

LABEYRIE
FONDÉ EN 1946

LABEYRIE DÉVOILE *sa collection festive 2024*

Les fêtes de fin d'année sont un moment clé pour Labeyrie, où goût, partage et excellence s'entremêlent pour offrir des instants magiques. Depuis plus de 70 ans, notre passion pour le goût nous inspire à créer des produits raffinés, présents sur les tables d'un Français sur deux. Labeyrie incarne un savoir-faire d'exception au service d'un goût unique transformant chaque moment en un moment unique.

Labeyrie, fait partie du top 10 des marques les plus vendues en France à Noël avec 7 Foie Gras sur 10 à marque Labeyrie¹. En 2024, nous célébrons le retour en force du Foie Gras. La filière est enfin remise sur pied, et nous sommes convaincus que cette année sera celle du foie gras, avec nos collections incontournables, mais aussi des nouveautés qui promettent des expériences gustatives uniques et des moments de fête inoubliables.

Sur la période des fêtes de fin d'année, le Saumon Fumé est le deuxième segment en magasin générateur de trafic après le Foie Gras, c'est également un pilier de nos fêtes de fin d'année. Pour 6 Français sur 10, un repas de fête sans saumon fumé est impensable : une tendance qui continue de croître², et que nous comptons bien continuer d'accompagner !

En tant que leader du Foie Gras et du Saumon Fumé en France, nous assumons pleinement notre responsabilité. Labeyrie est une marque innovante qui renouvelle sans cesse le plaisir des tables de fête, ce qui est attendu à la fois par les consommateurs, mais aussi par les distributeurs !

Stanislas Giraud, Directeur Général de Labeyrie

1 - Source : Circana En volume P12-P13 HMSMProxiEcom marché MI-cuit +spe

2 - +4 points par rapport à l'année précédente - Source : Baromètre Kantar, Février 2024



LES FOIES GRAS

Les Français ont une affection particulière pour le Foie Gras, qui s'est imposé comme un incontournable des fêtes. Considéré comme une part essentielle du patrimoine gastronomique par plus de 8 Français sur 10¹, le Foie Gras est un produit du terroir, authentique et de qualité. Pour répondre à leurs attentes, Labeyrie, grâce à son savoir-faire exceptionnel, propose des recettes intemporelles comme le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Dégustation ou encore le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec morceaux Dégustation, un produit iconique qui se place sur la première marche du podium².

Labeyrie ne s'arrête pas là. Chaque année, elle sait éveiller les papilles des hédonistes en apportant de nouveaux goûts sur leurs tables. Cette année, la marque met encore plus l'accent sur son savoir-faire du goût et son expertise en matière d'assaisonnements, créant des expériences gustatives raffinées et sophistiquées, promettant des célébrations de partage uniques.

» *Le Foie Gras est perçu
comme un produit du terroir,
authentique et de qualité.*

1 - 83 % - Source Ipsos pour France AgriMer - mars 2023

2 - Source : Circana En volume P12-P13 HMSMProxiEcom marché MI-cuit +spe

GRANDS ALCOOLS

Cette année, Labeyrie propose une offre inédite, conçue pour les consommateurs en quête d'émotions. Ils pourront se laisser séduire par une gamme de Foies Gras Entiers du Sud-Ouest, magnifiés par l'univers envoûtant des spiritueux. Chaque recette est une véritable invitation à un voyage sensoriel, alliant des notes d'alcool à la fois originales et consensuelles.

Chacune de ces trois créations joue avec l'intensité et la complexité des saveurs :

SAUTERNES

Un mélange raffiné où les notes subtiles de fruits confits et de miel rôti s'harmonisent pour un goût doux et floral. Une véritable symphonie de saveurs qui enchante le palais.

Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest
au Sauternes – Torchon 230 g
PMC* : 39,38 €



PORTO TAWNY

L'alliance du foie gras et du porto Tawny, vieilli 3 ans en fût de chêne, dévoilant des notes de fruits secs et de fruits rouges pour un goût généreux et boisé. Une expérience gustative qui transporte les sens.

Foie Gras de Canard Entier du
Sud-Ouest au Porto Tawny – Torchon 230 g
PMC* : 39,38 €



RHUM BLENDED

Une proposition audacieuse et envoûtante, où les notes de noix et de caramel offrent un goût riche et puissant. Une explosion de saveurs qui émerveille et ravit.

Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest
au Rhum Blended – Barquette 230 g
PMC* : 39,38 €



Labeyrie x Gaël Orioux

GAMME LES INFUSÉS

Pour réinventer les moments de partage et faire vivre la magie des fêtes, Labeyrie s'associe avec le chef étoilé Gaël Orioux pour proposer deux recettes inédites de Foie Gras. Cette rencontre entre le savoir-faire de Labeyrie et l'originalité du chef aboutit à des créations aussi gourmandes qu'audacieuses.

Labeyrie propose une offre de Foies Gras Entiers à l'assaisonnement raffiné, accompagnés de sachets de topping à parsemer après avoir tranché le produit. Cette nouvelle façon de travailler le Foie Gras, plus moderne, offre une expérience de dégustation unique et inoubliable.

INFUSION DE NOISETTES

L'alliance du Foie Gras et de l'infusion de noisettes torréfiées, accompagnée de cranberries, révèle des notes chaudes, rehaussées d'une pointe de fraîcheur.



Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest
au Cognac Fine Champagne,
éclats d'amandes & Poivre Fumé
250 g - Format : 7-8 pers
PMC* : 41,65 €

COGNAC FINE CHAMPAGNE

L'association du Cognac Fine Champagne et du Foie Gras, accompagnée d'éclats d'amandes et poivre fumé, dévoile des notes boisées et subtilement épicées.



Alliance de Foie Gras de Canard
et Infusion de noisettes torréfiées
& Cranberries
250 g - Format : 7-8 pers
PMC* : 27,49 €

LES SAUMONS FUMÉS



Le Saumon Fumé, qu'il soit servi en apéritif ou en entrée, est une valeur sûre des fêtes de fin d'année, alliant raffinement et convivialité. Six Français sur dix privilégient désormais les apéritifs dînatoires, une tendance en forte croissance de 20% sur les six dernières années.

C'est tout le savoir-faire Labeyrie qui se révèle à travers ce mets délicat et savoureux, incarnant parfaitement l'esprit de partage et d'hédonisme cher à la marque. Que ce soit en fines tranches délicatement posées sur des toasts ou en carpaccio agrémenté de quelques gouttes d'huile infusée, le Saumon Fumé Labeyrie sublime chaque moment festif. Avec ses arômes subtils et sa texture fondante, il transforme les repas en véritables expériences, contribuant à créer des souvenirs gourmands et inoubliables.

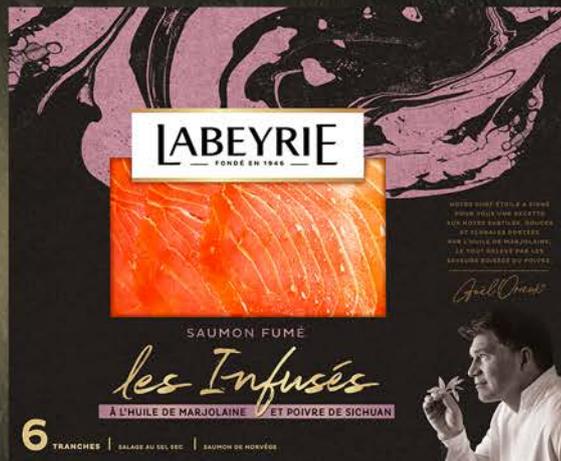
GAMME LES INFUSÉS

Fort de son succès, la gamme Les Infusés s'étend avec une 4^e référence : le Saumon Fumé Huile de Marjolaine et Poivre de Sichuan.

Une recette aux notes subtiles, douces et florales portées par l'huile de marjolaine, le tout relevé par les saveurs boisées du poivre.



L'huile de marjolaine, dont l'arôme délicat rappelle celui de l'origan, se révèle tout en finesse à froid et s'allie parfaitement avec les saveurs légèrement acidulées du poivre de Sichuan". Gaël Orioux



Saumon Fumé de Norvège,
huile de Marjolaine & Poivre de Sichuan
6 Tranches, 205 g, PMC* : 13,29 €

SAUMON DE LAPONIE LÉGÈREMENT FUMÉ

Afin de répondre aux 27 % des consommateurs qui jugent les offres du marché trop fumées⁴, Labeyrie enrichit sa gamme dégustation d'une nouvelle référence. Pour offrir un Saumon Fumé au goût léger et subtil, la marque a développé un savoir-faire spécifique permettant de fumer très légèrement le saumon.

Cette nouvelle référence est une invitation au voyage, le saumon originaire de Laponie, légèrement fumé au bois de hêtre, offre un goût subtil, frais et naturel. Ce fumage, dont seul Labeyrie a le secret, fait de chaque bouchée une expérience unique !

Saumon de Laponie Légèrement Fumé
8 Tranches, 245 g
PMC* : 11,89 €



Existe en 6, 10, 12 et 14 tranches

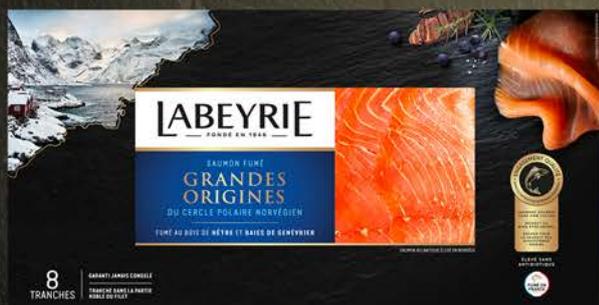
4 - Source : Test quali Zed Marketing Mai 2023

GAMME GRANDES ORIGINES



Cette année, Labeyrie met son expertise à l'honneur avec une gamme essentielle des Saumons Fumés Grandes origines sublimée avec une spécialisation des fumages, révélant toutes les subtilités des goûts et mettant à l'honneur le savoir-faire en lien avec le terroir d'origine. Labeyrie révèle ainsi toutes les subtilités des goûts :

- **Au nord de la Norvège**, les eaux glaciales du Cercle Polaire sont le lieu idéal pour la croissance des saumons. C'est dans ce cadre préservé que Labeyrie sélectionne des saumons à la chair tendre et fondante... pour un produit d'exception ! Pour révéler son goût, Labeyrie a déniché un fumage au bois de hêtre, conférant aux filets un goût doux et fruité, et aux baies de Genévrier qui ajoutent une note de fraîcheur sublimant le caractère de ce saumon des eaux froides de Norvège.
- **L'Écosse**, battue par les vents et les courants marins de l'Atlantique Nord, abrite des saumons à la chair souple et délicate. Pour les sublimer, Labeyrie a choisi un fumage de chêne, aux notes torréfiées, et aux copeaux de bois de barrique qui ajoute un goût malté.



Saumon Fumé Grandes Origines
du Cercle Polaire Norvégien - 8 tranches 310 g
PMC* : 17,99 €



Saumon Fumé Grandes Origines
des Highlands d'Écosse - 8 tranches 280 g
PMC* : 17,99 €

Existe aussi en Origine Islande, Sauvage, et BIO

LES ACCOMPAGNEMENTS LABEYRIE

L'HUILE INFUSÉE SAVEUR TRUFFE BLANCHE D'ALBA

Une invitation à sublimer les dégustations avec ce nouvel accompagnement.

Labeyrie propose une huile infusée à la truffe blanche d'Alba, idéale pour sublimer le saumon fumé sur vos tables de fêtes. Réputée pour son arôme puissant et ses notes délicates, la truffe blanche d'Alba est un véritable joyau gastronomique. Cet ingrédient festif apporte une touche d'élégance et de sophistication à chaque bouchée. Parfaite pour varier les plaisirs, cette huile à doser selon sa préférence, rehaussera le saumon fumé avec ses arômes subtils et raffinés, rendant vos repas de fêtes encore plus mémorables.

50 ml, PMC* : 4,99 €



UN NOUVEL ÉCRIN POUR LA MARQUE LABEYRIE

En 2024, Labeyrie adopte une nouvelle identité graphique. Testée et approuvée par les consommateurs⁵, cette nouvelle identité met en avant le savoir-faire de fumage du Saumon Fumé, et de l'assaisonnement du Foie Gras Labeyrie, à travers notamment d'illustrations recettes inspirantes qui mettent le goût à l'honneur, et d'un sceau qualité qui remet l'accent sur les engagements de la marque.

Labeyrie se réinvente pour continuer à sublimer les moments de partage et de convivialité.



LABEYRIE
— FONDÉ EN 1946 —

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 dans sa raison d'être : Partager un hédonisme engagé. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 1,01 Milliard d'euros, compte 3200 collaborateurs et 14 sites dans le monde.

Contacts Presse

Anne Perrot - 06 58 97 17 19
Adrien Peltier - 06 68 55 99 05
labeyriefinefoods@rbbn.fr

*PMC : Prix Marketing Conseillé