Gras LABEYRIE** est unique tant il est emblématique. Son arôme incomparable obtenu grâce à des recettes exclusives est l'expression la plus authentique des bons gestes que se transmettent les hommes et les femmes de chez **LABEYRIE** depuis plus de 70 ans. Issu d'une sélection rigoureuse et d'un savoir-faire unique, il est le choix d'honneur des tablées d'exception.

GRANDE TRADITION

En bocal ou en torchon, les Foies Gras de Canard entiers du Sud-Ouest **Grande Tradition** raviront tous les amateurs de dégustations authentiques. Une préparation traditionnelle, **délicatement salée et poivrée** révélera avec élégance les arômes puissants de ces Foies Gras.

LES CUISSONS D'EXCEPTION

Grâce à des procédés de cuissons uniques, **LABEYRIE** renouvelle les saveurs et les textures associées à de nouvelles recettes élaborées pour une signature sensorielle plus typée. Avec ses notes suprêmes de **Truffe et Jurançon, d'épices et Cognac** ou encore une **saveur nature et équilibrée**, la collection propose une nouvelle Expérience Foie Gras à travers une palette de cuissons et d'assaisonnements qui enchanteront les papilles et éveilleront les sens...

L'ATELIER

La gamme **L'Atelier LABEYRIE** propose des Foies Gras de Canard finement assaisonnés au **Poivre de Sélém fraîchement moulu**. Une association savamment conçue pour une dégustation, en bocal ou en torchon, simple et délicieuse.

MON FOIE GRAS « FAIT MAISON »

Pour celles et ceux qui aiment réaliser eux-mêmes leurs recettes, **la gamme Mon Foie Gras « fait maison »** propose des coffrets de préparation comprenant les Foies Gras et assaisonnements mais également des astuces et conseils « pas-à-pas » pour cuisiner soi-même et ainsi, régaler ses convives. Facile à réaliser, cette gamme s'adapte à toutes les exigences et procure la fierté de pouvoir dire « C'est moi qui l'ai fait ! ».



La cook list

Foie Gras

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise » - Guy de Maupassant



Grande tradition



1



2

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.

Les cuissons d'exception



3

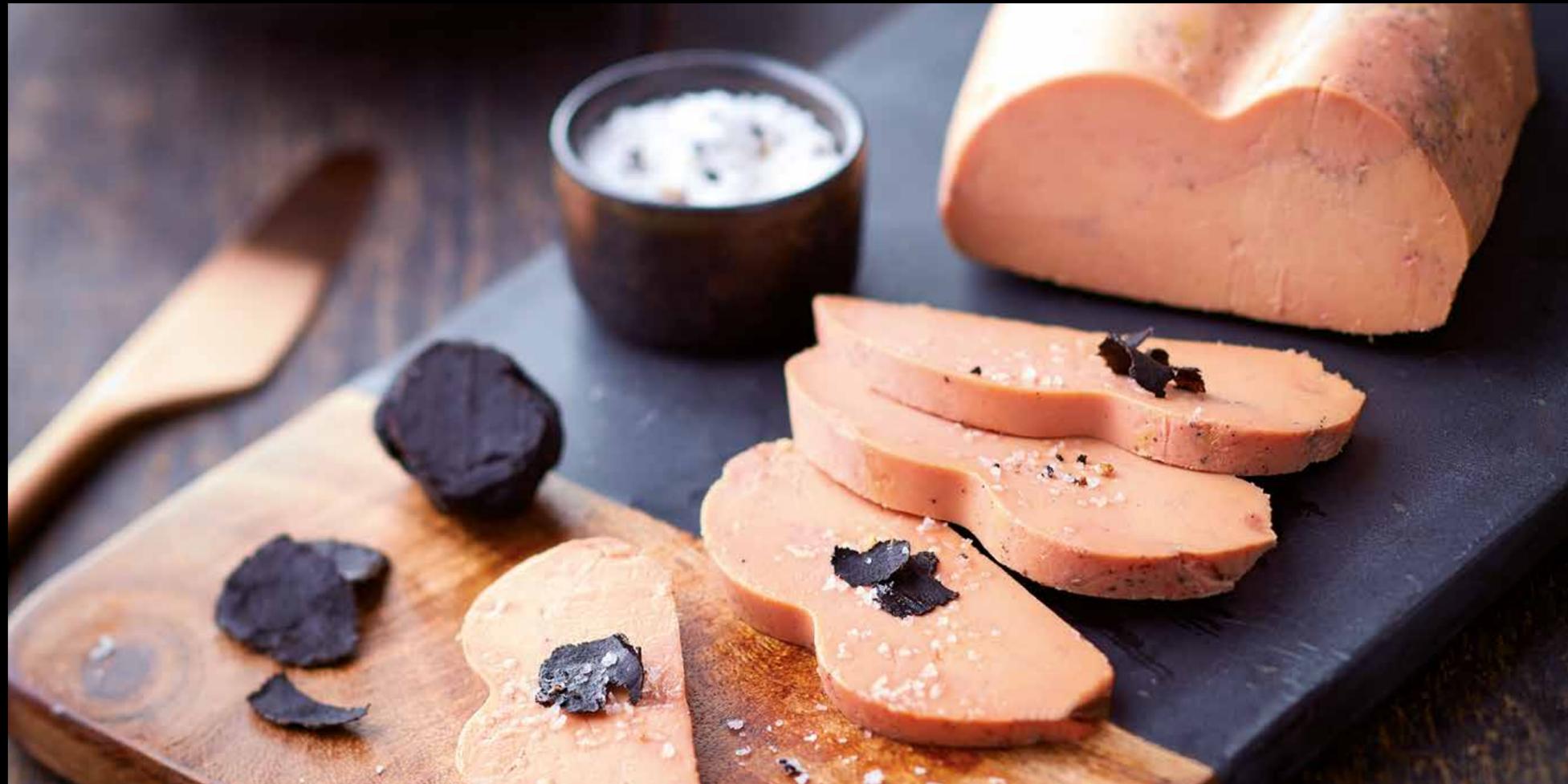


4



5

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.



Mon Foie Gras « fait maison »



3



4

La cook list

Foie Gras

Collection L'Atelier



1



2

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.



5

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette

02

La gamme

Saumon Fumé



Symbole des grandes tablées familiales, icône des moments de partage, le **Saumon Fumé LABEYRIE** n'est plus à présenter. Grâce à sa texture fondante et savoureuse, il se déguste avec finesse pour des sensations gustatives incomparables.

DÉGUSTATION SAUVAGE

Issue des mers froides et indomptées des côtes sibériennes, la **gamme Sauvage** dévoile des **Saumons Fumés à la chair ferme et au rouge intense**. C'est dans ces contrées lointaines au cadre privilégié, que **LABEYRIE** a fait le choix de sélectionner ses Saumons pour offrir un produit d'exception qui ravira les plus fins gourmets.

APÉRITIF CŒUR DE SAUMON FUMÉ

Alors que 33%* des repas de fin d'année s'organisent sous la forme d'un apéritif dînatoire, **LABEYRIE** propose des **cœurs de filet de Saumon Fumé à trancher** pour des apéritifs gourmands et conviviaux. Frais et bruts, ces cœurs de filet élaborés à partir de matières nobles sublimées se dégustent **Nature** ou agrémentés de **Zeste de Citron** ou **Baies Roses**. Grâce à leur facilité et rapidité de mise en œuvre, ils séduiront les plus gourmands !

GRANDES ORIGINES BIO

Afin de proposer le meilleur à ses convives, **LABEYRIE** a choisi l'environnement préservé de la région de Romsdal pour l'élevage du **Saumon Bio**. Contrée sauvage aux montagnes escarpées et aux eaux bleues intenses des Fjords, ce cadre idéal offre des **Saumons à la texture fondante et au goût raffiné**.

FONDANT DE SAUMON

Grâce à la générosité de leur tranche et aux saveurs boisées de leur chair, les **Fondants de Saumon LABEYRIE** séduiront les amateurs de texture fondante. Et pour les plus audacieux, une nouvelle alliance aux **Graines Croquantes** sera l'alternative idéale pour enchanter les tables de fête !

La food list

Saumon Fumé

« Rien n'est plus sérieux que le plaisir » - Jean Cocteau



Dégustation Sauvage

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.



Apéritif Cœur de Saumon



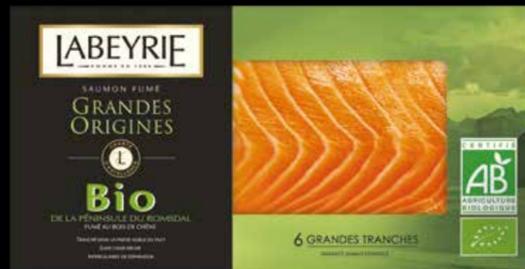
(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.



La food list

Saumon Fumé

Grandes Origines Bio



1

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.



Fondant de Saumon



2



(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.

3



4



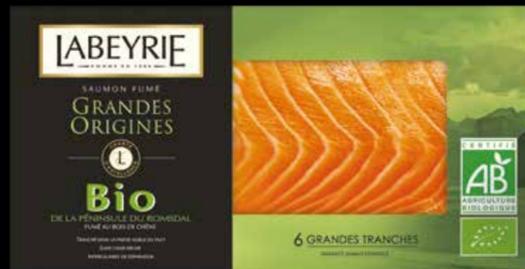
5



La food list

Saumon Fumé

Grandes Origines Bio



1

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.



Fondant de Saumon



2

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.



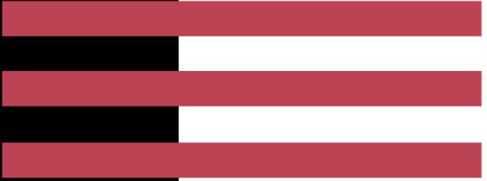
3



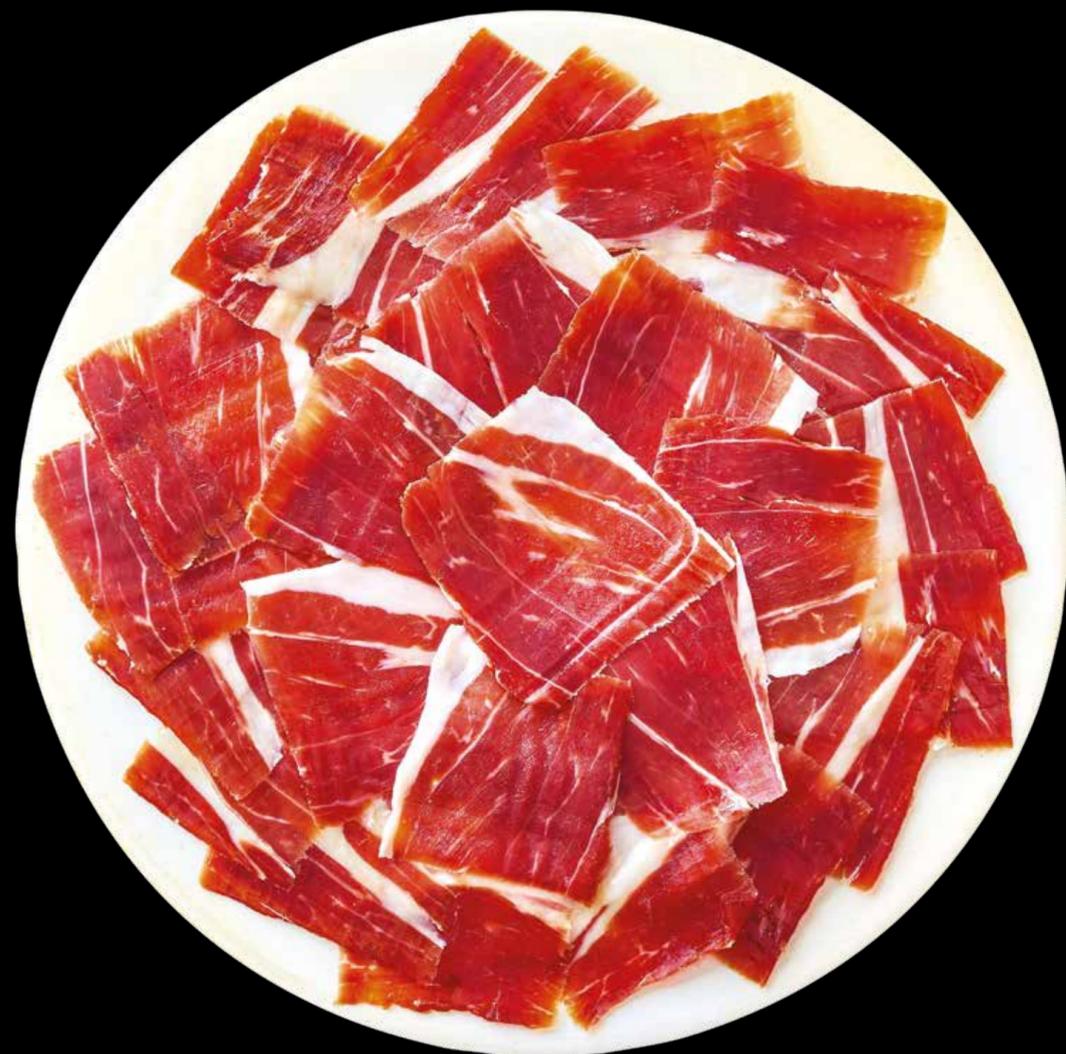
4



5



03



La gamme

Pata Negra

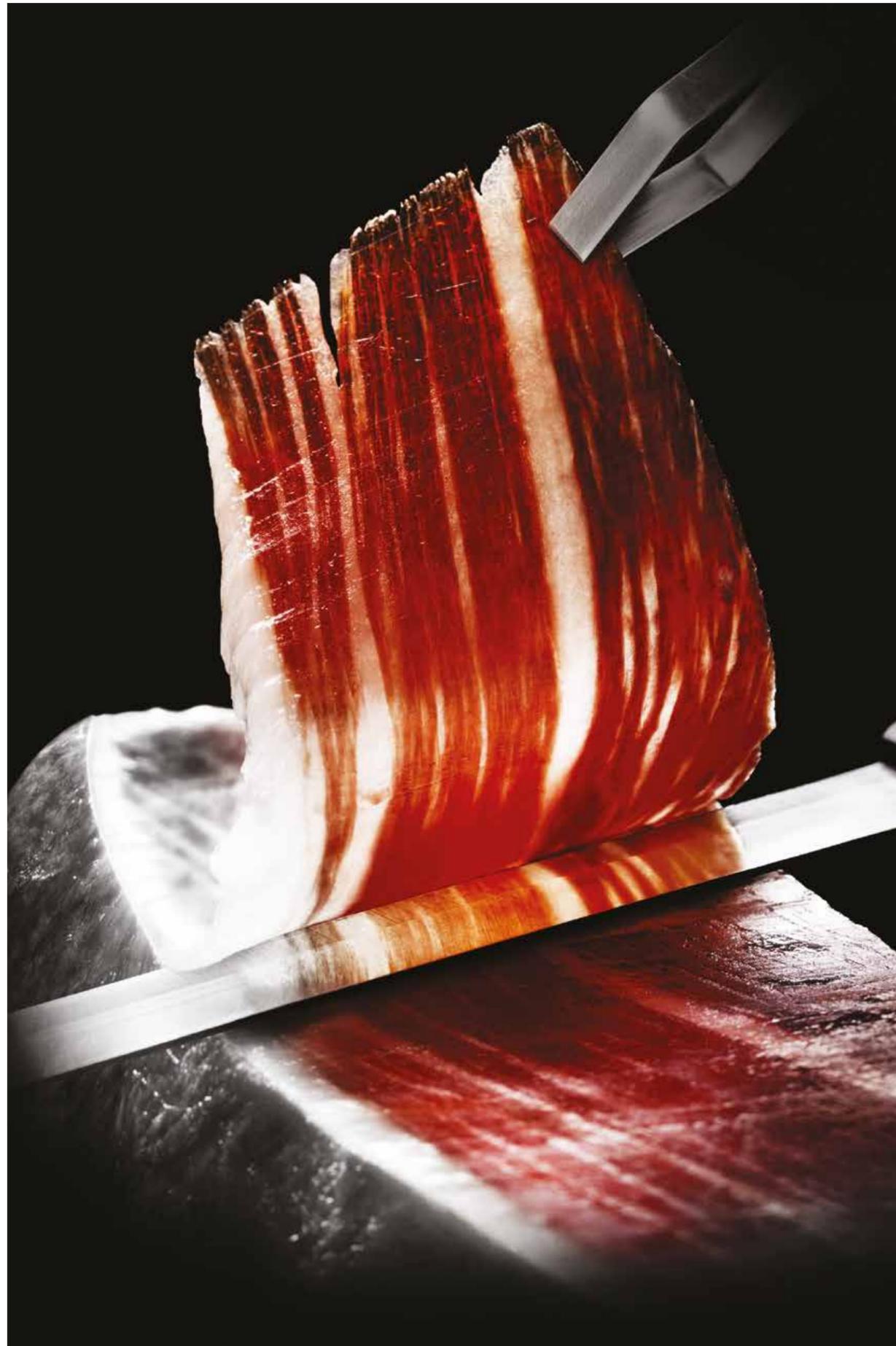
Jambon ibérique d'exception, le **Pata Negra** s'inscrit dans la lignée directe de la tradition espagnole et d'une volonté d'excellence. Élevés en Espagne, les porcs noirs évoluent en plein air et sont exclusivement nourris à base d'aliments naturels : la qualité du **Jambon Pata Negra LABEYRIE** est irréprochable. Tendre à souhait, cette Charcuterie fine révèle une texture, une couleur et un arôme de noisette typiques. Idéal à partager, il est autant un mets convivial que raffiné.

PATA NEGRA EN ROSACE

Prêts à déguster grâce à leur disposition en rosace, ces **pétales de Paleta de Pata Negra** égayeront les tables de fêtes des plus gourmets. Aussi pratique qu'esthétique, ce plateau ravira les papilles avec sa **texture fondante** et son **affinage 18 mois** pour des moments de dégustation d'exception.

LA PIÈCE ENTIÈRE

Sublime pour émerveiller ses invités et apporter une touche d'authenticité festive aux célébrations, **la Pièce Entière** est un choix de luxe. Sa présentation aussi spectaculaire que singulière n'a d'égal que son **goût fin et puissant**. Servi à température ambiante, ce **Jambon d'exception à la texture légèrement onctueuse** révélera des arômes équilibrés et gourmands qui combinent à la perfection les saveurs du Jambon Ibérique.



La select list

Pata Negra

« Tout le bonheur du monde est dans l'inattendu » - Jean d'Ormesson



Pata Negra en rosace

(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.

La pièce entière



(1) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, torchon - 230g - 33,99€. (2) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, lobe - 250g - 33,99€. (3) Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest, Grande Saveur, barquette trapèze - 250g - 33,99€.





CONTACTS PRESSE :

We agency - 01 44 37 22 44
Magali BLUZAT - magali.bluzat@we-agency.fr / Charlotte BANDE - charlotte.bande@we-agency.fr